



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**Tesis:**

**“ESTRUCTURA Y DINÁMICA DE LAS EXPORTACIONES DE  
CACAO ECUATORIANO EN EL PERÍODO 2007-2010”**

Para la obtención del título de:

**ECONOMISTA**

**Egresada:**

**ALBÁN VERDEZOTO DENNISE ESTEFANÍA**

**Guayaquil – Ecuador**

**Octubre 2011**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco sinceramente a Dios, sobre todas las cosas, por la oportunidad que me ha dado para prepararme profesionalmente.

A Jesús, mi amigo incondicional, por no haber permitido que yo doblegara ante las adversidades y por haberme sostenido en todos los momentos de mi vida.

A mi madre, Sara María Albán Verdezoto, por todo el apoyo que me ha brindado durante estos 22 años de vida y con la bendición de Dios la tendré conmigo muchos años más.

A mis amigos de aula: Karina, Luis, Freddy, Yuri, Martha y Moisés por la ayuda que cada uno de ellos me dio a lo largo de mi carrera. A mi esposo, César Revilla, con quien puedo contar en todo momento.

## **DEDICATORIA**

La presente tesis la dedico a Sara María Albán Verdezoto, mi madre. La persona que me ha prestado toda su ayuda y que ante todo ha sido padre y madre para mí.

La mujer que ha luchado por darme educación y todo lo necesario para mi progreso. Mi mamá ha estado pendiente de mí en todo momento sin pedir nada a cambio.

## INTRODUCCIÓN

La presente Tesis, trabajo de investigación, previa a la obtención del título de economista se concentra en torno a un problema fundamental de la macroeconomía nacional: *“Estructura y dinámica de las exportaciones de cacao ecuatoriano en el período 2007-2010”*.

Tomé opción por el presente tema por dos razones fundamentales: el rol dinámico que el cacao tiene en las agroexportaciones y la importancia que cada vez adquiere el clon CCN51, como una nueva variedad de cacao que es demandado a nivel mundial, por su calidad y sabor.

Se compone de tres capítulos. En el primero estudio la economía cacaotera, el comercio exterior y la relación de ésta con la producción y el comercio exportador de éste. Continué analizando el rol e importancia de la economía agraria, en la modalidad del agroexportador, así como el rol de ésta en la configuración del sector primario y el vínculo del cacao en uno y otro.

En el segundo me concentro en realizar un estudio que me conduce a estructurar una visión general de la macroeconomía nacional y el rol de la agroexportación cacaotera del período 2003-2006. Continué con el estudio de cuál es el rol del cacao fino o de aroma en la agroexportación cacaotera.

Analizo los factores que tienen que ver con calidad, enfermedades y precios, el cacao CCN-51 en el Ecuador. También estudio la comercialización y transformación del cacao ecuatoriano y los incentivos de las políticas gubernamentales hacia el sector cacaotero.

El tercer capítulo comprende una visión general de la estructura y la dinámica de la economía nacional y del rol de la agroexportación cacaotera en el trienio 2007-2010. Mi estudio continúa con establecer el rol creciente que ha venido teniendo el Ecuador como productor y exportador de cacao fino de aroma, el cacao CCN-51 en el Ecuador.

También continuo con el análisis de cuáles son los principales productores y exportadores del cacao ecuatoriano así como cuál es la dinámica que sigue la comercialización del cacao nacional, CCN51 y semi-elaborados al resto de países.

Finalmente, el presente trabajo de investigación concluye estableciendo un conjunto de conclusiones que se infieren del contenido de lo que he descubierto, establecido y analizado en la presente tesis.

## **CAPÍTULO PRIMERO**

### **LA ECONOMÍA CACAOTERA Y EL COMERCIO EXTERIOR**

*Economía y producción agraria*

*Rol e importancia de la economía agraria en la agroexportación*

*Qué es el modelo agroexportador*

*La producción y la exportación ecuatoriana del sector primario y su vínculo con el cacao.*

## **ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN AGRARIA**

### **Economía.-**

La economía ecuatoriana se caracteriza por la gran biodiversidad de su territorio, la población activa con la que cuenta, además de la capacidad empresarial tanto pública como privada. Por otro lado, la estructura de las exportaciones es primaria, en la canasta económica de producción se distinguen tres productos principales: cacao, banano y petróleo.

De igual manera, hay otros productos que han ayudado a obtener excedentes. Estos son: camarón, atún y café, que han promovido el crecimiento. Por otro lado, las exportaciones agrícolas principalmente son de tierras bajas costeras.

Adicional a los cultivos de exportación tenemos cultivos de subsistencia como son: maíz, patatas, cebada, mandioca, arroz y trigo. Las industrias se dedican a la elaboración de alimentos, obras de metal, textiles, productos de madera, químicos y plásticos, sin embargo el petróleo es la industria más grande con la que cuenta el país.

Además de productos agrícolas, marinos y forestales existe en la economía ecuatoriana textiles modernos, petroquímica, electrónica, química, acero, construcción de barcos y las industrias que se dedican a fabricar materiales de construcción. El principal centro industrial es Guayaquil, seguido de Quito, como los más importantes. Casi tres cuartos de economía de Ecuador se concentra en estas áreas.

La agricultura tiene dos características principales, la primera es cultivar y cosechar alimentos para autoconsumo de los agricultores y de toda la población del país. La segunda es la parte o la proporción de alimentos que se cultivan para satisfacer las necesidades alimentarias del extranjero, es decir, la agroexportación.

Ecuador es un país subdesarrollado y uno de los más pequeños de América del Sur, al igual que muchos países latinoamericanos para el Ecuador no ha sido fácil levantar su progreso económico.

Los problemas que ha tenido el país se han solucionado progresivamente, paso a paso, con la finalidad de estar a la par con las evoluciones económicas que se dan nivel internacional, y de participar en la apertura de nuevos e innovadores mercados.

Ecuador es un país primario exportador. Es decir, los productos que se envían al exterior carecen de transformación, en su mayoría son materias primas. La industrialización que existe en la nación es primaria. Además, la población ecuatoriana, en su mayoría, se dedica a actividades rurales, pesca, artesanías, entre otros.

Durante la década de los 90's Ecuador fue objeto de políticas de apertura comercial que en un comienzo mostraron, al igual que el resto de la región, un crecimiento moderado que no pudo mantenerse debido a su condición de país periférico.

Este crecimiento estuvo caracterizado por un pobre proceso científico y tecnológico que no le permitió especializarse y ser competitivo en el sector exportador, lo que se vuelve una constante para toda la región (es decir la periferia).

### **Producción agraria.-**

La producción agrícola ecuatoriana, la producción agropecuaria, representa indiscutiblemente el mayor porcentaje de la producción total nacional. El sector agrícola del Ecuador afronta nuevos y más complicados desafíos.

Es primordial mencionar que en nuestro país la producción agrícola bananera y cacaoera ha sustentado 200 años de crecimiento económico, de ingreso fiscal y ha contribuido a la economía de la nación. El banano, a partir de 1940, comenzó a

cultivarse en nuestro país y con el paso del tiempo la exportación de este producto se convirtió en la principal fuente de divisas para el estado.

En la década de los años 50 Ecuador llegó a ser el primer exportador mundial de banano. El Ecuador suplantó a los países de Centro América y El Caribe que también producían banano, pues éstos fueron golpeados por plagas y huracanes.

En décadas pasadas, muchas familias capitalistas de la costa de Ecuador compraron grandes propiedades y las destinaron al cultivo de cacao, estos latifundios fueron conocidos como los grandes cacaos. Las áreas preferidas para el cultivo de la pepa de oro fueron las llamadas de arriba en lo que es ahora la provincia de Los Ríos, sur del Guayas y El Oro.

Entre 1880 a 1890, el Ecuador se convirtió en el mayor exportador de cacao a nivel mundial, el cacao fue el principal producto que generó divisas y recursos para el país en esa época. Incluso permitió que se crearan los primeros bancos en el país. De igual manera, el país ha tenido una atmósfera de conflictos, en especial los concernientes a la disputa por tierras.

Es importante mencionar que en la actualidad la demanda de los productos agrícolas es más rigurosa. Es decir, los mercados están exigiendo productos que sean orgánicos.

Estos productos son aquellos que se producen utilizando adecuadamente la tierra, de esta manera se protege el medio ambiente en el que viven los seres humanos.

La proporción que pertenece a productos orgánicos es pequeña en todos los mercados, esto demuestra las posibilidades considerables a largo plazo. La manera en que se puede acrecentar las posibilidades de desarrollo es logrando que el cliente o consumidor final tenga más conciencia del cuidado al medio en que se vive.

Algunos de los países subdesarrollados están produciendo una gran variedad de productos orgánicos, no obstante, aún hay algunos obstáculos para este tipo de productos.

Por ejemplo, hay falta de conocimientos competentes como en el caso de habilidades de agricultura orgánica y procedimientos de producción, y por supuesto no se conoce bien el mercado para este tipo de productos.

Otro ejemplo, es respecto a los productos que deben cultivar, los mercados y canales de distribución que se deben elegir. De igual manera se debe tener información sobre la competencia, el acceso al mercado, etc.

La certificación del producto es un problema substancial que tienen los países subdesarrollados, esto además de ser un problema técnico hace que el precio final del producto se incremente, aumento que al final de la cadena será pagado por el consumidor. No obstante, la certificación es la garantía de que el producto es orgánico.

## **ROL E IMPORTANCIA DE LA ECONOMÍA AGRARIA EN LA AGROEXPORTACIÓN**

La economía agraria es el segmento del proceso social de producción que genera bienes y servicios del sector primario, generalmente a través del uso de los recursos tierra y capital. Esta economía se refiere al proceso y acción de agentes económicos; y aparte de ser para el consumo nacional tiene como base fundamental es obtener divisas mediante la inserción de nuestros productos en el mercado exportador.

Los procesos de producción de la dinámica económica generan los bienes y servicios dan la seguridad alimentaria y estos productos alimenticios son para el consumo. Además, también se destinan a satisfacer las necesidades y el excedente, especialmente de materia prima, se constituye en producción para exportación que genera divisas.

La economía agraria ha estado principalmente centrada en la agricultura como sector. La unidad elemental de análisis es la empresa o la explotación agrícola. Los principales campos de análisis son la producción agraria, el mercadeo de las mercancías agrícolas y la demanda por alimentos.

Además del funcionamiento de los mercados de factores y productos, los vínculos entre la agricultura y otros sectores de la economía y el resto del mundo, la sostenibilidad en el uso de los recursos y la política agraria y alimenticia.

El funcionamiento de la economía es un asunto complejo en el que miles de decisiones son tomadas por los individuos, las empresas y el Estado que en conjunto determinan la asignación de los recursos existentes en la sociedad.

La asignación de los recursos se refiere, por tanto, a la manera de repartir los recursos de la sociedad entre los diferentes productos, entre diferentes organizaciones que los producen y entre los miembros de la sociedad.

El sector agrícola del Ecuador se está enfrentando a nuevos retos puesto que la globalización mundial impone a la nación la necesidad de especializarse en las

producciones que le permita una inclusión sólida al comercio internacional. Durante las tres últimas décadas la agricultura ecuatoriana ha experimentado significativos procesos de mutación.

La agricultura tradicionalmente ha estado vinculada con el comercio exterior, sin embargo, el contenido actual y ulterior está distinguido por sucesos de mayor competencia internacional.

A pesar de los límites que tiene el país en cuanto a desarrollo económico, no se han dejado de lado los temas de definición de políticas agrícolas. Además, se ha seguido estudiando nuevas vías que impulsen el crecimiento y mejoras del sector agrícola puesto que es el sector de mayor importancia del Ecuador.

### **Importancia.-**

El sector agrícola es el productor básico de alimentos e insumos para la industria, la exportación y para dar seguridad alimentaria a la población. Con el fin de lograr un mayor desempeño del sector mencionado, el país se ve en la necesidad de promover la investigación, buscar técnicas, acceso al crédito, asesoría técnica, comercialización y ayuda financiera a pequeños y medianos productores.

La entrega de créditos y atractivas políticas económicas y financieras son las principales fuentes para que las actividades del sector agrícola avancen. La agricultura es la base de la economía ecuatoriana, he aquí la importancia de este sector.

Esta actividad abastece a la población de bienes finales necesarios para la alimentación y también suministra a las industrias los insumos básicos para el desarrollo de sus actividades y el giro del negocio.

La transformación de las actividades de producción, la substitución de productos naturales por productos artificiales y además el manejo de gran cantidad de químicos

han hecho que la agricultura esté un poco relegada. Sin embargo, en la actualidad algunas economías fuertes que poseen un sector agropecuario activo lo protegen.

Esto se debe a que reconocen la importancia de este sector para el desarrollo de su nación y no hay nada mejor que una economía tenga sus propios recursos para la satisfacción de las necesidades básicas de su población.

Una cualidad de este modelo es que es heterogéneo en su estructura. La primera característica de las economías periféricas es la existencia de actividades y/o ramas de la producción en las que la productividad media del trabajo es normal.

La segunda característica es la presencia de actividades tecnológicamente rezagadas, en las que la productividad es muy reducida. La primera característica mencionada genera empleo, y la segunda abarca el subempleo. Esa convivencia del empleo y el subempleo constituye la heterogeneidad estructural.

### **Características técnico-económicas del sector agropecuario.-**

El sector agropecuario de las economías subdesarrolladas en términos generales tiene las siguientes características:

1. Es la actividad económica que ocupa la mayor cantidad de fuerza de trabajo. Del total de empleos alrededor del 29.3 % pertenece al sector de la Agricultura (Fuente: datos.bancomundial.org)
2. Es la actividad económica y el sector al cual está vinculado el modelo agroexportador, a través del cual se obtiene divisas que financian las importaciones.
3. Es la actividad económica que está compuesta por dos sectores: el moderno que está dirigido a las exportaciones y el tradicional que está dirigido al mercado interno.

4. Es un sector bastante descuidado por los gobiernos, la asistencia técnica, el crédito y otros aspectos de la política económica y de la acción del Gobierno.
5. Generalmente el tipo de tenencia de las tierras se expresa en dos formas reales: minifundios y latifundios.
6. Mientras el sector moderno tiene adecuado desarrollo tecnológico, el sector tradicional aun tiene formas precarias de producción, lo que determina bajos niveles de productividad. Por ejemplo, la siembra de papa, melloco en la Sierra.
7. En este sector, de manera tardía, entró la tecnología a partir de los años 70 – 80. En el caso del cacao, luego de diversas investigaciones, el agrónomo Homero Castro Zurita logró, en 1965, el llamado cacao clon CCN-51 que significa Colección Castro Naranjal.

Este agrónomo estudió y analizó, desde 1952, las diferentes variedades del cacao y, finalmente, obtuvo la variedad tipo 51, que es mucho más tolerante a las múltiples enfermedades que afectan al grano, además es de mayor productividad.

## **¿QUÉ ES EL MODELO AGROEXPORTADOR?**

El modelo agroexportador es aquel que engloba un sistema económico que se basa en la obtención de productos agrarios y en la exportación de estos productos a los países desarrollados.

El modelo agroexportador es el modelo económico que se basa en la exportación de materias primas agrarias e importación de productos manufacturados.

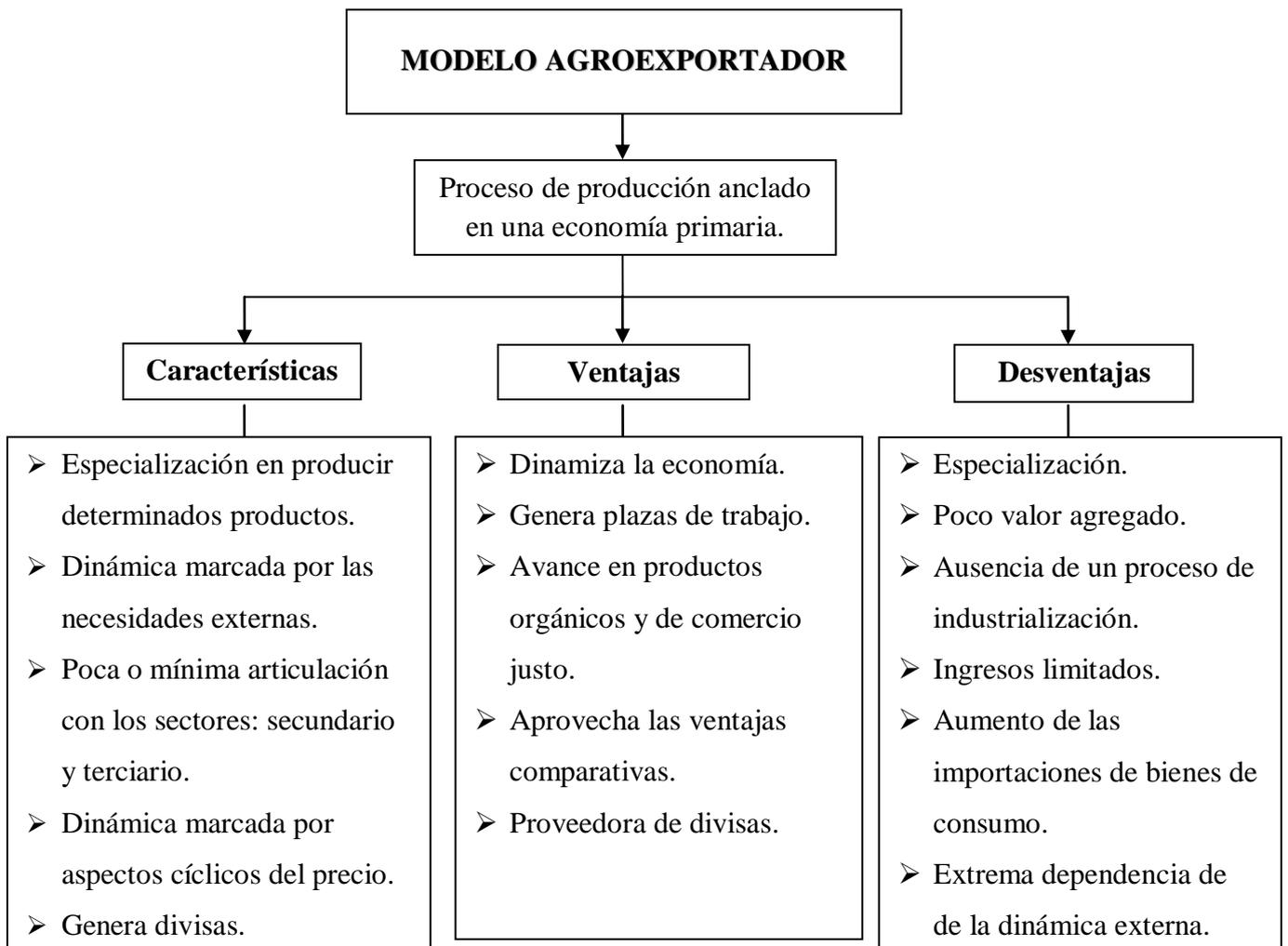
En este trabajo, más que como un modelo, se presenta la agroexportación como una modalidad, es decir, se lo visualiza como un proceso de producción anclado en una economía primaria.

