



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA DE ECONOMÍA

**Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de
economista**

Tema:

**“Análisis de la eficiencia de las políticas públicas para impulsar la
industrialización en la cadena de valor del cacao en grano, Ecuador
2010 - 2020”**

Autor:

Sr. Marcos Andrés Sancán Chonillo

Tutor:

Ing. Jessica Priscilla García Noboa, Mba.

Septiembre, 2022

Guayaquil - Ecuador



ANEXO XI. FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN



FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA: ECONOMIA MODALIDAD SEMESTRAL

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN			
TÍTULO Y SUBTÍTULO:	ANÁLISIS DE EFICIENCIA DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA IMPULSAR LA INDUSTRIALIZACIÓN EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN GRANO. ECUADOR, 2010-2020.		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	MARCOS ANDRES SANCAN CHONILLO		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	ING. JESSICA PRICILLA GARCIA NOBOA		
INSTITUCIÓN:	UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL		
UNIDAD/FACULTAD:	CIENCIAS ECONOMICAS		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	ECONOMIA		
GRADO OBTENIDO:	TERCEL NIVEL		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	SEPTIEMBRE, 2022	No. DE PÁGINAS:	78
ÁREAS TEMÁTICAS:	TEORÍA Y DIVERSIDAD ECONÓMICA		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Industrialización, producción, cadena de valor, cacao y desarrollo.		
<p>RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras): La presente investigación tiene como primordial finalidad exponer la incidencia de las políticas públicas sobre el nivel de industrialización en el sector cacaotero específicamente, lo que quiere decir que el direccionamiento está enfocado en el análisis de los productos derivados del cacao, para lo cual se recurrió a la utilización de fuente primaria, la cual estuvo representada por entrevistas dirigidas a los actores involucrados en la cadena de valor del cacao. La información que se analizó también incluyó datos estadísticos los cuales se limitaron al periodo de tiempo correspondiente del 2010 al 2020. Además, el presente estudio estuvo alimentado por medio de teoría relacionada con el tema de manera directa, la misma que sirve para esclarecer la importancia de las políticas públicas y por lo tanto también del comercio y producción del cacao. Posteriormente se identificó el tipo de investigación pertinente; con la revisión y análisis de las entrevistas se logró determinar varias conclusiones, las mismas que dentro de las más relevantes están: que, actualmente existe una problemática para el sector industrial cacaotero, en el Ecuador existen empresas que cuentan con certificaciones de calidad para sus productos y pese a que el año 2020 representó un temporal muy difícil en entorno global, la industria del cacao no sufrió los efectos</p>			

en gran medida. Además, que los actores del eslabón industrial pese a coincidir en algunos puntos no se evidencia un trabajo en conjunto y que los productores industriales representan al actor más perjudicado.		
ADJUNTO PDF:	SI X	NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono:0969121683	E-mail: marcos.sancanc@ug.edu.ec
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Econ. NATHALIA ANDRADE	
	Teléfono: 2293083 Ext. 108	
	E-mail: Nathalia.andrade@ug.edu.ec	



**ANEXO XII.- DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y DE AUTORIZACIÓN DE LICENCIA GRATUITA
INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO
ACADÉMICOS**

FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA: ECONOMIA MODALIDAD SEMESTRAL

LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS

Yo **MARCOS ANDRES SANCAN CHONILLO**, con C.I. No. **0952017051**, certifico que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“ANÁLISIS DE EFICIENCIA DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA IMPULSAR LA INDUSTRIALIZACIÓN EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN GRANO. ECUADOR, 2010-2020.”** son de mi absoluta propiedad y responsabilidad, en conformidad al Artículo 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN*, autorizo/amos la utilización de una licencia gratuita intransferible, para el uso no comercial de la presente obra a favor de la Universidad de Guayaquil.

MARCOS ANDRES SANCAN CHONILLO

C.I. No.: 0952017051



ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD



FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS CARRERA: ECONOMÍA MODALIDAD SEMESTRAL

Habiendo sido nombrado JESSICA PRISCILLA GARCIA NOBOA, tutora del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por **SANCÁN CHONILLO MARCOS ANDRÉS**, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de economista.

Se informa que el trabajo de titulación “**ANÁLISIS DE EFICIENCIA DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA IMPULSAR LA INDUSTRIALIZACIÓN EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN GRANO. ECUADOR, 2010-2020**”, ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa antiplagio TURNITIN quedando el **4%** de coincidencia.

Análisis de eficiencia de las políticas públicas para impulsar la industrialización en la cadena de valor del cacao en grano.
Ecuador, 2010-2020

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES



Exclude quotes On Exclude matches < 1%
Exclude bibliography On

file:///C:/Users/Ing.%20Jessica%20Garcia/Downloads/An%C3%A1lisis%20de%20eficiencia%20de%20las%20pol%C3%ADticas%20p%C3%ABlicas%20para%20impulsar%20la%20industrializaci%C3%B3n%20en%20la%20cadena%20de%20valor%20del%20cacao%20en%20grano.%20Ecuador,%202010-2020.pdf

JESSICA
PRISCILLA
GARCIA NOBOA

Firmado digitalmente
por JESSICA PRISCILLA
GARCIA NOBOA
Fecha: 2022.09.13
10:10:03 -05'00'

JESSICA PRISCILLA GARCIA NOBOA
C.I.: 091593155-4
FECHA: 13-SEP-2022



ANEXO VI. - CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN



FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS CARRERA: ECONOMÍA MODALIDAD SEMESTRAL

Guayaquil, 13 de septiembre 2022

Sr. Economista

VLADIMIR SORIA FREIRE, MSc.

**SUBDECANO FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**
Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación “**ANÁLISIS DE EFICIENCIA DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA IMPULSAR LA INDUSTRIALIZACIÓN EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN GRANO. ECUADOR 2010-2020**”, del estudiante **SANCÁN CHONILLO MARCOS ANDRÉS**, indicando que ha cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

- El trabajo es el resultado de una investigación.
- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO**, para los fines pertinentes, que el estudiante está apto para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente,

JESSICA
PRISCILLA
GARCIA NOBOA

Firmado digitalmente
por JESSICA PRISCILLA
GARCIA NOBOA
Fecha: 2022.09.13
10:10:03 -05'00'

JESSICA PRISCILLA GARCIA NOBOA
C.I.: 0915931554

FECHA: 13-SEP-2022

Dedicatoria

Este trabajo principalmente está dedicado a Dios, ya que me ha dado hasta el día de hoy la vida y me ha permitido llegar hasta este punto tan importante en mi vida que es mi formación profesional. A mi padre que siempre me apoyo y cuido hasta lo último de su vida y sé que desde arriba aun lo sigue haciendo. A mi madre que aún me cuida y apoya en todo momento de mi vida tanto laboral como estudiantil. A mis hermanos y sobrina que han estado conmigo en las buenas y malas noches. A mis familiares que con sus consejos no me dejaron renunciar en esta culminación. A mis docentes que me han tenido paciencia en las horas de clases siempre guiándome en mi formación profesional. A mi tutora que también es la que ha estado en todo momento desde que empecé mi proyecto final y finalmente a mis amigos tanto de la facultad de ciencias económicas, laboral y de infancia ya que ellos en empujes no me dejaron decaer para avanzar y llegar a este punto de finalización de carrera.

Marcos Sancán

Agradecimiento

Sinceramente las palabras me faltaran para agradecer a Dios y a todas las personas que me han apoyado, aconsejado y soportado para la realización de este proyecto de tesis, el reconocimiento principal son a mis pilares Mi madre que me cuida y apoya, Mi padre que desde el cielo aún me guía, Mis hermanos son unos ejemplos a seguir, Mi hermana y sobrina que, aunque no las veo seguido ellas están apoyándome siempre, en si ellos, son los que siempre están en todo momento conmigo.

También agradezco a mis amigos que estuvieron apoyándome en todas las tras noches con sus consejos y motivaciones para no renunciar en esta batalla, aunque el camino no es fácil siempre va a ver baches en ella, pero la vida te pondrá personas maravillosas que te ayuden a sobresalir.

Marcos Sancán

Índice General

Introducción	1
Capítulo I	3
Planteamiento del Problema	3
1.1. Formulación del problema	3
1.2. Árbol de problema	5
1.3. Preguntas de la investigación	6
1.4. Delimitaciones	6
1.5. Línea y sub línea de Investigación	7
1.6. Justificación	8
1.7. Objetivos	10
Capitulo II	11
Marco Referencial	11
2.1. Antecedentes	11
2.2. Marco Teórico	14
2.3. Marco Conceptual	22
2.5. Marco legal	40
2.6. Referentes empíricos	43
Capitulo III	45
Marco Metodológico	45
3.1. Enfoque de la Investigación	45
3.2. Modalidad de la investigación	45
3.3. Tipo de investigación	46
3.4. Población y muestra	46
3.5. Operacionalización de las variables o matriz CDIU	47
3.6. Técnicas e instrumentos	48
3.7. Recolección y procesamiento de información	48
Capítulo IV	49
Análisis de Resultados	49
4.1. Entrevistas al actor 1 del eslabón 2 Industrial	49
4.2. Entrevista a representante a representantes de ANFAB actor del eslabón 2 industrial	59

	X
4.3. Entrevista a representante de Cofina	62
4.4. Análisis de posturas de los actores entrevistados	66
Conclusiones	69
Recomendaciones	74
Bibliografía	75
Anexos	76

Índice de tablas

Tabla 1. Países más industrializados del mundo.	24
Tabla 2. Las industrias de mayores movimientos económicos.	25
Tabla 3. Demanda de cacao en grano para molienda por país (en miles de toneladas)	36
Tabla 4. Certificaciones internacionales para el cacao.....	39
Tabla 5. Políticas Públicas del Plan de Creación de Oportunidades (2021-2025).....	41
Tabla 6. Lineamientos Territorial del Plan de Creación de Oportunidades (2021-2025)	41
Tabla 7. Operacionalización de las variables	47
Tabla 8. Porcentaje del nivel de industrialización, periodo 2010-2020.	49
Tabla 9. Factor crítico de éxito, de chocolate en barra.....	50
Tabla 10. Factor crítico de éxito de manteca de cacao.	50
Tabla 11. Factor crítico de éxito, de cacao en polvo.	51
Tabla 12. Factor crítico de éxito de licor de cacao.	51
Tabla 13. Exportaciones de preparados de cacao, periodo 2010-2020.	55
Tabla 14. Ganancias obtenidas por el sector industrial cacaotero.	57

Índice de figuras

Figura 1. Árbol de problema	5
Figura 2. Zonas productoras de cacao en el Ecuador	7
Figura 3. Imagen antigua de hacienda cacaotera.	13
Figura 4. Estructura de la cadena de valor, Elaborado por el autor.	17
Figura 5. Graficas de estrategias de la ventaja competitiva.	18
Figura 6. Imagen de las empresas que lideran la industria alimenticia.	26
Figura 7. Derivados de cacao. Elaborado por el autor.	29
Figura 8. Proceso de la producción de cacao y preliminar de la obtención del derivado.	31
Figura 9. Cacao de variedad Nacional o Fino de aroma	34
Figura 10. Cacao de variedad CCN-51	35
Figura 11. Ventas Netas de las Principales Empresas de la industria de confitería. ICCO, 2021.	37
Figura 12. Cadena de valor del cacao.	38
Figura 13. Valor agregado bruto del cacao.	58
Figura 14. Importancia de la calidad del producto nacional en el mercado internacional	66
Figura 15. Análisis de la inversión extranjera directa recibida por la industria ecuatoriana	67
Figura 16. Análisis sobre el conocimiento sobre los beneficios del PMC del cacao.....	68

Índice de anexos

Anexo 1. Entrevista con el actor 1 del eslabón industrial	77
Anexo 2. Tutorías presenciales con la docente Ec. Jessica García	77
Anexo 3. Entrevista con el actor 2 del eslabón industrial.	78
Anexo 4. Entrevista con el actor 3 del eslabón industrial	78

**ANEXO XIII. RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL)****FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS****CARRERA: ECONOMIA MODALIDAD SEMESTRAL**

“Análisis de eficiencia de las políticas públicas para impulsar la industrialización en la cadena de valor del cacao en grano, Ecuador 2015 – 2020”**Autor:** MARCOS ANDRES SANCAN CHONILLO**Tutor:** ING. JESSICA PRICILLA GARCIA NOBOA**Resumen**

La presente investigación tiene como primordial finalidad exponer la incidencia de las políticas públicas sobre el nivel de industrialización en el sector cacaotero específicamente, lo que quiere decir que el direccionamiento está enfocado en el análisis de los productos derivados del cacao, para lo cual se recurrió a la utilización de fuente primaria, la cual estuvo representada por entrevistas dirigidas a los actores involucrados en la cadena de valor del cacao. La información que se analizó también incluyó datos estadísticos los cuales se limitaron al periodo de tiempo correspondiente del 2010 al 2020. Además, el presente estudio estuvo alimentado por medio de teoría relacionada con el tema de manera directa, la misma que sirve para esclarecer la importancia de las políticas públicas y por lo tanto también del comercio y producción del cacao. Posteriormente se identificó el tipo de investigación pertinente; con la revisión y análisis de las entrevistas se logró determinar varias conclusiones, las mismas que dentro de las más relevantes están: que, actualmente existe una problemática para el sector industrial cacaotero, en el Ecuador existen empresas que cuentan con certificaciones de calidad para sus productos y pese a que el año 2020 representó un temporal muy difícil en entorno global, la industria del cacao no sufrió los efectos en gran medida. Además, que los actores del eslabón industrial pese a coincidir en algunos puntos no se evidencia un trabajo en conjunto y que los productores industriales representan al actor más perjudicado.

Palabras claves: Industrialización, producción, cadena de valor, cacao y desarrollo.



ANEXO XIV.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLÉS)

FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA: ECONOMIA MODALIDAD SEMESTRAL

“Efficiency analysis of public policies to promote industrialization in the value chain of cocoa beans,

Ecuador 2015 - 2020”

Author: MARCOS ANDRES SANCAN CHONILLO

Advisor: ING. JESSICA PRICILLA GARCIA NOBOA

Abstract

The main purpose of this research is to expose the incidence of public policies on the level of industrialization in the cocoa sector specifically, which means that the direction is focused on the analysis of products derived from cocoa, for which it was resorted to the use of primary source, which was represented by interviews directed to the actors involved in the cocoa value chain. The information that was analyzed also included statistical data which was limited to the corresponding period of time from 2010 to 2020. In addition, the present study was fed by means of theory directly related to the subject, the same one that serves to clarify the importance of public policies and therefore also of cocoa trade and production. Subsequently, the type of relevant research was identified; With the review and analysis of the interviews, it was possible to determine several conclusions, the same ones that are among the most relevant: that there is currently a problem for the cocoa industrial sector, in Ecuador there are companies that have quality certifications for their products and despite the fact that the year 2020 represented a very difficult time in the global environment, the cocoa industry did not suffer the effects to a great extent. In addition, that the actors of the industrial link despite agreeing on some points, there is no evidence of joint work and that the industrial producers represent the most affected actor.

Keywords: *Industrialization, production, value chain, cocoa and development.*

Introducción

La industrialización del sector cacaotero, en los últimos años ha tomado más fuerza en el país, y esto se debe no solo a la demanda local y extranjera de los mismos; sin además también por el volumen de producción de cacao que se origina en el Ecuador año a año. Y es que la producción cacaotera tiene una amplia cobertura, en lo que respecta a los diversos factores que involucra dentro de los cuales están, la fabricación de derivados, que por ende encadena a la variable empleo e industrialización.

La demanda de los productos preparados de cacao, es cada vez mayor, representando un millonario rubro por concepto de exportación. La participación del Ecuador en este sentido, también se relaciona, pero desde la perspectiva de la exportación de grano en algunos casos, pero otros desde la visión de exportación de productos derivados del cacao como lo son: polvo, licor, manteca de cacao, etc. Con respecto a las políticas públicas podemos mencionar que su relevancia tiene vínculos directos con las demandas sociales, económicas y productivas, por cuanto es a partir de ahí en donde se establecen métodos o lineamientos que deben estar alineados con los requerimientos de toda índole.

Aterrizando el análisis en el campo local, se ha considerado analizar las políticas públicas y como estas inciden en la industrialización del cacao en grano, para lo cual se ha establecido realizar el presente trabajo de investigación a fin de llegar al descubrimiento de la participación de ambas variables y de que maneras estas se interrelacionan entre sí. La estructura que se considerará estará compuesta por cuatro capítulos, mediante los cuales se expondrá en qué medida contribuye cada uno con la información que alimentará el estudio realizado.

Como inicio a la presente se determinó un problema, mediante el cual se dio pautas al descubrimiento de diversos factores, mediante los argumentos considerados, dentro de este

segmento de la investigación. La falta de inversión tanto nacional como extranjera fue una causa que deriva en el efecto que esta relaciono con la baja industrialización, ya que en las actuales empresas es muy común que haya capital foráneo presente. En este mismo apartado se menciona la importancia y por qué la investigación se justifica.

El segundo capítulo, estará conformado por la diversidad de información teórica, la misma que se constituye de datos referente a las variedades de cacao y cada una de sus características, además de información contextual que da una amplia explicación que se relaciona directamente con la demanda y participación de cacao en otras partes del mundo. En este mismo, se establecen artículos que deben ser considerados para representar el marco legal.

