



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

**MAESTRÍA EN ECONOMÍA CON MENCIÓN EN
DESARROLLO RURAL**

“TRABAJO DE TITULACIÓN”

**PARA LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE MAGISTER EN
ECONOMÍA**

Tema:

**“CRECIMIENTO Y PARTICIPACIÓN DEL CONSUMO
DEL CACAO ECUATORIANO EN AMÉRICA PERIODO
2015-2019”**

AUTOR: AMANDA YULIANA QUINTANA RUIZ ECON.

TUTOR: SANTIAGO GARCIA ALVAREZ, PhD.

**GUAYAQUIL – ECUADOR
MARZO 2022**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
TÍTULO Y SUBTÍTULO: CRECIMIENTO Y PARTICIPACION DEL CONSUMO DEL CACAO ECUATORIANO EN AMERICA PERIODO 2015-2019		
AUTOR: AMANDA YULIANA QUINTANA RUIZ		TUTOR: SANTIAGO JAVIER GARCIA ALVAREZ
INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL		REVISORES: FACULTAD: CIENCIAS ECONÓMICAS
CARRERA: MAESTRIA EN ECONOMÍA CON MENCIÓN EN DESARROLLO RURAL		
FECHA DE PUBLICACIÓN: MARZO 2022		No. DE PÁGS: 20
TÍTULO OBTENIDO: MAGISTER EN ECONOMIA CON MENCIÓN EN DESARROLLO RURAL		
ÁREAS TEMÁTICAS: ECONOMÍA ECUATORIANA, ESTADÍSTICA, ECONOMIA INTERNACIONAL, ADMINISTRACIÓN		
PALABRAS CLAVE: PRODUCCION DE CACAO, CALIDAD, EXPORTACION DE CACAO, MERCADO AMERICANO		
RESUMEN: El objetivo de este artículo es el análisis de la producción y las exportaciones de cacao ecuatoriano en América, durante el periodo 2015-2019, desde una perspectiva analítica descriptiva, para comprender la importancia del sector cacaotero en Ecuador y en sus exportaciones en América, complementando con un análisis estadístico de la producción y exportación del cacao nacional y el CCN51. Se concluye que el cacao ecuatoriano ya es reconocido internacionalmente por su calidad, aroma y finura, y que el mercado americano es el más importante, además lo importante es evitar las mezclas del producto lo que degrada abismalmente su calidad.		
No. DE REGISTRO (en base de datos):		No. DE CLASIFICACIÓN:
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	☐	☐ N
CONTACTO CON AUTOR/ES: AMANDA YULIANA QUINTANA RUIZ	TELÉFONO: 0988904298	E -mail:
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Econ. Sergio Pino Peralta	
	Teléfono: + 593-995408142	
	E-mail: Sergio.pinop@ug.edu.ec	

Tabla de contenido

Tema.....	2
Resumen.	2
1. Antecedentes y planteamiento.....	3
2. Línea de investigación.....	3
3. Formulación del objetivo	4
4. Fundamentación Teórica.....	4
5. Metodología	5
6. Análisis de la Cadena Productiva.....	5
7. Análisis de las exportaciones	11
8. Conclusiones.	15
9. Referencias Bibliográficas	17
10. Anexos	19

Tema

Crecimiento y participación del consumo del cacao ecuatoriano en América, periodo 2015-2019.

Resumen.

El objetivo de este artículo es el análisis de la producción y las exportaciones de cacao ecuatoriano en América, durante el periodo 2015-2019, desde una perspectiva analítica descriptiva, para comprender la importancia del sector cacaotero en Ecuador y en sus exportaciones en América, complementando con un análisis estadístico de la producción y exportación del cacao nacional y el CCN51. Se concluye que el cacao ecuatoriano ya es reconocido internacionalmente por su calidad, aroma y finura, y que el mercado americano es el más importante, además lo importante es evitar las mezclas del producto lo que degrada abismalmente su calidad.

Palabras Clave: producción de cacao, calidad, exportación de cacao, mercado americano

1. Antecedentes y planteamiento

Sabemos que el cacao proviene de la terminología Maya *Kaj* amargo, y *Kab* jugo, la planta pertenece a la familia Esterculiáceas, siendo su nombre botánico *Theobroma Cacao*. Su rigen se encuentra principalmente en los países de clima cálido y húmedo de América del Sur, siendo introducida después a otras regiones como África (Enriquez, 1985). Las ventajas climáticas y naturales de la ubicación geográfica de estas zonas surtieron al Ecuador de una variedad única caracterizada por tener fermentación corta y dar un chocolate suave de bien sabor y aroma (Quingaisa, 2007), variedad clasificada internacionalmente como “Cacao Fino o de Aroma” y reconocida como “Cacao Arriba”.

El auge de la demanda del cacao inició desde los años 1.900 manteniéndose así hasta el año 1914 (Iniep, 1999), luego hasta en un tercer lugar en la economía nacional hasta la presente fecha. En el año 2007 una investigación franco-americana evidenció el consumo y la domesticación del cacao que data de hace 5.300 años, donde con pruebas Carbono 14 dedujo que en la Zona de Palanda existieron plantas de este fruto que eran utilizadas en la preparación de alimentos para ceremonias importantes (Clarie Lanaud, 2012).