Este modelo está determinado por una debilidad estructural de la economía para generar excedentes en el sector secundario e incluso aunque la economía ecuatoriana es terciaria, su base económica en el sector externo es primaria.

La modalidad agroexportadora genera servicios para satisfacer las necesidades internas. Esta modalidad está estrechamente relacionada con el mercado global y los productos que se obtienen son para venderlos de acuerdo a las ventajas comparativas de cada nación.

La modalidad agroexportadora es la que está enlazada con el sistema económico internacional que estaba vigente a fines del siglo XIX. Este sistema consistía en que los países centrales se dedicaban a la industria, es decir fabricaban productos más sofisticados.

Por lo tanto, estos productos se vendían a un precio superior que los productos básicos o materias primas que carecían de transformación. En cambio los países de la periferia se especializaron en producir y exportar elementos básicos, especialmente los productos agrícolas.



El modo acelerado, lento y de distinto ritmo de este sistema económico permitió que la circulación de capital entre las regiones más poderosas y las menos poderosas se mantuviera por más de un siglo.

Sin embargo, los países latinoamericanos tuvieron que dejar el modelo agroexportador y reemplazarlo por un modelo que permitiera que toda la producción se consuma localmente. Esto se dio porque los países centrales se vieron afectados por la crisis capitalista de 1930 y dejaron de demandar los productos de los países de la periferia.

La agroexportación le permitió a Sudamérica reactivar sus economías y traer capital extranjero para nuevas inversiones en medios de transporte que mejoraran y agilizaran la economía y el transporte, por ejemplo en trenes, puertos, etc.

En Ecuador tenemos dos ejemplos de nuestro país como mono-exportador:

- ✓ El auge cacaotero (1880-1920) generó un aumento en la demanda de la mano de obra en las plantaciones de la costa. Lo que provocó grandes migraciones desde la sierra hacia la costa ecuatoriana, además permitió un incremento de trabajadores asalariados. Este auge también logró un rápido proceso de urbanización en la costa, principalmente en las cercanías del centro comercial y marítimo de la ciudad de Guayaquil.
- ✓ El auge bananero (1950-1960) incentivó también las migraciones, aunque el país siguió con una economía agrícola. La población se distribuyó de manera casi equitativa entre las principales regiones como son Sierra y Costa.

Luego, Ecuador supera esta situación y en lo que respecta a exportaciones aparecen productos de comportamiento muy dinámico que cambiaron su importancia en la economía y modificaron la estructura de las exportaciones de la nación.

Es decir, el país incursionó en una canasta de exportaciones más diversificada con productos como: café, palma africana, palmito, caña de azúcar, maíz, soya, arroz, maracuyá, flores, etc.

### **Características de la agroexportación.-**

1. Especializar la actividad agrícola en producir determinados productos: café, cacao, banano, para el consumo interno.
2. Su dinámica está marcada por las necesidades de la demanda externa mas no por las necesidades de la demanda interna.

3. Poca articulación con los otros sectores macroeconómicos, es decir, generalmente este sector no mantiene una gran articulación con los sectores secundario y terciario.
4. Su dinámica no responde a procesos productivos y circulatorios internos, sino que está marcada por la dinámica de la demanda externa y los aspectos cíclicos del precio.
5. Esta modalidad genera las divisas que nutren en países de base económica primaria, es la que provee de divisas para garantizar las importaciones.

#### **Ventajas de la Agroexportación.-**

1. Dinamiza la economía.- Al utilizar eficientemente los recursos endógenos existentes se puede estimular el crecimiento económico, crear empleo y mejorar la calidad de vida.
2. Genera plazas de trabajo.- Provee de ingresos a muchas familias que se dedican a diversas actividades relacionadas con la agricultura. Estas actividades abarcan todo el proceso agrícola, la siembra, las plantaciones, transferencia de los productos, entre otros.
3. Avance en productos orgánicos y de comercio justo.- De esta manera se puede lograr mejores precios, nuevas relaciones comerciales y un mejor equilibrio con la naturaleza.
4. Aprovecha las ventajas comparativas.- El país aprovecha las ventajas que tiene en la siembra de productos agrícolas gracias a los recursos naturales que tiene.
5. Proveedora de divisas.- La producción agrícola ha sido en su mayoría para la exportación. Es el sector proveedor de divisas.

## **Desventajas de la Agroexportación.-**

1. Especialización.- El país se especializa como un país primario y no permite que se dé una industrialización.
2. Poco valor agregado.- No damos a los productos una innovación relevante. Además, la nación no se proyecta hacia el mercado mundial con algo más que no sean los productos primarios.
3. Ausencia de un proceso de industrialización.- La economía gira alrededor de la agricultura y no se fomenta la producción industrial a gran escala de bienes manufacturados.
4. Ingresos limitados.- La mayor parte del ingreso de un país se basa directamente en las exportaciones del sector primario (agrícola), es decir se limitan a la venta de estos productos.
5. Aumento de las importaciones de bienes de consumo.- Este aumento se da para minimizar las deficiencias del sector secundario.
6. Extrema dependencia de la dinámica externa, de los precios y de los ciclos de los precios. Al ser un país que tiene una gran base de producción agropecuaria, los precios de determinado producto primario se ven afectados o beneficiados por sus comportamientos en el mercado externo.

## **LA PRODUCCIÓN Y LA EXPORTACIÓN ECUATORIANA DEL SECTOR PRIMARIO Y SU VÍNCULO CON EL CACAO**

El sector primario de la economía ecuatoriana comprende la agricultura, la caza, la ganadería, la silvicultura, la pesca y acuicultura; estas actividades proveen de productos alimenticios al exterior.

La producción agraria es un fragmento vital de todas las economías, es una gran fuente de empleo. Las tierras ecuatorianas, con sus diversos climas, están en la posibilidad de producir casi todos los tipos de productos agrarios que existen en el mundo. Es decir, los productos que son de clima tropical e incluso los productos que precisan clima templado.

La economía de Ecuador, durante muchos años, ha dependido primordialmente de productos de origen primario. Además ha contado con pocos mercados de destino, lo cual ha hecho que la economía sea cada vez más endeble ante las variaciones de precios y demanda en los mercados internacionales.

### a. Breve historia de la agroexportación cacaotera.

El cacao es uno de los más característicos símbolos del país, durante casi un siglo. El orden socioeconómico ecuatoriano se desplegaba en gran medida alrededor del mercado internacional del cacao.

Ecuador posee una gran superioridad en este producto. Más del 70% de la producción mundial de cacao fino o sabor Arriba se encuentra en nuestras tierras. Esto ha generado una fama importante y favorable para el país.

El cacao fino de aroma y el chocolate producido con este cacao están en el punto más alto del mercado debido a su calidad.

El cacao llegó a ser una fuente principal para que el sector público pudiera financiarse. En la actualidad, el cacao existente en las tierras ecuatorianas pertenece a mezclas de cacao nacional y clon.

A pesar de esto, el cacao arriba sigue cultivándose en el país, pues Ecuador tiene las condiciones climatológicas y agrarias necesarias para la siembra de este tipo de cacao. El cacao ecuatoriano se vende en base a un diferencial del precio oficial que se marca en la bolsa de cacao de New York, ese diferencial se lo establece de acuerdo a la oferta y demanda.

En Ecuador se concentra alrededor del 3% de la producción mundial de cacao. Al cierre del 2008, Ecuador a nivel de mercado interno, el país solo se quedó con 7.000 de las 130 mil toneladas métricas de cacao que produjo.

*b. El cacao en la economía nacional.*

La economía de Ecuador es la octava más grande de América Latina, después de las de Brasil, México, Argentina, Colombia, Venezuela, Perú y Chile. Las exportaciones de Ecuador son el primer motor de crecimiento de la economía desde finales del siglo XIX hasta la Gran Depresión.

Ecuador adquiere sus ingresos basados en la exportación de dos productos primarios: cacao y café, esto perjudica a la industrialización porque no se programan alternativas.

Muchos años antes de la instauración de la República se tiene noticias sobre la producción del cacao, lo que podría significar que el Ecuador tiene más de 200 años de producción. Incluso este cultivo constituyó la base económica para el mantenimiento de las gestas patrióticas que lograron la independencia de España.

El Ecuador fue el primer exportador de cacao del mundo. Abarcó el 25% de la demanda mundial durante la primera década del siglo XX; creando en el Ecuador una

economía que permitió la creación de un sistema bancario e incentivó la migración de inversionistas europeos al Ecuador.

La producción de cacao ha generado recursos y empleo, moviendo a decenas de miles de jornaleros y familias campesinas del litoral, cautivando también mano de obra de la región Sierra. Además haciendo que provincias como Los Ríos, Manabí, Guayas y el Oro; generen recursos que han sido canalizados en beneficios de otras áreas para el desarrollo nacional.

De igual manera permite una gran participación de divisas a través de las exportaciones, lo que ha permitido favorecer al desarrollo y progreso de la economía ecuatoriana. La producción cacaotera se encuentra muy ligada a las condiciones del ecosistema.

Esto es preciso para que las causas que reducen el rendimiento sean diferentes a otros países productores. Sin embargo, el cultivo del cacao en el país, a pesar de los problemas, tiene buenas perspectivas debido a la creciente demanda en el mercado internacional por su calidad de aroma fino.

La importancia de la actividad cacaotera como creadora de empleo y divisas en el Ecuador sigue siendo grande, a pesar de la crisis de inicios del siglo XX que causó que el cacao dejara de ser la primera actividad económica del país.

Las exportaciones de cacao y sus derivados siguen siendo importantes en el país. Genera divisas importantes para el desarrollo de la economía ecuatoriana, de aquí la importancia de las exportaciones de este producto.

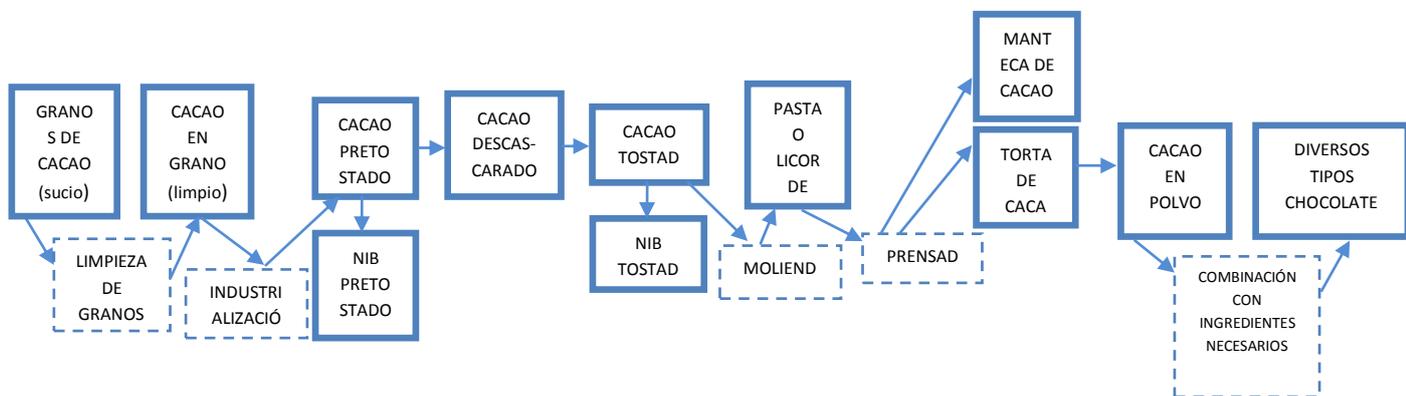
*c. El cacao en el mercado: grano e industrializado.*

Nuestro país es un productor de cacao más que un procesador de cacao. Los principales clientes de este producto son los países desarrollados. Estos compradores son los que procesan esta materia prima y la transforman en deliciosos y exquisitos chocolates.

La mayoría del cacao ecuatoriano se exporta en grano. Es decir, el país no realiza la transformación del grano, por lo tanto no puede controlar el mercado del cacao y del chocolate.

No es recomendable que un país dependa económicamente de un solo producto pues esto da una economía débil, que estará bajo los remesones que se deriven de las fluctuaciones del mercado.

A continuación un cuadro para conocer un poco el proceso industrial del cacao:



De los granos fermentados (o no fermentados) y secos de cacao se obtienen subproductos y productos finales, luego de que los granos hayan pasado por diversos procesos de industrialización.

Los subproductos derivados del cacao son: licor, manteca, torta y polvo de cacao. Los productos finales del cacao son chocolates y demás elaborados, por ejemplo, coberturas, golosinas, bombones, barras de chocolate amargo, con frutas, nueces, entre otros.

Dentro de las fronteras ecuatorianas, pocas empresas se dedican a procesar el cacao (elaborado y semi-elaborado) para exportación, entre ellas tenemos:

**PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CACAO SEMIELABORADO  
AÑO 2010**

EMPRESAS	TIPO DE PRODUCTO					
	MANTECA	LICOR	TORTA	POLVO	CHOCOLATE	GRANO PARTIDO
Ecuacocoa	X	X	X	X	X	
Ecuacoffee S.A.	X	X	X	X		
Fondo Ecu. Populorim Progressio Camari		X				
Nestlé Ecuador	X	X			X	
Productos SKS Farms Cia.Ltda.	X	X		X		
Transmar Ecuador		X				X
Triairi S. A.	X	X		X		
Corporación Grupo Salinas	X	X				
FONMSOEAM		X				
Casa Luker del Ecuador	X	X	X			
Ecuatoriana C. Ltda.				X		
UROCAL	X					
CONFITECA C. A.		X				
Corporación Rantinpak				X		
Ferrero del Ecuador S.A.					X	
COFINA		X				

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Del total de las exportaciones de cacao del Ecuador, alrededor del 10 % son de productos semi-elaborados, la diferencia corresponde a exportaciones de cacao en grano.

Los principales países exportadores de cacao son los principales productores. No obstante, Brasil y Malasia, países que tienen un lugar significativo en la producción mundial, no son necesariamente grandes exportadores, debido al tamaño de su industria de transformación que absorbe la producción nacional.

El mercado del cacao es de libre mercado. Existen diversos actores en la cadena de comercialización. Por otro lado, el Estado no realiza controles sobre su comercialización, incluso los precios se fija de acuerdo a las fluctuaciones del mercado internacional.

Los dos mercados importantes y de gran incidencia para el cacao en grano están situados en la Bolsa de New York y la Bolsa de Londres. Estos mercados lo manejan utilizando dos características: en los mercados físicos y, bajo contratos a futuros y opciones.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **VISIÓN GENERAL DE LA MACROECONOMÍA NACIONAL Y ROL DE LA AGROEXPORTACIÓN CACAOTERA 2003-2006**

*Ecuador como exportador de cacao fino o de aroma*

*Cacao nacional: Calidad, enfermedades y precios*

*Cacao CCN-51 en el Ecuador*

*Comercialización y transformación del cacao ecuatoriano*

*Incentivos del Gobierno en el sector cacaotero*

## **ECUADOR COMO EXPORTADOR DE CACAO FINO Y DE AROMA**

El cacao ecuatoriano es importante para el desarrollo de nuestra economía. Es reconocido a nivel internacional por su aroma y sabor, de ahí su prestigio entre las principales industrias internacionales transformadoras de cacao.

Este reconocimiento le permite al país ser competitivo en cuanto a calidad. La importancia de la calidad del cultivo de cacao fino y de aroma en Ecuador y la diferencia en precio en comparación con el cacao ordinario, siempre ha estado presente tanto en organizaciones nacionales como extranjeras, asociaciones de pequeños productores, públicas y privadas.

En el caso del cacao fino y de aroma del Ecuador, el reconocimiento de su calidad permite que se otorgue un premio adicional al precio. El cultivo del cacao ha estado presente en la economía ecuatoriana desde hace años y ha contribuido al crecimiento nacional.

Ecuador, por las condiciones de su clima y diversidad biológica, es un gran productor de cacao fino de aroma, reconocido a nivel mundial por su excelente calidad.

En la actualidad, el Ecuador es el primer productor de cacao fino de aroma en el mundo. Produce alrededor del 60% de la producción total.

Las exportaciones de cacao en grano y semi-elaborados durante el 2003-2006 generaron para la economía un valor superior a los 681 millones de dólares, representando cerca del 4% de las exportaciones no petroleras del Ecuador.

Las exportaciones de cacao, para el período 2003-2006, fueron de 324.000 TM que representaron US\$ 506 millones en divisas.

Desde hace dos siglos, el cacao nacional era cultivado en las zonas de la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, que forman el Río Guayas en las riveras del cual está situada la ciudad de Guayaquil, principal puerto de Ecuador.

Desde ese tiempo el producto adquirió reputación y empezó a ser conocido con el término de cacao arriba. El cacao nacional ecuatoriano es reconocido a nivel mundial por su excelente calidad y aroma floral; es uno de los más finos del mundo.

Esto se debe a su producción. Se lleva a cabo en regiones de tierra fértil y que poseen excelentes condiciones climáticas que le proporcionan su exclusivo aroma y sabor muy solicitado en la chocolatería fina.

El cacao es uno de los productos emblema del Ecuador. Sale de nuestras fronteras a conquistar plazas en diversos mercados internacionales. Sin embargo, para concretar los el negocio de la venta, es preciso avalar la calidad a los compradores.

Tradicionalmente se ha cultivado el *cacao arriba* en las zonas de la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, debido a que en estas localidades se evidencia algunas de las enfermedades de mayor impacto económico (escoba de bruja - *Moniliophthora perniciosa* y monilia -*M. roreri*) se nota un movimiento hacia zonas más secas.

Es así que una de las zonas donde se ha incrementado considerablemente el cultivo de cacao arriba, con mezclas, son las estribaciones de la cordillera Occidental.

El cacao de Ecuador ha sido considerado como un cacao diferente a los otros, debido a sus características organolépticas especiales que lo diferencian de otros cacaos de calidad con otros sabores, también apetecidos por mercados especializados (sabor a nuez o sabor frutal).

### Características de Planta de Cacao Nacional

<b><i>Semillas</i></b>
Gruesas, de color medianamente pigmentado a claro
<b><i>Hojas</i></b>
De forma elíptica y centro ancho. De color verde claro las jóvenes, al madurar se vuelven de verde intenso.
<b><i>Flor</i></b>
Los pedicelos del estambre son de color rojo, los sépalos son de color verde blanquecinos y no presentan pigmentos de antocianina.
<b><i>Frutos</i></b>
Verdes los jóvenes, algo rojizos al estar expuesto directamente al sol. Al madurar, se vuelven amarillos o con pintas anaranjadas. Tiene una forma amelonada con un ligero cuello de botella en la base, que se vuelve más fino en la punta.
<b><i>Frutas maduras</i></b>
Siempre de color amarillo o con pintas anaranjadas. La forma varía poco, es fuertemente amelonado con un ligero cuello de botella en la base y más abultado que en la parte de la punta. Tiene 10 surcos y lomos alternado profundo y superficial, la superficie es medianamente rugosa.