La parte metodológica, representa el enfoque y tipo de investigación que está relacionado con el tema, el cual en este caso es una investigación descriptiva, por lo que se tiene dentro de la planificación establecer resultados a partir de una entrevista dirigidas a los involucrados directos en el tema de industrialización del cacao en grano desde la opinión público, así como privada. Por otro lado, en el último capítulo, mostrara los resultados de las mencionadas interviús. Toda la información mencionada en el presente trabajo investigativo, pero sobre todo la sección de los resultados brindará en gran medida las conclusiones del mismo.

Capítulo I

Planteamiento del Problema

1.1. Formulación del problema

Ecuador es el cuarto exportador mundial de cacao en grano y dirige la producción de la diversidad de cacao fino de aroma con una participación promedio del 63% en todo el mundo. Por muchos años el cacao ecuatoriano ha representado una calidad única en el mundo por su aroma y sabor que hacen de este fruto muy cotizado en los mercados internacionales, que es utilizado en diferentes procesos productivos en la industria cosmética, nutricional, repostería y confitería. Impulsar la industria de la fabricación de derivados del cacao tiene una connotación relevante para la economía nacional, es decir, que a partir de ahí no solo desarrollar una industria que de por sí, tiene todas las ventajas por tratarse el cacao de un producto que se cultiva en grandes proporciones, sino además de generar empleo y crear todo un encadenamiento de factores beneficiosos para el país, tanto a nivel productivo como en todos los aspectos relacionados. Para precisar la problemática más de cerca consideraremos citar algunas opiniones de personas y profesionales que se encuentran involucrados de forma directa con la industria cacaotera.

Según Santiago Peralta, propietario de Pacari, el cacao ecuatoriano es sabor, “ningún territorio puede tener los sabores que hay en Ecuador, por ejemplo, el floral que poseemos no lo tiene ningún sitio, poseemos cacaos bastante especiales, sin embargo, solo con el nacional, no he logrado hallar aquel sabor con CCN51” (León Cabrera , 2018)

Gonzalo Romero de la organización Repec, describió que el cacao ecuatoriano identificado a partir de tiempos de la colonia como un cacao con un penetrante sabor floral de la especie nacional ha sido usado por los productores de chocolates para ser mezclados con cacaos

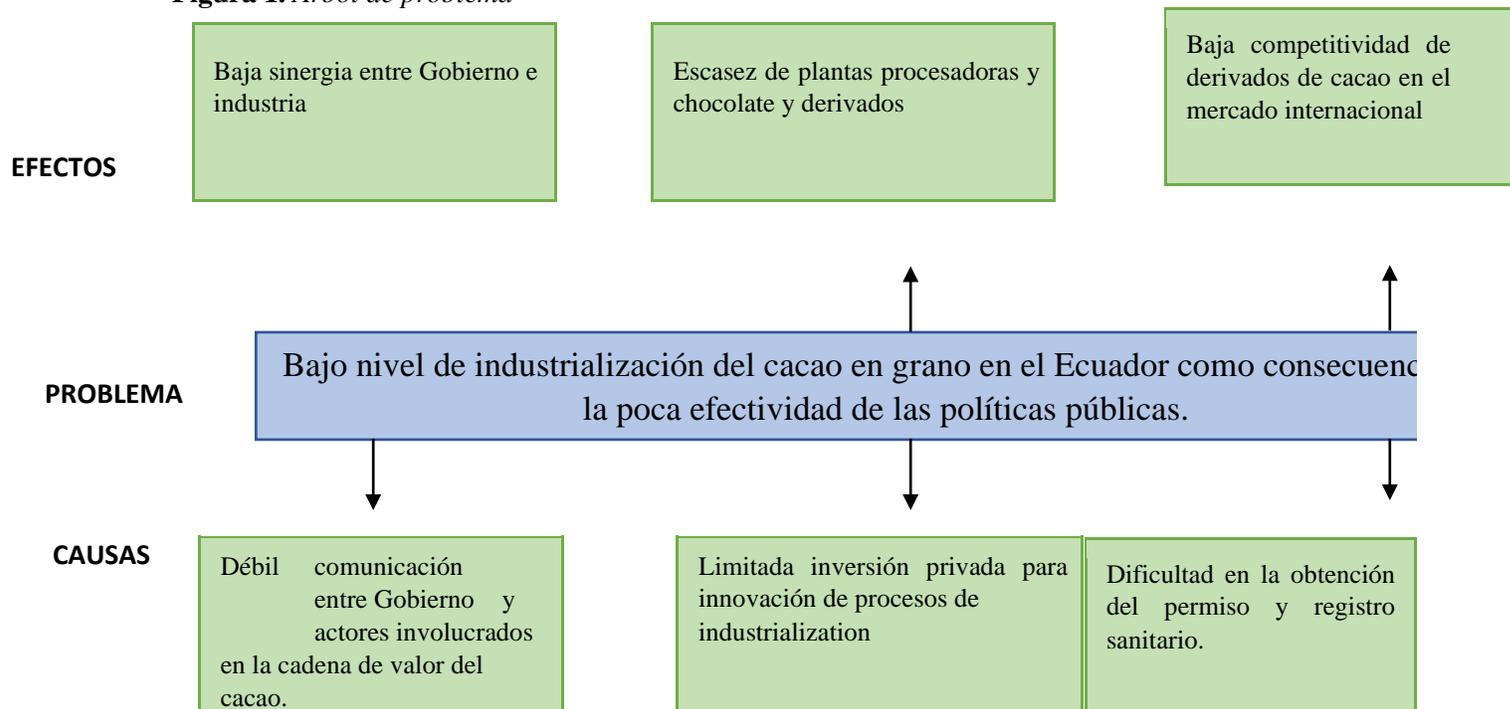
frecuentes de otros inicios y actualmente, más que nada, en chocolates de un solo origen, semiamargos, sin leche y escasa sacarosa, con elevado porcentaje de cacao. Sin embargo, vale mencionar que Ecuador es y seguirá teniendo un reconocimiento por su buen producto, Sin embargo, es sabido que solo un porcentaje de menor proporción ha logrado tener premios por las principales agencias calificadoras del grano a nivel internacional, como por ejemplo como la hacienda Victoria con 700 hectáreas de cacao nacional y unos pocos exportadores que le otorgan una fermentación personalizada al cacao sea nacional o CCN-51 y varias asociaciones de cacao nacional con una o numerosas certificaciones reconocidas”.

Para Eduardo Márquez de la Plata, el sabor del cacao es dependiente básicamente de factores naturales como por ejemplo la pluralidad de los árboles, del clima, de la tierra, del viento, de la humedad, etcétera, es como el vino, el cacao es primo hermano de la uva. Como varios de los frutos es dependiente de donde se encuentre sembrada la planta, aunque sea la misma diversidad tendrán una diferencia, podría ser leve, por aquello resaltó contundentemente va a haber una diferencia de una misma pluralidad según donde sembremos, describió el especialista.

Impulsar la industria del cacao y de cualquier otro producto en el país, no solo está en las manos de la empresa privada, en gran medida es necesario que desde las autoridades involucradas se realice un respectivo diagnóstico a las necesidades, pros y contras; y partir de ahí determinar políticas públicas que tengan como objetivo desarrollar industrialmente un sector que hasta el momento ha contribuido como materia prima y lo que se ha desarrollado desde el punto de vista industrial es poco. La creación de incentivos tributarios, así como la socialización del potencial productivo que tiene el país pueden ser un eslabón clave que atraiga inversión foránea al país con miras en la potencialización fabril del sector cacaotero.

1.2. Árbol de problema

Figura 1. Árbol de problema



El problema de la investigación es: Bajo nivel de industrialización del cacao en el Ecuador como consecuencia de la poca eficiencia de las políticas públicas.

Entre las causas que dan origen a este problema están a continuación:

- Débil comunicación entre Gobierno y los actores involucrados en la cadena de valor del cacao
- Limitada inversión privada para innovación de procesos de industrialización
- Dificultad en la obtención de requisitos sanitarios.

Entre los efectos del problema están los siguientes:

- Baja sinergia entre Gobierno e industria
- Escasez de plantas procesadoras y chocolate y derivados
- Baja competitividad de derivados de cacao en el mercado internacional

1.3. Preguntas de la investigación

1.3.1. Pregunta general. - ¿Fueron eficientes las políticas públicas para impulsar la industrialización del cacao en grano del Ecuador durante el período 2010-2020?

1.3.2. Pregunta específica. –

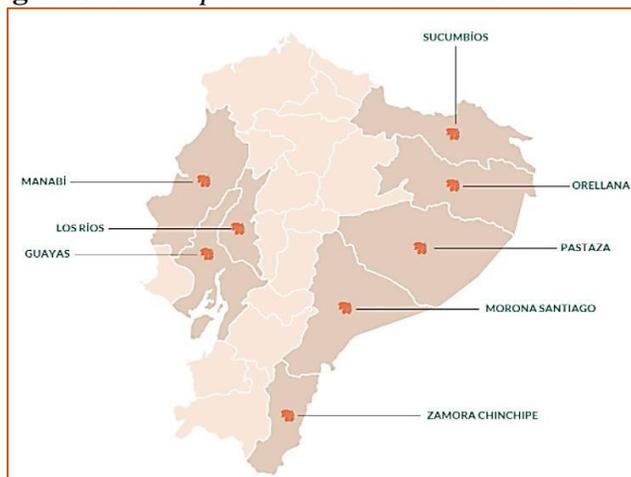
- ¿Qué tipo de políticas públicas se han diseñado en el periodo de análisis?
- ¿Cuáles fueron las instituciones de apoyo para la implementación de dichas políticas?
- ¿Cuán eficiente han sido las políticas y metas diseñadas?
- ¿Cuáles son las problemáticas que aún mantiene el sector industrial?

1.4. Delimitaciones

1.4.1. Delimitación espacial

El cacao es un cultivo que se puede ver en varias zonas y regiones del país, dentro de las cuales la mayor producción es originaria de provincias como: Manabí, El Oro, Los Ríos, Esmeraldas, Guayas y Santa Elena y de menor concentración son: Napo, Pichincha, Cotopaxi, Sucumbíos, Bolívar, Cotopaxi, Orellana, Azuay y Zamora Chinchipe. Por lo que la presente investigación no estará limitada a alguna localidad en particular y todos los datos que hagan referencia al tema de manera general estarán representando a todo el territorio nacional.

Figura 2. Zonas productoras de cacao en el Ecuador



1.4.2. Delimitación temporal

Los datos recolectados van a ser considerados para el desarrollo del trabajo de averiguación propuesto, lo que va a ser enmarcado dentro del lapso 2015-2020, tomando en cuenta solamente a las políticas públicas de la cadena de costo del cacao y sus derivados y de esta forma impulsar políticas públicas para el fomento de la industrialización de la cadena de costo del cacao en las etapas 2022-2025.

1.5. Línea y sub línea de Investigación

1.5.1. Teoría y diversidad económica

La diversidad económica es un plan de venta confiable y rentable, que posibilita generar productos, bienes o servicios, adaptados a las necesidades de los individuos. Además, esta teoría hace referencia a la integración de diversos factores que componen no solo la producción sino también las conexiones comerciales con respecto del mercado tanto en el orden local como internacional.

1.5.1.1. Estudio prospectivo para el desarrollo productivo con equidad. Tiene como objetivo que todos los recursos rectores del desarrollo contengan acciones de cara al futuro, crecer con menos heterogeneidad estructural y más desarrollo beneficioso, e igualar acciones por medio de la potencialización de habilidades humanas y la movilización de recursos económicos por parte del Estado. Al final, el costo del equilibrio y su conjugación con el incremento, no tienen la posibilidad de privarse de lo cual establece con más fuerza nuestro futuro y el de todos: como por ejemplo la creación de iniciativa, mitigar los efectos del calentamiento global de modo tal que se respete el inicio de Significa repensar el paradigma del desarrollo en funcionalidad de un parentesco más humanizado entre todos, y un parentesco más agradable con la naturaleza.

1.5.1.2. Evaluación de políticas públicas. La temporalidad tiene relación con que una evaluación de políticas públicas puede desarrollarse previamente, a lo largo de o luego de la etapa de utilización; por consiguiente, a partir de esta visión, la evaluación puede clasificarse como ex frente a, ex dure, y ex post, respectivamente. Por otro lado, la evaluación puede llevarse a cabo de forma externa o interna, según los actores evaluadores. Aunque tanto la evaluación externa como la interna puede disponer de metodologías sólidas y, por consiguiente, producir resultados útiles, continuamente es aconsejable recurrir a un evaluador externo. En términos generales podemos mencionar que la forma más eficaz de hacer la evaluación es con la revisión de los diferentes indicadores económicos y sociales que brinden información en un periodo determinado. Es a partir de ahí en donde se establecen acciones o soluciones en pro de mejorar la coyuntura.

1.6. Justificación

La presente investigación es de alta relevancia, ya que aporta al entendimiento científico por medio del análisis de la cadena y propuestas de políticas públicas a partir de una visión teórica, metodológica, de resultado, etc. Además, ayudaría a remarca el razonamiento de las problemáticas que poseen las fábricas chocolateras hacia el desarrollo de ellas tanto nacional como mundial. Este

trabajo busca que por medio de la iniciativa de políticas públicas la sociedad de productores del cacao genere procesos que tengan el objetivo de mejorar su calidad y que las industrias se desarrollen e incrementen su productividad. La industria de semielaborados encierra la transformación del cacao en productos intermedios (manteca, pasta, licor, polvo), que son destinados al mercado externo. La producción de semielaborados se destina primordialmente a la exportación y es dominada por enormes organizaciones, y dentro de las conocidas están: Nestlé, CAFIESA, INFELERSA, ECUACOCOA y FERRERO; cada una de ellas organizaciones gigantes y con el 100% de su capital externo. La industria de hechos incluye el procesamiento del cacao en productos designado a su consumo final.

Estas organizaciones destinan su producción a la exportación (previos registros de calidad) o de manera directa hacia el mercado interno. En este segmento también hay pequeñas y micro organizaciones dedicadas a la preparación de chocolates; en medio de las más conocidas permanecen Fábrica BIOS, La Perla, CHOCOLATECA, INCACAO, COLCACAO, CHOCOLERITO y EDECA, la mayor parte con el 100% de su capital nacional. La producción de semielaborados es dominada por organizaciones monumentales (3 de 6 empresas) en tanto que la producción de chocolate y productos de chocolate es dominada por pequeñas empresas (6 de 9 empresas). Y en la preparación de productos de confitería dominan las organizaciones medianas y pequeñas las cuales la conforman entre 8 y 12 empresas. Además, es notable que las microempresas se dedican primordialmente a la producción de productos realizados (4 de 5 empresas). Los exportadores de cacao son cerca de 29 organizaciones en lo que respecta a cacao en grano, son pocas las empresas que representan más del 60% de las exportaciones ecuatorianas: Transmar Comodity Group, Blommer Chocolate, Walter Matter S, entre otras.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo general

Medir la eficiencia de las políticas públicas para impulsar la industrialización del cacao en grano del Ecuador durante el período 2010-2020.

1.7.2. Objetivos específicos

- Precisar los tipos de políticas públicas que se han diseñado en beneficio del sector cacaoteros en lo que va del periodo de estudio.
- Identificar cuáles fueron las instituciones que apoyaron la implementación de dichas políticas.
- Analizar la eficiencia que han tenido las políticas y metas diseñadas.
- Determinar los problemas que tiene en la actualidad el sector industrial.

Capítulo II

Marco Referencial

2.1. Antecedentes

La historia del cacao se remonta al tiempo de las primeras civilizaciones de América Central, en donde se utilizaba un derivado del cacao en forma de jugo, ya que esta bebida era considerada como fuente vitalidad. Para la época de las colonias, los españoles como primeros hombres foráneos fueron recibidos con esta mencionada bebida, con el pasar de los años; se expuso en España, lugar en donde les fueron agregando otros ingredientes y agua caliente.

El chocolate sedujo a la infanta de España Ana de Austria quien, al casarse en 1615 con el monarca de Francia, Luis XIII, llevó a la corte francesa su dulce costumbre, arraigando de esta forma el chocolate con fuerza en las cortes española y francesa, y extendiéndose de esta forma por el viejo conjunto de naciones. La primera producción mecánica de chocolate se data en Barcelona en 1777, con la utilización de una maquinaria que representaba el inicio del final de su preparación artesanal y por lo tanto represento una nueva etapa en la fabricación no artesanal del chocolate.

En 1819 el suizo François-Louis Caillet diseñó la primera fábrica de chocolate. En 1830 otro chocolatero suizo, Charles-Amédée Kohler, abre su fábrica e inventa algo que podría ser decisivo para la industria del chocolate en los años posteriores: el chocolate con avellanas. Años más tarde, en 1875, otro chocolatero suizo, Daniel Peter, tras 8 años de experimentos inventa el chocolate con leche, este producto luego se utilizaría en diversas formas.