Los problemas que se presentan en el sector cacaotero están los de tipo económico, técnico y social; dentro de los problemas económicos encontramos el desconocimiento de la magnitud de los beneficios del mercado internacional; por su parte los problemas técnicos se refieren a las limitaciones en la cadena productiva del cacao, baja calidad tecnológica en el sector, bajo incentivo público para mejorar la producción cacaotera nacional y culminando con los problemas sociales se encuentra la baja cultura empresarial en cuanto a las exportaciones y asociatividad.

2. Línea de investigación.

En esta investigación tomaré en consideración teoría clásica del comercio internacional, que ayuda a contextualizar el análisis, dado que el estudio aborda la evolución de las exportaciones del cacao ecuatoriano en América.

3. Formulación del objetivo

De tal forma el objetivo de este artículo es analizar las exportaciones de cacao ecuatoriano en el mercado americano durante el periodo 2015 – 2019, identificando la articulación entre los eslabones de la cadena productiva, comercialización, exportación en el sector cacaotero y la representación del cacao en la economía ecuatoriana.

4. Fundamentación Teórica

La teoría del Comercio Internacional es la llamada teoría pura, Gaytán (1972) establece la teoría del comercio internacional que nace desde el tiempo de los mercantilistas, este pensamiento fue impulsado por David Humé, Adam Smith, David Ricardo y Jhon Stuart Mill, creadores de la escuela clásica, con el objetivo de esta teoría era encontrar las causas y los efectos del intercambio internacional, así también, con esta teoría sirve de orientación para la política comercial de cada gobierno (Gaytán, 1972).

El comercio internacional se puede explicar desde varias teorías y modelos, de ellas la teoría ricardiana explica que un país se especialice en el producto o servicio que mejor produzca, es decir, que tenga todas las herramientas y facilidades para que la producción sea eficaz y eficiente, también hace referencia a la Teoría de Producción de Factores, que fue propuesta por Heckscher y Ohlin, los cuales tratan de explicar el por qué los países individualmente considerados poseen ventaja comparativa para exportar determinados productos según explica (Lavados, 1978).

La teoría de la Ventaja Comparativa de David Ricardo básicamente trata sobre la productividad que tiene un país con respecto a otros países, la nación que logre tener un mayor grado de producción en un producto, en que sus costos son bajos, podrá exportar aquellos artículos en el cual su trabajo es más eficiente e importara aquellos que es ineficiente al producirlo; dicho aquello, esta teoría se basa en un único factor de producción y las naciones solo se pueden diferenciar en la elaboración del producto; demostrando así que el comercio puede ampliar las

oportunidades de consumo de un país, dando como resultado el incremento en la economía. La ventaja comparativa es la que más se acerca al tipo de comercio que la mayoría de los países practican, debido a que por lo general exportan aquel producto en el que son mejores produciendo e importan aquellos que se les hace costosos o complicado producirlo (Milquiades, 1980).

5. Metodología

El presente estudio de investigación se basa en el método cuantitativo, para analizar las exportaciones de Cacao Nacional y Cacao Ccn51 en América. Siendo la fuente oficial principal de investigación los registros estadísticos presentados del Banco Central del Ecuador (BCE), las directrices técnicas del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y los datos específicos de Anecacao para así cumplir los objetivos planteados.

Además, el enfoque es básicamente descriptivo de los principales problemas que aún se presentan en el sector cacaotero y sobre el comportamiento reciente de las exportaciones de cacao.

6. Análisis de la Cadena Productiva

La estratificación del cultivo de cacao en Ecuador está representada por productores con menor o igual a 5 hectáreas (Ha), alcanzando 83.5% del total, seguido por productores con 5 a 10 Ha, que alcanzan el 11% y con productores con más de 10 Ha. que alcanzan el 5.5% considerados grandes productores o empresas productoras- exportadoras. Los productores de cacao se han capacitado en el manejo del cultivo de cacao alcanzando un 59% de la población, de las cuales el 88% de las capacitaciones las brindo el MAG. Los productores de cacao registran una edad promedio de 58 años, siendo estos el 79% con títulos de propiedad, el 13% propietarios sin títulos de propiedad, el 7% considerados comuneros, y otros sin especificar el 1%. Solo el 45% de los productores accedió a algún beneficio de los programas de fomento productivo y un 4% accedió a algún crédito agrícola

siendo beneficiarios del seguro agrícola solo un 1% de la muestra. (MAGAP M. A., Informe Rendimientos Objetivos Cacao Almendra Seca, 2019)

Al revisar la Ficha del Cultivo del Cacao, preparado por el MAG, se verificó que la superficie cosechada en el año 2015 alcanzo las 432.091 Ha. y una producción de 180.190 Tm. Tanto la superficie cosechada y la producción registran incrementos en los últimos cinco años (2015 - 2019), dando una tasa de crecimiento promedio anual de 17.68% para la superficie sembrada, 15.98% para la superficie cosechada y 10.13% para la producción de cacao (MAGAP M. A., Ficha del Cultivo del Cacao, 2019).