Fuente: Anecacao

Elaboración: Dennise Albán

El cacao arriba posee un sabor floral que es dulce de sensación a flores, como un perfume fresco, entre jazmín, rosas y lilas.

A continuación un cuadro estadístico que presenta los porcentajes de exportación de cacao por país:

**EXPORTACIÓN MUNDIAL DE CACAO EN GRANO (EN TM)  
POR PAÍS**

País	TM	%
Costa de Marfil	1'008,860	45%
Indonesia	302,670	13%
Ghana	219,182	10%
Nigeria	175,272	8%
Camerún	109,796	5%
Países Bajos	102,670	5%
Estonia	58,539	3%
Ecuador	55,420	2%
Bélgica- Luxemburgo	42,303	2%
República Dominicana	39,710	2%
Resto del Mundo	142,926	6%
Total Mundo	2'257,348	100%

Fuente: FAOSTAT (2003)  
Elaboración: Dennise Albán

El cuadro muestra que el país que más contribuye en la exportación de cacao fino a nivel mundial es Costa de Marfil con un 45%, seguido de Indonesia con un 13%, en cambio las exportaciones de Ecuador representan un porcentaje pequeño, del 2%.

A continuación dos cuadros que indican los principales productores de cacao fino o de aroma y la exportación de cacao en grano en toneladas métricas a nivel mundial:

## PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL

Exclusivo	Mixto
Isla Dominicana	Ecuador
Jamaica	Venezuela
Santa Lucía	Costa Rica
Granada	Colombia
San Vicente y Granadina	Indonesia
Samoa	Papúa Nueva Guinea
Surinam	Panamá
Trinidad y Tobago	Sao Tomé y Príncipe
	Sri Lanka

Fuente: ICCO (Internacional Cocoa Organization)  
Elaboración: Dennise Albán

Como se observa en el cuadro, son diecisiete países que producen el cacao fino o de aroma, dentro de los cuales sólo ocho países producen únicamente cacao fino, y los nueve restantes producen cacao fino y otras variedades de cacao.

Cerca del 95% de la producción mundial anual se puede considerar como cacao básico. Este cacao procede en su mayoría de África, Asia, América Central y del Sur. El cacao restante es de la calidad de cacao fino de aroma. A continuación se presenta un cuadro donde se detallan las exportaciones de cacao en grano del 2003 al 2006:

### EXPORTACIONES CACAO NACIONAL POR CALIDADES (2003-2006) DÓLARES FOB

AÑOS	ASE		ASN		ASS		ASSS		ASSPS		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
2003	28.677,57	47.539.913,15	124,20	207.602,38	32.514,80	56.007.381,41	11.791,89	21.270.454,56	32,15	60.555,57	73.140,62	125.085.907,07
2004	32.104,87	44.843.436,43	85,56	126.716,68	33.101,24	49.423.702,06	11.437,03	17.455.278,80	174,98	272.613,00	76.903,68	112.121.746,97
2005	30.610,85	42.932.008,12	0,00	0,00	36.092,19	53.817.740,90	13.896,56	21.107.512,40	255,23	402.207,81	80.854,83	118.259.469,22
2006	25.302,24	36.488.119,62	0,00	0,00	41.388,11	68.360.094,52	26.615,71	45.992.857,80	25,05	42.330,95	93.331,11	150.883.402,89
<b>TOTAL</b>	<b>116.695,52</b>	<b>171.803.477,32</b>	<b>209,76</b>	<b>334.319,06</b>	<b>143.096,34</b>	<b>227.608.918,88</b>	<b>63.741,20</b>	<b>105.826.103,56</b>	<b>487,42</b>	<b>777.707,33</b>	<b>324.230,24</b>	<b>506.350.526,15</b>

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán



Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Como se observa en el cuadro, en el año 2003, el Ecuador exportó 73 mil toneladas métricas de Cacao Nacional. En el 2004 la exportación aproximada fue de 76 mil toneladas métricas. En el 2005 se exportaron 80 mil toneladas métricas y en el 2006 se incrementa aún más la exportación de cacao nacional llegado a 93 mil toneladas métricas.

Del volumen total exportado el 36% corresponde a la calidad ASE, el 0.06% a cacao ASN, el 44% a la calidad ASS, el 19% a cacao ASSS y el 0.63% a la calidad ASSPS.

En el período 2003-2006 se observa que la exportación de cacao ASE, de menor calidad ha disminuido en un 11%, así mismo la exportación de cacao ASSPS de máxima calidad también ha disminuido en un 220%.

Sin embargo, las exportaciones de cacao de las calidades ASS y ASSS han incrementado en un 26% y 126%, respectivamente, por lo que se considera que en este período se han mancomunado esfuerzos y medios para aumentar la exportación de cacao nacional de alta calidad.

El cacao ASE es el cacao de menor calidad. Por lo tanto el país se ve en la necesidad de mejorar estos esquemas de calidad pues de esta manera se podría exportar en mayor volumen las calidades ASS, ASSS, ASSPS, pues debido a que son mejores tiene un precio mayor en el mercado.

#### **EXPORTACIONES CACAO RESPECTO AL PIB (2003-2006)**

Años	MILES DE DÓLARES		
	Exportaciones	PIB	%
2003	125.085	18.219.436	0,69
2004	112.121	19.827.114	0,57
2005	118.259	20.747.176	0,57
2006	150.883	21.553.301	0,70

Fuente: BCE y Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Como se observa en el cuadro la participación de las exportaciones de cacao en el PIB tuvo un descenso en el año 2004 y 2005, sin embargo esta participación se recupera en el 2006.

#### **EXPORTACIONES DE CACAO NACIONAL RESPECTO A EXPORT. TOTALES (2003-2006)**

Años	MILES DE DÓLARES		
	Export.	Export. Totales	%
2003	125.085	6.222.693	2,01
2004	112.121	7.752.891	1,45
2005	118.259	10.100.031	1,17
2006	150.883	12.728.243	1,19

Fuente: BCE y Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

La participación de las exportaciones de cacao nacional en las exportaciones totales disminuyó en el 2006 en comparación con el año 2003.

**EXPORTACIONES DE CACAO NACIONAL  
RESPECTO A EXPORT. TRADICIONALES (2003-2006)**

Años	MILES DE DÓLARES		%
	Export. Cacao Nac.	Export. Totales	
2003	125.085	1.737.367	7,20
2004	112.121	1.673.874	6,70
2005	118.259	1.925.283	6,14
2006	150.883	2.200.175	6,86

Fuente: BCE y Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

La participación de las exportaciones de cacao nacional en las exportaciones tradicionales totales ha disminuido en los años 2004 a 2006.

## **CACAO NACIONAL: CALIDAD, ENFERMEDADES Y PRECIOS**

La palabra calidad se usa cada vez con más frecuencia en las compañías, ya sea en los sectores de alimentos, industria o servicios. La calidad es una característica que se utiliza en la economía, en el mercado y en la industria.

Es necesaria para establecer el nivel de las propiedades de un bien o servicio para de esta manera poder comparar y decidirse por el de mejor calidad.

La calidad es el resultado de un esfuerzo arduo, se trabaja de forma eficaz para poder satisfacer el deseo del consumidor. Dependiendo de la forma en que un producto o servicio sea aceptado o rechazado por los clientes, podremos decir si éste es bueno o malo.

La calidad es sumamente importante en todos los procesos de producción, sea este cacaotero o de otro tipo. Un mayor nivel de calidad de los productos será el que determine que tengan una mayor demanda en el mercado.

La calidad del cacao es aquella que obedece a gustos y preferencias de los clientes y consumidores. Para obtener un cacao de excelente y alta calidad se debe cumplir con diversos requisitos.

Principalmente, radica en escoger el lugar donde se va a sembrar el cacao, puesto que deben ser tierras aptas para este producto.

Además, la clasificación de un producto de determinado origen como producto de calidad o no, depende de su utilización y del cliente final: al comerciante lo que le interesa es la parte exterior del grano que no necesariamente coincide con un buen sabor a chocolate.

Para el industrial es indispensable buenas características, de peso seco, de las almendras, del contenido de la testa, del porcentaje de grasa, del sabor, pureza y contenido de humedad.

Diversas empresas, radicadas en el extranjero, están interesadas en el cacao ecuatoriano, debido a que aporta de un excelente aroma a sus chocolates. El cacao ecuatoriano es reconocido mundialmente por sus características de aroma y color sumamente apreciadas en la preparación de chocolates finos.

Debido al interés del mercado internacional, es necesario investigar nuevas formas de mejorar la producción de cacao tradicional, pues al aumentar la producción, aumenta también la demanda.

Muchos exportadores destacan la importancia de este noble fruto y lo catalogan como un gran motivador económico para actividades relevantes, como son: el turismo, la industria, el comercio y la agricultura.

La calidad del cacao fino, además de tener un precio diferente, muchas veces recibe premios monetarios por parte de los importadores por el hecho de sembrar cacao fino sin mezclas.

Las mezclas de cacao fino con otras variedades son las que no permiten dar un cacao nacional 100% puro.

De ahí la importancia de no mezclar diferentes variedades, por esta razón Ecuador fue castigado, pasó de ser 100% exportador de cacao fino a ser 75% exportador de cacao fino. La calidad permite insertar el producto en el mercado mundial. Es la que hace que muchos países lo demanden.

Cuando la calidad se torna variable, es decir, tiene ascensos y descensos, se vuelve imprescindible establecer parámetros para poder asegurar que el producto que se va a poner en el mercado sea el adecuado. Estos parámetros son establecidos por las conocidas normas de calidad.

### **Normas de Calidad.-**

Para el caso ecuatoriano, los estándares para las diferentes calidades de cacao están dadas por la Norma INEN del Ecuador. El cacao arriba y el CCN51 necesitan perentoriamente una inspección de sus normas de calidad para asegurar la separación de los tipos.

Normas como NTE INEN 176 y 177 no son suficientes para certificar y precisar la calidad y satisfacer la petición de los clientes.

La norma 176 determina los requisitos de calidad que el cacao en grano debe tener para ser exportado. Además, identifica los métodos que deben emplearse para clasificar. La norma 177 determina la forma adecuada para la toma de muestra del cacao en grano.

Las inspecciones de calidad permiten comprobar la fermentación, peso del lote y nivel de humedad, como determina la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176 cacao en grano – requisitos. Hay dos análisis fundamentales: físico y organoléptico.

Se toman muestras elementales (INEN 177), que varían según el volumen del lote, después se homogenizan las muestras y se separan tres, identificándolas con los datos de lote tales como: fecha, calidad, puerto de destino y comprador.

Estos datos sirven de respaldo y ayudan a documentar los resultados de la inspección, impresos en el certificado que emitía Anecacao, hasta Agosto 2010, a partir de Septiembre de 2010 los emite Agrocalidad.

Una vez que llega la muestra al laboratorio de análisis físico, se toman 500 granos de la muestra homogenizada, se las separa en grupos de 100 para promediar el peso. Por ejemplo cien granos de cacao ASS, deberían pesar alrededor de 125gr.

Después se continúa con la prueba de corte: se cortan las almendras por la mitad, para registrar los niveles de fermentación, estableciendo la clasificación del lote según la norma INEN 176. Con un higrómetro se evidencia la humedad, que no debe pasar del 7% (cero relativo).

Los lotes tienen que ser fumigados 48 horas previas al análisis, para esto se utiliza frecuentemente el fosforo de aluminio, un plaguicida que tiene que ser tratado con cuidado porque de relacionarse con el aire es considerablemente tóxico para el organismo.

Otra forma de evaluación de los lotes para exportación y en general del cacao, es la organoléptica.

Esta forma radica en elaborar licor de cacao con la muestra homogenizada que será tasada por panel de catadores que calificará en una importancia del 1-10 considerando: sabor a moho, astringencia, acidez, intensidad del sabor, sabores especiales y aromas frutales o florales.

Al presente, estos dos ensayos son el instrumento para comprobar las virtudes, defectos y perfiles de sabores, pero estos valores se los establece de acuerdo a la exigencia del cliente, para certificar que cuando se compra cacao ecuatoriano se está adquiriendo lo que se espera.

A continuación se detallan los requisitos para exportar las calidades de “Cacao Nacional”:

### REQUISITOS DE CALIDAD INEN DEL CACAO ARRIBA

Requisitos	Unidad	ASE	ASN	ASS	ASSS	ASSPS
<b>Cien granos pesan</b>	g	105-110	110- 115	120-125	130-135	135-140
<b>Buena fermentación (mínimo)</b>	%	26	44	60	65	75
<b>Ligera fermentación* (mínimo)</b>	%	27	10	5	10	10
<b>Total fermentado (mínimo)</b>	%	53	54	65	75	85
<b>Violeta (máximo)</b>	%	25	25	21	15	10
<b>Pizarroso/pastoso (máximo)</b>	%	18	18	12	9	4
<b>Moho (máximo)</b>	%	4	10	2	1	1
<b>Total análisis sobre 100 pepas</b>	%	100	100	100	100	100
<b>Defectuoso (máximo-análisis sobre 500 gramos)</b>	%	4**	3	1	0	0

Fuente: Anecacao  
Elaboración: FAO e IICA

\* Coloración marrón violeta

\*\* Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE

Como se observa en el cuadro la calidad ASE presenta un máximo de cacao pizarroso de 18% y 4% de cacao mohoso y la calidad ASSS tiene un 9% de pizarroso y un 1% de mohoso con 0% de cacao defectuoso.

#### **Principales enfermedades del cacao.-**

En el Ecuador uno de los factores adversos a la producción de cacao son las enfermedades que actúan con mayor o menor intensidad, de acuerdo a las condiciones climáticas.

Entre las principales enfermedades: Escoba de bruja, monilla, mal de machete, mancha negra, diplodia (viveros).

- ✓ La Escoba de Bruja.- Es provocada por un hongo a través de las escobas secas que están en los árboles.
- ✓ Monilla del cacao.- Es un hongo parásito que afecta únicamente a las mazorcas, cuando ésta se encuentra dañada por dentro surgen manchas color café, luego se produce un polvo que es el hongo y enfermará a las demás mazorcas.
- ✓ Mal del Machete.- Es un hongo que afecta el tronco o ramas del cacao, los cortes que le hacen a las plantas con el machete son las puertas para el ingreso de este hongo.
- ✓ Mancha negra: Enfermedad que afecta al tronco y los frutos, es más manejable en relación a la escoba de bruja.
- ✓ Diplodia: Enfermedad que actúa en los viveros, ocasiona la muerte de los tejidos en desarrollo.

La poda fitosanitaria reduce la probabilidad de que el cacao se infecte, de igual manera es aconsejable que se tenga un buen control químico.

El departamento técnico de ANECACAO procede a efectuar las recomendaciones de sanidad que permita llenar las partes enfermas de los árboles de cacao para evitar esporulaciones futuras.

En relación a los fungicidas, estas trabajan en condición de prevención, siempre y cuando tengan una buena cobertura y aplicación oportuna.

## Precios del cacao nacional.-

Los precios del cacao a nivel mundial se establecen de acuerdo a la manera en que interactúa la oferta y la demanda, esa interacción es definida en dos mercados importantes ubicados en Londres y New York.

Solamente por su “sabor arriba”, internacionalmente, el cacao ecuatoriano tiene un precio especial en la bolsa dependiendo de las calidades definidas por la ICCO:

- ✓ **ASE:** Arriba Superior Epoca (51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo)
- ✓ **ASN:** Arriba Superior Navidad (52% fermentado, 25% violeta, 18% pizarroso, 5% defectuoso).
- ✓ **ASS:** Arriba Superior Selecto (65% fermentado, 20% violeta, 12% pizarroso, 3% defectuoso)
- ✓ **ASSPS:** Arriba Superior Summer Plantación Selecta (85% fermentado, 10% violeta, 5% pizarroso, 0% defectuoso).
- ✓ **ASSS:** Arriba Superior Summer Selecto

Los precios referenciales de exportación de cacao en grano, por calidad, se detalla a continuación:

**PRECIOS REFERENCIALES FOB  
DE EXPORTACIONES CACAO NACIONAL  
POR CALIDADES (2003-2006)  
US\$/TM**

Años	ASE	ASN	ASS	ASSS	ASSPS
2003	1.657,74	1.671,52	1.722,52	1.803,82	1.883,30
2004	1.396,78	1.481,03	1.493,11	1.526,21	1.557,93
2005	1.402,51	0,00	1.491,12	1.518,90	1.575,86
2006	1.442,09	0,00	1.651,68	1.728,03	1.690,06

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Durante el 2004, los precios de la calidad ASE han mostrado una baja. Recuperándose en el 2005 con un incremento del 0.41% y en el 2006 con un 2.82%. Los precios de la calidad ASN disminuyen el 2004. En el 2005 y 2006 no se exportó cacao de esta calidad.

En lo que respecta al cacao ASS tiene una baja en su precio en el año 2004, pero se recupera en el 2006 con una tasa de crecimiento del 10.77%.

Los precios del cacao ASSS y ASSPS tiene una baja en los años 2004 y 2005, recuperándose la calidad ASSS en el año 2006 con un incremento del 14%, mientras que la calidad ASSPS lo hace con un tasa de 7.25%.

El precio de todas las calidades, en el año 2006, tiene un descenso en comparación al año 2003. Esto se debe a que el mercado de Nueva York sufrió un fuerte retroceso.

El mercado de Nueva York cayó de mil setecientos dieciocho a mil quinientos cincuenta y ocho dólares, que quiere decir 160 dólares por tonelada métrica en promedio, equivalente a más de 7 dólares por quintal.

También la bolsa de Londres tuvo una caída de más de 94 libras, de 1.003 libras cayó a 907 libras, la tonelada métrica.

Es significativo mencionar que los clientes internacionales muestran gran apertura en la negociación de precios de cacao especial proveniente de asociaciones de pequeños productores que manejan el criterio de la no mezcla de variedades.

De ahí la importancia de mantener la calidad sobre la cantidad. Cabe mencionar que generalmente la calidad de cacao mejor pagada es la ASSPS pues tiene un nivel superior al resto.

## CACAO CCN-51 EN EL ECUADOR

El cacao CCN-51 es una variedad obtenida en el Ecuador, su característica principal es la resistencia contra las enfermedades. Además, que es una variedad muy productiva, sus granos tienen mayor cantidad de grasa y poca cáscara.

El clon CCN51 tiene alto potencial de rendimiento y es tolerante a las enfermedades comunes. Este cacao muchas veces es usado para relleno en la mayoría de fórmulas de chocolates.