2.1.1. Historia del cacao en Ecuador

La cultura del cacao en Ecuador es bastante antigua, y forma parte de nuestra cultura nacional, se conoce que, a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban

monumentales árboles de cacao que demostraban el razonamiento y la implementación de esta especie en la zona costera, previo al arribo de los europeos. En el Ecuador ya se cultivaban ciertos tipos de cacao, sin embargo, la diversidad famosa como nacional es la más buscada entre los productores de chocolate, por la calidad de sus granos y la finura de su aroma. Se pensó entonces que se debe poder hallar los representantes de esta diversidad ancestral, que se estaba paulatinamente perdiendo en el proceso de hibridación, y de esta forma poder volver a recrear las variedades productivas con un gusto equivalente a la diversidad nativa Nacional. La premisa de la vida de una especie ancestral ha podido ser verificada gracias al estudio de las colecciones de antaño de los diferentes cacaos que se estudian y analizan en el Iniap. Estas colecciones corresponden a los Árboles cultivados en toda el área costera del Ecuador. No obstante, los principios del cacao Nacional eran aún desconocido, por lo cual hubo que recurrir a nuevos estudios de ADN para buscar pistas entre las diferentes variedades originarias. El plan de indagación tuvo ingreso a dichos materiales y ha podido realizar la comparación de las huellas genéticas de ADN del material salvaje con los productores de la variedad Nacional o como también se la conoce “fino de aroma”.

El primer europeo en hallar los granos de cacao ha sido Cristóbal Colón, al llegar a eso que hoy es Nicaragua a lo largo de su cuarto viaje. Utilizaban el cacao como moneda de pago y de cambio, y para elaborar una bebida deliciosa, el “xocolat”, el cacao fue identificado por su sabor amargo, tardó casi un siglo en ser introducido en el continente europeo y empleado para hacer una bebida.

Figura 3. *Imagen antigua de hacienda cacaotera.*



PROVINCIA DE "LOS RIOS" — Hacienda de cacao "Esperanza", propiedad de los Herederos de B. Burgos. (Cocoa Plantation "Esperanza", property of the Heirs of B. Burgos.)

El cacao nacional, poseía una popularidad particular por su calidad y aroma floral típico, perteneciente de la pluralidad autóctona que hoy llamamos Aroma Nacional o Sabor Arriba. En 1789, la Cédula Real recibe la facultad de exportar el cacao a partir de Guayaquil, en vez del Callao. En las primeras décadas del siglo XIX, más del 50% de la producción de cacao estaba en Venezuela. En aquel entonces, la tercera parte de la producción mundial de cacao era consumida por los españoles. A lo largo de el mismo siglo, se comienza a prolongar el cultivo en Brasil.

Muchas familias adineradas dedican sus tierras a este producto, en haciendas llamadas Gigantes Cacao. A lo largo de la década de 1890, Ecuador es el más grande exportador mundial de cacao. Los primeros bancos de la nación se generan debido a la base sólida que da el cacao como motor económico a nivel nacional. Sumado aquello, a la carencia de medios de transporte y mercados mundiales como secuelas de la Primera Guerra Mundial, el cacao y la economía ecuatoriana acceden en una época de depresión e inestabilidad. Actualmente, la mayoría del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla de Nacional y trinitario introducidos luego de 1920 por considerarse más resistente a las patologías. No obstante, el sabor Arriba sigue permaneciendo debido a que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo.

2.2. Marco Teórico

2.2.1. Teoría del desarrollo

Albert Hirschman, reconocido economista alemán, pensaba que la primordial escasez con que se confronta la más grande parte de las naciones en vías de desarrollo no es de capital o de otros recursos, sino de capacidad para adoptar elecciones de inversión eficientes. Esencialmente, su táctica de desarrollo económico recomendaba a los gobiernos de dichos territorios que adoptasen como primordial prioridad de su política económica el estímulo a esas inversiones que paralelamente fueran capaces de inducir un mayor volumen de elecciones de inversión relacionadas o eslabonadas con las primeras. Hirschman la separó 3 aspectos: a) rechazando la ideología del aumento equilibrado de los diversos sectores de la economía; b) negando que la mejor manera de fomentar el desarrollo fuera por medio de fuertes inversiones en infraestructuras y en capital fijo social, por delante de las necesidades del sector beneficioso de la economía, y c) aseverando que una buena forma de dinamizar el aumento consistía en promover la ingreso de inversiones extranjeras en ocupaciones manufactureras bastante próximas al consumo final.

Ya era bastante difícil para las economías maduras conseguir el encadenamiento fluido y simultáneo por las elecciones de inversión que se requerían para conseguirlo: cuánto más inverosímil podría ser tal cosa fuera a pasar en territorios, en los cuales la función de adoptar elecciones de inversión es justamente el recurso es mínimo. Esta política se concebía justamente para dinamizar las elecciones de inversión aletargadas y en reserva en las economías avanzadas-, tampoco tendría la virtualidad de desencadenar elecciones de inversión hacia adelante en las naciones en vías de desarrollo, dada la inexistencia de reservas de inversión ociosas y la escasez misma de empresarios eficientes. Por la misma razón, la industrialización tampoco debía empezar

por las industrias denominadas simples, tal como se estaba realizando en las naciones con economías de alto nivel, pues estas inversiones no son económicamente viables hasta que no surge un mercado para ellas. Al final, la recomendación de abrir las naciones a la inversión extranjera, es importante, aunque se tratase tan solamente de inversiones en plantas de ensamblaje para los productos de demanda final; Con la creciente necesidad de importar los de demanda intermedia se rompen todos los esquemas llegando con la idea de brindar soluciones que vienen de parte de una extensión de las organizaciones multinacionales y con ello proporcionar un desarrollo para las economía que están en una posición de receptoras.

2.2.2. Teoría de la cadena de valor de Porter

Según (Robben), “la cadena de valor es una secuencia de ocupaciones llevadas a cabo con el fin de instalar y valorizar un producto o un servicio de utilidad en un mercado específico, por medio de un planteamiento económico posible y viable”. De acuerdo a la *strategic management* la cadena de valor es procedimiento establecida y requerida, pero esta tiene sus dimensiones en medida del tamaño de la empresa y el posicionamiento del producto en el mercado.

Además, esta teoría respalda la idea que el costo se mide por las ganancias totales, reflejo del precio que se cobra por el producto y de las unidades que se consiguen al venderlo. El costo, y no el precio, debería utilizarse al examinar la postura competitiva, puesto que comúnmente las organizaciones incrementan intencionalmente el precio para obtener un costo máximo por medio de la diferenciación. Se puede mencionar también que es la herramienta empresarial elemental para examinar las fuentes de virtud competitiva, es un medio sistemático que posibilita analizar cada una de las ocupaciones que se hacen y su contribución en el proceso productivo. Posibilita dividir la compañía en sus ocupaciones estratégicamente importantes con el fin de

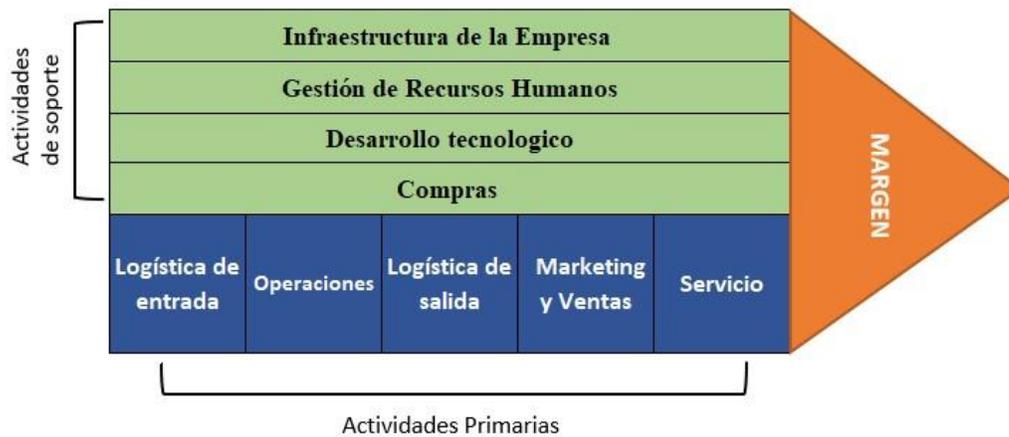
comprender la conducta de los precios, así como las fuentes recientes y potenciales de diferenciación.

2.2.2.1. Tipos de actividad de la cadena de valor. Según Porter la cadena de valor está determinada o planificada por tres actividades específicas, *las cuales las explicamos a continuación.*

- **Actividad directa:** Se denomina así por ser una actividad que comprenden actividades que están directamente relacionadas con la operación productiva, como, por ejemplo: el ensamblaje, fabricación, diseño, ventas, publicidad, etc.
- **Actividad indirecta:** Estas pueden ser mantenimiento, administración, recepción de la materia prima, sistemas, etc.
- **Aseguramiento de calidad:** Constituye todo lo relacionado con la evaluación tanto de las actividades directa como las indirectas, estas pueden denominarse como supervisión, revisión, reporteria, evaluación, etc.

2.2.2.2. Cadena de valor genérica. Una cadena de valor está conformada por 9 categorías genéricas de ocupaciones las mismas que se unen optimizando cada una sus propiedades. Porter, divide las bases del desempeño de la organización en 2 tipos de ocupaciones: primarias y de apoyo. Las primarias son las que añaden costo en forma directa, ejemplificando, gracias a un producto de mejor calidad, de precios de producción más bajos, o inclusive de servicios posteriores a las ventas, induciendo a los consumidores a costear un precio preeminente. A diferencia de las ocupaciones primarias, las ocupaciones de apoyo no añaden costo en forma directa, sino que refuerzan la función de las ocupaciones primarias para añadir costo.

Figura 4. *Estructura de la cadena de valor, Elaborado por el autor.*

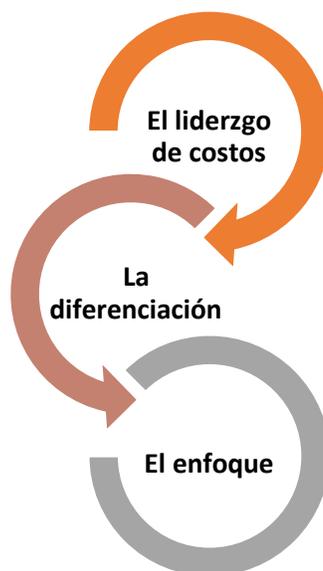


2.2.3. Ventaja competitiva.

La virtud competitiva crece prácticamente en razón del costo que una organización es capaz de producir. Una organización se estima rentable si el valor que es capaz de crear es más alto de los costos ocasionados por la construcción del producto. A grado general, tenemos la posibilidad de asegurar que el objetivo de cualquier táctica de organización es producir un costo adjunto para los consumidores que sea más alto del precio empleado para crear el producto. (Sevilla Arias , 2016)

2.2.3.1. Estrategias para lograr la ventaja competitiva. Dado que existen diversas formas de plantear objetivos, los lineamientos que conllevan a la ventaja competitiva, se considerara tres estrategias específicas que se mencionan a continuación:

Figura 5. *Graficas de estrategias de la ventaja competitiva.*



- El liderazgo en costos: Es la táctica más intuitiva y representa una posibilidad si esta clase de táctica necesita una atención prioritaria dirigida a minimizar los precios de producción, lo cual se puede conseguir con diversos medios, ejemplificando: ingreso privilegiado a las materias primas, oferta de un número más grande de productos en el mercado, debido a que al ser más grande producción corresponde un menor precio per cápita, lo cual es consecuente que a más grande eficiencia en las faenas que conlleva la producción, como podría ser un sistema de partes logradas con máquinas comparativamente con la producción manual teniendo un diseño del producto preparado para facilitar su elaboración.

- La diferenciación: Constituye una alternativa llamativa para organizaciones que desean construirse su propio nicho en el mercado y no apuestan precisamente a un alto porcentaje de consensos en general, sino en consumidores que buscan propiedades particulares de productos diversos a las que da la competencia. No obstante, a medida que éste último no posibilita a 2 organizaciones oponentes de afirmarse con igual fuerza en el mercado, con la diferenciación a otras

empresas del mismo rubro que dirigen sus esfuerzos en propiedades diversas para sus productos estos podrían conseguir las dos con un óptimo resultado en el mercado.

- El enfoque: Respalda su acción en un punto específico del mercado y en brindar un servicio o producto lo más acercado a las exigencias del determinado segmento de mercado.

2.2.4. Teoría de las políticas públicas.

En sus distintas fases, atraviesan un proceso social y político que configura un campo en controversia entre actores: estos son la sociedad representada por los habitantes y los agentes del Estado, los mismos que asumen diferentes papeles (los burócratas, los grupos técnicos y administrativos), los sindicatos, proveedores, etcétera. Este proceso social complejo, no avanza en forma lineal, sino que aparece del entrecruzamiento de diferentes posiciones de los actores, que se basan en valores y racionalidades diversas. O sea, en el proceso constitutivo de las políticas públicas se va tejiendo una compleja trama de intervenciones en la que se comprometen personas, recursos, empresas, capacidad de administración y se ponen en juego intereses frecuentemente contradictorios e interrelaciones de poder.

De aquí el valor de que los maestrandos se familiaricen con el marco teórico que les posibilite comprender y examinar aquel entramado de interacciones, intereses y recursos que pasa por diferentes instancias de participación, las que van dejando su impronta en todo el proceso. Respecto a ello, se identifican diversos paradigmas de administración consecuentes con el papel del Estado en diferentes circunstancias, en los cuales se fueron incorporando diversas herramientas de administración y tendencias que frecuentemente son contradictorias o acceden en tensión con las existentes. (Pagani , 2022)

2.2.4.1. Tipos de políticas públicas. Las políticas públicas sirven como instrumento para resolver una problemática determinada, por lo general esta nace como una propuesta de

gobierno, la misma está dirigida a un tema en materia social o económica. A continuación, se cita la clasificación siguiente:

- **Política regulativa:** Es una acción pública que se apoya en dictar reglas que están afectando la conducta de los habitantes de manera general. En otros términos, por medio de decreto, las libertades personales son limitadas y los intereses de los habitantes transformados. Diferentes conjuntos poseen intereses exclusivos y contrapuestos entre sí, en torno de una misma realidad y se ven forzados a coaliciones y/o transacciones de concesión mutua.

- **Política distributiva:** Es una acción del poder público, por medio de la cual éste concede una autorización particular en casos específicos, evidentemente individualizados y en especial asignados. Dichos casos, que generalmente cumplen definido número de condiciones son beneficiados de esta forma por un privilegio (Por ejemplo, un permiso de creación, una renta inmobiliaria), por una distinción a la regla general, debido a un favor unilateral del Estado. Por esta misma razón en ella poseen sitio convenios particulares de apoyo mutuo entre los actores que no son antagónicos entre sí.

- **Política redistributiva:** Se apoya en el establecimiento por parte del poder público, de criterios que ofrecen ingresos y ventajas. Las transacciones aquí son fundamentalmente imposibles por la envergadura y connotación de los intereses de cada conjunto y pues éstos acceden en colisión y problema con los de los otros actores. No son aceptadas por quienes consideran ser parte del origen de los recursos, se cree que forma parte de un desequilibrio económico y social.

- **Política constitutiva:** Ejemplos habituales de ésta son la reforma de la Constitución de un territorio, la introducción de reformas institucionales o administrativas o la construcción de organismos públicos de elevado estatus (por ejemplo, un Ministerio). Cada una de ellas no están

afectando la vida cotidiana de los habitantes, sin embargo, para la autoridad pública, representan una fundamental forma de intervenir en los asuntos en de orden nacional.

2.2.5. Importancia de las políticas públicas

Como es bien sabido, las políticas públicas son aquella en las que los habitantes y el estado se implican. Frecuentemente vivimos nuestro día a día, sin llegar a conocer o saber que hay las políticas públicas. Por medio de estas políticas tenemos la posibilidad de descubrir los servicios como lo son: para regular el tránsito, estabilidad social y enseñanza, etc. Hay otras más políticas en las que tenemos la posibilidad de intervenir empero es cuestión de querer participar en ellas y producir cambios. Las políticas públicas determinan nuestra calidad de vida debido a los códigos que ofrecen forma a diversos puntos de nuestra vida. Es por medio de las políticas públicas que funcionan como herramientas que ayudan a integrar los intereses del estado y la sociedad.

Es por esa razón que es importante la colaboración ciudadana en los procesos de implantar las políticas públicas primordiales. En resumidas cuentas, somos nosotros por medio de nuestra colaboración activa y con ayuda gubernamental quienes hacemos posible un lineamiento establecido y el orden que estas conllevan. El contenido y las propiedades institucionales de una acción pública resultan de la relación en medio de las autoridades y los conjuntos sociales que, por una sección, realizan visible la problemática que la acción pública pretende solucionar, y por otra, de esos quienes padecen los efectos negativos de aquella problemática.

2.2.6. Elementos constitutivos de la política pública

En primera instancia, la política pública debería ser constantemente la solución a un problema creado por una insatisfacción social cuya solución es sometida a la acción pública.

Además, la política pública implica una coherencia al menos en el fin y una teoría de cambio social. También, la adopción de una política pública implica la naturaleza más o menos forzosa de las elecciones y ocupaciones que le soportan.

2.3. Marco Conceptual

2.3.1. Industrialización

La industrialización es un fenómeno de carácter económico con base en la producción de bienes a enorme escala o de forma exhaustiva.

2.3.2. Producto Interno Bruto

El Producto Interno Bruto mide la producción total de bienes y servicios de un territorio, por lo cual su cálculo es bastante complejo. Aunque el dato de Producto Interno Bruto que se suele usar para medir la magnitud de una economía es el Producto Interno Bruto anual, es decir lo que produjo un determinado país en ese periodo de tiempo.