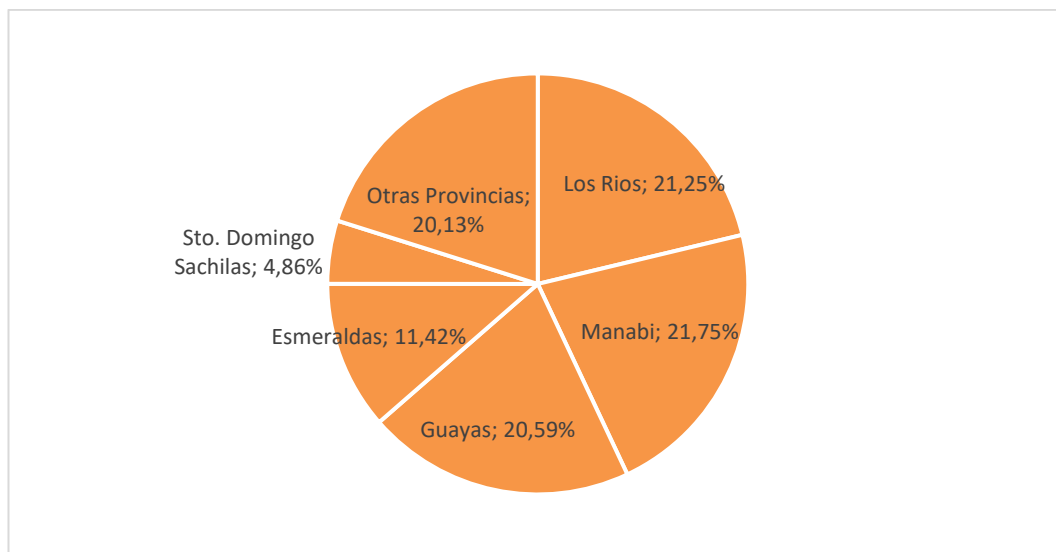
Tabla 1.- Tabla de Superficie y producción histórico del cacao en Ecuador

Año	Superficie (Ha)		Producción (Tm.)
	Sembrada	Cosechada	
2015	537.408	432.091	180.190
2016	559.615	454.255	177.549
2017	573.513	467.324	205.953
2018	573.830	501.947	235.179
2019	601.951	525.432	283.677

Fuente: MAGAP 2019 1

Como se muestra en la *Ilustración 1*, las provincias que concentran la mayor superficie cosechada de cacao son Los Ríos, Manabí, Guayas, Esmeraldas que en el 2019 registraron un 80% de la superficie total a nivel nacional, también tienen una participación Santo Domingo, Cotopaxi, Bolívar y Cañar, pero no en la misma participación.

Ilustración 1.- Participación en la superficie planta total de cacao en el Ecuador



Fuente: Inec, 2019

El productor, el comercializador, así como el exportador cacaotero cuentan con diferentes asociaciones o gremios que brindan capacitaciones, estrategias y acompañamiento en los diferentes puntos de la cadena de comercialización del cacao. Como lo detalla la *Ilustración 2*. De los diferentes servicios que brinda cada institución los podríamos derivar en permanentes o temporales como por ejemplo en el Ministerio de Agricultura y Ganadería cuenta con el Proyecto “Plan de Mejora Competitiva del Cacao y sus Derivados” del cual se deriva el Plan Minga del Cacao siendo su objetivo principal el cuidado y la poda de las plantaciones evitando así la propagación de plagas, adicional existen los otros programas que en unión de ayudas internacionales fomentan el desarrollo del cacao, como la del año 2019 creándose el Programa Maximizando Oportunidades en Café y Cacao (MOCCA) auspiciado por el Departamento de Agricultura de EEUU con el fin de mejorar la cadena de valor del café y cacao; la Asociación de Productores de Cacao Fino de Aroma (APROCAFA) cuyo objetivo primordial es el fortalecimiento y consolidación de la calidad, logrando que los socios tengan un producto acorde a las exigencias internacionales.

Los intermediarios o comerciantes por lo general son los conocidos como centro de acopio de cacao, los cuales están manejados por asociaciones de pequeños productores según la zona, el cantón o la provincia, donde se recoge la cosecha para continuar con la cadena de producción del cacao, la respectiva fermentación y secado; estos centros de acopio están asociados a la Unión Nacional de Asociaciones de Pequeños Productores Agropecuarios Certificados en Comercio Justo del Ecuador (UNOCACE) las cuales colaboran generando las certificaciones y documentos respectivos la exportación del cacao obtenido.