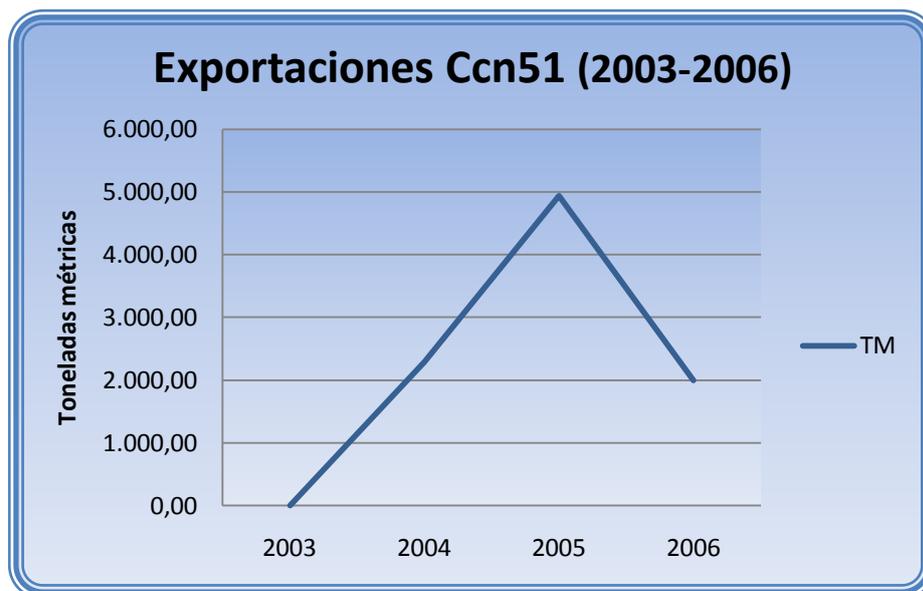
Sin embargo, con adecuada fermentación la calidad puede mejorarse substancialmente. Además, bajo completa exposición solar y nutrición adecuada se pueden obtener rendimientos superiores a 4000 kg por hectárea.

El cacao CCN-51 es más demandado por el sector de la industria cacaotera que se dedica a los chocolates más comerciales del mercado, en general, mientras que el cacao fino es para un mercado selecto de chocolatería fina que requiere granos de muy alta calidad.

### EXPORTACIONES CACAO CCN51 (2003-2006) FOB Y TONELADAS MÉTRICAS

Años	TM	Dólares FOB
2003	0,00	0,00
2004	2.294,55	3.085.102,44
2005	4.940,72	6.225.630,39
2006	1.997,76	2.660.416,77

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán



Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

En el año 2004 se empezó a exportar la calidad CCN51 en Ecuador. En el año 2005 la exportación de este tipo de cacao aumentó en un 115%, sin embargo, en el año 2006 disminuye en un 60%.

El CCN51 es un híbrido de cosecha alta y se produce principalmente en plantaciones a gran escala. Las industrias de chocolate y las procesadoras de cacao del país prefieren el CCN51 porque tiene un alto contenido de grasa de cacao y no tiene problemas al moldearse.

#### EXPORTACIONES CCN51 RESPECTO AL PIB

Años	MILES DE DÓLARES		
	Exportaciones	PIB	%
2003	125.085	18.219.436	0,69
2004	112.121	19.827.114	0,57
2005	118.259	20.747.176	0,57
2006	150.883	21.553.301	0,70

Fuente: BCE y Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Se observa en el recuadro que la participación de las exportaciones de cacao CCN51 en el PIB ha incrementado, llegando a un 0.70% en el año 2006.

**EXPORTACIONES DE CCN51 RESPECTO A EXPORT.  
TOTALES DE CACAO  
(2004 – 2006)  
MILES DE DÓLARES**

Años	Export. Ccn51	Export.Totales	%
2004	2.294,55	79.198,23	0,03
2005	4.940,72	85.795,55	0,06
2006	1.997,76	95.328,87	0,02

Fuente: BCE y Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Durante el período 2003 y 2006, las exportaciones de CCN51 respecto a las exportaciones totales han sido mínimas.

**PRECIOS REFERENCIALES FOB DE  
EXPORTACIONES CCN51 (2004-2006)  
US\$/TM**

Años	Precio
2004	1344,54
2005	1260,06
2006	1331,70

Fuente: BCE y Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

El precio de este tipo de cacao disminuyó en el 2005 en un 6.28%. Sin embargo, en el año 2006 tiene un incremento del 5.68%. Es importante mencionar que, a pesar que la mayor parte de pequeños productores poseen en la actualidad cultivos de cacao arriba, en los últimos años, un número considerable de éstos ha introducido las variedades clonales de poco sabor en sus huertas.

En general, los productores más grandes son los que han tecnificado el cultivo de cacao y están utilizando variedades como CCN51 en un sistema de producción más

tecnificado (monocultivos) y con alta utilización de insumos. Sin embargo, el CCN51 no presenta las características únicas del cacao arriba, tan solicitadas en el mercado internacional y que han permitido que el producto cuente con un premio sobre el precio de bolsa, incentivando así a la mayoría de productores a mantener sus cultivos.

El precio del CCN51 sobrepasó los US\$1,300 por tonelada, mientras que los del cacao arriba ASSPS superan los US\$1800 por tonelada. Hay una gran demanda de cacao arriba de alta calidad y el fuerte desarrollo de CCN51 con sus atributos especiales (pepas grandes, peso, entre otros).

Muchos participantes de la cadena han empezado a mezclar la variedad CCN51 con el nacional, con el fin de recibir mejores precios y ofrecer más producto. A continuación las características que deben tener los granos de cacao del tipo CCN-51 para poder ser exportados:

#### **REQUISITOS DE CALIDAD INEN PARA CCN51**

Requisitos	Unidad	ASSPS
<b>Cien granos pesan</b>	g	135-140
<b>Buena fermentación (mínimo)</b>	%	65***
<b>Ligera fermentación* (mínimo)</b>	%	11
<b>Total fermentado (mínimo)</b>	%	76
<b>Violeta (máximo)</b>	%	18
<b>Pizarroso/pastoso (máximo)</b>	%	5
<b>Moho (máximo)</b>	%	1
<b>Total análisis sobre 100 pepas</b>	%	100
<b>Defectuoso (máximo-análisis sobre 500 gramos)</b>	%	1

\*\*\* La coloración varía de marrón a violeta.

Fuente: Anecacao  
Elaboración: FAO e IICA

## COMERCIALIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DEL CACAO ECUATORIANO

### Comercialización del cacao.-

De acuerdo a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, (UNCTAD por sus siglas en inglés), la comercialización de cacao se ha realizado históricamente bajo tres sistemas: la junta de comercialización, la caja de estabilización y el libre mercado.

De estos, el que rige de forma prácticamente generalizada en la actualidad es el de libre mercado<sup>1</sup>:

- ✓ “Libre Mercado: Bajo este sistema existen una multitud de agentes privados que participan, sin intervención directa del gobierno, en la comercialización interna y externa y los precios se determinan de acuerdo a los precios internacionales.

La participación del gobierno se limita al control de calidad, los impuestos y la supervisión. Debido a la competencia y a la ausencia de intervención del gobierno, los productores generalmente reciben un porcentaje mayor del precio FOB”.

Existen tres relaciones clave que pueden resumirse de la siguiente manera a la hora de determinar los precios, y que son:

- ✓ Los precios ascendentes tienden a estimular la inversión en la producción (oferta), mientras que los precios descendentes tienden a deprimir tal inversión.
- ✓ Los precios ascendentes tienden a deprimir la demanda, mientras que los precios descendentes tienden a estimular la demanda.

---

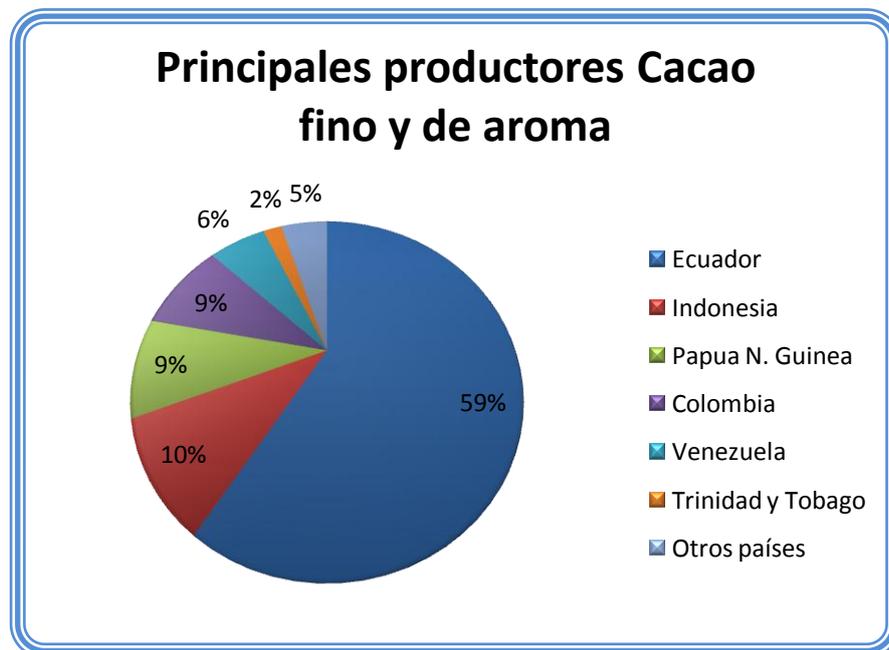
<sup>1</sup> Tomado de UNCTAD, INFOCOMM “Información de Mercados sobre productos Básicos – Cadena del producto”:  
<http://unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cadena.htm>

- ✓ Los precios tienden a subir si la demanda sobrepasa la oferta, pero tienden a descender si la oferta sobrepasa la demanda.

### Principales países competidores y países importadores.-

El Ecuador ha sido, por historia, uno de los principales productores de cacao fino y de aroma a escala mundial. Produciendo, en la actualidad, aproximadamente el 60% de la producción mundial de esta variedad.

Este producto ha tenido además importantes contribuciones para la economía nacional. Es uno de los principales productos de exportación (tercer producto agrícola exportado), su participación dentro del PIB total promedia el 0,45% y dentro de PIB agropecuario es un rubro importante.



Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

El Ecuador como exportador de cacao tiene gran potencial y su producto tiene grandes perspectivas de negociación, pero se ha perdido un poco el prestigio del

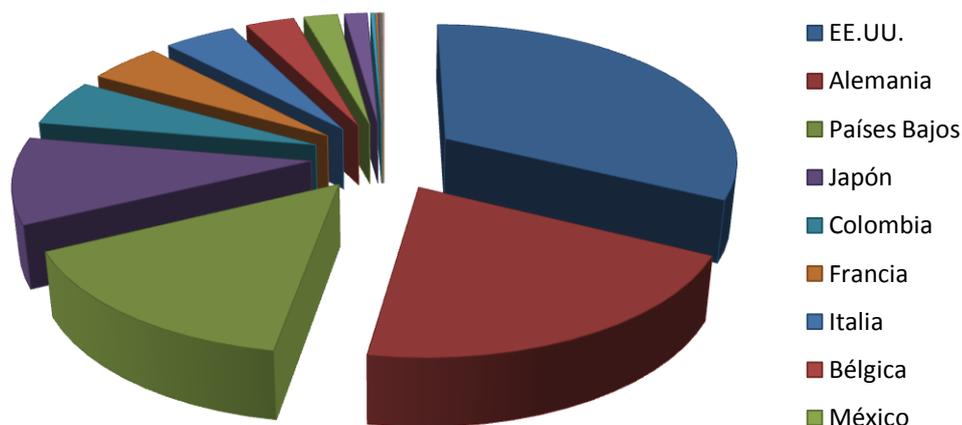
cacao ecuatoriano debido a la reducción de la calidad y a un inadecuado manejo posterior a la cosecha, a la baja productividad de las plantaciones y a la desorganización de los agricultores de este producto.

**EXPORTACIONES CACAO NACIONAL POR DESTINO (2003-2006)**  
**EN TONELADAS MÉTRICAS**

Países	Cacao Nacional
EE.UU.	104.740,91
Alemania	65.784,09
Países Bajos	49.154,95
Japón	32.356,18
Colombia	17.649,60
Francia	15.166,51
Italia	14.975,08
Bélgica	10.216,99
México	7.080,16
España	4.769,56
Argelia	897,69
Inglaterra	323,61
China	200,03
Panamá	175,122
Argentina	157,94
Rusia	120,06
Canadá	100,05
Korea	100,05
Suiza	89,424
Turquía	52,164
Corea	40,02
Grecia	34,98
Uzbekistán	25,047
Malasia	20,01

Fuente: Anecacao  
 Elaboración: Dennise Albán

## Exportaciones Cacao Nacional (2003-2006)



Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

La demanda internacional es creciente y sostenida, principalmente de esta variedad, ya que los países consumidores: Europa, EEUU y Japón, la utilizan para la fabricación de chocolates finos y de alta calidad.

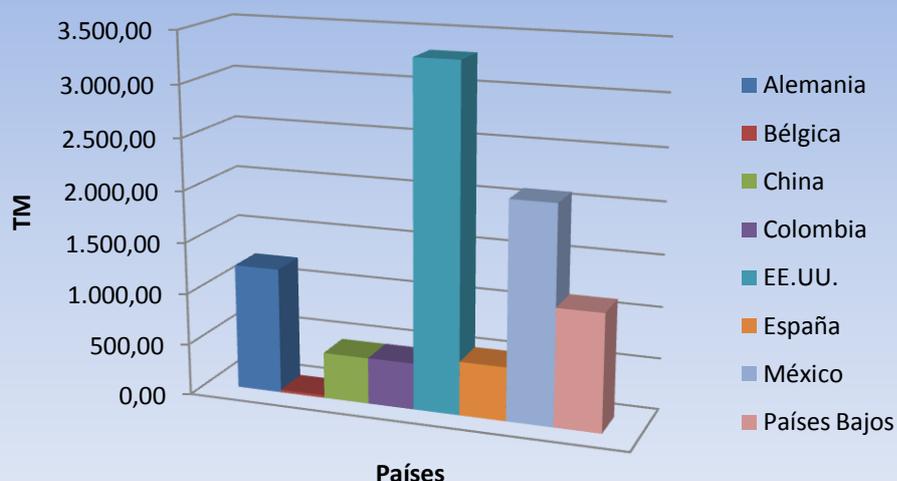
### EXPORTACIONES CACAO CCN-51 POR DESTINO (2003-2006)

EN TONELADAS MÉTRICAS  
Países CCN51

Alemania	1.225,70
Bélgica	25,05
China	450
Colombia	452
EE.UU.	3.317,78
España	522,91
México	2.101
Países Bajos	1.138,71

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

## Exportaciones CCN51 (2003-2006)



Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

### Transformación del cacao.-

Ecuador tiene una estructura económica primario-exportadora, por lo tanto el sector cacaotero no es la excepción. Sin embargo, una pequeña parte de este sector se dedica a producir y exportar semi-elaborados de cacao.

### EXPORTACIONES CACAO SEMI-ELABORADO

	LICOR		MANTECA		POLVO		TORTA		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
2003	4.413,33	8.749.380,04	8.381,73	19.277.451,34	4.684,51	8.099.398,19	5.860,97	9.296.636,49	23.340,54	45.422.866,05
2004	3.675,21	5.432.333,10	10.161,58	24.563.369,50	5.983,07	6.840.637,92	5.239,51	5.216.886,82	25.059,37	42.053.227,33
2005	3.436,65	5.432.016,64	12.402,13	35.643.979,89	10.238,55	8.330.549,33	2.893,12	2.178.624,72	28.970,46	51.585.170,58
2006	3.941,56	7.552.022,83	5.318,56	14.719.869,65	4.389,94	1.786.778,27	1.178,07	414.628,41	14.828,13	24.473.299,16

**(2003 – 2006)**

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

De acuerdo a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, (UNCTAD), detallo fragmentos del proceso de transformación del cacao<sup>2</sup>:

“Para poder iniciar la transformación de los granos, se debe limpiar minuciosamente toda sustancia exterior. Los granos pueden ser tostados con o sin la cáscara...” “Una vez tostados los granos y la cáscara extraída, se muele el cacao sin cáscara hasta obtener una pasta que se conoce como licor de cacao...”

“El licor debe pasar por unas prensas hidráulicas que extraen un porcentaje de manteca de cacao, dejando atrás la torta de cacao. La torta de cacao se muele hasta obtener un polvo fino que es el polvo de cacao...” “La manteca de cacao se utiliza en la fabricación de chocolate, mezclándose con licor de cacao y azúcar...”

“Una vez combinada, se vierte esta mezcla dentro de grandes agitadores llamados conches, que la remueven a altas temperaturas.” “El chocolate líquido obtenido será utilizado por la industria de confitería, de panadería o de productos lácteos o será convertido en barras para la venta en el mercado.”

**EXPORTACIONES TIPO SEMI-ELABORADOS  
RESPECTO A EXPORTACIONES TOTALES (2003 – 2006)  
EN PORCENTAJE**

	LICOR	MANTECA	POLVO	TORTA
2003	18,91	35,91	20,07	25,11
2004	14,67	40,55	23,88	20,91
2005	11,86	42,81	35,34	9,99
2006	26,58	35,87	29,61	7,94

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

---

<sup>2</sup> Tomado de UNCTAD, INFOCOMM “Información de Mercados sobre productos Básicos – Tecnología”:  
<http://unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm>

Es importante mencionar que dentro de las exportaciones de cacao semi-elaborado de este período, el mayor porcentaje que se comercializó fue manteca, seguido del polvo, licor y torta de cacao.

**EXPORTACIONES SEMI-ELABORADOS RESPECTO  
A EXPORTACIONES TOTALES DE CACAO (2003 – 2006)  
EN PORCENTAJE**

	LICOR	MANTECA	POLVO	TORTA
2003	4,57	8,69	4,86	6,07
2004	3,53	9,75	5,74	5,03
2005	2,99	10,81	8,92	2,52
2006	3,58	4,83	3,99	1,07

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Como se observa en el cuadro, las exportaciones de cacao semi-elaborado están entre el 13% y 24% de las exportaciones totales de cacao.



Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

## **INCENTIVOS DEL GOBIERNO EN EL SECTOR CACAOTERO**

Las organizaciones cacaoteras han citado hasta el cansancio la problemática de este sector en el marco lógico de una agricultura sostenible y sus dimensiones en el desarrollo ecológico, social, político y económico.

A pesar de estos requerimientos por parte de tan importante sector de la economía, el gobierno no ha prestado mayor ayuda en el sector cacaotero. Pocas han sido las intervenciones del sector público en relación al cacao ecuatoriano.

Hay que recordar y recalcar que los campesinos y trabajadores son los verdaderos creadores de la riqueza nacional. El trabajo arranca de la tierra y toda esa riqueza creada, en parte, ha servido: se ha sembrado cacao.

Sin embargo, la situación climática, el alto costo de insumos y materiales para fertilizar, etc. ocasionan que no se los pueda adquirir para atender oportunamente los cultivos.

El gobierno debería prestar su total apoyo para ubicar el cacao ecuatoriano en otros mercados del mundo; aportar a la búsqueda de alternativas para el campo; plasmar un programa agrario que recoja reivindicaciones.