2.3.3. Exportaciones

Una exportación es prácticamente todo bien y/o servicio legítimo que el territorio productor o emisor (el exportador) envíe como mercancía a un tercero (importador), para su compra o implementación. El ente físico y órgano del gobierno primordialmente delegado de este trámite es la aduana, por lo cual una mercancía debería de salir de cierta aduana en definida país o bloque económico y debería de entrar a otro parecido en el territorio receptor.

2.3.4. Productividad

La representación de este término es medir la eficiencia de producción por cada elemento o recurso usado, entendiendo por eficiencia el hecho de obtener el mejor o mayor rendimiento usando un mínimo de recursos. O sea, cuantos menos recursos sean necesarios para crear una misma porción, más grande va a ser la productividad y, por consiguiente, más grande va a ser la eficiencia.

2.3.5. Comercio internacional

El negocio universal involucra la compra, comercialización o trueque de bienes y servicios en diferentes divisas y maneras de pago. En las economías abiertas hay diversos grados de proteccionismo. Lo opuesto de las economías abiertas, son las economías cerradas. Las economías cerradas no hacen intercambios con el exterior y, por consiguiente, no participan en el negocio mundial.

2.3.6. Inversión Extranjera Directa

La IED se define usualmente como una operación que implica una interacción de extenso plazo en la cual una persona física o jurídica residente de una economía (inversor directo) tiene el objetivo de obtener una colaboración duradera en una organización o entidad residente de otra economía. Una operación de IED involucra que el inversor pretende ejercer un nivel relevante de predominación o control en el funcionamiento de la compañía residente en la otra economía.

2.4. Marco Contextual

2.4.1. Ranking de industrialización

El grado de desarrollo de la industria nos da en parte un indicador de lo robusta que es una cierta economía. En términos generales, el peso de la industria en el planeta (medido en costo

añadido, o sea en dólares) ha incrementado a lo extenso de la historia. El costo añadido en la industria comprende, según definición del Banco Mundial, la suma de diversos sectores.

Precisamente resulta de la suma del costo añadido en explotación de minas y canteras, de industrias manufactureras, así como de creación y abastecimiento de electricidad, gas y agua.

Pese a este crecimiento del valor agregado, la aportación de la industria al Producto Interior Bruto ha ido reduciendo en todo el mundo en el transcurso de los años. O sea, en términos relativos, el peso de la industria fue decreciente en los últimos años. De esta forma, el porcentaje que la industria implica del Producto Interno Bruto mundial ha disminuido de forma sostenida un 7%, a partir del 32% en 1995 hasta el 25% en 2017. Se sospecha que las naciones más avanzadas son los que poseen una industria profunda (con un peso relativo más grande en su economía).

(Prieto, 2020)

Tabla 1. *Países más industrializados del mundo.*

Pais	Valor Agregado	% Part. Pib
China	\$4,91 Bill.	41%
Estados Unidos	\$3,57 Bill.	18%
Japón	\$1,42 Bill.	29%
Alemania	\$1,01 Bill.	28%
India	\$702,64 Mill.	26%
Republica del Corea	\$564,57 Mill.	35%
Rusia	\$482,86 Mill.	32%
Reino Unido	\$481,23 Mill.	30%
Francia	\$447,43 Mill.	17%
Italia	\$417,87 Mill.	21%

2.4.1.1. Las industrias con mayor dinamismo. En el planeta hay incontables industrias que producen una variedad inmensa de productos e ítems, no obstante, tienen la posibilidad de

descubrir varias que destacan más por sus billonarias cifras y ganancias. En este apartado se mencionarán ellas y las cifras que producen.

Tabla 2. *Las industrias de mayores movimientos económicos.*

Industria	Movimientos
Petróleos	\$156.000 Bill.
Casinos y apuestas	\$33.000 Bill.
Defensa	\$500.000 Mill.
Ética	\$250.000 Mill.
Farmacéutica	\$700.000 Mill.
Tabacalera	\$500.000 Mill.
Videjuegos	\$32.536 Mill.
Banca y Finanzas	\$15.000 Mill.

2.4.2. La industria de alimentos.

Son 10 principales compañías productoras de alimentos y bebidas que además son influyente en todo el mundo son tan gigantes y poderosas que sus políticas tienen la posibilidad de tener un enorme efecto en los hábitos alimenticios y las condiciones de clientes y trabajadores de todo el planeta, así como en el medio ambiente. Según esta organización, si nos fijamos en el sistema alimentario universal, es complicado comprenderlo, puesto que tan solamente un puñado de compañías puede dictar qué alimentos se consumen, los términos de trabajo con los proveedores y la pluralidad de posibilidades accesibles para escoger.

Son 10 empresas las que concentran el mayor movimiento de recursos para el procesamiento de alimentos de todas las categorías, cada una de ellas poseen ingresos por costo de decenas de una cantidad enorme de millones de dólares, 5 de estas compañías poseen por lo menos cincuenta mil millones de dólares en activos, en lo que 4 poseen ganancias mejores a 6 mil millones de dólares al año. Nestlé es la más grande de estas 10 organizaciones, además tiene más de cien

mil millones de dólares en ventas y más de once mil millones en ganancias, 9 de estas 10 compañías se encontraban en medio de las 100 más grandes organizaciones de medios de comunicación en el planeta en el 2012. Coca-Cola, el sexto más grande anunciante de todo el mundo, gastó mucho más de \$ 3 mil millones en 2012 en publicidad.

El gasto de Unilever, con 7.400 millones de dólares, ha sido el segundo máximo a grado universal. Con estas dimensiones, muchas de las políticas de estas compañías, que integran publicidad, elementos alimentarios, efecto ambiental y prácticas laborales, poseen un efecto relevante en millones de vidas. Constantemente, estas organizaciones se han mostrado resistentes a abordar los inconvenientes involucrados con su efecto ambiental y la calidad de vida de los trabajadores en toda su cadena de abastecimiento. No obstante, sólo algunas de las organizaciones son reacias a abordar dichos inconvenientes.

Figura 6. Imagen de las empresas que lideran la industria alimenticia.



2.4.3. Industria de los derivados del cacao

USA, Alemania, Suiza y Bélgica son los 4 primordiales territorios causantes de la producción de chocolate. Se considera que en lo que Europa Occidental representa en torno al 35% de la producción mundial total de chocolate, USA representa un 30% adicional. Curiosamente, ninguno de los primordiales productores de chocolate son países en donde se cultivó el cacao, y

ninguno de los primordiales territorios productores de cacao son enormes centros de construcción de chocolate o derivados.

- **Estados Unidos:** Es uno de los más importantes productores de chocolates de alta calidad, y los elaboradores de chocolate de EE.UU, Hershey Foods Corporation, más notoria como Hershey's, es la organización de chocolate más enorme de América del Norte y una de las marcas de chocolate más conocidas de todo el mundo. La mayor parte de las organizaciones productoras de chocolate en los EE.UU.; están situadas en la localidad de Nueva York la misma que aloja tiendas de chocolate especializada. Estas tiendas exitosas de la urbe integran Chocolate Bar, MarieBelle, Li-Lac y Richart Design et Chocolat. San Francisco además tiene un número relevante de chocolaterías exitosas y es un centro fundamental de producción de chocolate de EE.UU.

- **Alemania:** Los productores de chocolate alemanes representa una industria de casi \$ 10 mil millones al año. Constantemente importan chocolates de la urbe para venderlos junto con las marcas de chocolate de Norteamérica, Stollwerck Chocolates Company pertenece a los elaboradores de chocolate más famosos de la nación; además cuenta con plantas de producción en Bélgica y Suiza. Otras marcas exitosas de chocolate en Alemania integran La Maison du Chocolat, Tortchen y Leonidas Chocolates.

- **Suiza:** La producción de chocolate es una fuente fundamental de riqueza para el territorio de Zurich, se estima común mente la base de la producción de chocolate de la nación. Las marcas de chocolate de renombre mundial que han surgido en Suiza están integradas por Nestlé, Toblerone, Lindt y Sprungli. El chocolate es un producto símbolo del país europeo, desde hace mucho. Hoy, los suizos son los más grandes clientes de chocolate producido en su propio territorio.

- **Bélgica:** Es mundialmente famosa por sus chocolates y es un fundamental centro de construcción de chocolate. Hay unas 15 fábricas de chocolate y mucho más de 2.000 chocolaterías en Bélgica. Una de las organizaciones de chocolate más exitosas de todo el mundo es Godiva, la

cual tiene su sede en la capital belga. Esta compañía para asegurar la pureza del chocolate y eludir la dependencia de grasas de baja calidad de fuentes externas, la ley de Bélgica pide que se use por lo menos un 35% de cacao puro en la producción, debido al oficio de generar chocolate y al orgullo de la nación, en el proceso de producción se siguen utilizando técnicas tradicionales de fabricación del derivado.

2.4.4. La importancia del cacao

El cultivo del cacao es una actividad de enorme trascendencia social y económica, que ha registrado en los últimos años una dinámica comercial creciente. En Latinoamérica, hay 21 (pendiente de confirmar) cooperativas productoras de cacao que trabajan con FLO-International y cultivan el cacao que después se vende con el sello FAIRTRADE-Comercio justo, como chocolate, cacao soluble y demás derivados.

2.4.4.1. Principales derivados del cacao. El cacao es muchísimo más que la materia prima del chocolate, el dulce que por su sabor y pluralidad ha conquistado el paladar mundial a partir del siglo XX, una vez que comenzó en verdad su producción industrial. Los usos y beneficios del cacao son diversos y aquello ya lo sabían nuestros propios aborígenes. Actualmente, industriales de todo el planeta procesan el grano para obtener productos semielaborados que se utilizan como elementos de diversas formas de producción.

Figura 7. Derivados de cacao. Elaborado por el autor.



- **Polvo de cacao:** Es un derivado que se obtiene como resultado de moler el grano seco y tostado de cacao, este resultado se lo obtiene utilizando un molino eléctrico o manual, además el grosor dependerá del nivel de molido que se realice. Este producto tiene diversos usos, dentro de los cuales están: la repostería, chocolate caliente y confitería.
- **Manteca de cacao:** Es básicamente la grasa procesada y extraída del grano de cacao tostado, por lo general este derivado es utilizado en diversos procesos cosméticos y de producción de golosinas. Uno de los productos que salen de este derivado es el chocolate blanco.
- **Licor de cacao:** Es un derivado que se lo obtiene en el proceso de molido del grano seco, para obtenerlo es necesario un proceso semi industrializado, uno de los usos más frecuentes es en golosinas y bebidas etílicas, por lo que le brinda los sabores, así como la acides que hace tan particular un producto del cacao.
- **Cascara:** Aunque a simple vista podría no tener alguna utilidad, los beneficios de la cascara se optimizan a partir de que es separada del grano tostado, dentro sus usos están el

abono orgánico, ingrediente de jabones y alimento para animales de campo. Vale mencionar que la utilidad de la cáscara dependerá de que esta no se encuentre quemada.

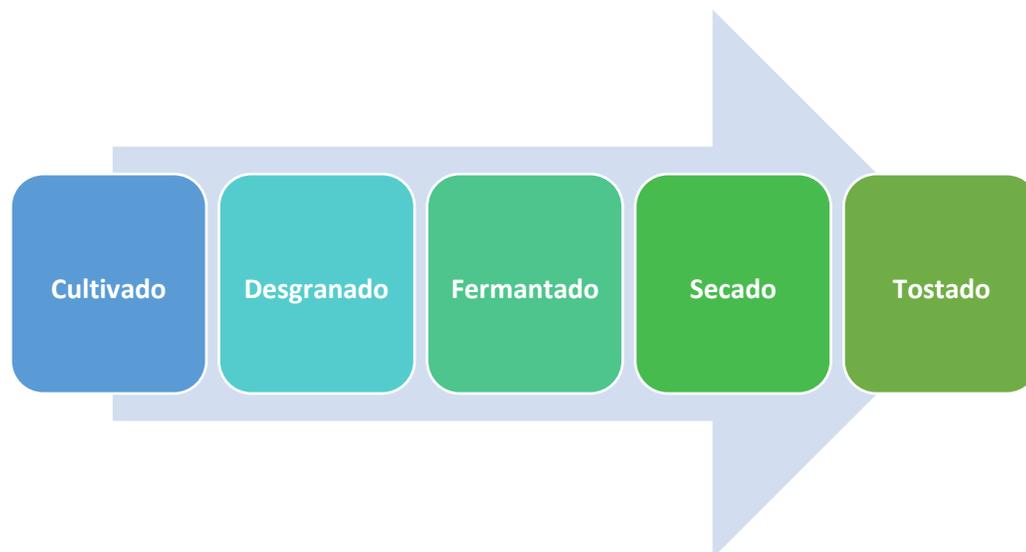
2.4.4.2. Beneficios del cacao. La estructura del cacao y lo cual nos aporta en salud a nuestro organismo lo convierte en uno de los monumentales super alimentos. El cacao muestra una enorme concentración de antioxidantes, catorce veces mayor a la del vino y veintiuna veces más que en el té verde. Además, en la estructura del cacao además aparecen otros minerales básicos para nuestra dieta como calcio, fósforo, manganeso, potasio y zinc.

- Disminuye y previene enfermedades cardiacas.
- Elimina células cancerígenas del cuerpo.
- Previene la diabetes, siempre que se lo consuma en estado natural amargo.
- Contribuye a la reconstituir a las neuronas y por ende la memoria.
- Brinda al cuerpo serotonina, lo cual permite a la persona mantener un buen estado de ánimo.
- Ayuda a tener abiertas las vías respiratorias y controla el asma.
- Contribuye con polifenoles que ayudan a la proteger el cuerpo de daños de exposición solar, tanto consumiendo como aplicándose directamente a la piel.
- Ayuda a desaparecer las líneas de expresión del rostro y proteges de enfermedades de la boca.

2.4.4.3. Proceso de producción del cacao. La fabricación, ya sea de un derivado o un producto final que tenga al cacao como principal insumo, siempre va a anteponer un proceso de vital importancia que se lo puede considerar como el principio de todo, el cual consiste en el cultivado, desgranado, fermentado y secado. La calidad del producto final va depender en gran medida en que este protocolo se cumpla de manera estricta; es allí en donde se va a conseguir que

las propiedades del grano conservan o mejore su sabor, acides y aroma se conserven de una forma óptima.

Figura 8. *Proceso de la producción de cacao y preliminar de la obtención del derivado.*



2.4.4.4. Tipos de cacao. El cacao es un fruto que pese a tener una serie de propiedades de toda índole, este se lo puede encontrar en diversas variedades, las cuales marcaran una diferencia; las diversas variedades tienen entre sus principales características las externas y las internas, es decir las que se pueden ver en las mazorcas y las que se pueden evidenciar en el sabor del producto final.

- **Cacao Forastero:** Es cultivado en países de América del sur, África y Asia, Como variedades selectas del cacao criollo está el cacao del valle de Arriba o Nacional de Ecuador que, por su finura, en ocasiones se confunde con la pluralidad criolla, además pudimos encontrar variedades más selectas de cacao forastero en Trinidad, Marañón (Brasil) y Venezuela. Hemos de considerar que la pluralidad de cacao que se emplea para los chocolates considerados corrientes esta hecho de esta variedad, que como vemos en las notas de cata, generalmente tienen un sabor amargo potente y recio sin sutilezas aromáticas. Para los

chocolates varietales, o sea hechos con una pluralidad de cacao que se obtiene combinando la variedad arriba con el forastero de mejor calidad. Comúnmente las monumentales firmas de preparación de chocolate, compran en los mercados de todo el mundo, la comercialización de cacao forastero, satisface las necesidades y expectativa del mercado, mezclan unas partidas de cacao con otras, construyendo un chocolate homogeneizado, en sabor y enriquecido con leche y/o frutos secos y a unos costos de comercialización asequibles para miles de consumidores, por lo cual esta clase de chocolates con esta diversidad de cacao, no sirven para lograr hacer catas. Últimamente las gigantes firmas han impulsado sacar al mercado, colecciones especiales, más que nada de chocolate negro (con más del cincuenta por ciento de cacao) y cada vez con más porcentaje de cacao, lo que es de agradecer como clientes y catadores, debido a que, frecuentemente la mala popularidad que se le atribuye al chocolate (sobrepeso, granos, etcétera.) es provocada por los complementos utilizados en su elaboración, de esta forma si nos ponemos a ver, el chocolate con leche, va a estar desarrollada que va estar elaborada con cacao forastero tendrá como resultado una mezcla de diversas variedades la cual tendrá (veinticinco por ciento de cacao), lo demás del porcentaje que es mucho- se rellena a base de leche en polvo, manteca de cacao, sacarosa blanquilla y cualquier emulgente comúnmente lecitina, aquello si no se le agregan grasas y sueros. Se le incluye la manteca del cacao la cual tiene entre sus grasas, una cantidad fundamental de ácido oleico, por esta razón se considera un producto que tiene una importante cantidad de grasas saludables.

- **Cacao Criollo:** Esta variedad se encuentra localizada en Venezuela específicamente en las localidades de Chuao y Puerto Cabello, es una variedad muy conocida debido a que sus semillas poseen aquel color blanco; que también se la puede encontrar en Madagascar, al norte. Esta especie de cacao se suele demandar para chocolatería fina y elaboraciones más selectas, además los árboles de esta especie de grano son más delicados y susceptibles a plagas (menos

resistente), por lo cual está reduciendo su área de cultivo. Con esta pluralidad, a diferencia de la anterior, si se elaboran refinados bombones y partes de artesanía repostería y chocolates varietales para su degustación y cata.