Para los exportadores cuentan de vital importancia las instituciones como Pro Ecuador con su ayuda en la obtención de compradores potenciales a través de cumbres y ferias nacionales como internacionales; el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca donde su colaboración principal es la de impulsar las exportaciones no tradicionales y que los productos ecuatorianos se diferencien positivamente en el mercado mundial por sus características intangibles; Anecacao, asociación que se debe a los exportadores resaltado con asistencias técnicas, transferencia de tecnología, talleres y proyectos de podas y pronósticos de cosecha del cacao

Ilustración 2.- Cadena productiva del cacao y entidades de acompañamiento



Fuente: Elaboración propia

El Ecuador exporta mayormente la partida arancelaria 18.01.00.19.90 del cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado que a su vez se divide en Cacao NACIONAL y Cacao CCN51; la comercialización y la exportación del cacao ecuatoriano en grano se clasifican en dos variedades el CCN51 y el Cacao Fino de Aroma, siendo este último clasificado por su aroma y calidad en cinco tipos:

Tabla 2.- Clasificación tipos de cacao ecuatoriano fino de aroma

Tipo	Fermentado Mínimo	Violeta Máximo	Pizarroso Máximo	Defectuoso Máximo
ASE	51%	25%	18%	6%
ASN	52%	25%	18%	5%
ASS	65%	20%	12%	3%
ASSS	75%	15%	9%	0%
ASSPS	85%	10%	5%	0%

Fuente: Elaboración propia

El Gobierno Nacional con la finalidad de ayudar a las exportaciones con la Unión Europea incentivando así el sentido de identidad y pertenencia, implementando en el 2014 la Denominación de Origen “Cacao Arriba” (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2014) que ayudó en su momento a potencializar las exportaciones hacia la Unión Europea y diferentes mercados internacionales.

El presidente Lenin Moreno, en rueda de prensa el 18 mayo del 2017 indicó que “estudiarán” la posibilidad de integrarse a la Alianza del Pacífico (Camara de Comercio Guayaquil CCG, 2018) implementándose desde agosto del 2018 la “Marca Sectorial Premium Sustainable para el Cacao”. En conjunto los Ministerios de Agricultura y Ganadería, Ambiente Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca y el Programa Integral Amazónico de Conservación de Bosques y Producción Sostenible PROAMAZONIA; marca con la que inicialmente veinte empresas entre productoras y exportadoras de cacao ecuatoriano buscan generar una mayor competitividad del grano en los mercados del mundo ya que la etiqueta

evidencia las buenas prácticas sociales, ambientales y de calidad del producto nacional (Franco, 2018).

Los inconvenientes que presentan los productores de cacao a través de los intermediarios, falta de información, capacitación técnica y la tan anhelada innovación impiden que se potencialicen los ingresos a las más de 120.000 familias que se dedican a esta producción (MAGAP M. A., Ficha del Cultivo del Cacao, 2019).

Ecuador es el centro de la revolución del cacao, si bien es cierto dentro de la zonificación agroecológica económica para el cultivo del cacao demarca cuatro zonas potenciales clasificadas en alta con un 3.76%, media con un 11.01%, Baja 19.65% y sin potencialidad en un 65,58% (MAGAP M. A., 2014) donde el mejoramiento de la productividad y calidad del cacao arriba en el Ecuador sigue produciendo una importante cantidad de cacao anualmente.

Se está alcanzando las trescientas mil toneladas esperando producir trescientos cincuenta mil toneladas para el año 2021, siendo esto atractivo a las multinacionales que tenemos en el país y obviamente se vuelve la competencia más dura y más difícil ya que tenemos otro tipo de moneda, debemos luchar contra esa presencia fuerte de estas multinacionales y tenemos que de alguna manera ser más cuidadosos en el negocio, tratar de buscar oportunidades en el exterior para poder salir y esperamos que de parte del Gobierno Nacional se puedan establecer un poco más de ayudas para el sector exportador ya que estamos con una moneda dura que también nos pone un poco más difícil la situación, Otro de los retos según el exportador es que el agricultor tiene que aprender a tecnificar sus plantaciones y manejarlas de manera distinta se escucha siempre que los precios tienen que ser los más altos, no hay un precio que pueda compensar si se tienen plantaciones ineficientes.

Según el Banco Central del Ecuador, e Valor Agregado Bruto (VAB) es uno de los indicadores más importantes para evaluar la actividad económica, ya sea de

un sector en especial o de toda la economía, además que el VAB es el componente principal del Producto Interno Bruto.

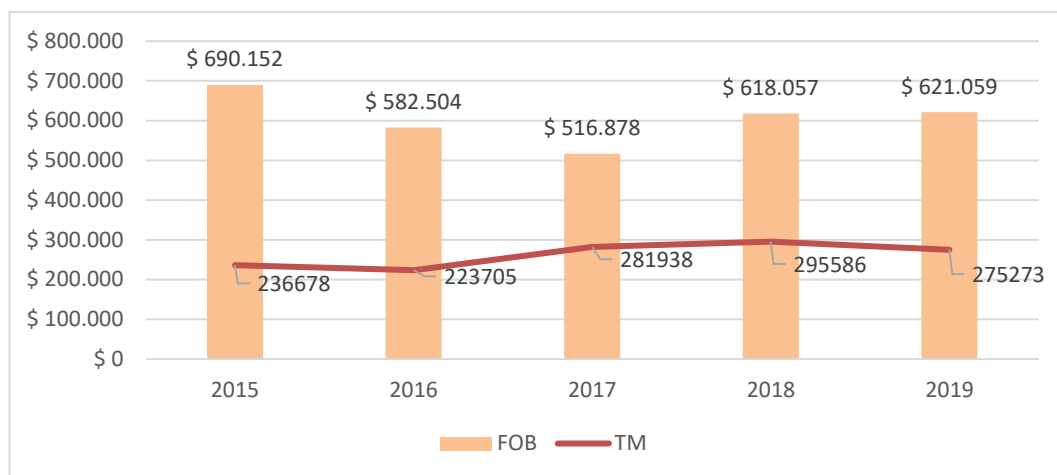
Del 2015 al 2019 los precios constantes del cacao tuvieron una tasa de variación anual promedio del 1.88% según los datos publicados por el BCE para el 2019 el Valor Agregado Bruto por Industria en Agricultura refleja en miles de dólares 2121.575 y para el cacao 441659 en miles de dólares, lo que refleja la importancia del rubro en la economía ecuatoriana. Siendo su evolución muy alentadora para los años venideros