Esto permitirá avanzar hacia el cambio de estructuras, en las que quien trabaje sea el beneficiado, y que existan valores humanos en armonía con lo orgánico y ecológico.

Dentro de las pocas participaciones del sector público se pueden mencionar las siguientes:

- ✓ Anecacao y el Consejo Provincial de Manabí suscribieron un convenio para capacitar a los pequeños productores con el fin de comenzar nuevas siembras de cacao nacional fino de aroma.

- ✓ En el año 2003, se creó el Consejo Consultivo de la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados, cuyos integrantes son: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP (quien lo preside), Ministerio de Industrias y Competitividad MIC.
- ✓ De igual manera, el 27 de julio del 2005, el MAGAP firmó el Acuerdo Ministerial No. 60 en el que se dispone que los lotes de cacao tanto nacional como CCN51 (Colección Castro Naranjal) no contengan mezcla alguna entre sí.

Por otra parte, Anecacao ha tratado de mantener una acción participativa para buscar mejoras en el sector cacaotero. El señor Askley Delgado, presidente de esta asociación, ha mencionado que el objetivo es armar una real estrategia para no producir en cantidades.

Lo ideal es planificar para que el negocio del cacao siga siendo rentable y con el prestigio que hasta el momento tiene. Según el dirigente, 500.000 familias viven de la actividad cacaotera en toda la cadena, por lo que es necesario controlar la producción.

Además, la ventaja que tiene Ecuador, de acuerdo a los administradores de Anecacao, es que el cacao del país tiene un gran reconocimiento en el mundo. Debido a esto, vende todo lo que produce.

Uno de los impedimentos para que este sector mejore pueden ser los problemas agrícolas del país que están a merced de constantes fluctuaciones políticas y de los persistentes cambios de ministros.

Entre otros, es lo que no ha permitido la continuidad de los proyectos para que avance el sector y que además interviene en la imagen de los productos en el ámbito internacional.

El plan estratégico que el sector requiere es la proyección del cacao ecuatoriano a

mediano y largo plazos, dar garantías a quienes viven de la actividad, asegurar los mercados y proteger los buenos precios.

En varios foros y reuniones de trabajo de la cadena de cacao a nivel nacional y regional, se ha definido como necesidad prioritaria, que el país cuente con un plan estratégico nacional elaborado y avalado con la participación de todos actores y las autoridades competentes.

Este plan debe contener los lineamientos estratégicos para reactivar el sector cacaotero del país, así como la definición de las acciones e ideas de proyectos prioritarios para el corto y mediano plazo, y la identificación de mecanismos e instrumentos de carácter institucional y financiero para garantizar a largo plazo la implementación del plan estratégico.

## **CAPÍTULO TERCERO**

### **VISIÓN GENERAL DE LA MACROECONOMÍA NACIONAL Y ROL DE LA AGROEXPORTACIÓN CACAOTERA 2007 – 2010**

*Ecuador como exportador de cacao fino de aroma*

*Cacao CCN-51 en el Ecuador*

*Principales países importadores de cacao ecuatoriano*

*Exportaciones de cacao nacional, CCN51 y semi-elaborados al resto de países*

*Conclusiones*

## **ECUADOR COMO EXPORTADOR DE CACAO FINO Y DE AROMA**

En el periodo comprendido entre el 2007 hasta el 2010 las exportaciones ecuatorianas, tanto petroleras como las no petroleras sufren abruptas caídas en sus dos componentes, precio y cantidad.

Las exportaciones ecuatorianas después de presenta su pico más alto, a finales del 2008, sufren en el 2009, en comparación con el 2008, una caída en la demanda, de 26 puntos porcentuales.

Esto es funesto para una economía que vive de las exportaciones. Su composición, entre primarios e industrializados, sufre una caída en su demanda de un 26% y un 25%, respectivamente.

En la composición de exportaciones petroleras y no petroleras el panorama fue peor. Por ser un país petrolero las exportaciones petroleras cayeron en un 41%, en el 2009, con relación al 2008.

Por otro lado, las exportaciones no petroleras fueron más estables llegando tan sólo a disminuir en un 2.8%, dentro de ellas las exportaciones de cacao se presentaron firmes en sus exportaciones totales. Llega, incluso, a incrementarse en el período 2009, con relación al 2008.

Para el 2010 la recuperación de las exportaciones, en comparación con el 2009, es de un 26%, pero ése incremento no fue suficiente para alcanzar nuevamente el nivel de exportaciones totales que se habían llegado antes del 2009.

## EXPORTACIONES ECUATORIANAS (2007-2010)

Miles de dólares FOB

Período	TOTAL EXPORTACIONES	TOTAL PRIMARIOS	TOTAL INDUSTRIALIZADOS
2007	14,321,316	10,637,660	3,683,656
2008	18,818,327	14,334,775	4,483,552
2009	13,863,058	10,525,452	3,337,606
2010	17,489,928	13,520,561	3,969,367

Fuente: Banco Central de Ecuador, información estadística mensual N° 1913  
Elaboración: Dennise Albán

Sin embargo, al dividir en petroleras y no petroleras, dentro del análisis completo se observa que las exportaciones totales se incrementaron en un total de 22%, lo que significaría un 5.5% anual.

### **El cacao nacional.-**

El comportamiento del cacao nacional, dentro de estas variables por calidades, presentó un incremento en la cantidad, desde el 2007 hasta el 2010 del 7%, lo que significaría un 1.6% anual, pero este incremento está sesgado, ya que en el 2009 presentó su mayor incremento.

Luego de esto se presentó una brusca caída a causa de la crisis económica mundial, con respecto al ingreso (precio por cantidad) valorada en precio FOB se incrementó en un 32%.

### EXPORTACIÓN DE CACAO POR CALIDADES (2007-2010)

#### DÓLARES FOB

<b>AÑO</b>	<b>Total TM</b>	<b>Total US\$ FOB</b>
2007	84,661.13	203,374,182.82
2008	71,729.85	182,563,591.97
2009	100,908.42	270,918,811.74
2010	90,196.66	268,099,109.08
<b>TOTAL</b>	<b>347,496.06</b>	<b>924,955,695.60</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

El total de ingreso del 2007 al 2010 recaudado por las exportaciones de cacao nacional la mayor parte se concentra en los dos últimos años con un 60%. De igual manera ocurre al comparar la concentración por toneladas de exportación, la caída sufrida, en el 2010, comparada con el enorme incremento en el 2009.

Esta caída pareció insignificante porque solo fue de un 1%. Faltará por ver los resultados del 2011 para ver si continúa en aumento o decide decrecer esta cifra.

Al dividir el cacao nacional en sus diversas variedades tenemos comportamientos diferentes. Tal es así, que la calidad de cacao ASN en el 2010 presenta un incremento único que no se había presentado desde el 2007, pero al comparar con todas las otras exportaciones de cacao nacional llega a pesar un 2% de esa canasta de exportación.

Las exportaciones de cacao nacional ASE pesa con más del 45% en las exportaciones de cacao nacional, el ASS con cerca del 41%, y el ASS, pesa cerca del 13%. Este último pesaba, para el 2007, un 19% en las exportaciones de cacao nacional.

La baja demanda de ASE ha hecho perder su peso en la canasta de exportación cacaotera, como el cacao calidad ASN con 2% y el ASSPS, que no llega al 0.5% de peso en la canasta de exportación del cacao nacional.

Durante el 2007 hasta el 2010 las exportaciones de cacao por calidades nacionales experimentaron diversas y fuertes variaciones, como el caso del 53% por ingreso que produjo el ASE, en el 2009, comparado con el 2008.

Este incremento fue en mayor medida, debido a un incremento en las ventas. Aumentaron un 46% ese año. Para el año 2010 se reducen significativamente en un 23%, pero demuestra la capacidad de producto nacional que tiene buena acogida a nivel mundial.

Otro ejemplo es la incorporación del ASN en el 2010, esperando que aumente en los años posteriores. La venta del ASS, en cambio, ha tenido una tendencia a la baja con un incremento en el 2009 y un peso importante en la canasta de exportación del cacao por calidades. El mismo comportamiento tuvo el ASSS y el ASSPS.

Es decir, para el 2009 las ventas y ganancias fueron excelentes durante el período de análisis. en el 2010 todos presentan variaciones negativas o con tendencia a cero, lo que no permite definir el comportamiento para el 2011.

Otro punto importante es la caída total de las exportaciones de calidad ASSPS, con lo cual, en base a esa tendencia que presenta, nos quedaríamos solo con 4 de las 5 calidades de cacao nacional que producimos.

El cacao nacional presentó desde el 2007 hasta el 2010, por sus diversas calidades, un comportamiento favorable incluso durante la crisis 2009, pero en el 2010 la demanda de todos ellos se reduce con la excepción del ASN, pero en conjunto, las exportaciones de cacao por sus calidades siguen en aumentaron una tendencia al incremento.

En las exportaciones hay cantidades que no están del todo registradas como un tipo de cacao, se las denomina no clasificados. En el 2010 se registra un buen porcentaje de este tipo de cacao en grano que no se ha podido registrar, pero entra como tipo de cacao en grano.

### EXPORTACIONES DE CACAO (2007-2010) DÓLARES FOB

CALIDADES												
AÑOS	ASE		ASN		ASS		ASSS		ASSPS		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
2007	28.656,11	65.831.943,84	0,00	0,00	39.669,10	97.386.677,11	16.316,32	40.105.585,20	19,60	49.976,66	84.661,13	203.374.182,82
2008	36.340,64	90.179.928,84	0,00	0,00	26.717,70	69.784.237,35	8.664,54	22.580.248,73	6,97	19.177,04	71.729,85	182.563.591,97
2009	53.061,28	137.676.016,78	0,00	0,00	36.952,25	102.547.360,40	10.894,89	30.695.434,57	0,00	0,00	100.908,42	270.918.811,74
2010	40.883,43	117.328.668,51	5.770,05	17.424.199,60	34.663,91	105.731.013,36	8.879,27	27.615.227,61	0,00	0,00	90.196,66	268.099.109,08
<b>TOTAL</b>	<b>158.941,47</b>	<b>411.016.557,97</b>	<b>5.770,05</b>	<b>17.424.199,60</b>	<b>138.002,95</b>	<b>375.449.288,22</b>	<b>44.755,02</b>	<b>120.996.496,11</b>	<b>26,57</b>	<b>69.153,70</b>	<b>347.496,06</b>	<b>924.955.695,60</b>

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

### VARIACIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO (2008-2010) PORCENTAJES

CALIDADES											
AÑOS	ASE		ASN		ASS		ASSS		ASSPS		
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	
2008	0,27	0,37	0,00	0,00	-0,33	-0,28	-0,47	-0,44	-0,64	-0,62	
2009	0,46	0,53	0,00	0,00	0,38	0,47	0,26	0,36	-1,00	-1,00	
2010	-0,23	-0,15	más 100%	más 100%	-0,06	0,03	-0,19	-0,10	0,00	0,00	
<b>TOTAL</b>	<b>0,50</b>	<b>0,75</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-0,01</b>	<b>0,22</b>	<b>-0,40</b>	<b>-0,18</b>	<b>-1,64</b>	<b>-1,62</b>	

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

**PESOS DE LAS CALIDADES RESPECTO  
A LAS EXPORTACIONES TOTALES (2007-2010)  
PORCENTAJES**

AÑOS	CALIDADES										Total TM	Total US\$ FOB
	ASE		ASN		ASS		ASSS		ASSPS			
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
2007	0,34	0,32	0,00	0,00	0,47	0,48	0,19	0,20	0,00	0,00	1,00	1,00
2008	0,51	0,49	0,00	0,00	0,37	0,38	0,12	0,12	0,00	0,00	1,00	1,00
2009	0,53	0,51	0,00	0,00	0,37	0,38	0,11	0,11	0,00	0,00	1,00	1,00
2010	0,45	0,44	0,06	0,06	0,38	0,39	0,10	0,10	0,00	0,00	1,00	1,00
TOTAL	0,46	0,44	0,02	0,02	0,40	0,41	0,13	0,13	0,00	0,00	1,00	1,00

Fuente: Anecacao  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de cacao nacional de sus diversas calidades, al compararla con el PIB ecuatoriano, se logra ver el peso que tiene en la canasta de exportación.

Además, es una forma de ver la aceptación del producto ecuatoriano puro, es decir, sin necesidad de producir clones como el CCN51 para poder vender cacao a nivel mundial.

Al hacer esto se verifica cómo el cacao nacional en suma de sus diversas variedades exportadas ha ganado peso en el PIB ecuatoriano. Con esto se verifica que nuestros productos orgánicos se hacen importantes generadores de empleo y de riqueza, de menos de un punto porcentual durante el 2007.

El cacao nacional pesa actualmente más de un punto porcentual respecto al PIB. Lo que es interesante porque el PIB tiene una tendencia creciente mientras las exportaciones muestran una tendencia aleatoria.

**EXPORTACIONES DE CACAO NACIONAL  
RESPECTO AL PIB (2007-2010)**

**MILES DÓLARES**

<b>AÑOS</b>	<b>EXPORTACIONES</b>	<b>PIB</b>	<b>%</b>
2007	203,374	22,090,180	0.92
2008	182,563	24,032,489	0.76
2009	270,918	24,119,453	1.12
2010	268,099	25,018,592	1.07

Fuente: ANECACAO

Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones nacionales con respecto a la canasta de exportaciones totales llegan a pesar en promedio más de un punto y medio porcentual. Las exportaciones de cacao no poseen una tendencia concreta porque está a los vaivenes de la economía mundial.

**EXPORTACIONES CACAO NACIONAL RESPECTO  
A EXPORTACIONES TOTALES (2007-2010)**

**MILES DÓLARES**

<b>AÑOS</b>	<b>EXPORTACIONES</b>	<b>EXPORTACIONES TOTALES</b>	<b>%</b>
2007	203,374	14,321,316	1.42
2008	182,563	18,818,327	0.97
2009	270,918	13,863,058	1.95
2010	268,099	17,489,928	1.53

Fuente: ANECACAO

Elaboración: Dennise Albán

También se presenta de una manera importante saber cuánto pesan las exportaciones de cacao nacional en las exportaciones tradicionales, lo que permitiría definir la importancia del cacao con las otras exportaciones tradicionales, como banano, café, camarón, flores, etc.

Al comparar el resultado es más significativo. Pesa, en promedio, durante el período de análisis cerca de ocho puntos porcentuales. Las exportaciones no tradicionales presentan una tendencia creciente.

Dentro de las exportaciones tradicionales cobran un mayor peso las exportaciones de cacao nacional. Aunque al comparar el mayor peso se observa en el 2007, de todas maneras han mejorado en gran medida las exportaciones de este producto.

### **EXPORTACIONES DE CACAO NACIONAL RESPECTO A LAS EXPORTACIONES TRADICIONALES (2007-2010)**

#### **MILES DÓLARES**

<b>Años</b>	<b>EXPORTACIONES CACAO NACIONALES</b>	<b>EXPORTACIONES TRADICIONALES</b>	<b>%</b>
2007	203,374	2,447,094	8.31
2008	182,563	2,966,100	6.15
2009	270,918	3,436,025	7.88
2010	268,099	3,705,706	7.23

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Al comparar las exportaciones de cacao con las exportaciones no petroleras, su peso disminuye en promedio, desde el 2007 hasta el 2010, cerca del 3.5%. Las exportaciones no petroleras poseen una mayor gama de variables por lo cual se

reduce su peso. Estas exportaciones se presentan más volátiles que las exportaciones de productos tradicionales.

**EXPORTACIONES DE CACAO NACIONAL RESPECTO A  
LAS EXPORTACIONES NO PETROLERAS (2007-2010)**

**MILES DÓLARES**

<b>Años</b>	<b>EXPORTACIONES CACAO NACIONALES</b>	<b>EXPORTACIONES NO PETROLERAS</b>	<b>%</b>
2007	203,374	5,992,750	3.39
2008	182,563	7,097,738	2.57
2009	270,918	6,898,419	3.93
2010	268,099	7,816,700	3.43

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Otra forma de exportar el cacao, es el semi-elaborado. Como es parte del cacao exportado se presenta la necesidad de revisar y analizar sus cifras.

Desde el 2007 hasta el 2010 se exportaron 64 mil toneladas de cacao semi-elaborado en sus diversas formas. Esto equivalió a 159 millones de dólares, el mayor peso se concentra en licor, polvo y manteca de cacao.

Sus valores son diferentes debido a que son productos del cacao muy diferenciados. Tal es el caso pues, el peso que tiene el polvo de cacao en las toneladas de semi-elaborados de cacao es de más del 35% de esa canasta.

Sin embargo, al ver el peso que tiene en dólares pesa tan solo un 7% del total de la canasta de semi-elaborados. Por otro lado, la torta de cacao sólo pesa más del 1%,

tanto en toneladas como en dólares FOB de la canasta de semi-elaborados de cacao. La manteca por su lado es la más importante de esta canasta.

Las exportaciones de cacao de los semi-elaborados, si se observa desde el 2007 hasta el 2010 se podría decir que aumentaron, pero la verdad han disminuido. Alcanzaron su pico en el 2008 para luego disminuir el 2010, en un 19%, pero, aún levemente están por encima de los niveles del 2007.

La torta ha mantenido una tendencia aleatoria, pero positiva. Si sigue esa tendencia, con una futura buena demanda, terminará cobrando peso. Lo mismo sucedió con el licor y el polvo. Estos todavía están, en el 2010, a los mismos niveles de exportación del 2008.

La manteca de cacao parece tener muy buena acogida con la demanda mundial. Es la única de los semi-elaborados que aumentó, para el 2010, y la que mayor ingreso recauda porque tiene un mayor precio que los otros semi-elaborados. Se presenta como la mejor dentro de los semi-elaborados.