- **Cacao Trinitario:** Se cultiva en territorios donde está la especie criolla, ya indicamos que es una diversidad híbrida entre el cacao forastero y el criollo. Además, agregaremos que estas notas de cata que hemos integrado en estas 3 variedades corresponden a sabores y matices genéricos de cada diversidad. Al ser costumbre general de los fabricantes mezclar cacao, que, aunque de la misma diversidad viene de diversos territorios ya se consideran diferentes por este detalle, esto provoca que los sabores finales logren ser diferentes y sutiles. Tenemos la posibilidad de situar el ejemplo del vino, en una cata variará la percepción del sabor, para un catador, si un año u otro fue más lluvioso o más seco, si el cultivo ha recibido más o menos sol, si las cepas son más antiguas o más adolescentes, si proceden de un mismo pago o de toda la expansión, inclusive si fueron recogidas a mano o con medios mecánicos. En una cata de chocolate, si el cacao viene de una misma hacienda o es de numerosas, si son de la misma cosecha o de años diferentes, si se ha conservado en condiciones idóneas de temperatura, humedad y ausencia de parásitos, si los métodos de fermentación, y secado han variado algo, son varios de los factores que influyen o tienen la posibilidad de generar, en ocasiones sensaciones equívocas o que no deberían corresponder al producto final.

2.4.5. Variedades de cacao en Ecuador

Son muchas variedades de cacao que existen en el mundo entero y todas están diseñadas por la naturaleza, ya sea, por su nivel de humedad, viento e incluso la posición geográfica que tenga el territorio, localidad o país productor. En el caso del Ecuador existen dos variedades de

cacao, la cuales son el tipo Nacional, “Arriba” o Fino de aroma y la variedad CCN-51, se explicarán a continuación cada una de ellas.

2.4.5.1. Cacao Nacional. - Ecuador, además famosa como la Tierra del Cacao, crea el 63% de la producción mundial de cacao de diversidad fino de aroma. Gracias a las condiciones geográficas del Ecuador y la riqueza en recursos biológicos que tiene, el fruto de cacao se ha considerado a esta zona como un punto natural de la cual nace una variedad con profundo sabor y aroma.

Figura 9. *Cacao de variedad Nacional o Fino de aroma*



2.4.5.2. Cacao CCN-51. La Colección Castro Naranjal es una diversidad de cacao del núcleo familiar de los híbridos que tiene más grande productividad. Rinde entre 2.000 a 3.000 kilogramo por hectárea, comparativamente con la productividad del cacao arriba (denominación de procedencia del cacao fino de aroma ecuatoriano), ha registrado un rendimiento superior a 400 kg por hectárea, esto claramente representa una distinción con respecto a la variedad Nacional, esto resultados sobre rendimientos fueron descubiertos por el reconocido agricultor Homero Castro, aquello se desarrolló en el cantón Naranjal, localidad cacaotera de la Provincia del Guayas. Esta variedad es muy cultivada en las naciones africanas. Su estructura nace del cruce de las cepas: Iquitos (ecuatoriano-peruana) al 45,4%, LAN 219 Criollo (Amazonía ecuatoriana) al 22,2% y

Amelonado (Ghana, Centroamérica) al 21,5%. Castro obtuvo la especie criolla de Valle de los Canelos en la provincia de Pastaza. El 24 de marzo de 2008 se manifestó designación de procedencia a la variedad CCN-51. En octubre de 2018, el INIAP liberó variedades 800 y 801 que anticipan dar niveles de productividad más grandes que la diversidad original. Dentro de sus ventajas están:

- Ser más resistente a enfermedades
- En los primeros años de cultivo no requiere sombra.
- Optimiza los minerales de la tierra.
- Es de mayor productividad
- Es una variedad que puede ser injertado con otra especie sin afectar sus propiedades productivas ni de calidad.

Figura 10. *Cacao de variedad CCN-51*



2.4.6. Demanda granos de cacao por países

La demanda de cacao por parte de los diferentes países por lo general tiene un propósito que está estrechamente vinculado con la industria de preparados o derivados. A continuación, se presentará un listado de países que trabajan el cacao con diversas variedades de derivados.

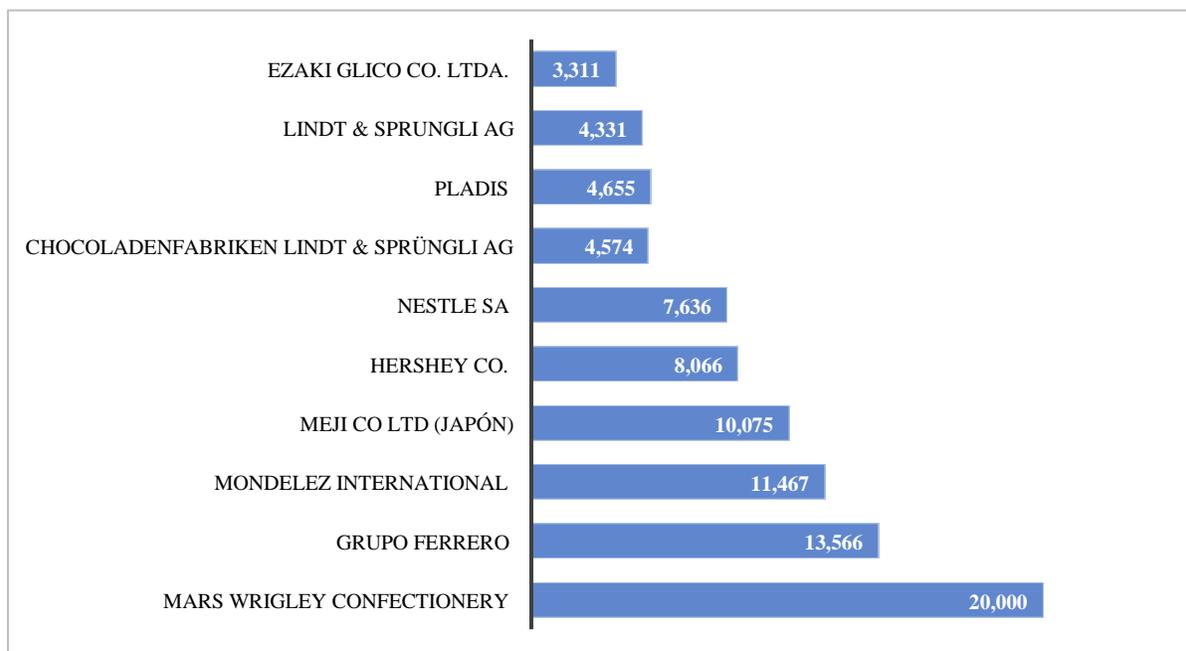
Tabla 3. *Demanda de cacao en grano para molienda por país (en miles de toneladas)*

Pais	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Costa de Marfil	558	492	577	559	605	614	620
Países Bajos	501	534	565	590	600	600	600
Indonesia	335	382	455	483	487	480	495
Alemania	415	430	410	448	445	430	430
Estados Unidos	400	398	390	385	400	380	400
Malasia	195	194	216	236	327	318	335
Ghana	234	202	250	310	320	292	300
Brasil	224	225	227	231	235	221	225
Francia	130	138	143	152	150	140	135
España	99	112	115	100	100	90	95

En la presente tabla podemos observar que uno de los países que mayor nivel de captación de cacao en grano es Costa de Marfil, país que además es productor de cacao; en lo que respecta al periodo que comprende los últimos 7 años se evidencia que el año 2021 fue un buen año con un total de 620.000 toneladas de cacao. Demostrando así, una tendencia creciente en todo el periodo analizado, con excepción del 2016 y 2018 en donde se registran variaciones negativas con respecto a su año antecesor. Los demás países denotan una tendencia volátil, pero con inclinación a incrementar.

2.4.6.1. Empresas que elaboran derivados de cacao. En la figura 11, se muestra que la empresa que concentra la mayor cantidad de ventas es Mars Wrigley Confectionery originaria de los Estados Unidos con un total de ingresos por 20.000 millones de dólares.

Figura 11. Ventas Netas de las Principales Empresas de la industria de confitería. ICCO, 2021.



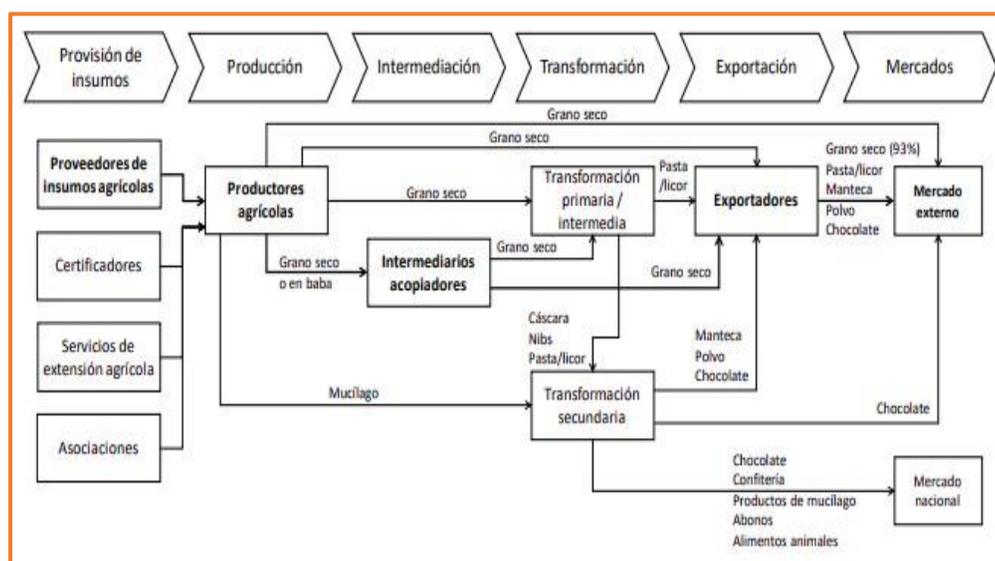
2.4.7. Cadena de valor del cacao ecuatoriano.

En el Ecuador hay cerca de 189.000 unidades productivas que en la actualidad cultivan cacao, de las cuales el 80% de la producción de cacao nace de los pequeños productores. Los intermediarios, que acopian el cacao en mayor medida provienen del cultivo de pequeños productores, y negocian con virtud de manera directa los precios y calidad del grano, son actores fuertes en la cadena y se considera que hay más de 1000 intermediarios “comerciantes” (es mencionar, que no hacen postcosecha) a grado nacional. Es fundamental nombrar que hay diversos tipos de intermediarios entre productores y exportadores en esta cadena, los que se sitúan en las regiones de producción y los demás que recorren cada una de las localidades productoras. Hay al menos 2 comerciantes en la cadena de intermediación entre campesino y exportador, los pequeños intermediarios y los mayoristas. Los pequeños intermediarios poseen negocios directos con los agricultores y sin embargo los mayoristas revenden a los exportadores, que son otros tipos de intermediarios al grado de la cadena universal. La industrialización del cacao tiene relación con los

procesos de preparación, efectuada por transformadores primarios y secundarios, de semielaborados (torta, pasta o licor, manteca, polvo) y hechos (chocolates en algunas presentaciones), en los que se emplea alrededor del 10% de la producción nacional (tanto para consumo interno como para exportación).

El primordial producto que se vende en semielaborados a grado interno es el licor de cacao, seguido del polvo de cacao, mientras tanto que a grado externo es el polvo de cacao (sin tener en cuenta los chocolates). El 95% del cacao procesado nace de acopiadores y lo demás nace de manera directa de productores, asociaciones y del mismo procesador. La producción se destina mayormente a la exportación. En torno al 90% se destina a la exportación como cacao en grano, un 5% se industrializa principalmente para exportación, y un 5% adicional se destina a la industrialización artesanal. Los exportadores de cacao se aglutinan en cerca de 40 organizaciones primordiales que exportan cacao en grano, y 16 las que exportan derivados, tanto semielaborados como realizados. Se considera que apenas el 7% de las exportaciones de cacao se hacen por medio de las empresas de pequeños productores, de las cuales un 80% se estima orgánico y con certificación.

Figura 12. Cadena de valor del cacao.



2.4.8. Certificaciones

Tabla 4. *Certificaciones internacionales para el cacao.*

Certificación	Descripción
UE	Reglamento de la Unión Europea sobre producción orgánica
UTZ	Mayor programa de certificación para el café y cacao en el mundo, con presencia en más de 116 países.
USDA Orgánico	National Organic Program del USDA
FAIRTRADE Ibérica	Fortalece a pequeños agricultores de cacao y sus familias
JAS	Japonesa Agricultural Standard para la producción de productos agrícolas orgánicos
Bio Suisse	Organización central de los productores orgánicos de Suiza
KRAV	Esta etiqueta sueca representa la calidad medioambiental, el buen bienestar de los animales, la buena salud y la responsabilidad social.
AB	Agriculture Biologique France
India NPOP	Organismo Nacional de Acreditación del Gobierno de India

FIPA EFAPA Corea	Encargados de preservar la ecología agrícola a través del no uso o minimización de pesticidas sintéticos y fertilizantes químicos.
Rainforest Alliance	Miembro fundador de International Social and Environmental Accreditation and Labeling Alliance (ISEAL), su objetivo es fortalecer e integrar los sistemas de certificación para agricultura sostenible.
Global GAP	(Good Agricultural Practices) orienta sobre temas de seguridad y agricultura sostenible en la producción de alimentos en todo el mundo.
Naturland	Asociación de productores orgánicos alemana que cuenta con socios en muchos otros países de América Latina, África y Asia.
Soll Association	Asociación de productores orgánicos en Reino Unido
Orgánico Sagarpa México	Departamento de Agricultura del Gobierno Nacional en México

2.5. Marco legal

2.5.1. Constitución de la Republica

En lo que respecta a la producción nacional la constitución del 2008, en el artículo 284, establece metas de la política económica, en el numeral 6, 7 y 8 busca promover el pleno trabajo, respetando todos los derechos laborales. Además de propiciar las importaciones elementales para las metas del desarrollo y cambios en esas que perjudiquen de manera negativa a la producción nacional, a la población y a la naturaleza. En el artículo 319 está establecido que el Estado fomentará las maneras de producción en todos los niveles de organización populares por el estado con el fin de garantizar el buen vivir poblacional y desincentivará esas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentaré la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa colaboración del Ecuador en el entorno universal.

2.5.2. Plan de Creación de Oportunidades (2021-2025)

En el presente plan se detallan cuáles serán los lineamientos mediante los cuales el Sr. Guillermo Lasso llevara su gestión. Para lo cual consideraremos las políticas que forman parte de los objetivos del eje económico, las mismas que hacen referencia a la productividad y competitividad de los sectores productivos como los son el agrícola, pesquero, industrial, etc.

Tabla 5. Políticas Públicas del Plan de Creación de Oportunidades (2021-2025)

No.	Políticas
3.1.	Mejorar la competitividad agrícola y productiva, acuícola, pesquera o industrial, incentivando el acceso a infraestructura adecuada, insumos y uso de tecnologías modernas y limpias.
3.2.	Impulsar la soberanía y seguridad alimentaria para satisfacer la demanda nacional.
3.3.	Fomentar la asociatividad productiva que estimule la participación de los ciudadanos en los espacios de producción y comercialización.

Fuente: Senplades, 2021.

Tabla 6. Lineamientos Territorial del Plan de Creación de Oportunidades (2021-2025)

No.	Lineamientos Territoriales
Pol. 3.1. E	11. Desarrollar programas enfocados en incrementar la productividad agropecuaria, con un enfoque de conservación y mantenimiento de la fertilidad de los suelos.
Pol. 3.2.	E 9. Potenciar los encadenamientos productivos entre el área urbana y rural, facilitando la creación de productos asociados a la diversidad, priorizando a los micro y pequeños productores.
E 19.	Potenciar las capacidades endógenas de los pequeños productores por medio de acceso a créditos, asistencia técnica permanente, tomado en cuenta las particularidades locales.
E 20.	Promover y fortalecer redes productivas relacionadas con agroindustria y la economía popular y solidaria.
Pol. 3.3.	G 9. Promover la investigación científica y la transferencia de conocimiento que permitan la generación de oportunidad de empleo en función del potencial del territorio.

Fuente: Senplades, 2021.

2.5.3. Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI)

El Art. 9.1. que hace referencia a la Exoneración de impuesto a la renta para el desarrollo de inversiones nuevas y productivas, especifica los beneficios que obtendrían las empresas que realicen alguna inversión en pro de crear nuevas empresas con la finalidad de realizar alguna actividad productiva. Esta normativa tiene como restricción, que estas empresas deben encontrarse localizadas fuera de las ciudades Guayaquil y Quito, a su vez que la actividad que se impulse se encuentre dentro de los sectores económicos de prioridad por el estado ecuatoriano, es así que dentro de esta se encuentra en el literal (a) la producción de alimentos frescos, congelados e industrializados.

El Art. 232, indica que se considerará como una producción eficiente a todos los procesos que contribuyan con causas alineadas a protocolos amigables con el medio ambiente que no contaminen y hagan un proceso eficaz del desecho del material no reusable, todo esto contribuye con procesos de producción sustentables. El Art. 34, indica que por medio de una resolución gubernamental se puede establecer las Zonas Especiales de Desarrollo Económico (ZEDE) con la finalidad de crear ubicaciones que atraigan inversión tanto nacional como extranjera, de acuerdo al Art. 36 estas inversiones tienen como objetivo la diversificación del sector industrial productivo; es decir, involucrar la fabricación, reparación, ensamblaje, etc., a fin de producir con una visión que priorice la exportación de bienes a la importación.