7. Análisis de las exportaciones

Durante el periodo 2015 – 2019, las exportaciones del cacao CCN51 y Cacao Nacional registran una tasa de crecimiento promedio anual (TCPA) del 21%. En el 2015 las exportaciones alcanzaron su nivel más alto al llegar a 690,1 millones de dólares, sin embargo, en el 2017 bajaron hasta \$516, .8 millones de dólares. En el 2019 las exportaciones ecuatorianas de este producto han alcanzado \$621 millones de dólares (ANECACAO, 2020).

Con relación al volumen exportado, se han registrado fluctuaciones alcanzando durante el mismo periodo una TCPA de 16%. En el 2018 se registró el mayor aumento del volumen exportado a 295.586 TM, mientras que en el 2015 disminuyó la cantidad exportada a 172,506TM (ANECACAO, 2020).

Ilustración 3.- Exportaciones de cacao ecuatoriano (FOB en miles USD/ TM)



1Fuente: Anecacao

A mediados de abril del 2019 el Ecuador participó en el Panel AD-Hoc del Cacao Fino de Aroma de la Organización Internacional de Cacao (ICCO), que se efectuó en la ciudad de Abijan, Costa de Marfil donde se logró que el Ecuador mantenga el 75% de las exportaciones de Cacao Nacional Fino de Aroma lo que posiciona como el principal exportador a escala mundial (MAGAP M. A., Informe Rendimientos Objetivos Cacao Almendra Seca, 2019).

Los principales destinos de las exportaciones de cacao por continente tenemos que América cuenta con una participación promedio durante el periodo 2015 -2019 de 56% en volumen seguido de Asia con un 23% de participación, Europa con una participación 19%, Oceanía con 0,2% seguido de Reino Unido con el 0.1% y África participa con el 0.1%, (BCE, 2019) como se detalla en la tabla adjunta:

Tabla 3.- Exportaciones de cacao ecuatoriano por continente / (FOB miles de USD)

CONTINENTE	2015	2016	2017	2018	2019
AMERICA	886.294	673.075	506.334	545.214	525.930
ASIA	128.147	200.203	219.547	306.082	279.054
EUROPA	235.542	204.799	193.362	205.218	216.385

OCEANIA	2.612	2.621	3.432	3.259	2.633
REINO UNIDO	2.654	4.646	1.951	122	228
AFRICA	272	1.218	996	411	2.554

Fuente: Banco Central Ecuador 2015-2019

El mercado americano se subdivide en seis áreas económicas que son: Asociación Latinoamericana de Integración, la Comunidad del Caribe, el Mercado Común Centroamericano, el Resto de América, Canadá y Estados Unidos. De los cuales solo diez países tienen una participación activa con respecto a la comercialización del cacao ecuatoriano en estudio (BCE, 2019).

Tabla 4 Países participantes según su asociación

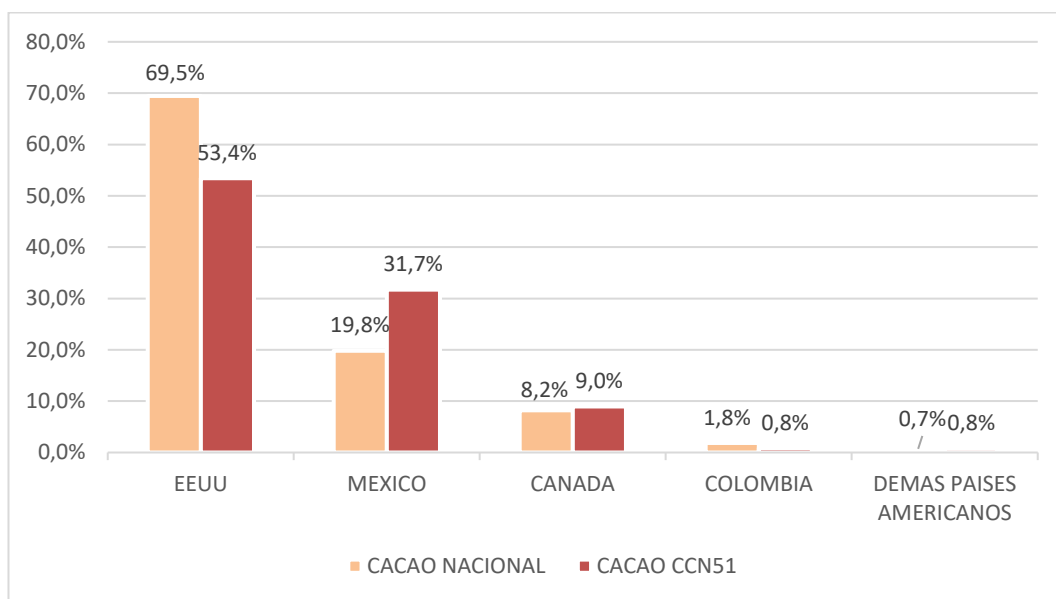
ASOCIACIÓN	PAISES PARTICIPANTES
Asociación Latinoamericana de Integración	Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, México, Panamá, Paraguay, Perú, Uruguay, Venezuela
Comunidad del Caribe	Barbados, Guyana, Haití, Jamaica
Mercado Común Centroamericano	Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Nicaragua
Resto de América	Isla Curazao, Republica Dominicana
Canadá	Canadá
Estados Unidos	Estados Unidos