### **EXPORTACIONES DE SEMIELABORADOS (2007-2010) DÓLARES FOB**

	LICOR		MANTECA		POLVO		TORTA		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
2007	4.408,19	11.876.998,89	4.905,18	21.076.229,45	4.990,45	2.306.373,39	71,94	17.364,87	14.375,77	35.276.966,60
2008	7.590,41	29.075.682,94	5.099,59	33.055.666,98	4.615,31	3.056.558,22	1.655,90	870.153,52	18.961,21	66.058.061,66
2009	5.439,19	17.083.293,78	5.026,57	26.983.351,06	4.268,10	2.234.121,34	1.194,78	608.631,95	15.928,63	46.909.398,13
2010	4.689,29	15.169.466,38	5.384,18	26.271.098,14	3.913,80	5.305.365,20	1.430,43	830.688,78	15.417,70	47.576.618,49
<b>TOTAL</b>	<b>22.127,08</b>	<b>73.205.441,99</b>	<b>20.415,52</b>	<b>107.386.345,63</b>	<b>17.787,66</b>	<b>12.902.418,15</b>	<b>4.353,05</b>	<b>2.326.839,11</b>	<b>64.683,31</b>	<b>195.821.044,88</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

**VARIACIÓN EXPORTACIONES SEMIELABORADOS (2008-2010)  
PORCENTAJES**

	LICOR		MANTECA		POLVO		TORTA		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
2008	0,72	1,45	0,04	0,57	-0,08	0,33	22,02	49,11	0,32	0,87
2009	-0,28	-0,41	-0,01	-0,18	-0,08	-0,27	-0,28	-0,30	-0,16	-0,29
2010	-0,14	-0,11	0,07	-0,03	-0,08	1,37	0,20	0,36	-0,03	0,01
<b>TOTAL</b>	<b>0,30</b>	<b>0,92</b>	<b>0,10</b>	<b>0,36</b>	<b>-0,23</b>	<b>1,43</b>	<b>21,94</b>	<b>49,17</b>	<b>0,13</b>	<b>0,60</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

**PESO DE TIPO SEMIELABORADO RESPECTO  
EXPORTACIONES TOTALES SEMIELABORADOS (2007-2010)  
PORCENTAJES**

	LICOR		MANTECA		POLVO		TORTA		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB								
2007	0,31	0,34	0,34	0,60	0,35	0,07	0,01	0,0005	1,00	1,00
2008	0,40	0,44	0,27	0,50	0,24	0,05	0,09	0,0132	1,00	1,00
2009	0,34	0,36	0,32	0,58	0,27	0,05	0,08	0,01	1,00	1,00
2010	0,30	0,32	0,35	0,55	0,25	0,11	0,09	0,02	1,00	1,00
<b>TOTAL</b>	<b>1,35</b>	<b>1,46</b>	<b>1,27</b>	<b>2,23</b>	<b>1,11</b>	<b>0,27</b>	<b>0,26</b>	<b>0,04</b>	<b>4,00</b>	<b>4,00</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de cacao semi-elaborados, al comparar con las exportaciones totales de cacao, incluido CCn51, muestran que las exportaciones se componen principalmente por su producción no elaborado.

Con esto se evidencia la gran falta de tecnificación y la necesidad de mejorar, puesto que son sólo semi-elaborados. En otras palabras son materia prima al igual que el cacao puro mas no es producto totalmente transformado.

Los pesos en su mayoría no son significativos. El polvo se ha reducido constantemente, desde el 2007 que pesaba cerca del 2% de esta canasta, hasta menos del 1%, en el 2010.

De igual manera sucede con el cacao en licor y polvo que mantienen una tendencia decreciente con respecto a los pesos en la canasta de exportación total. Por su lado, la manteca ha ganado peso pero está por debajo de los pesos del 2008.

**EXPORTACIONES SEMIELABORADOS RESPECTO A LAS  
EXPORTACIONES TOTALES DE CACAO (2007-2010)  
PORCENTAJES**

	LICOR	MANTECA	POLVO	TORTA
2007	1.77	1.97	2.01	0.03
2008	2.61	1.75	1.59	0.57
2009	1.37	1.27	1.08	0.30
2010	1.17	1.35	0.98	0.36

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Al comparar las exportaciones totales de cacao, incluido cacao nacional, CCn51 y semi-elaborados, se logra presenciar la importancia del sector cacaotero total en las exportaciones de tipo no petrolero, es decir con producción exportable agraria.

El cacao en su conjunto presenta una tendencia al incremento, desde el 2007 hasta el 2010. Las exportaciones cacaoteras se hacen cada vez más importantes.

Los semi-elaborados son el 14% del cacao total exportado. El cacao nacional el 82% del cacao exportado y el CCn51, el 4%, con lo que el mayor peso está en el cacao nacional en grano.

Al comparar las exportaciones totales de cacao del período con las exportaciones no petroleras, tan solo pesan cerca del 4%, con lo que su participación en las exportaciones no petroleras no es significativa.

**EXPORTACIONES TOTALES (2007-2010)**  
**MILES DÓLARES**

<b>Años</b>	<b>Semi-elaborados</b>	<b>Cacao Nacional</b>	<b>CCN51</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Export no petroleras</b>
2007	35.276	203.374	9.719	248.369	5.992.750
2008	66.058	182.563	42.531	291.152	7.097.738
2009	46.909	270.918	78.738	396.565	6.898.419
2010	47.576	268.099	84.449	400.124	7.816.700

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las tasas de crecimiento de las exportaciones del cacao total es 17%, 36%, 0.80%, respectivamente, con relación a los años 2007-2008, 2008-2009 y 2009-2010. Esto significa que desde el 2007 hasta el 2010 las exportaciones fueron de 1'336,210 dólares, que significó un incremento del 44% desde el 2007 hasta el 2010.

Respecto a la exportación de cacao CCn51, del cual se analizará su comportamiento, en su respectiva sección, se observa una tendencia creciente. Sin embargo, le falta mucho para alcanzar al cacao nacional, ya que pesa un 20% de la canasta de cacao total exportado.

Las exportaciones de cacao durante el período de análisis 2007 – 2010 son inferiores a las de banano, camarón, flores y por supuesto de petróleo, pero superiores a las de café, madera, atún, pescado y otros productos primarios. Esto hace que el cacao esté

en la mitad de los productos agrícolas que aportan con divisas a la economía ecuatoriana.



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

### **Precios.-**

Los precios se fijan en el mercado internacional. En especial, la subida abrupta de los precios de materias primas que también ha favorecido los precios del cacao. Tal es así que desde el 2007 hasta el 2010, presentó un incremento en la tonelada, de un 24%.

Esto significa un incremento anual del 6%, muy bueno para ser un producto agrícola y sobre todo considerando los bajos precios que los representaban en el pasado.

Este comportamiento es beneficioso para el país y sus productores, por lo que fomenta la producción de este producto. Pero la pregunta sería si todos los diversos tipos de cacao nacional se comportaron de la misma manera con respecto al precio.

La respuesta es sí. Todos sus precios aumentaron. Tal es así que ASE, ASN, ASS, ASSS aumentaron, pero el ASSPS no se exportó en el 2009 y 2010, y el ASN se empezó a exportar en el año 2010.

**Precios cacao nacional por TN (2007-2010)  
DÓLARES**

<b>Años</b>	<b>ASE</b>	<b>ASN</b>	<b>ASS</b>	<b>ASSS</b>	<b>ASSPS</b>
2007	2,297.31	0.00	2,454.98	2,458.00	2,550.35
2008	2,481.52	0.00	2,611.91	2,606.05	2,751.76
2009	2,594.66	0.00	2,775.13	2,817.41	0.00
2010	2,869.83	3,019.77	3,050.18	3,110.08	0.00

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

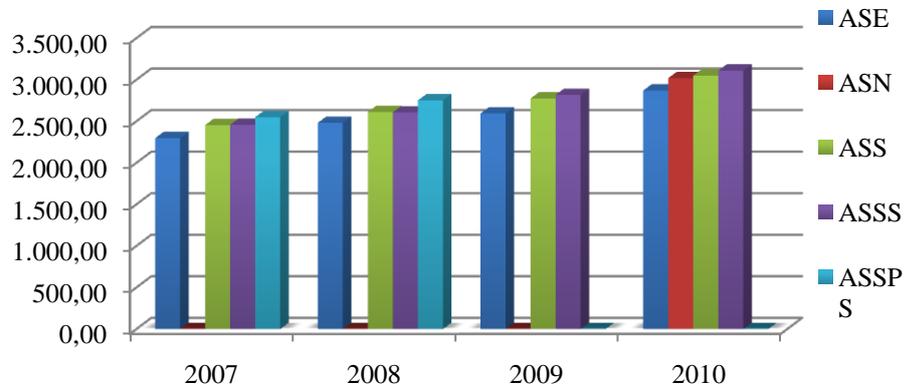
Los precios de todas las variedades de cacao nacional han tenido un incremento gradual durante el periodo de análisis, pero antes del periodo de análisis se dio el cambio brusco en los precios. Hay incrementos que superan el 10% por variedad de cacao nacional por año.

**Variación precios cacao nacional (2008-2010)  
PORCENTAJES**

	<b>ASE</b>	<b>ASN</b>	<b>ASS</b>	<b>ASSS</b>	<b>ASSPS</b>
2008	8.02		6.39	6.02	7.90
2009	4.56		6.25	8.11	
2010	10.61	100.00	9.91	10.39	

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

### PRECIOS POR TN (2007-2010) DÓLARES



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

## CACAO CNN51 EN EL ECUADOR

La exportación de este tipo de cacao clon se ha extendido durante el periodo de análisis, pero tiene mucho para lograr alcanzar la magnitud en la que está el cacao nacional en los actuales momentos.

Hasta el 2010 se exportaron 81 mil toneladas de CCN51, lo que significó un incremento de 473% en los cuatro años. Es decir, un aumento de 118% por año. Las cualidades de este cacao y la demanda de éste han logrado tal incremento.

Con respecto a las exportaciones de cacao CNN51, medidos en dólares, el incremento es aún mayor. La ganancia aumentó cerca de 786%, del 2007-2010. Lo que representa que las ganancias casi se duplicaron por cada año durante el período de análisis, que parece un buen generador de divisas que se puede explotar mucho más.

### EXPORTACIONES CCN51 (2007-2010)

#### MILES DE DÓLARES

<b>Años</b>	<b>TM</b>	<b>DÓLARES FOB</b>
2007	4,966.70	9,719,791.40
2008	18,463.57	42,531,809.98
2009	29,413.69	78,738,711.44
2010	28,440.12	84,449,221.76
<b>TOTAL</b>	<b>81,284.08</b>	<b>215,439,534.57</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las tasas de variación del cacao CNN51, por año, se presentan en el siguiente cuadro:

**VARIACIÓN EXPORTACIONES  
CCN51 (2008-2010)**

<b>Años</b>	<b>TM</b>	<b>DÓLARES</b>
		<b>FOB</b>
2008	2.72	3.38
2009	0.59	0.85
2010	-0.03	0.07

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Con este cuadro se observa la caída de la cantidad de cacao CNN51, en el 2009, y en el 2010, tanto en toneladas como en dólares. Sin embargo, se presenta una diferencia entre la cantidad y el precio, ya que las toneladas en magnitud se reducen, pero en dólares la recaudación fue mayor, aunque en menor magnitud.

Al comparar las exportaciones de cacao CCN51 con las exportaciones tradicionales, éstas han ganado un peso, de menos de un punto porcentual, a cerca de dos puntos y medio porcentual,

Esto significa que le falta mucho para tener un peso significativo. A pesar de esto sí se han presentado incrementos, aunque dichas exportaciones hayan crecido en magnitudes cada vez menores.

En total, desde el 2007 hasta el 2010 las exportaciones de cacao CCN51 aportaban cerca de un 6% con respecto a la suma agregada de las exportaciones tradicionales.

**EXPORTACIÓN DE CACAO CCN51 RESPECTO  
A EXPORTACIONES TRADICIONALES (2007-2010)  
MILES DÓLARES**

<b>Años</b>	<b>EXPORTACIÓN CCN51</b>	<b>EXPORTACIÓN TRADICIONALES</b>	<b>%</b>
2007	9,719	2,447,094	0.40
2008	42,531	2,966,100	1.43
2009	78,738	3,436,025	2.29
2010	84,449	3,705,706	2.28

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de CCN51 respecto a las exportaciones no petroleras presentan unos porcentajes menores, en comparación a los porcentajes que representaron estas exportaciones CCN51, respecto a las exportaciones tradicionales,

Estos porcentajes eran de esperarse, pues las exportaciones no petroleras comprenden una mayor gama de artículos en su lista.

**EXPORTACIONES CCN51 RESPECTO A  
EXPORTACIONES NO PETROLERAS (2007-2010)  
PORCENTAJES**

<b>Años</b>	<b>EXPORTACIONES CCN51</b>	<b>EXPORTACIONES NO PETROLERAS</b>	<b>%</b>
2007	9,719	5,992,750	0.16
2008	42,531	7,097,738	0.60
2009	78,738	6,898,419	1.14
2010	84,449	7,816,700	1.08

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Otro resultado interesante, pero ya analizado anteriormente, son las exportaciones de cacao CCN51, comparadas con las exportaciones totales de cacao. Su peso es de menos de un punto y medio porcentual.

No obstante que los niveles de cacao CCN51 hayan aumentado, no lo han hecho al mismo nivel que crecen las exportaciones totales de cacao.

**EXPORTACIONES DE CACAO CCN51 RESPECTO  
A LAS EXPORTACIONES TOTALES DE CACAO  
(2007-2010)**

<b>Años</b>	<b>EXPORTACIONES DE CACAO CCN51</b>	<b>EXPORTACIONES TOTALES DE CACAO</b>	<b>%</b>
2007	9,719	213,093	0.05
2008	42,531	225,094	0.19
2009	78,738	349,656	0.23
2010	84,449	352,548	0.24

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán.

**Precios del CCN51.-**

Los precios del CCN51 se han mantenido desde el 2007 hasta la actualidad. Se ha presentado una tendencia al incremento al igual que los otros tipos de exportaciones cacaoteras, revisadas anteriormente.

Desde el 2007 hasta el 2010 los precios por tonelada han aumentado un 52%, lo que equivale a un 13% por año.

**PRECIOS DE CCN51  
(2007-2010)**

<b>Años</b>	<b>Precio</b>
2007	1956.99
2008	2303.55
2009	2676.94
2010	2969.37

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de cacao CCN51 han mantenido su incremento, tanto en precio como en cantidad, por lo que las exportaciones de este tipo se vuelven prometedoras.

Sin embargo falta mucho para alcanzar los otros niveles. La demanda de países como Alemania y Estados Unidos ayuda al incremento de los precios de esta variedad.



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

La alta productividad que se permite con este tipo de cacao no solo en el Ecuador, sino a nivel mundial, y en el país es mucho mayor que la del cacao nacional. Pero éste es más demandado por su aroma y sabor insuperable a nivel mundial.

Además, los precios se incrementaron por las malas expectativas en África, en especial con Costa de Marfil principal productor mundial de cacao, y su precio que se fija en New York por tonelada.

## **PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO ECUATORIANO**

Con base al gráfico de las mayores exportaciones de cacao por país, en sus distintas variedades, que se presenta en el sumario 2, se procederá a analizar las exportaciones por país de los principales importadores del cacao ecuatoriano.

Estos países son: Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, Colombia, Francia y Japón. La lista sería muy extensa si analizamos todos los países.

### **Cacao nacional, CCN51 y semi-elaborados.-**

Las exportaciones de cacao se realizan desde diferentes empresas hacia otras que operan en diferentes continentes y por consiguiente diferentes países, entre las exportaciones de cacao en grano por sus diversas calidades se encuentran:

### **NÚMEROS DE EMPRESAS EXPORTADORAS DE CACAO EN GRANO POR PAÍSES**

<b>PAÍS</b>	<b># EMPRESAS QUE EXPORTAN</b>	<b>PAÍS</b>	<b># EMPRESAS QUE EXPORTAN</b>
ALEMANIA	<b>16</b>	HOLANDA	<b>13</b>
BÉLGICA	<b>11</b>	ITALIA	<b>4</b>
COLOMBIA	<b>4</b>	JAPÓN	<b>2</b>
COREA DEL SUR	<b>1</b>	MÉXICO	<b>13</b>
ESPAÑA	<b>3</b>	PERÚ	<b>1</b>
ESTADOS UNIDOS	<b>26</b>	SINGAPORE	<b>1</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de cacao en grano a 12 países se hacen por medio de 95 empresas exportadoras de cacao en grano. Los nombres no se presentan puesto que la lista es muy extensa,

No obstante, como se muestra en el cuadro, hay una desconcentración de la cantidad exportada. Los mayores mercados son Estados Unidos, Alemania, Países bajos y Colombia.

### ***Estados Unidos***

Es un país muy conocido y gran importador de nuestros productos, pero también de los productos de muchos otros países. Su mercado es muy cotizado por la capacidad adquisitiva de su gente.

Las exportaciones de Ecuador hacia EEUU son aproximadamente un 46% a 50% respecto a las exportaciones totales, la más importante es el petróleo. Además, se incluye banano, rosas, café, flores, camarón y, por supuesto, también cacao.

Las exportaciones de cacao nacional y de tipo CCN51, y más de 2 millones de dólares que no están todavía clasificados bajo algún tipo de cacao en grano suman un total alrededor de 400 millones de dólares, en el 2010.

El cacao CCN51 exportado en el 2010 fue de 5,558 miles de dólares, en el 2009 fueron 49,586 miles de dólares, los ingresos generados por la venta de cacao CCN51 en Estados Unidos.

Las ventas del cacao en grano nacional son mayores, además de ser más diversificadas y fuertes que las del cacao CCN51.

Con relación a las exportaciones de CCN51 para Estados Unidos representan el 30%, con lo que el 70% corresponde para las variedades de cacao nacional en grano.

El cacao tipo ASE es el más solicitado para este mercado, su porcentaje es del 61% con relación a las exportaciones que van hacia Estados Unidos. Las que menos pesan son las de ASS, ASSP y ASSS.

**EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO ECUATORIANO  
PARA ESTADOS UNIDOS**

AÑOS	ESTADOS UNIDOS		TOTAL CACAO EN GRANO	
	Total TM	Total US\$ FOB	Total TM	Total US\$ FOB
2007	26,830.31	61,060,383.55	89,627.83	213,093,974.21
2008	38,546.44	92,031,069.31	90,193.42	225,095,401.94
2009	61,937.29	162,705,991.88	130,322.11	349,657,523.18
2010	27,281.11	81,545,102.84	118,476.45	352,035,113.87
SUMAN	154,595.15	397,342,547.59	428,619.81	1,139,882,013.21

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de cacao en grano, en términos de dólares, en el año 2010 aumentaron, a pesar de la crisis financiera y económica originada en ese país. Esto muestra la fortaleza de este producto que forma parte de la no petrolera y de la primaria.

La tasa de incremento, desde el año 2007 hasta el año 2010, fue un 33%. Su punto más alto fue en el 2009, después una estrepitosa caída de un 50% de las exportaciones de cacao en grano, en el 2010. Las ventas se desploman en el 2010 y para el 2011 parece que no mejora mucho la situación, aunque habría que esperar las cifras definitivas del 2011.

Las exportaciones de semi-elaborados fueron más volátiles que la demanda de cacao en grano. Para el 2010 cayó un 91% respecto al 2009. De los semi-elaborados el licor y la manteca de cacao llevan el mayor porcentaje, dejando a la torta y polvo rezagados.

El licor es un 89% de las exportaciones de los semi-elaborados que se exportan a Estados Unidos, la manteca, un 12%, la diferencia corresponde a los demás productos de la canasta de semi-elaborados.

Además hay otras variantes como el chocolate semi-elaborado o elaborados, el grano partido tostado, pero estos no van a Estados Unidos o someramente llegan unas cuantas toneladas. Este tipo de semi-elaborado va a países de América Latina, como Brasil, Argentina, México y Venezuela.