2.5.4. Acuerdo Comercial Multipares con la Unión Europea.

El “Acuerdo Comercial entre la Alianza Europea y sus Estados Miembros que comercian con países como Colombia, el Perú y Ecuador”; el consenso comercial entro en vigor el 1 de enero 2017, este consenso busca una más grande incorporación comercial, el consenso dejará el ingreso de productos a partir de Ecuador con una reducción arancelaria del 99,7% de la oferta exportable histórica del Ecuador en los productos agrícolas y del 100% de los productos industriales ecuatorianos.

2.6. Referentes empíricos

En la Investigación de Cesar García Moscoso, titulada “EL CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA INDUSTRIA NACIONAL DE ELABORADOS DE CACAO EN EL PERIODO 2008 – 2012” en la cual concluye que Se concluye que incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad posibilita defender la industria nacional. Además, ambientalmente sustentable y con buenos niveles de coeficiencia; impulsa el desarrollo

económico, disminuyendo las importaciones de hechos de cacao y perfeccionando las ganancias del sector.

El trabajo de titulación “ANÁLISIS DEL SECTOR CACAOTERO Y SU APOORTE A LA ECONOMÍA ECUATORIANA AÑO 2015 – 2020” que tuvo como autoras a Andrea Cantos y Karol Valencia, determinó que hay una desventaja en el costo del cacao para los productores nacionales por fundamento que el costo es volátil y su apreciación o depreciación es dependiente de la proporción de producción de territorios externos, una vez que hay sobreproducción el costo cae y los productores se ven dañados.

La investigación realizada por Walter Román titulada “EL COMERCIO JUSTO EN LA ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO EN LA ZONA RURAL DE SIMÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DEL GUAYAS” concluyo No se aumentó el número de hectáreas agrícolas para la siembra; además de la reducida asociatividad para poder hacer descargar precios de los insumos, escasez de créditos para tecnificar y renovar cultivos de cacao, a la carencia de paquetes tecnológicos (semillas mejoradas, fertilizantes, fungicidas, herbicidas e insecticidas para el control de plagas y La producción del cacao CCN-51 fue baja por la carencia de mejora de la cadena de costo, lo cual influye en la optimización de las ganancias de los pequeños productores.

El trabajo de titulación “ESTRATEGIAS PARA LA INDUSTRIA DEL CACAO COMO CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO MATRIZ PRODUCTIVA” que tuvo como autora Lourdes Diaz, determinó que el cacao en grano tiene una profundo demanda persistente continua, ya que el cacao ecuatoriano es bastante apreciado internacionalmente; sin embargo, al añadir costo a este producto se obtendrá más grande productividad.

Capítulo III

Marco Metodológico

3.1. Enfoque de la Investigación

El enfoque de la investigación es parte importante del proceso de la investigación, es a partir de allí en donde se determinará la forma en la cual se desarrollará la misma, y el tipo de investigación que se utilizará a fin de llegar al objetivo.

La presente investigación está constituida por un enfoque de carácter documental, experimental y descriptiva por lo que realizará la recolección de la información por dos vías, las cuales son: fuente primaria que derivará de una entrevista y la fuente secundaria que derivará de la información obtenida de los portales institucionales relacionados con el tema de investigación. Además, la información estadística permitirá analizar la evolución que ha tenido el nivel de industrialización del cacao en grano y en qué medida la política pública ha tenido incidencia.

Según (Bernal , 2010a) “La investigación documental, se la realiza considerando varias fuentes, dentro de las cuales pueda determinar particularidades que sirvan para alimentar el análisis de un tema específico.”

Además, también se utilizará la investigación de tipo descriptiva y experimental a fin de poder determinar con mayor exactitud las razones por las cuales se origina dicha situación, que motivo de forma preliminar la investigación.

3.2. Modalidad de la investigación

La modalidad que utilizará la presente investigación será de tipo documental, las fuentes oficiales serán la principal proveedora de información que alimentará la presente. Hacer uso de la

mencionada modalidad permite recabar una data confiable y el acceso a la misma es abierta, lo cual facilita su obtención. Toda la información que se logre recabar será de mucha utilidad para dilucidar el tema determinado.

La investigación de tipo documental, lo que hace es recopilar datos de diferentes medios como cotidianos, bibliografías, vídeos, audios y cualquier otro tipo de archivo. Se la suele llamar además averiguación bibliográfica o hemerográfica. Ejemplificando, tenemos la posibilidad de encontrarnos con averiguación documental bibliográfica o con averiguación documental hemerográfica.

3.3. Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva por lo que la información que se va a recabar es motivada por una problemática planteada, y se abarcara la mayor cantidad de datos relacionados con la industrialización de los granos de cacao. Según (Rus Arias , 2021) “Esta investigación es detallada, por consiguiente, lo que hace es conceptualizar, clasificar, dividir o abreviar. En esta situación deberemos recurrir a técnicas como la investigación exploratoria.

3.4. Población y muestra

La información que se recabará y alimentará la presente investigación es de carácter nacional. Además, se realizará dos entrevistas las cuales tienen como principales actores a un representante del Ministerio de Producción (MIPRO) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas (ANFAB). Esta intervención tiene como finalidad dar luces sobre la problemática que tiene el sector, además de las políticas y soluciones que se brindan por parte del estado ecuatoriano, con ello podremos acercarnos más al descubrimiento de factores que inciden en el avance o detenimiento industrial que ha tenido el sector cacaotero del país.

3.5. Operacionalización de las variables o matriz CDIU

Tabla 7. Operacionalización de las variables

Variable	Dimensión	Indicadores
Dependiente	Industrialización	<input type="checkbox"/> Producción de derivados de cacao <input type="checkbox"/> Importación de maquinaria <input type="checkbox"/> Variedades de cacao
	Cadena de valor	<input type="checkbox"/> Costos operativos <input type="checkbox"/> Proceso de producción <input type="checkbox"/> Expectativa internacional
Independiente	Producción de cacao	<input type="checkbox"/> Participación de la producción de cacao en el PIB <input type="checkbox"/> Nivel de Inversión en el sector agrícola
		<input type="checkbox"/> Políticas públicas a favor del sector <input type="checkbox"/> Certificaciones de calidad <input type="checkbox"/> Rendimientos de productividad

Fuente: Elaboración del autor.

Son tres variables las que se han considerado para el análisis de la presente investigación, estas son: industrialización y cadena de valor como dependientes y producción de cacao como independiente.

3.5.1. Dimensiones

Estas están representadas por las variables que fueron escogidas, en este apartado se muestran que las mismas deben estar relacionadas con la influencia de las políticas públicas y la norma legal.

3.5.2. Indicadores

Dentro de los principales indicadores que se consideraran para alimentar la presente investigación están: el nivel de producción de cacao y rendimientos (tm/h), participación de la producción en el PIB, evolución de las exportaciones de cacao e importación de los derivados, nivel o porcentaje de industrialización del cacao, etc. Toda esta información estará se analizará en el periodo comprendido entre el 2010 y 2020. Con ello podremos realizar una observación general y específica sobre la situación de este sector productivo.

3.6. Técnicas e instrumentos

La técnica utilizada en la presente investigación es de carácter documental, ya que la información estadística recabada será obtenida principalmente de los portales digitales de las diferentes instituciones tanto públicas como privadas. Las fuentes citadas brindarán una data confiable y oficial, lo cual permitirá contribuir de manera significativa a la investigación. Además, se agregará citas conceptuales que tenga relación con el tema. Por otro lado, el enfoque de la misma también se realizarán entrevistas a los actores directamente involucrados con la problemática del sector.

3.7. Recolección y procesamiento de información

La recolección de los datos se hará tomando en cuenta información estadística relacionada a la producción de cacao, nivel de industrialización, indicadores de producción, incidencia en la economía nacional, etc. Toda la información que se logre obtener, posteriormente será representada en tablas y gráficos que permitirán analizar con criterio profesional conllevando así a una conclusión clara, concisa y coherente que esté relacionada al tema y problema planteado preliminarmente.

Capítulo IV

Análisis de Resultados

4.1. Entrevistas al actor 1 del eslabón 2 Industrial.

1) ¿Cuál ha sido el porcentaje de industrialización que registra el sector cacaoero durante el periodo 2010-2020?

Tabla 8. *Porcentaje del nivel de industrialización, periodo 2010-2020.*

Años	Tasa de industrialización		Variación
	2010	2011	
2010	17%	20%	3%
2012			25% 5%
2013			19% -6%
2014			18% -1%
2015			14% -4%
2016			18% 4%
2017			15% -3%
2018			15% 0%
2019			14% -1%
2020			13% -1%

Fuente: Banco Central del Ecuador, 2021.

2) Evalúe de acuerdo a los factores críticos de éxito, los más importante para la agroindustria cacaotera con respecto a la comercialización de sus productos derivados.

Tabla 9. Factor crítico de éxito, de chocolate en barra

<i>FCE específicos de la industria del cacao</i>	En absoluto importante	No muy importante	Importante en alguna medida	Muy importante	Extremadamente importante
Calidad				X	
Precio	X				
Especificación de origen y concentración				X	
Innovación					X
Presentación				X	

Tabla 10. Factor crítico de éxito de manteca de cacao.

<i>FCE específicos de la industria del cacao</i>	Importante de la industria	en alguna del cacao	medida	En absoluto importante	No muy importante	Muy importante	Extremadamente importante
Calidad	X						
Precio	X						
Especificación de origen y concentración							X
Innovación					X		
Presentación	X						

Tabla 11. Factor crítico de éxito, de cacao en polvo.

<i>FCE específicos de la industria del cacao</i>	En absoluto importante	No muy importante	Importante en alguna medida	Muy importante	Extremadamente importante
Calidad				X	
Precio					X
Especificación de origen y concentración	X		X		

Innovación	
Presentación	X

Tabla 12. *Factor crítico de éxito de licor de cacao.*

<i>FCE específicos de la industria del cacao</i>	Importante				
	En absoluto alguna importante	No muy importante	en medida	Muy importante	Extremadamente importante
Calidad			X		
Precio	X				
Especificación de origen y concentración	X			X	
Innovación					
Presentación					X

3) ¿Cuál ha sido la evolución que han tenido las normas de calidad exigidas en el comercio de productos derivados del cacao?

En los últimos meses se dio paso a una propuesta europea que se denomina “Pacto Verde” la cual conlleva la iniciativa que busca generar proceso de producción ecológicos en donde se promuevan buenas prácticas amigable con el medio ambiente. Además, aquello representa también un requisito a manera de norma de calidad que deben cumplir quienes comercien con Europa sobre todo productos alimenticios.

4) De acuerdo a la información que ustedes poseen ¿cuántas asociaciones, asociados o empresas forman parte de la industria de derivados de cacao?

Son alrededor de 140 empresas las que hacen del cacao en grano, su principal materia prima para la fabricación de varios derivados o preparados como también se los conoce; claro está, que este número representa las principales industrias (grandes y medianas) que son empresas como tales, por su nivel de inversión y posicionamiento en el mercado. Se conoce que también existen

diversas empresas pequeñas que realizan el proceso de cadena de valor en una escala de menor volumen o en el nivel artesanal, las cuales abarcan una participación mínima del mercado.

5) ¿Cuál es la visión que tiene el PMC con respecto al cacao ecuatoriano?

Dentro de sus principales objetivos están promover prácticas productivas con menor costo, mejorar la calidad de la producción e incrementar los niveles de exportación del cacao en grano y los elaborados que de ahí se extraigan. Con ello también se consiga que para el año 2030 se pueda exportar un producto con altos estándares de calidad. Este plan tiene se va a desarrollar en un periodo de tiempo que comprenden 11 años en donde se promoverá la asociatividad en más de 100.000 productores cacaoteros de todo el país.

6) ¿Cuántas mesas provinciales se han realizado con los productores, y qué repuestas se han brindado a las peticiones de los mismos?

Las mesas provinciales son competencia exclusiva por parte del Ministerio de Agricultura (MAG), en coordinación con los diferentes directores zonales en cada uno del territorio, la colaboración de MIPRO va enfocado hacia los fabricantes de elaborados de cacao, por ser está una gestión netamente de orden industrial o manufacturera. En este sentido se busca proporcionar información constante sobre las certificaciones internacionales y como estas abren la posibilidad de nuevos mercados a los productos ecuatorianos.

7) ¿Se ha impulsado alguna campaña de capacitación dirigida a los productores e industriales a fin de promover mejora en los procesos productivos?

Así es, la institución dirige y a dirigido capacitaciones a micro, pequeñas y medianas empresas, sobre buenas prácticas manufacturera como, por ejemplo: en higiene, envasado y almacenamiento de productos sobre todo los de consumo masivo. Además, se brinda toda la

información necesaria para la obtención e implementación de los BPMs; y así impulsar la formalización de la industria cacaotera.

8) En la actualidad ¿se están desarrollando gestiones orientadas a mejorar la calidad de la industrialización del cacao?

Por medio de la Subsecretaría de Calidad, se desarrollan acciones que se encuentran estipuladas en el Plan de Nacional de Calidad, en sus respectivas líneas de políticas sectorial, lo cual busca tener presencia en cada una de los sectores económicos y productivos del país. Este plan se constituye en una estrategia que involucra la Metrología, la Normalización, la Acreditación y la Evaluación de la conformidad; todo esto se fundamenta en el marco legal que sostiene la planificación de dicho proyecto. Este plan tiene como principal finalidad generar un lineamiento que tenga como resultado que, en el corto y mediano plazo, la oferta exportable del país cuente con niveles de calidad que son requeridos por los mercados más exigentes.

9) ¿Se están planteando estrategias (en materia de calidad) para posicionar las marcas ecuatorianas en el mercado internacional, de ser afirmativa la respuesta nos puede mencionar cuáles son?

Todas las acciones que realice esta oficina son complementarias con la gestión de otras instituciones, por ejemplo, para promocionar los productos industrializados que se hayan fabricado en el país, es necesario que estos cumplan una serie de requerimientos dentro las cuales consta la revisión de las certificaciones, al igual que los estos cuenten con todos los permisos legales correspondientes; además de la división de Promoción de las exportaciones. Entorno aquello es meritorio mencionar la participación que tiene PRO ECUADOR, institución se encuentra adscrita al MIPRO, la cual tiene como objetivo realizar todas las gestiones pertinentes a fin de llevar y hacer conocer propuesta de valor que tienen los productos nacionales al mercado internacional.

Una de las acciones más relevantes son las Ruedas de Negocio que se realizan con la participación de diversos industriales que exponen sus productos a potenciales clientes en el exterior, básicamente la gestión del MIPRO representa crear una conexión entre el vendedor y el cliente, a partir de ahí se generan las condiciones de comercio entre ambas partes.

10) ¿Todas las empresas nacionales que producen derivados de cacao cuentan con las certificaciones requeridas por el mercado?

De acuerdo a los datos del Ministerio de Comercio Exterior hasta en el 2018 se entregaron certificaciones a 20 empresas, las cuales no solo son productoras sino también exportadoras. Estas certificaciones se otorgan por responder a las exigencias que son requeridas en los mercados internacionales, dentro de estas peticiones están definidos temas sobre: responsabilidad social, alta calidad e innovación.

11) ¿Considera que tener estas certificaciones significaría mejorar los procesos de la cadena de valor?

Claro que sí, porque dentro de los requerimientos para ser otorgadas las certificaciones de calidad, se encuentra la evaluación de los diversos protocolos de fabricación, así como procedimientos que contribuyen a tener un producto final de muy buena calidad. La finalidad de todo se resume en competitividad para los productos ecuatorianos y por ende el acceso amplio a otros mercados. Como Ministerio nuestra visión que cada vez más empresas logren certificarse. Mas allá que aquello, permite brindar una imagen de garantía a los clientes y con ello dinamizar aún más la oferta y demanda en beneficio del país.

12) ¿Se han promocionado los productos derivados de cacao en las ferias internacionales?

Con la finalidad de generar mayor cantidad de exportaciones en beneficios de los productos ecuatorianos, el MIPRO ha impulsado las ferias internacionales a través de una plataforma virtual, las mismas que buscar crear una conexión entre los productores y el resto del mundo (clientes). Esto se dio en el 2020, las circunstancias originadas por el Covid-19, nos motivó a manejarnos de esta forma; en estas ferias de negocios se busca promocionar la producción de diversas marcas nacionales. La Ecuador Open For Business, es una feria que se desarrolla sus ediciones en distintos países. Se estima que la feria realizada en el 2020, genero ingresos por concepto de ventas de más 10 millones de dólares, con la participación de alrededor de 68 exportadores que negociaron directamente en países de la Unión Europea.

De la mano con Fedexpor, se realizó en ese mismo año la feria Ecuador Food Fair, la cual tuvo como participantes de 133 exportadores y visitantes de diversas partes del mundo, estimando una venta valorada en 15 millones de dólares. Dado los excelentes resultados que tuvimos en la primera edición virtual, seguiremos teniendo más de estas “casas abiertas”.

13) Cual ha sido el nivel de exportación que han tenido los preparados de cacao en lo que respecta al periodo que comprende del 2010 -2020?