Fuente: Banco Central Ecuador 2015-2019 1

Siendo Estados Unidos es el mayor importador de los dos principales tipos de cacao obteniendo el 69,5% y 53,4% respectivamente, seguido por México que alcanza un 19,8% y 36,7%, notamos también una importante participación de Canadá con un 8,2% y 8,9% respectivamente. Complementando con Colombia, Perú, Argentina, Panamá, Chile y Guatemala alcanzando entre los seis países mencionados un 2,5% para el Cacao Nacional y con el Cacao Ccn51 participa Colombia, Bolivia, Panamá y Chile con un 0,92% (ANECACAO, 2020).

Por tanto, los tres principales países de destino de las exportaciones de Cacao Nacional en América son: Estados Unidos con una participación de 69.4% para el Cacao Nacional y un 53.4% para el CCN51 en el periodo analizado, México con una participación del 19.8 % para el Cacao Nacional y un 31,7% para el CCN51 y Canadá se presenta con una participación del 8.2% para el Cacao Nacional y un 9% para el CCN51. (ANECACAO, 2020)

Ilustración 4.- Participación del cacao nacional y CCN51 en América periodo 2015 - 2019



Fuente: Anecacao 2020 1

El Ecuador ha adoptado una estrategia de comercialización basada en la diferenciación de su cacao en mercados internacionales, a través de la utilización de signos distintivos como la Denominación de Origen y Marca Sectorial, que garantizan una producción amigable con el medio ambiente de responsabilidad social y calidad, con un sistema de trazabilidad para toda la cadena de suministro: características que ha fortalecido la identidad, producción y asociatividad de pequeños productores.

Desde el 2008 el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual resolvió declarar la protección de Denominación de Origen “Cacao Arriba”, siendo en el mes de mayo del 2010 la emisión del título de la declaratoria de la protección de

dicha Denominación de Origen. Este instrumento protege la almendra de caco fino de aroma y su sabor floral, también reconoce a nivel internacional sus factores humanos, cosecha, transporte, fermentación, secado, almacenamiento y mantenimiento de la calidad genética así también como sus factores naturales: localización geográfica ecuatorial, aspectos agroclimáticos, topografía de suelo, y la existencia de una variedad nacional entre otros.

De igual manera el Gobierno Nacional a través de los Ministerios de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, Ministerio del Ambiente y ANECACAO se encuentran impulsando la marca sectorial Cacao Ecuador con el objetivo de posicionar y certificar a nivel internacional el cumplimiento de nuestro país con prácticas y estándares de calidad, de inclusión, genero, formalidad de trabajo, respeto de normas contra el trabajo infantil, derechos del trabajador además de la implementación de normas ambientales durante los procesos de exportación, entre otros.

La industria chocolatera estadounidense espera crecer de manera continua ya se encuentra en la innovación de productos a base de chocolate negro y con leche además de nuevos sabores así como referencias en bajas calorías o sin azúcar, para adaptarse a los diversos estilos de vida de los consumidores independientemente de su género, ya que el mercado cuenta con un alto consumo de chocolates de marcas renombradas a través de la historia comercial, siendo el principal desafío en los años venideros el incremento del precio de las materias primas.

8. Conclusiones.

Desde la premisa que sin cacao no hay chocolate, y después de analizar e investigar el consumo y la exportación del cacao ecuatoriano durante el periodo 2015- 2019 se concluye lo siguiente:

El consumo del cacao fino de aroma está relacionado con la demanda industrial del producto, ya que, para considerarse un chocolate de calidad Premium, debe tener por lo menos el 14% de cacao fino de aroma certificado. En este sentido

el consumo de cacao ha evolucionado del placer a lo saludable siendo ahora relacionada como fuente de energía saludable.