**EXPORTACIONES DE CACAO SEMIELABORADO  
HACIA ESTADOS UNIDOS (2007-2010)  
DÓLARES**

AÑOS	ESTADOS UNIDOS CACAO		TOTAL CACAO	
	SEMIELABORADO		SEMIELABORADO	
2007	14,375.77	35,276,966.60	14,375.77	35,276,966.60
2008	18,961.21	66,058,061.66	18,961.21	66,058,061.66
2009	15,928.63	46,909,398.13	15,928.63	46,909,398.13
2010	1,479.92	6,412,297.71	15,430.26	49,702,542.15
SUMAN	50,745.53	154,656,724.1	64,695.87	197,946,968.5

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones totales de cacao hacia Estados Unidos se obtienen sumando todas las variables antes mencionadas. Con lo que se aprecia que este mercado absorbe el 25% de las exportaciones cacaoteras ecuatorianas.

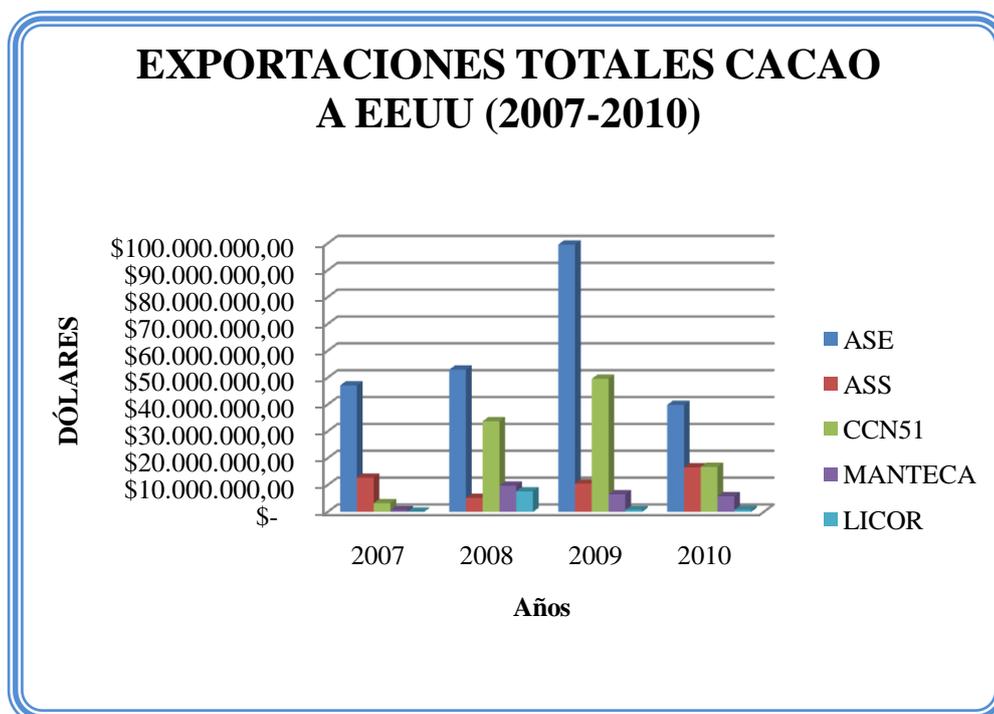
Este porcentaje es importante para el Ecuador. También se puede percibir claramente que las exportaciones de cacao totales para Estados Unidos, en el 2010, cayeron bruscamente. Su variación, del año 2007 hasta el año 2010, es un 30%, en cantidad y un 9% en ingresos.

**EXPORTACIONES TOTALES CACAO  
PARA ESTADOS UNIDOS (2007-2010)**

AÑOS	ESTADOS UNIDOS		TOTAL CACAO	
	Total TM	Total US\$ FOB	Total TM	Total US\$ FOB
2007	41,206.08	96,337,350.15	179,255.67	426,187,948.42
2008	57,507.65	158,089,130.97	180,386.84	450,190,803.89
2009	77,865.92	209,615,390.02	260,644.22	699,315,046.36
2010	28,761.03	87,957,400.55	133,906.71	401,737,656.02
SUMAN	205,340.68	551,999,271.69	754,193.43	1,977,431,454.69

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Entre las exportaciones más significativas para el mercado estadounidense están las de cacao ASE, ASS, CCN51, y entre los elaborados están la manteca de cacao y el licor de cacao, el ASE es el producto de mayor acogida en este mercado.



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

## *Alemania*

Este país europeo absorbe cerca del 12% de las toneladas exportadas de cacao en grano, incluido CCN51, y todos los otros tipos de cacao nacional. En dólares absorbe cerca de un 13% de las exportaciones totales.

El ingreso del cacao ecuatoriano a Alemania es difícil, por esta razón las exportaciones se presentan con altas y bajas. Para el 2008 la cantidad exportada se reduce en un 44%. Luego, en el 2009 casi se duplica, y en el 2010 se reduce nuevamente en un 12%, quedando, en magnitud, menor a la del año 2007.

### **EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO HACIA ALEMANIA (2007-2010)**

<b>Años</b>	<b>ALEMANIA</b>		<b>TOTAL CACAO EN GRANO</b>	
	<b>Total TM</b>	<b>Total US\$ FOB</b>	<b>Total TM</b>	<b>Total US\$ FOB</b>
2007	14,073.27	34,558,099.59	118,476.45	352035113.9
2008	7,864.90	20,426,472.72	130,322.11	349657523.2
2009	15,441.81	43,021,943.55	90193.419	225095401.9
2010	13,578.68	40,642,176.25	89,627.83	213093974.2
<b>SUMA N</b>	<b>50,958.66</b>	<b>138,648,692.11</b>	<b>428,619.81</b>	<b>1,139,882,013.21</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

La composición de las exportaciones de cacao en grano para Alemania es diversa e incluso aún no totalmente clasificada. Los tipos de cacao que se exportaron a Alemania, durante el año 2007 hasta el año 2010, son ASE, ASN, ASS, ASSS, ASSP y CCN51.

En el año 2010 no se exportó nada de cacao CCN51 hacia Alemania, en cambio en el año 2009 se exportaron cerca de 11,789 miles de dólares. En el año 2008 fueron cerca de 297 mil dólares y nada de cacao CCN51, en el 2007. Con esto se aprecia una demanda aleatoria, pues la tasa de crecimiento se dispara en el año 2008 y 2009, para luego caer 100%.

Desde el año 2007 hasta el año 2010, el peso de las exportaciones de CCN51, respecto a las exportaciones totales de cacao en grano hacia Alemania, es del 12%.

Las exportaciones de los semi-elaborados hacia Alemania muestran la misma tendencia de las otras economías desarrolladas, la demanda fue buena, en tasas crecientes hasta el año 2009.

Estas exportaciones crecieron hasta un 391.42%, desde el año 2007 hasta el año 2010. Para el año 2010 la tasa de crecimiento se volvió decreciente en un 35%.

Las exportaciones de licor de cacao hacia este país son importantes, seguido de la manteca. El polvo y la torta de cacao no tienen mucha acogida en este mercado, las barreras fitosanitarias son fuertes en los mercados europeos.

**EXPORTACIONES DE CACAO SEMIELABORADO  
HACIA ALEMANIA (2007-2010)**

Años	ALEMANIA		TOTAL CACAO SEMIELABORADO	
	Total TM	Total US\$ FOB	Total TM	Total US\$ FOB
2007	446.44	1,225,465.33	14,375.77	35,276,966.60
2008	1,786.00	6,081,876.05	18,961.21	66,058,061.66
2009	2,193.90	7,259,763.45	15,928.63	46,909,398.13
2010	1,415.27	4,442,162.93	15,430.26	49,702,542.15
SUMAN	5,841.61	19,009,267.76	64,695.87	197,946,968.54

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las exportaciones de cacao ASE se detuvieron en los últimos meses del año 2010, lo que muestra problemas con este mercado. A diferencia de EEUU, las exportaciones más se concentran en el tipo de cacao en grano ASS, en vez de ASE. Hay una menor acogida para el cacao en grano CCN51.

El cacao ASE tiene un porcentaje del 5% en relación con las exportaciones que van hacia Alemania. Un 56% es absorbido por el tipo de cacao ASS, con lo que se vuelve un producto muy demandado en este tipo de mercado.

En el año 2009 el cacao CCN51 pesó cerca del 23%, un 3% corresponde a la manteca de cacao y con mayor acogida el licor de cacao que tiene un peso de 14% de la demanda total de cacao.

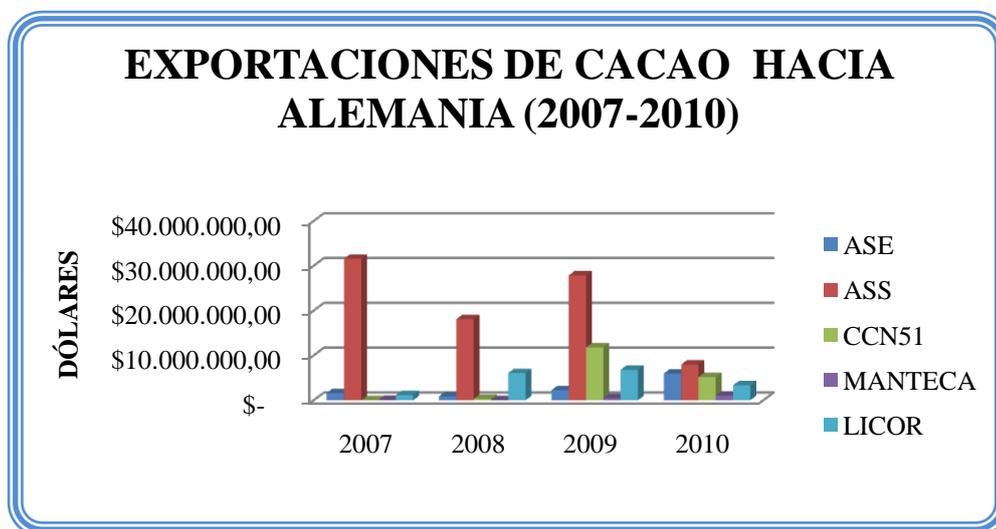
**EXPORTACIONES DE CACAO TOTAL  
HACIA ALEMANIA (2007-2010)**

Años	ALEMANIA (incluyendo en grano y semielaborado)		TOTAL CACAO (incluyendo en grano y semielaborado)	
	Total TM	Total US\$ FOB	Total TM	Total US\$ FOB
2007	14,519.71	35,783,564.92	132,852.22	387,312,080.50
2008	9,650.90	26,508,348.77	149,283.32	415,715,584.86
2009	17,635.71	50,281,707.00	106,122.05	272,004,800.03
2010	14,993.95	45,084,339.18	105,058.09	262,796,516.35
SUMAN	50,958.66	138,648,692.11	428,619.81	1,139,882,013.21

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Hasta el 2010 se ha visto un reducción significativa de las exportaciones de cacao ASS, con lo cual se ha dado paso a la incorporación del cacao CCN51. A pesar de

que en el 2007 no se exportó CCN51, en el 2009 se exportaron 11 millones de dólares, y para el 2010 se exportaron 5 millones de dólares, es decir hay una reducción del 55%.



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

### ***Países Bajos***

Los Países Bajos, de enero a agosto del 2010, estuvieron en primer lugar como importador de cacao ecuatoriano en grano y en segundo lugar en el año 2009. Dentro de las exportaciones de cacao en grano hacia estos países están todos los tipos ASE, ASS, ASSS, ASSPS y CCN51.

Las exportaciones en grano hacia estos países no tienen una tendencia al incremento tan creciente. Desde el 2007 hasta el año 2010, las exportaciones de cacao en grano se incrementaron en un 7%.

Los altos precios de cacao hicieron que las exportaciones en las toneladas hayan decrecido en 3%, mientras que los ingresos por exportación aumentaron un 3%.

**EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO ECUATORIANO  
HACIA LOS PAÍSES BAJOS (2007-2010)**

Años	PAÍSES BAJOS		TOTAL CACAO EN GRANO	
	Total TM	Total US\$ FOB	Total TM	Total US\$ FOB
2007	20,243.01	61,060,383.55	118,476.45	352035113.9
2008	14,737.43	37,848,157.75	130,322.11	349657523.2
2009	22,821.91	63,313,218.48	90193.419	225095401.9
2010	22,114.36	65,415,512.45	89,627.83	213093974.2
<b>SUMAN</b>	<b>50,958.66</b>	<b>138,648,692.11</b>	<b>428,619.81</b>	<b>1,139,882,013.21</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Las calidades de cacao de mayor acogida son el ASSS, ASS y el ASE; el CCN51 también, a pesar de que en el 2008 no se exportó este tipo de cacao. Respecto al total de cacao exportado, el cacao ASS llega a pesar un 53%, y el ASSS cerca del 40%.

Cabe mencionar que para el año 2010 las exportaciones del CCN51 aumentaron considerablemente, llegaron a los 7 millones de dólares, con un incremento del 122%.

Los Países Bajos están en cuarto lugar como destino de las exportaciones de cacao semi-elaborado. El primero es Estados Unidos, le sigue Chile, y Colombia.

El principal producto semi-elaborado hacia los Países Bajos es la manteca de cacao que absorbe más del 80% de este rubro.

**EXPORTACIONES DE CACAO SEMIELABORADO ECUATORIANO  
HACIA LOS PAÍSES BAJOS (2007-2010)**

<b>Años</b>	<b>PAÍSES BAJOS</b>		<b>TOTAL CACAO SEMIELABORADO</b>	
	<b>Total TM</b>	<b>Total US\$ FOB</b>	<b>Total TM</b>	<b>Total US\$ FOB</b>
2007	1,318.14	5,340,678.09	14,375.77	35,276,966.60
2008	2,111.00	12,575,367.87	18,961.21	66,058,061.66
2009	1,645.46	8,595,319.89	15,928.63	46,909,398.13
2010	658.29	3,397,442.00	15,430.26	49,702,542.15
<b>SUMAN</b>	<b>5,732.88</b>	<b>29,908,807.85</b>	<b>64,695.87</b>	<b>197,946,968.54</b>

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

Por debajo de las exportaciones de manteca de cacao están las exportaciones de licor de cacao, y en ocasiones se exporta el polvo de cacao, quedando en último la torta de cacao.

Las exportaciones de semi-elaborados de cacao que se van hacia los Países Bajos tienen un peso del 20%, respecto a las exportaciones totales de semi-elaborados de Ecuador.

Las exportaciones totales a los Países Bajos se concentran más en las exportaciones de cacao en grano.

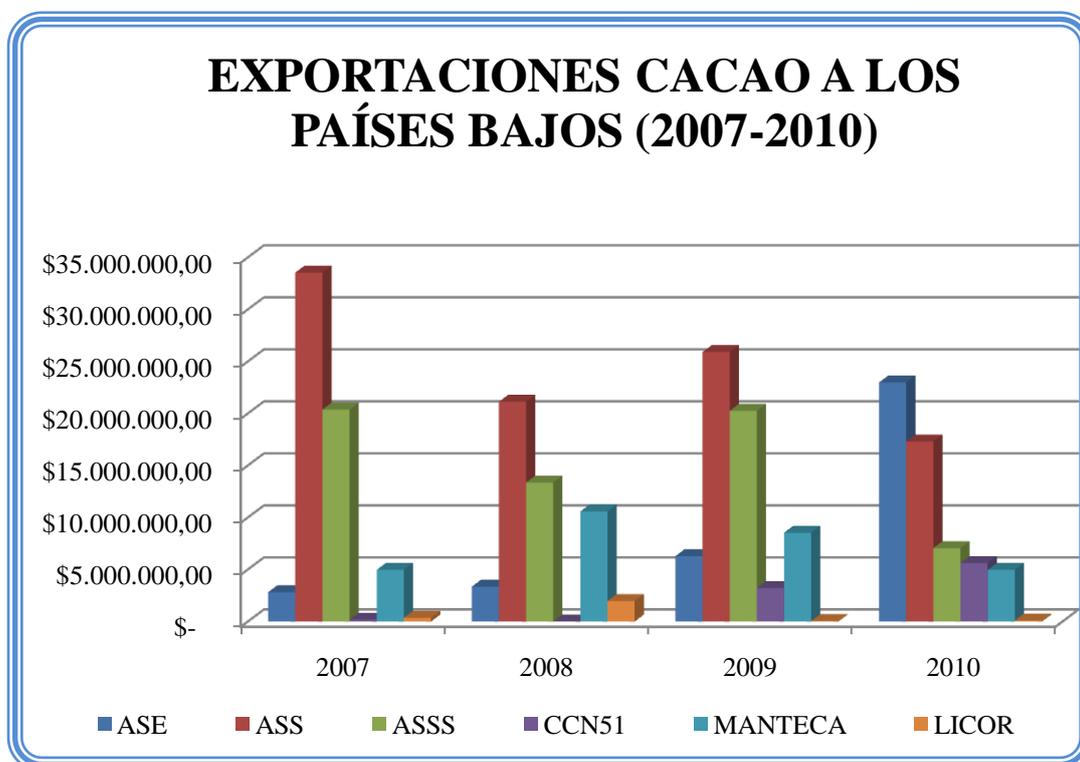
Las exportaciones totales a los Países Bajos desde el 2007 hasta el año 2010 aumentaron en un 6%.

**EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO ECUATORIANO  
HACIA LOS PAÍSES BAJOS (2007-2010)**

Años	PAÍSES BAJOS		TOTAL CACAO	
	Total TM	Total US\$ FOB	Total TM	Total US\$ FOB
2007	21,561.15	66,401,061.64	132,852.22	387,312,080.50
2008	16,848.43	50,423,525.62	149,283.32	415,715,584.86
2009	24,467.37	71,908,538.37	106,122.05	272,004,800.03
2010	22,772.65	68,812,954.44	105,058.09	262,796,516.35
SUMAN	50,958.66	138,648,692.11	428,619.81	1,139,882,013.21

Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

El principal cacao exportado a los Países Bajos es el cacao ASE. Estas exportaciones se han venido incrementando hasta estar en el año 2010 en primer lugar de las exportaciones a estos países. El segundo lugar lo ocupa el cacao ASS, dejando en tercer lugar al ASSS.



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

## **EXPORTACIONES DE CACAO NACIONAL, CCN51 Y SEMI-ELABORADOS AL RESTO DE PAÍSES**

En lo que respecta a las exportaciones hacia otros países, Japón fue el cuarto país importador antes del 2006. Sin embargo, hasta el 2010 llegó a estar en el décimo puesto, Colombia también llega al noveno o sexto puesto. Este país no ha tenido un puesto fijo a diferencia de los otros analizados.

Las exportaciones de cacao hacia Japón, principalmente, son de grano. En especial el cacao ASS que fue de diez de los doce millones que se exportaron en el 2007. En el 2008 fueron seis de los ocho millones de dólares de cacao en grano que se exportaron a Japón.