Tabla 13. *Exportaciones de preparados de cacao, periodo 2010-2020.*

Años	Descripción	Var %
2010	\$ 74.992,61	–
2011	\$112.913,87	51%
2012	\$109.603,37	-3%
2013	\$105.036,45	-4%
2014	\$132.534,96	26%
2015	\$119.544,53	-10%
2016	\$128.627,13	8%
2017	\$100.705,31	-22%
2018	\$115.716,71	15%
2019	\$107.266,66	-7%
2020	\$119.565,46	11%
2021	\$122.823,28	3%

Fuente: Banco Central del Ecuador, 2021

14) ¿Cuál es la percepción de los clientes internacionales sobre los productos derivados de cacao de Ecuador?

Los productos de la gama derivada del cacao, han tenido una aceptación bastante buena; esto se debe a la marca país que ha impulsado el Ecuador, acreditando directamente calidad y características que posesiona al país y lo ayuda a ser más competitivo con respecto de sus competidores comerciales. Sin embargo, las exigencias cada vez son mayores en relación a las normas de calidad las mismas que proveen valor a la producción nacional, y está es en mayor medida observada por quienes importan desde Ecuador.

15) ¿Existe alguna campaña de parte del Estado o alguna Institución Internacional que promueva la práctica del comercio justo del cacao en grano en favor de los agricultores?

Se encuentra vigente una campaña que está impulsado por el Instituto Nacional de la Economía Popular y Solidaria, la misma que es apoyada por diversas instituciones públicas como, por ejemplo: el MAG y la CECJ. Esta iniciativa tiene como principal objetivo concientizar a la sociedad en general sobre el valor del trabajo y por ende el precio del mismo, sobre todo desde su perspectiva de la producción agrícola, ya que dicha actividad permanentemente recibe los efectos de la falta conciencia sobre la importancia del comercio justo. Dentro de las actividades que se realizan por esta causa están la instauración de mesas técnicas con la participación de productores de diferentes sectores económicos. Que a su vez busca visibilizar, una problemática existente y que se puede revertir con la socialización de su relevancia en nuestra sociedad.

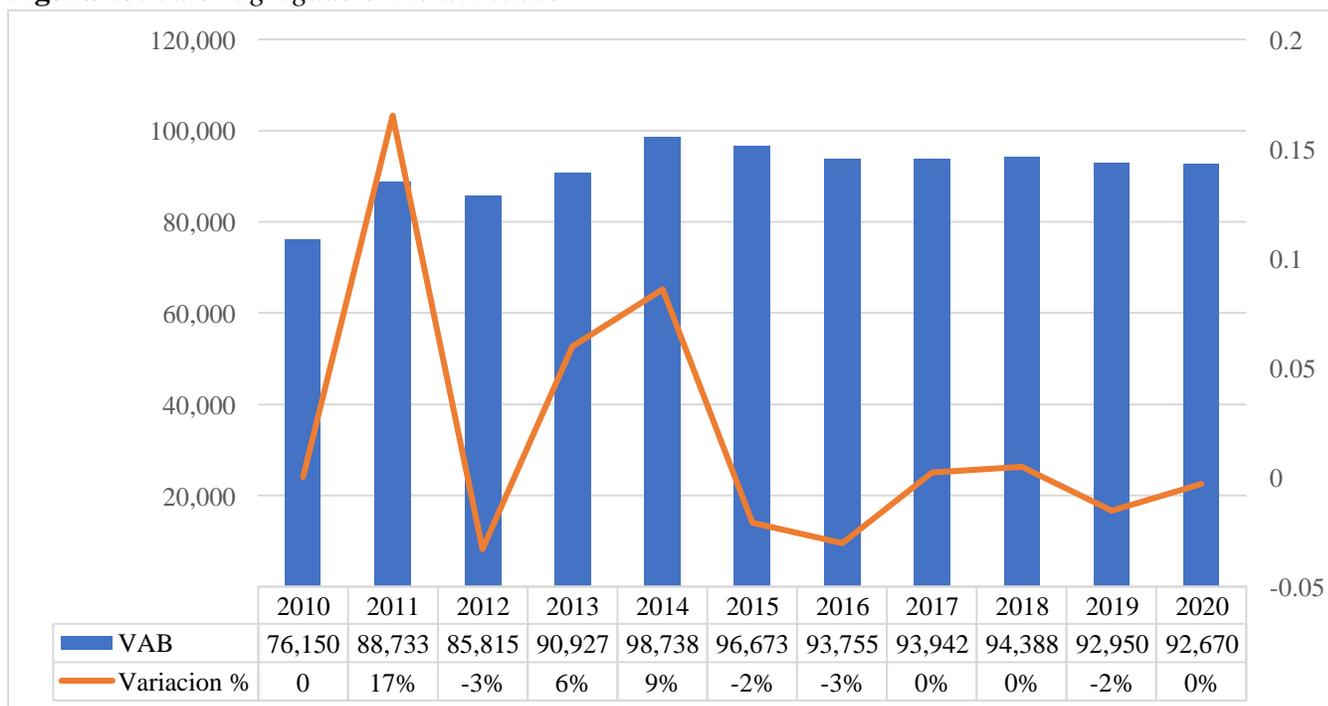
16) ¿Cómo han evolucionado las ganancias obtenidas por el sector industrial cacaotero en lo que va del periodo 2010 -2020?

Año	Ingresos	Costos y Gastos	Ganancias obtenidas
2010	98,67	90,4	8,27
2011	99,45	97,5	1,95
2012	110,45	99,56	10,89
2013	103,77	103,42	0,35
2014	110,72	101,79	8,93
2015	112,69	106,99	5,7
2016	117,4	115,53	1,87
2017	39,8	40,24	-0,44
2018	76,37	74,84	1,53
2019	80,56	83,69	-3,13
2020	50,36	60	-9,64

Tabla 14. *Ganancias obtenidas por el sector industrial cacaotero.*

17) ¿Cuál es el Valor Agregado Bruto (VAB) del sector industrial cacaotero en el periodo 2010-2020?

Figura 13. Valor agregado bruto del cacao.



Fuente: Banco Central del Ecuador, 2021.

18) ¿La llegada del Covid-19 trajo consigo algún efecto negativo al sector industrial cacaotero?

Como es de conocimiento general las afectaciones del Covid-19, tuvieron afectaciones globales, en todos los sentidos, tanto en lo comercial, producción, logística, etc. El sector industrial cacao y todo lo que encadena no estuvo exento. Este, al igual que otros sectores productivos tuvieron que insertar a los protocolos de producción las medidas de bioseguridad. Pero más allá de aquello, la parte económica es otra forma de medir las afectaciones. Aunque la producción como tal del cacao, no se vio afectado como cultivo ya que es un fruto que siguió produciendo.

Dentro de las principales afectaciones están:

- Disminución de las ventas, por problemática en la parte logística.
- Incremento de los costos de producción.
- Incumplimiento de parte de clientes.
- Despidos masivos por reducción de la producción.
- Escasas opciones de financiamiento
- Reducida calidad de los productos exportados, queja de clientes.
- Retrasado proceso de pago a proveedores

4.2. Entrevista a representante a representantes de ANFAB actor del eslabón 2 industrial.

1) ¿Como ha sido su experiencia en lo que respecta a las exportaciones de productos derivados del cacao?

En los últimos tres años se ha creado programas de exportación dirigidas específicamente a la Unión Europea, con la participación de varias empresas en su mayoría PYMES manufactureras, algo que hemos podido palpar es el nivel de exigencia que tiene ese mercado; todo esto debido a la competencia entre marcas y países, por lo que nos obliga a marcar una diferencia. Uno de los puntos de mayor relevancia es la búsqueda de las diferentes certificaciones de calidad y procesos, las mismas que sirven de aval para comercializar en mejores condiciones. Hemos podido observar que internacionalmente Ecuador tiene grandes posibilidades que ingresar su producto ya sea en mercados pequeños como grandes también, por pequeños nos referimos a los autoservicios, tiendas, chocolaterías, etc.

2) ¿Como evalúa los factores críticos de éxito, del producto nacional?

El producto ecuatoriano de manera general, a sido muy bien recibida, los consumidores no consideran de alta relevancia la calidad y el precio. Ya que de por medio del producto ecuatoriano el cliente se conecta con cultura, tradición, historia, etc. Un ejemplo de esto es la

empresa TO´AK la cual produce el chocolate más caro del mundo, esta marca tiene entre sus puntos más significativos es ser de cacao ecuatoriano de variedad “Fino de Aroma”.

3) ¿En qué puntos debe Ecuador mejorar con respecto a sus competidores?

Conociendo la preferencia de los consumidores, es así fácil tener una guía de acción. La clave del éxito de nuestra industria está en la diferencia del producto ofertado, además en el caso del mercado europeo se tiene claro que ellos prefieren un derivado que contenga el 70% o más de concentración de cacao. Es importante promover mejorar la calidad del producto nacional partiendo desde el punto en que, para el extranjero, el simple hecho de que sea un producto ecuatoriano es sinónimo de calidad. Además, que la industria nacional debe investigar sobre los mercados y sus preferencias para comenzar ofertar bajo una idea clara. Vale mencionar que en gran medida el desarrollo de la industria depende del grano de cacao, por lo tanto, el proceso postcosecha es solo una parte del proceso de calidad del chocolate, el cacao producido debe contar con una trazabilidad adecuada a fin de tener un derivado con altos niveles de optimización de las propiedades del fruto, los mismos que se aprecian en producto final (preparado de cacao).

4) ¿Qué necesita impulsar o mejorar la industria nacional para ser más competitiva?

La industria como tal, tiene una capacidad instalada para vender al mundo, y ser competitivo desde diferentes frentes; sin embargo, uno de los puntos que necesita cambiar, es básicamente la estrategia para vender a esta industria y al mismo tiempo todo lo que productivamente sea posible. Para lo cual, es necesario que se articulen acciones con las diferentes instituciones públicas, las mismas que planifiquen mancomunadamente a un solo fin, esto se traducirá como la necesidad de una política pública que comience desde el productor.

5) ¿Qué políticas recomendaría a fin de enmarcar un proceso que tenga como fin la competitividad del país frente a mercados internacionales?

La política debe también ser una estrategia y dentro de cual existe una forma que contribuiría al desarrollo de la industria como tal, esta constituye en atraer a las empresas ancla por medio de incentivos, la presencia de estas empresas es complementaria con el proceso productivo generando o vinculando el productor con asociatividad que les permita acceder a conocimiento, que permita llegar a un mercado ya identificado. Ya existen ejemplo de la practicas de estas mencionadas empresas, las cuales acuerdan con los productores brindarles diversas ayudas y con la condición que en un tiempo determinado adquirir su producción, con ello se garantiza la calidad del producto y por otro lado los agricultores tienen la ventaja de ser beneficiados en el proceso de muchas formas. Por lo tanto, lo antes mencionado constituye que la idea propuesta si funciona.

6) ¿Anfab conoce sobre los 605 millones de dólares, asignados de la Unión Europea para el impulso de la industria cacaotera?

Dentro los asociados en ANFAB se desconoce de esta asignación.

7) ¿Como evalúa la participación del estado para con el desarrollo del sector?

Si bien, el estado por medio de sus instituciones llega con diversas ayudas al sector productivo cacaotero, no soluciona los problemas de fondo, por aquello consideramos que la una de las gestiones que puede hacer es promover a la empresa privada impulsar proyectos que atraigan inversión y brinden todas las facilidades a fin de establecer una ruta que conlleve en el mediano plazo resultados óptimos.

4.3. Entrevista a representante de Cofina

1) ¿Cómo ha sido la evolución industrial Eslabón 2

Por muchos años nos hemos dedicado, exclusivamente a la exportación de granos de cacao, es a partir del año 2010 en donde se inician las operaciones con la fabricación de derivados de cacao, la cual tenía dentro su línea de producción a la manteca, polvo, licor, hace dos años se implementó la fabricación del chocolate. En lo que respecta al periodo de estudio tenemos al año 2020 y al 2021 como un muy buen año, el cual registro niveles altos de exportaciones.

2) Evalúe de acuerdo a los factores críticos de éxito, los más importante para la agroindustria cacaotera con respecto a la comercialización de sus productos derivados.

Toda la producción de Cofina tiene las certificaciones que caracterizan a nuestro producto es la calidad, en aquello se marca la diferencia. El tema de los empaques no tiene relevancia con respecto al consumidor en ese caso.

3) De acuerdo a la información que ustedes poseen ¿cuántas asociaciones, asociados o empresas forman parte de la industria de derivados de cacao?

Cofina les compra a diversos productores de cacao que se encuentran asociados en las diferentes provincias, tratamos de que ese cacao tenga las diferentes certificaciones de calidad, las cuales son exigidas en el mercado internacional. En el caso de requerir un cacao de variedad específica nos contactamos con una asociación y pactos las condiciones de negociación (solo en ese sentido podemos mencionar que tenemos alguna relación con las asociaciones.

4) ¿Realizan sus operaciones con la ayuda de Inversión Extranjera Directa?

No tenemos de momento financiamiento derivado Inversión Extranjera

5) ¿Cuántas mesas provinciales se han realizado con los productores, y qué repuestas se han brindado a las peticiones de los mismos?

No se han realizado ninguna mesa de trabajo a fin de mejorar las condiciones de los fabricantes industriales

6) ¿Han impulsado alguna campaña de capacitación dirigida a los productores e industriales a fin de promover mejora en los procesos productivos?

Se garantiza la calidad del producto a través de un buen proceso postcosecha, ese proceso comienza con la fermentación del grano, ya que para garantizar de la calidad del producto final es necesario que exista un proceso en donde se le de el tratamiento adecuado.

7) ¿Se han promocionado los productos derivados de cacao en las ferias internacionales?

Hemos estado presente en las diferentes ferias y ruedas de negocio, en ese sentido podemos reconocer la organización del MIPRO de estas gestiones, que de alguna forma han permitido llegar a potenciales compradores e inversionistas internacionales.

8) ¿Cuál es la percepción de los clientes internacionales sobre los productos derivados de cacao de Ecuador?

En lo que respecta la perspectiva de los consumidores internacionales, de manera en general la opinión es muy buena. Esto en gran medida de debe a las características excepcionales que tiene el cacao ecuatoriano.

9) ¿Se han obtenido premios de los productos elaborados?

Cofina ha participado con su gama de productos derivados, en una ocasión nuestro preparado licor de cacao logro ser finalista; y para el año 2020 logro la empresa obtuvo premios

por calidad en una participación de llevo a cabo en Paris (Francia) en esta ocasión se evaluó las propiedades y características del grano.

10) ¿Han impulsado investigaciones a fin de mejorar los procesos productivos?

Así es, en la actualidad la empresa cuenta con un Departamento Desarrollo e Innovación, la cual es responsable de las investigaciones a fin encontrar la mejor calidad. Por ejemplo, uno de los objetivos de estas gestiones está dirigido a bajar el cadmio del cacao y por ende de nuestros productos. Además de impulsar la utilización de los componentes que forman parte de manera general del fruto.

11) ¿Existe alguna campaña de parte del Estado o alguna Institución Internacional que promueva la práctica del comercio justo del cacao en grano en favor de los agricultores?

Por supuesto, las certificaciones que tiene la empresa avalan el apoyo a estas causas que de alguna forma promueven la lucha contra el trabajo infantil, incluso el apoyo a un sistema de salarios dignos. Una de las actividades que respaldan lo mencionado, son los informes de auditorías que se realizan a las haciendas proveedoras. Uno de los problemas identificados en la comercialización del grano es la intermediación Sin embargo vale mencionar que cada esa afectación va acortando la brecha de precios debido al acceso de la información que tienen muchos productores, lo cual contribuye significativamente a promover el comercio justo.

12) ¿La llegada del Covid-19 trajo consigo algún efecto negativo al sector industrial cacaotero?

En los primeros meses de la pandemia se esperaba una caída considerable de las ventas tanto en el mercado local como internacional, sin embargo, la dinámica comercial tuvo un comportamiento inesperado y positivo simultáneamente. Un ejemplo de esto es el nivel de

exportación que tuvimos en el año 2020 con respecto al 2022 teniendo una relación 15 a 5, lo que quiere decir que en esos momentos se exportaba más que la actualidad.

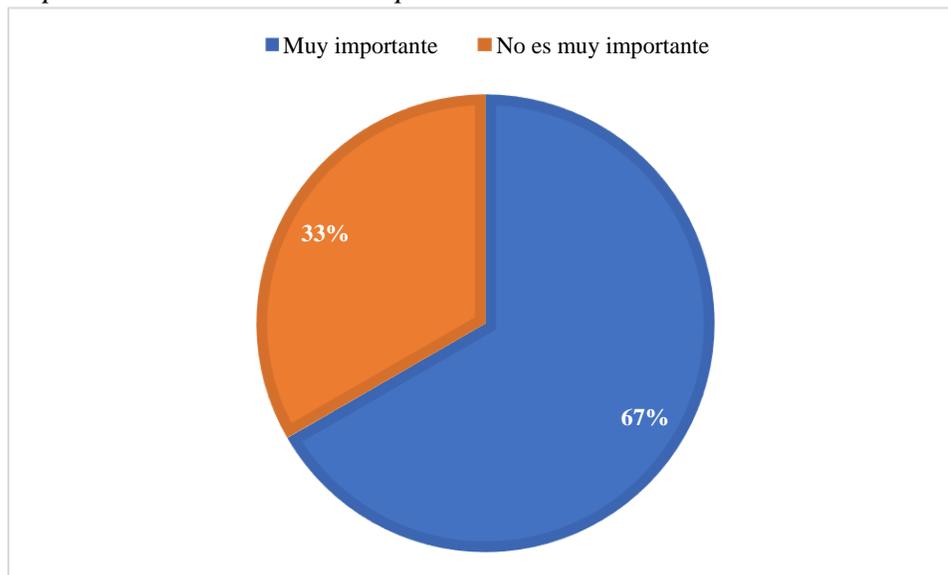
13) ¿Cómo analiza la coyuntura industrial cacaotera en el país a nivel general?