Así mismo, la evolución del cuidado integral de la salud a nivel mundial ha fomentado el consumo creciente de productos orgánicos y a exigir que estos productos cumplan con certificaciones internacionales como: certificación producto orgánico, comercio justo, además de la implementación de la trazabilidad. Estas tendencias son muy visibles en el mercado europeo y mejor pagado en el mercado americano, donde el cuidado de la salud, el medio ambiente y aspectos sociales como la calidad de la cadena productiva suelen ser factores importantes al momento de adquirir productos.

El cacao en grano es de mucha importancia desde los inicios de vida republicana del Ecuador, siendo generador grandes negocios en base a este recurso, además de ser considerado internacionalmente como la Capital del Cacao o la Tierra del Chocolate. En este contexto, los principales mercados americanos de exportación son Estados Unidos, México y Canadá.

En cuanto a la cadena productiva del cacao se concluye que si se implementa una supervisión permanente para conocer las problemáticas de las zonas agroecológicas marginales o de menor acceso beneficio en que se siembra el cultivo, lo que fomentará generar soluciones que desarrollen una mejor calidad de vida al pequeño productor, incluso se podría potencializar la zona tanto comercial como turística.

A manera de recomendación, se considera que el Gobierno Nacional debe fomentar con capacitaciones y publicidad los beneficios de obtener certificaciones tanto nacionales como las internacionales para generar una cultura integral de dirección y ordenamiento en los cultivos para que se progrese la trazabilidad del cacao ecuatoriano.

El cacao ecuatoriano fino aroma siempre es muy bien cotizado por su calidad, aroma y finura; llegando al punto de que los exportadores recibían premios

es decir valores adicionales por la calidad de todo el producto, hasta que empezaron las mezclas de los de los tipos de cacao lo que llevo a que este premio prácticamente se extinga o se vea muy rara vez, a pesar de las diversas certificaciones que posee el cacao.

Hay que trabajar en plantaciones, ayudar al agricultor para que se tecnifique de alguna manera, si se tiene cuatro hectáreas pues tocara utilizar dos y tecnificar y fertilizar adecuadamente el riego y las otras dos usarlas en otro tipo de cultivos que ayude de alguna manera a equilibrar los ingresos, hay que estar conscientes que el cacao es un commodity que está expuesto a variaciones de precios todos los días mientras el mercado esté trabajando.

9. Referencias Bibliográficas

ANECACAO. (2020). Guayaquil.

BCE, B. C. (2019). *Estadística de Comercio Exterior de Bienes, Exportaciones/por Area Economica, Pais Destino y Subpartida*. Quito: BCE.

Camara de Comercio Guayaquil CCG. (2018). *Ecuador analiza formar parte de la Alianza del Pacifico*. Guayaquil: Departamento de Investigacion y Proyectos.

Clarie Lanaud, R. L. (2012). Origen de la Domesticación del Cacao y Su uso Temprano en Ecuador. *Nuestro Patrimonio, El Telegrafo* , 12 - 14.

Enriquez, G. (1985). *Curso sobre Cultivo de Cacao Turrialba; Centro Agronomico Tropical de Investigacion y Enseñanza*. Turrialba, Costa Rica: Centro Agronomico Tropical de Investigacion y Enseñanza.

Franco, P. T. (07 de Agosto de 2018). Veinte cacaoteras estrenan la nueva marca sectorial de Ecuador. *El Universo*, pág. 1.

Gaytán, R. T. (1972). *Teoria del Comercio Internacional*. Mexico: Siglo XXI Editores S.A. CV.

INEC, I. N. (2019). *Espac 2019*. Quito.

Iniep, I. d. (1999). *La Economía Ecuatoriana en el Siglo XX*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

Lavados, H. (1978). *TEORIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL. MODELOS Y ALGUNAS*. Santiago de Chile: Universidad de Chile.

MAGAP, M. A. (2014). *Zonificación Agroecológica Económica del Cultivo de Cacao*. Quito: Coordinacion General del Sistema de Información Nacional.

MAGAP, M. A. (2019). *Ficha del Cultivo del Cacao*. Quito Ecuador: Sistema de Informacion Publica Agropecuaria.

MAGAP, M. A. (2019). *Informe Rendimientos Objetivos Cacao Almendra Seca*. Quito: MAG.

MAGAP, M. d. (2020). *Superficie y Producción Histórico, Sistema de Informacion Pública Agropecuaria*. Quito: MAG.

Milquiades, C. (1980). *Economía Internacional*. Mexico: Mc Graw- Hill.