En el 2009 fueron siete de los ocho millones, y en el 2010 se exportaron cinco de los seis millones, con lo que la concentración de cacao en grano se da en el ASS.

El licor es el principal producto dentro de los semi-elaborados que se exportan a Japón. Las exportaciones se reducen para el año 2010, aproximadamente en un 5%, pero con una tendencia a la reducción que comienza desde el inicio del año 2007.

Las exportaciones hacia Colombia se han incrementado más desde el año 2007. Van desde 500 mil dólares en el año 2007, correspondiente a 250 toneladas de cacao ASE a 10 millones de cacao ASE y 2 millones de cacao ASS.

Esto muestra un incremento de 23 veces en el ingreso generado por las exportaciones de cacao en grano a Colombia. Este incremento se debió por las inundaciones generadas en el vecino país, y nos compraban para completar su demanda.

La incorporación de las exportaciones CCN51 también está presente en Colombia, ocupan un porcentaje similar al 0.05% de las exportaciones totales a Colombia. Con respecto a los semi-elaborados se exporta polvo y manteca de cacao, de los cuales el más representativo es el polvo de cacao, que sirve para hacer cocoa, galletas, etc.

Además, se exporta una pequeña proporción de torta de cacao. En términos generales las exportaciones a Colombia se redujeron bruscamente para el año 2010, y la demanda de este país se volvió muy volátil.

Las exportaciones a México se han vuelto significativas, para el año 2007 se exportaron 5 millones. En el año 2008 se exportó cacao por 20 millones de dólares, de los cuales 16 millones pertenecieron a cacao ASE, 2.5 millones a cacao ASS.

Por otro lado, para el año 2009 las proporciones fueron las mismas pero se exportaron 22 millones. En el año 2010, de los 7 millones de dólares que se exportaron, seis millones pertenecieron a cacao ASE y el resto era cacao clon CCN51, es decir, el mayor porcentaje correspondió a cacao ASE.

Para el año 2010 las exportaciones de semi-elaborados para México no llegaron ni a un millón de dólares, de igual manera en el 2009, los semi-elaborados exportados fueron cerca de 700 mil dólares.

Las exportación de los semi-elaborados se concentra más en torta y manteca de cacao, en diciembre del 2010 no se exportó nada de cacao semi-elaborado a México.

En Francia tiene una buena acogida del cacao semi-elaborado. Se exportaron 10 millones de dólares correspondientes a manteca de cacao. En el año 2007 los semi-elaborados llegaron a 5 millones.

Sin embargo, en el año 2009 sólo se registraron 3 millones de ingresos por concepto de exportaciones de semi-elaborados de cacao con destino Francia, entre ellos, los productos de mayor acogida, manteca, licor y polvo de cacao.

Bélgica es otro buen mercado para las exportaciones cacaoteras ecuatorianas. En el 2007 estuvo en cuarto puesto para el destino de las exportaciones de cacao en grano. En el año 2010 se ubicó en tercer puesto.

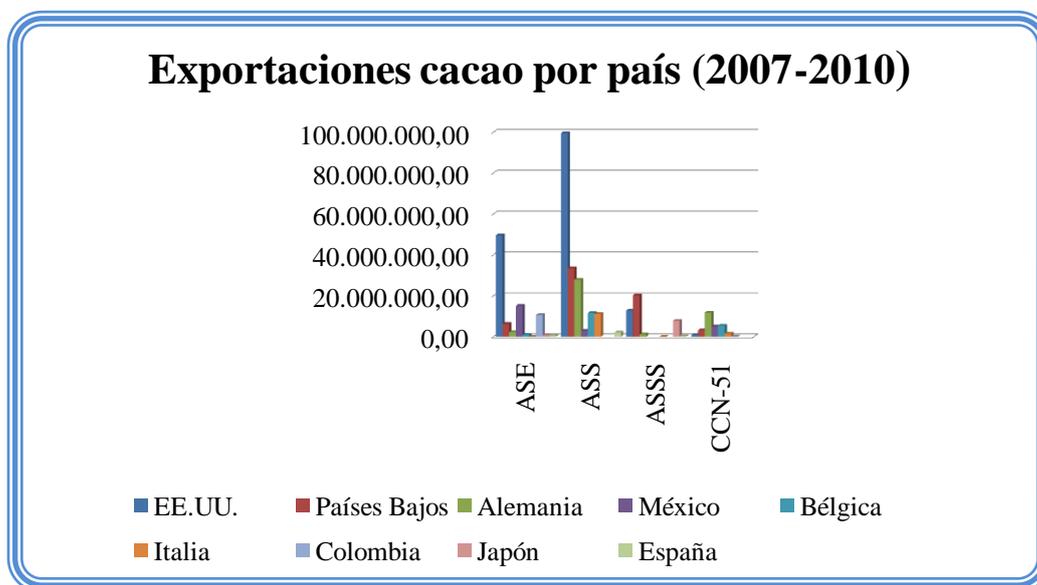
El incremento en el año 2010, significó un 50%. Incluso, no siguió la tendencia de reducción de la demanda, sino que se incrementó en un 74%. Es decir, pasó de 17 millones, en el 2009, a 31 millones en el 2010.

Las exportaciones de semi-elaborados hacia Bélgica fueron pocas. En el año 2007 no hay registro de exportaciones de semi-elaborados de cacao. En el año 2008 se registran 26 toneladas de cacao en polvo correspondientes a 146 mil dólares.

En el año 2009 se registraron ventas de cacao en polvo, manteca y licor de cacao, pero con 15 mil dólares, y para el año 2010 se registran venta por 160 mil dólares.

La investigación presentó el comportamiento de las variables y los tipos de cacao, mediante sus calidades y divisiones, la concentración del producto por países.

Con esto se reflejó el comportamiento de las exportaciones cacaoteras durante el año 2007 hasta el año 2010, mediante las técnicas estadísticas, se reveló su comportamiento y tendencia.



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Dennise Albán

## CONCLUSIONES

1. El mundo globalizado de hace dos décadas tenía una dinámica diferente y acelerada. Este proceso de constante ascenso no es sólo evidente en las nuevas condiciones y características que ésta tiene. También se muestran en las nuevas formas que adquiere el comercio global. En un mundo tejido en redes, la estructura y la dinámica del comercio mundial tiene otras características. Esta situación genera cambios tanto en la producción, circulación, acumulación, precios, demanda, etc. Esto significa que hay nuevas reglas, tendencias y diversos tipos de formas culturales de consumo que los productos deben de comprender para generar esos bienes y servicios.
2. Las formas como se va estructurando la economía global ha generado nuevas dinámicas en el comercio. Éste ha adquirido mayor ímpetu y expansión, esta situación se debe al proceso de ascenso de la economía terciaria. Es decir, la economía global nos pone frente a una expansión inusitada del sector terciario especialmente del comercio y los servicios. Esto tiene gran importancia para oferentes y demandantes, mucho más para las economías emergentes productoras de materias primas porque ofrecen la posibilidad de nuevos mercados y demandantes que modifican sus gustos y preferencias, haciendo posible un dinámico ascenso de los productos que se ofertan en el mercado global.
3. Hoy, las tendencias generales de la economía y del comercio global nos dice que todos los países y empresas deben que tener una clara visión de lo que hoy pasa en el sector externo especialmente en el flujo por donde circulan, se adquieren, ofertan y demandan los diversos productos. Esto significa que las diferentes empresas y naciones están frente a un nuevo desafío y tareas. Esta nueva situación se caracteriza porque el comercio mundial está frente a dinámicas que se presentan tres aspectos: productividad, competitividad y reposicionamiento en el mercado.

4. En la actualidad, todos los mercados tienen que responder a los estímulos de una oferta y demanda globales, cambiantes y exigentes. De por medio están tres principios que antes no gravitaban ni incidían determinantemente sobre las relaciones comerciales internacionales. Estos principios que hoy determinan muchas de las relaciones, precios, demandas, etc. son la productividad, la competitividad y las exigencias que hoy ponen e imponen, productiva y empresarialmente las ventajas competitivas. Estos son aspectos que cualquier productor vinculado al mercado mundial tiene que plantearse. Si los ignora y no los atiende, su vínculo puede ser decreciente.
5. El comercio de las agroexportaciones ha cambiado. Hoy es más complejo. Debe responder no sólo a un mercado global sino que se inserta en una nueva economía de comercio cuyo marco está dado por relaciones tejidas en redes. Cada empresa, ciudad, región y país tiene que saber interpretar cuáles son las nuevas tendencias, demandas, gustos y preferencias. Por eso, es necesario que cada agente económico se plantee nuevas estrategias, desafíos, formas organizacionales y tecnologías que contribuyen a mejorar la condición y situación de la oferta. Esto es lo que algunos productores de cacao fino han sabido interpretar. Sin embargo, no todos lo han hecho en la medida en que debieran.
6. El comercio siempre ha estado ligado a los cambios. La actividad comercial, especialmente la de vínculos internacionales, y con bloques comerciales implica dinamismo. Hoy los bloques comerciales y las nuevas exigencias del mercado, los nuevos gustos y preferencias de la demanda exigen nuevas variedades de productos de la agroexportación. Por eso, los nuevos tipos de cacao deben inscribirse en este proceso. Por lo tanto la demanda de los mercados se van a adaptar a las mutaciones que se produzcan en el comercio internacional.
7. El rol que ha tenido la agroexportación en el comercio y en la economía ha sido muy dinámico e importante para el desarrollo nacional. En principio fue

el boom del cacao, luego vino el ciclo del el banano y actualmente tenemos una canasta diversificada que incluye cacao, camarón, flores, etc.

8. El país sigue manteniendo un sistema primario agroexportador bajo el cual el petróleo sigue siendo la principal fuente de ingresos de este sistema. Asimismo, la forma de sembrar y cosechar cacao en el siglo XIX no es la misma que se utiliza en la actualidad, puesto que en el presente siglo se utilizan técnicas más sofisticadas, está latente el uso de tecnología que facilita y mejora los cultivos, hay nuevas formas gerenciales que ayudan a mejorar el desarrollo del negocio y su dinamismo.
9. Hace casi cincuenta años se dio un paso importante en el país, fue el desarrollo de una nueva técnica de sembrar el cacao, mediante esto se obtuvo el clon CCN51 o conocido como cacao de ramilla. En la actualidad se ha revalorizado esta especie de cacao que estaba olvidada y que es muy importante, pues es una especie productiva y más resistente a enfermedades.
10. Ecuador debe buscar nuevos mercados, especialmente en Europa o en otros continentes, con alta capacidad adquisitiva. Además es necesario que el modelo agroexportador también se plantee la diversificación de calidad y de los destinos de las exportaciones. Puesto que no es viable que la pepa de oro se concentre en pocos países. Estados Unidos absorbe un cuarto de las exportaciones cacaoteras.
11. El mayor peso de las exportaciones de cacao que realiza nuestro país está en el cacao en grano, pues es un producto muypreciado a nivel internacional. Específicamente en el cacao nacional, ya sea de tipo ASE, y ASS. La demanda del producto se concentra más en los mercados de los países de Estados Unidos, Alemania y Países Bajos.
12. El sector agrícola del país ha sido un poco relegado por parte de las autoridades estatales de turno. Algo esencial para que este sector tan

importante de la economía ecuatoriana mejore y sea más atractivo para la inversión extranjera se deben tener incentivos gubernamentales tales como asistencia técnica, capacitaciones a los productores. De esta forma puede mejorar la productividad de las plantaciones y de las zonas de producción. Otra manera de promover el desarrollo del sector agrario es asesorar a las asociaciones para que el cacao se pueda comercializar bajo mejores condiciones.

13. Con la existencia de un mejor escenario de producción para el sector cacaotero, el producto ecuatoriano estará en capacidad de ser cotizado a mayores precios debido a su calidad. No obstante, el precio del cacao siempre estará a merced de las fluctuaciones de la oferta y la demanda, de las especulaciones, de las crisis internacionales y de la sobre oferta de los países competidores de este mercado, entre otros factores, que pueden incidir en la baja o alta cotización de la pepa de oro.
  
14. El cultivo de cacao ha evolucionado y por medio de esto ha sido posible la producción de cacao CCN51 como un excelente grano para exportación, este producto está ganando un gran dinamismo en el mercado, está generando ingresos para el país, y se está ubicando en una muy buena posición dentro del negocio cacaotero. Todo esto se ha logrado debido a sus importantes características, tales como su mayor productividad y gran contenido de grasa o manteca de cacao.

## BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Arosemena, Guillermo.- “El libro de los dioses”, Primera edición, Volumen 1, Editorial Graba de Guayaquil, Impreso en Guayaquil, 1983. Págs. 15-20, 24-27, 31-37, 72-78.
- ✓ Asociación Nacional de Exportadores De Cacao: [www.anecacao.com](http://www.anecacao.com)
- ✓ Asociación Nacional de Exportadores De Cacao.- “Manual del cultivo de cacao”, 2006.
- ✓ Ayala, Enrique.- “Nueva historia del Ecuador”, Volumen 9, Editorial Grijalbo Ecuatoriana, Ltda., Impreso en Quito. Págs. 100-103.
- ✓ Banco Central del Ecuador, Boletines estadísticos: [www.bce.fin.ec](http://www.bce.fin.ec)
- ✓ Cámara de Industrias de Guayaquil: [www.cig.org.ec](http://www.cig.org.ec)
- ✓ Compañía Ecuacocoa: [www.ecuacocoa.com](http://www.ecuacocoa.com)
- ✓ Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones: [www.corpei.org](http://www.corpei.org)
- ✓ Diarios: El Comercio: [www.elcomercio.com](http://www.elcomercio.com); Diario El Universo: [www.eluniverso.com](http://www.eluniverso.com); Diario Hoy: [www.hoy.com.ec](http://www.hoy.com.ec)
- ✓ Dornbusch – Fischer.- “Macroeconomía”, Novena Edición, Editorial Mc Graw Hill, Impreso en España.
- ✓ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: [www.inec.gob.ec](http://www.inec.gob.ec)

- ✓ Larraín, Felipe y Sachs, Jeffrey.- “Macroeconomía en la economía global”, Segunda Edición, Editorial Pearson Education S.A., Impreso en R.R. Donnelly América Latina, Argentina, Abril 2002.
- ✓ Lazo, Teresa – Mora, Melania – Vicuña, Leonardo – Calderón, Luis y González, Carlos.-“La economía ecuatoriana en el siglo XX”, Instituto de Investigaciones Económicas y Políticas, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Guayaquil, Ecuador, Pág. 15 a 50.
- ✓ Mankiw, N. Gregory.- “Principios de Microeconomía”, Primera Edición, Editorial Mc Graw Hill, Impreso en España.
- ✓ Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. MAGAP: [www.magap.gob.ec](http://www.magap.gob.ec)
- ✓ Otero, Andrés – Blanchard Olivier.- “Macroeconomía”, Segunda edición, Editorial Pearson Education S.A., Impreso en España, 2003. Págs. 44-48, 352-354, 496-498.
- ✓ Páginas web, varias: [www.agrytec.com](http://www.agrytec.com), [www.botanical-online.com](http://www.botanical-online.com), [www.canacacao.org](http://www.canacacao.org), [www.elmundo.es](http://www.elmundo.es), [www.es.wikipedia.org](http://www.es.wikipedia.org), [www.google.com](http://www.google.com), [www.pacii.tripod.com](http://www.pacii.tripod.com), [www.sudnordnews.org](http://www.sudnordnews.org), [www.upc.edu.pe](http://www.upc.edu.pe)
- ✓ Pindyck, Roberts.- “Microeconomía”, Quinta Edición, Editorial Pearson Education S.A., Impreso en España.
- ✓ Porter, Michael.- (1990) “Las ventajas competitivas de las naciones”, Vergara, Argentina.
- ✓ Recopilación bibliográfica.- Serie: Cuadernos de docencia, “Introducción a la Teoría Económica”. Ing. Benjamín Toro Toloza-Director de Área Teoría

Económica, Mayo 1981 (Facultad Ciencias Económicas, Universidad de Guayaquil).

- ✓ Recopilación bibliográfica.- Serie: Cuadernos de docencia, “Teoría Económica II (Microeconomía I Parte).
- ✓ Revista Industrias.- “El modelo primario-extractivo-exportador”, Abril 2009.
- ✓ Revista Industrias.- “Recesión en EE.UU: El efecto en las exportaciones ecuatorianas”, Mayo 2008.
- ✓ Revista Industrias.- “Sumar en lugar de restar: no importar menos, exportar más”, Marzo 2009.
- ✓ Revista Líderes.- “El Café y el cacao se devalúan en el mercado internacional por el fortalecimiento del dólar”, Octubre 26, 2009
- ✓ Revista Líderes.- “El segundo semestre no genera optimismo para el exportador”, Julio 06, 2009.
- ✓ Salvatore, Dominick.- “Microeconomía”, Cuarta edición, Editorial Mc Graw Hill, Impreso en España, 2009. Págs. 14-19.
- ✓ Samuelson, Paula – Nordhaws, William.- “Macroeconomía”, Décimo quinta edición, Editorial Mc Graw Hill, Impreso en España, 1996. Págs. 477-480, 542-545, 586-590.
- ✓ Samuelson, Paula – Nordhaws, William.- “Microeconomía”, Décimo octava edición, Editorial Mc Graw Hill, Impreso en España, 2006. Págs. 25-30, 71-78, 201-203, 285-287.

## ÍNDICE GENERAL

<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	1
<b>DEDICATORIA</b> .....	2
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	3-4
<b>CAPÍTULO PRIMERO: LA ECONOMÍA CACAOTERA Y EL COMERCIO EXTERIOR</b>	
Economía y producción agraria.....	5-9
Rol e importancia de la economía agraria en la agroexportación.....	10-13
Qué es el modelo agroexportador.....	14-18
La producción y la exportación ecuatoriana del sector primario y.....	19-24
su vínculo con el cacao.	
<b>CAPÍTULO SEGUNDO: VISIÓN GENERAL DE LA MACROECONOMÍA NACIONAL Y ROL DE LA AGROEXPORTACIÓN CACAOTERA 2003-2006</b>	
Ecuador como exportador de cacao fino o de aroma.....	25-33
Cacao nacional: Calidad, enfermedades y precios.....	34-41
Cacao CCN-51 en el Ecuador.....	42-45
Comercialización y transformación del cacao ecuatoriano.....	46-52
Incentivos del Gobierno en el sector cacaotero.....	53-55
<b>CAPÍTULO TERCERO: VISIÓN GENERAL DE LA MACROECONOMÍA NACIONAL Y ROL DE LA AGROEXPORTACIÓN CACAOTERA 2007 – 2010</b>	
Ecuador como exportador de cacao fino de aroma.....	56-72
Cacao CCN-51 en el Ecuador.....	73-78
Principales países importadores de cacao ecuatoriano.....	79-90
Exportaciones de cacao nacional, CCN51 y semi-elaborados.....	91-93
al resto de países.	
Conclusiones.....	94-97
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	98-100