Vale mencionar que además de la fluctuación de los precios, la industria nacional de manera general en los últimos meses ha visto una circunstancia desfavorable, ya que ha ingresado al país la reconocida firma internacional, cual ha llegado al país como mucho capital e infraestructura a realizar la función de centro de acopio y posterior exportación del grano de cacao, lo cual pone en desventaja a las empresas nacionales, principalmente porque el modelo de negocio de la industria cacaotera amerita comprar cacao a los pequeños y medianos productores, es allí en donde se genera una competencia relativamente desleal, por estar la mencionada empresa exonerada de tributos por un lapso de 10 años. Esta situación podría parecer una ganancia absoluta para los productores, sin embargo, no será permanente ya que en algún momento la industria del cacao va a tener un nuevo monopolio.

4.4. Análisis de posturas de los actores entrevistados.

4.4.1. Análisis sobre la importancia de la calidad en el producto ecuatoriano

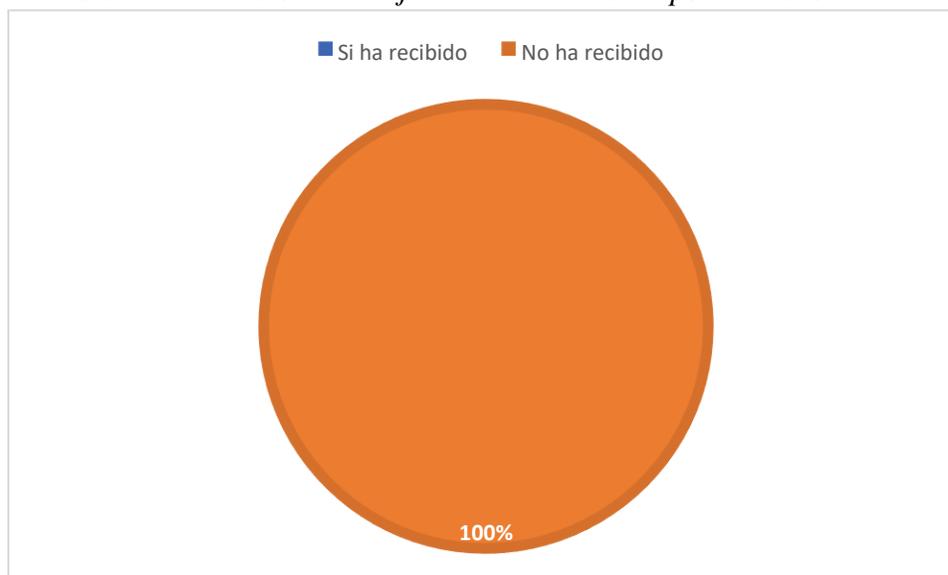
Figura 14. *Importancia de la calidad del producto nacional en el mercado internacional*



Por medio de la entrevista, pudimos determinar que el 67% de los actores indicaron que la calidad es un factor determinante para la aceptación del producto ecuatoriano, en el mercado internacional. Por otro lado, el 33% representó la opción que indicó que no es muy importante por cuanto hay otros factores que inciden en la preferencia del producto nacional.

4.4.2. Análisis de la inversión extranjera directa recibida para el sector

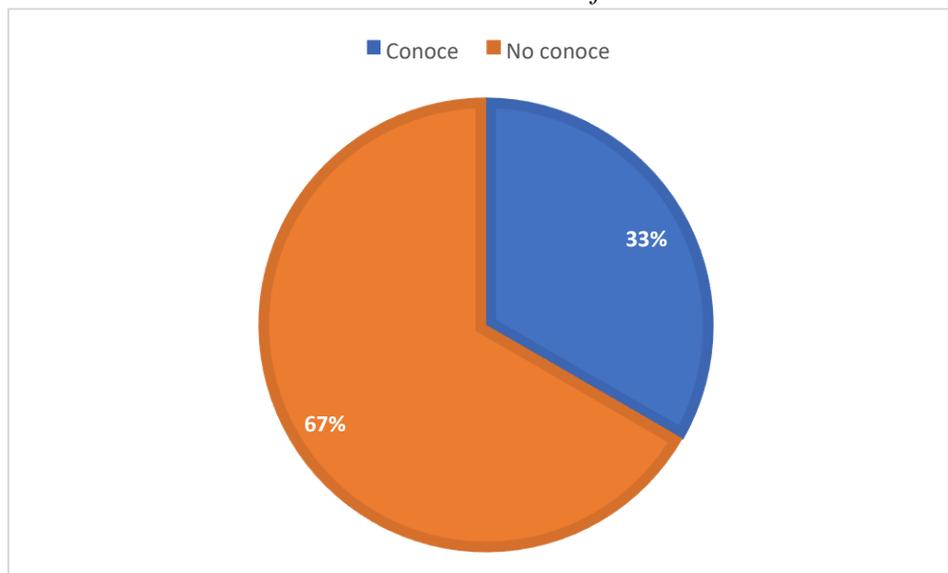
Figura 15. Análisis de la inversión extranjera directa recibida por la industria ecuatoriana



El presente gráfico evidencia si los actores del eslabón industrial han recibido o conocen de inversión extranjera directa para desarrollo del sector, lo que dio como resultado que, en su totalidad, los actores del eslabón indicaron que no han recibido, trabajado o conocían de recursos foráneos.

4.4.3. Análisis sobre el conocimiento de los beneficios que tiene el Plan de mejora competitiva del cacao (PMC).

Figura 16. Análisis sobre el conocimiento sobre los beneficios del PMC del cacao.



Con la ayuda de la entrevista se pudo determinar que más del 60% de los actores del eslabón industrial no conocen de los beneficios del Plan de Mejora de Competitividad del cacao (PMC) y el 33% restante indicó si conocer.

Conclusiones

Para determinar las conclusiones, se va a considerar realizarlas en dos partes, la primera responderá preguntas de la investigación y la segunda tomará como referencia la versión entrevistada sobre diversos puntos que tienen relación con la industria del cacao ecuatoriano.

De acuerdo a la pregunta *¿Qué tipo de políticas públicas se han diseñado en el periodo de análisis?*, las políticas establecidas, representan líneas de acción que a su vez están divididos en diferentes segmentos las cuales según las Políticas Industriales emitidas por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversión y pesca (MIPRO), son:

- Impulsar la innovación por medio de programas de capacitaciones dirigidas a concedores y empresarios en la industria del chocolate, crear alianzas con el sector público y privado a fin de dar paso a nuevas variedades con certificación; y buscar desarrollar nuevos productos derivados e industrializados para llegar con nuevas propuestas al mercado internacional.
- Promover un incremento de la productividad en mas 90.000 hectáreas de nuevo cultivo.
- Invitar a potenciales empresarios extranjeros a invertir en la industria ecuatoriana del cacao.
- Generar vínculos comerciales con países de todo, por medio de beneficios arancelario; a fin de abrir nuevos mercados para el derivado de producción nacional.
- Promover elevar el nivel de calidad por medio de programas de mejoramiento productivo, sobre todo garantizando la trazabilidad, y tener una normativa legal adecuada como complemento.

Con respecto a la pregunta *¿Cuáles fueron las instituciones de apoyo para la implementación de dichas políticas?*, Según el Plan de Mejora Competitiva del cacao y sus

derivados (PMC), las instituciones que apoyaron la implementación de las políticas públicas relacionadas al sector cacaotero y la industria de sus derivados son:

- Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA)
- Sociedad Alemana de Cooperación Internacional (GIZ)
- Unión Europea (UE)
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (UNDP)
- Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
- Ministerio de Producción, Comercio Exterior e Industria (MCEI)
- Ministerio de Turismo (MINTUR)
- La empresa pública y privada
- Gobiernos Autónomos Descentralizado (Gads)
- Vice - presidencia de la Republica del Ecuador

En relación con la pregunta *¿Cuán eficiente han sido las políticas y metas diseñada?* podemos concluir que la tasa de industrialización ha tenido una tendencia en cuanto a lo que respecta al periodo que comprende desde el año 2010 al 2020, teniendo al 2012 como el año en que se registra un 25%, el cual es de mayor porcentaje y el 2020 el de menor registro con un total de 13%; por otro lado tenemos a las exportaciones de preparados de cacao, indicador que registró un total de \$132.534,96 millones de dólares en el año 2014 el cual fue el mejor año según el Banco Central del Ecuador. Además, el Valor Agregado Bruto (VAB); registra ha tenido un comportamiento volátil, tal es el caso que el año 2014 registró un total de \$98.738 millones, siendo este el de mayor valor representando la una variación del 6% con respecto al 2013. Por otro lado, el año 2010 registró un total de \$76.150 millones de dólares, siendo este el de menor valor de lo que va el periodo analizado. Las ganancias obtenidas por el sector industrial cacaotero tuvo un comportamiento bastante fluctuante tal es el caso del año 2012, registro un total de \$10,89 millones

de dólares, el cual fue el mejor año. De manera general se llegó a determinar que existe una disminución de la industrialización en los últimos años; sin embargo, no podemos concluir si se cumple o no las políticas porque éstas tienen como plazo el año 2025.

Con respecto a la pregunta *¿Cuáles son las problemáticas que aún mantiene el sector industria?* El sector cacaotero tiene puntos identificados como débiles que, a su vez, no permiten realizar un despegue de la industria y al contrario crean una problemática permanente para el sector; estos los puntualizamos a continuación según Eslabón 2 de la industria, por medio de los actores involucrados.

Según el actor 1 (Mipro) del eslabón 2 industrial, la principal problemática que tiene el sector es que hay muchas empresas que aún existen empresas que no tienen las certificaciones de calidad que requiere el mercado internacional, esto por consiguiente limita las posibilidades a la industria ecuatoriana de ser más competitiva, entre otros aspectos.

Según el actor 2 (Anfab) del eslabón 2 industrial, se identificó los siguientes puntos como parte de la problemática:

- La intermediación del cacao no permite garantizar la calidad certificada, esto se da por la mezcla de variedades.
- Poca difusión al mundo de los beneficios y propiedades del cacao ecuatoriano, lo cual limita el ingreso de nuevas inversiones.
- Los centros de acopio no realizan la clasificación de los granos de cacao, esto se da porque las personas encargadas no poseen conocimientos técnicos sobre el tratamiento del grano.
- No existen políticas públicas que integre acciones de las instituciones involucradas con el desarrollo del sector.
- Poca difusión de los beneficios para nuevas inversiones.

- No se promueve la intervención de las empresas ancla en el país.
- Permanente rotación de las autoridades a cargo de los proyectos que benefician al sector cacaotero, esto provoca el nulo seguimiento y el cambio de perspectiva sobre la problemática y necesidades.
- Las acciones que se toman para el sector, llegan con un propósito político mas no de crecimiento o desarrollo.

Según el actor 3 (Cofina) de la industria del cacao, uno de los problemas de mayor relevancia que se pueden considerar es la falta de apoyo, de parte de los entes gubernamentales, además la exoneración de tributos a empresas internacionales, crea una competencia que pone en desventaja a la industria nacional.

Dada las respuestas obtenidas en las entrevistas realizada a los actores que la conforman o están involucrados, se pudo determinar que estos coinciden en algunos puntos, como por ejemplo los factores que inciden u originan los problemas del sector y las posibles soluciones. Además, que otros aspectos cada uno tiene una óptica diferente, como por ejemplo el actor 2 considera que el enfoque del desarrollo del sector comienza desde el productor con la participación de todo el estado; para el actor 3, el apoyo de parte del estado debe limitarse a crear las condiciones adecuadas para invertir y la promoción internacional de la industria nacional. Por otro lado, desde la visión del actor 1, la participación del estado esta siempre presente por medio de las Instituciones del ramo y el análisis se lo realiza de forma macro. Si bien en este estudio se considera únicamente al eslabón 2 y quienes lo conforman, se puede concluir que cada actor tiene una gestión y contribución diversa de los otros, por lo que no ha sinergia en su totalidad.

Además, se concluyó que el año 2020, pese haber sido un año con muchas complicaciones, no solo económicas sino logísticas por la llegada del Covid-19. Sin embargo, no

representó repercusiones negativas para el sector cacaoeros, por el contrario, según el sector industrial, las exportaciones de derivados de cacao fueron superior en el año 2020 en comparación al volumen del 2021 y parte del año en curso. También vale precisar que un punto de coincidencia que tuvo el MIPRO y el representante del sector industrial, fue la participación del Ecuador en ferias internacionales y ruedas de negocios, por medio de los cuales; el país tuvo presencia con sus productos de mayor representación.

Recomendaciones

- Al Ministerio de Productividad y Comercio Exterior, a seguir impulsando el desarrollo del sector cacaoero industrial, a fin de generar cambios en la situación actual del mismo, además de realizar mesas de trabajo con la participación de diversas empresas del sector.
- A la empresa privada, a invertir en el desarrollo del sector industrial con más investigación, con la finalidad de obtener en el corto y mediano plazo las certificaciones internacionales de calidad que avalen al producto nacional y con ello aumentar la oferta exportable con estándares requeridos.
- Al Ministerio de Agricultura, a reactivar el plan de cacao y café, a fin de impulsar el desarrollo del sector con todos los elementos que integra la participación del Estado, en beneficio del sector productor cacaoero. Con la finalidad de promover y garantizar la trazabilidad del cacao.
- Al sector industrial, a impulsar y acogerse a nuevos sistemas de producción de derivados, y la adaptación inclusive de estándares internacionales exigidos por el mercado mundial.
- Al Gobierno Nacional, a impulsar nuevas políticas públicas que permitan el acceso a créditos, talleres e inducciones sobre trazabilidad.

Bibliografía

Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación* . Bogota: Pearson Educación de Colombia

Hernandez Sampieri , R. (2004). *Metodología de la investigación*. México : McGraw-Hill Interamericana.

León Cabrera , J. M. (12 de 08 de 2018). *Santiago Peralta, el chocolatero moral*. Obtenido de New York Times: <https://www.nytimes.com/es/2018/08/12/espanol/santiago-peralta-elchocolatero-moral.html>

Mata Solis , L. D. (7 de 05 de 2019). *Investigalia* . Obtenido de El enfoque de investigación: la naturaleza del estudio: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-deinvestigacion-la-naturaleza-del-estudio/>

Pagani , M. L. (2022). *Teoría de las políticas públicas*. Obtenido de Flacso: <https://www.flacso.org.ar/formacion-academica/teoria-de-las-politicas-publicas/>

Prieto, G. (06 de 2020). *Los países más industrializados del mundo*. Obtenido de Geografía Infinita: <https://www.geografiainfinita.com/2020/06/los-paises-mas-industrializados-del-mundo/>

Robben , X. (s.f.). *Cadena de valor de Michael Porter* .

Rus Arias , E. (5 de 02 de 2021). *Investigación descriptiva* . Obtenido de Economipedia : <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-descriptiva.html>

Sevilla Arias , A. (10 de 12 de 2016). *Ventaja Competitiva* . Obtenido de Economipedia : <https://economipedia.com/definiciones/ventaja-competitiva.html>

Anexos

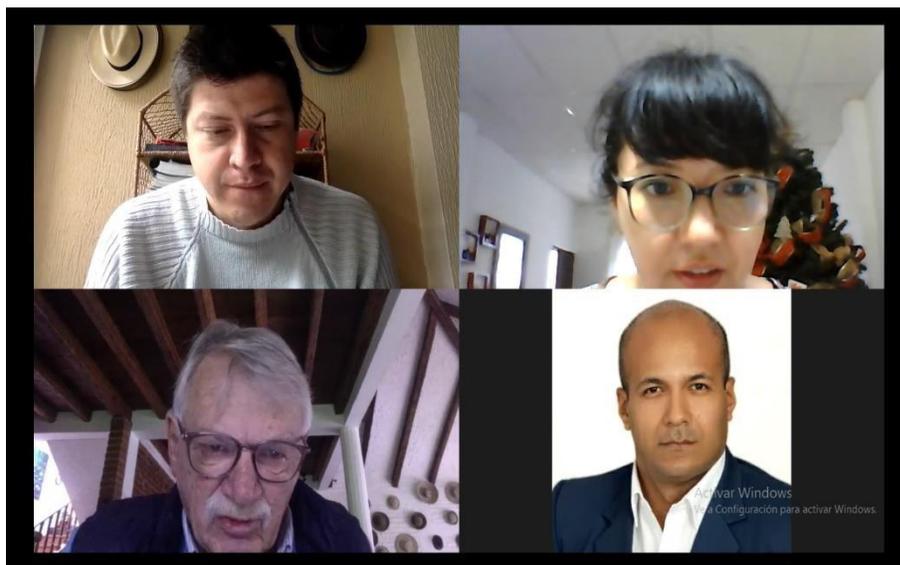
Anexo 1. *Entrevista con el actor 1 del eslabón industrial*



Anexo 2. *Tutorías presenciales con la docente Ec. Jessica García*



Anexo 3. *Entrevista con el actor 2 del eslabón industrial.*



Anexo 4. *Entrevista con el actor 3 del eslabón industrial*