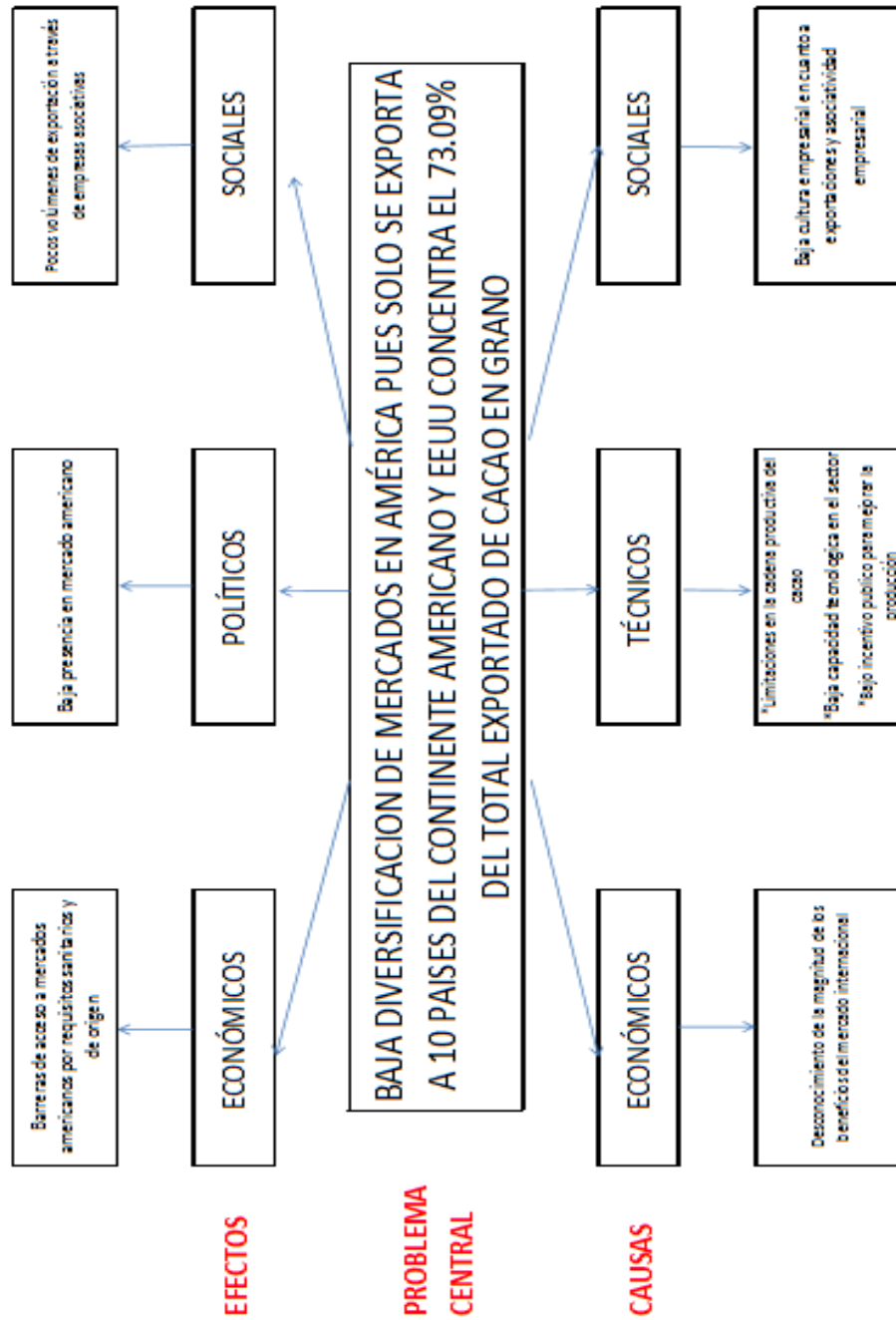
p, M. d. (s.f.).

Quingaisa, E. (2007). *Estudio de caso: denominacion de origen “cacao arriba” Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen. .* Quito: FAO y el IICA.

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, S. (2014). *Cronicas Las Denominaciones de Origen a través de la Historia*. Quito: Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.

10. Anexos

Arbol del Problema



Entrevista

Se realiza una entrevista a la Profesora Juanita colaboradora del Colegio en Mata de Plátano, mujer de 60 años con más de dos generaciones viviendo

1. ¿Cómo califica a los productores de cacao de la comunidad de Mata Plátano?

La comunidad de Mata de Plátano es una comunidad que no es unida por diversos motivos familiares y sociales que se mantienen a pesar de los años.

2. ¿Qué oportunidades comerciales con respecto al cacao no las han aprovechado por la falta de unión de la comunidad de Mata de Plátano?

Hace algunos años vinieron por aquí representantes de Nestlé con su Plan Cacao donde nos iban a revisar la salud, capacitarnos y cumplir con respecto a la siembra, cosecha, fermentado, secado y almacenamiento del cacao, y nos pagarían \$120 el saco cuando desde esa época hasta ahora el saco lo pagan \$60. Máximo \$80., el requisito era que teníamos que organizarnos y establecer un día para que la empresa recolecte el producto, la falla fue que hablaron con los dueños de las tierras no con los hijos o nietos que somos quienes trabajamos la tierra.

3. ¿De qué vive la comunidad en general de Mata de Plátano?

Del comercio de cacao y otras siembras, pero mayormente del cacao

4. ¿Cómo ve usted el futuro de Mata de Plátano?

Los jóvenes no tienen muchas aspiraciones si no es irse para Guayaquil o Quito a estudiar y trabajar, es irse fuera del país.

5. ¿Qué cree que le falta a la educación del recinto Mata de Plátano?

Ayuda por parte del Gobierno fomentar el civismo por el Recinto Mata de Plátano