

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE ECONOMÍA**

**Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención
del título de Economista**

Ensayo Académico

*Determinantes y características históricas del crecimiento y de los cambios
del sistema de producción y exportación del sector cacaotero del Ecuador
2021-2023: Estudio de caso de producción alternativa.*

**Isaac García Guerrero
IGARCIA@puce.edu.ec**

**Director: Dr. Jaime Gallegos Lodoño
JGALLEGOSL@puce.edu.ec**

Quito, abril 2023

Resumen

A Ecuador le caracteriza el ser una economía productora y exportadora de bienes primarios. Como por ejemplo el sector cacaoero, en el cual, Ecuador se encuentra en el puesto número tres de los principales países exportadores de grano de cacao en 2021 con 280,000 toneladas y en el puesto número uno dentro de exportaciones de cacao fino de aroma con un total de 75% de representación dentro del mercado. El problema de estas mercancías yace en que a estas no se les puede dar valor agregado, a diferencia de su contraparte, los productos manufacturados. Por lo cual, la rama productiva del cacao ha empezado a cambiar sus productos y se han enfocado en crear manufacturas a partir de la materia prima que a priori se recolectaba. Este es el caso de empresas como Paccari e Idaly Farfán chocolatería, las cuales buscan nuevas formas de brindar productos distintivos manufacturados que les abra paso dentro del mercado nacional como internacional, mediante la utilización de productos únicamente nacionales. Por estas razones el ensayo plantea las características históricas de la producción y exportación del sector cacaoero, además de dar a conocer al lector cuales son las determinantes de crecimiento y desarrollo del sector, mediante casos de producción alternativa.

Palabras Clave: Cacao, valor agregado, innovación, mercados, manufacturas, exportación, producción.

Abstract

Ecuador is characterized by being a producer and exporter of primary goods. For example, in the cocoa sector, Ecuador ranks third among the main exporters of cocoa beans in 2021, with 280,000 tons, and ranks first in the exports of fine aroma cocoa, representing 75% of the market. The problem with these commodities is that they cannot add value to them, unlike their counterpart, manufactured products. Therefore, the cocoa production sector has started to change its products and has focused on creating manufactured goods from the raw material that was traditionally harvested. This is the case with companies like Paccari and Idaly Farfán chocolatería, which are seeking new ways to offer distinctive manufactured products that can gain a foothold in the national and international markets by using only domestic products. For these reasons, the essay discusses the historical characteristics of cocoa production and exportation, as well as highlighting the determinants of growth and development in the sector through alternative production cases.

Key words: Cocoa, value-added, innovation, markets, manufacturing, export, production.

Índice

INTRODUCCION	1
Marco teórico	2
Metodología.....	3
Historia global de la producción de cacao.....	4
Contexto histórico de las exportaciones tradicionales y no tradicionales.....	5
Cacao ecuatoriano características generales.....	8
El cacao ecuatoriano en el ámbito internacional.....	10
Exportación de cacao y sus derivados	10
Estadística referencial a la exportación cacao y sus derivados.....	11
<i>Importaciones.....</i>	<i>17</i>
Estándares internacionales para la exportación del cacao	19
<i>Aranceles</i>	<i>20</i>
Análisis de la cadena de valor del cacao	21
Desarrollo e industrialización de las empresas cacaoteras	24
La importancia de la producción limpia en la agricultura.....	25
Caso Paccari	26
<i>Comparación Paccari con la empresa naciente Idaly Farfán chocolatería</i>	<i>29</i>
Conclusiones y recomendaciones	32
Bibliografía:.....	34
Anexos.....	36

INTRODUCCION

A Ecuador le caracteriza el ser una economía de *booms exportadores*, donde los principales productos de exportación han sido y son aún primarios como es el caso del banano, el cacao, el café y el petróleo. Estos productos forman parte de las exportaciones tradicionales (sujetos a la caída constante de los precios), y no son dinámicos en relación a los métodos productivos, con una cadena sin valor agregado y un precio relativo que sube lentamente, dado como resultado un deterioro en los términos de intercambio.

De igual manera, al trabajar con productos primarios, se pierde la oportunidad de generar nuevas plazas y formas de empleos ya que, dentro de la cadena de valor de los productos manufacturados, se requiere de nuevos procesos para trabajar la materia y por lo tanto es substancial tener mano de obra calificada para realizar los trabajos requeridos para los nuevos eslabones de la cadena.

El cambio de producción de productos primarios a productos manufacturados para exportación es un proceso reciente en algunas ramas productivas, con la ventaja de incrementarse el PIB de exportación, debido a que los nuevos productos elaborados se venderían a un precio mayor si solo se los ofrecería en forma de materia prima y, por lo tanto, no se requeriría incluso comprarlos a otros países por precios elevados lo cual repercutiría en una disminución de las importaciones. El caso de la producción de cacao en Ecuador pasa por un transcurso de adaptación al mercado mundial más competitivo y abierto, lo que ha hecho que los productores empiecen a cambiar la forma tradicional de exportación directa de la materia prima por productos más elaborados y con un valor agregado. Si bien recién este paso empieza a dar frutos con algunas empresas, cabe decir que no se generalizado esta forma y el grueso de exportaciones siguen los parámetros tradicionales.

En la actualidad, con las nuevas tecnologías, perspectivas de globalización y nuevos métodos de cultivo, se generan nuevas formas de añadir valor agregado a la materia prima, así mismo, dentro del cacao elaborado como chocolate, existen incontables maneras de dar un “extra” al producto. En este sentido, el distintivo de mercado, tanto nacional como internacional, es la calidad implícita derivada que se le puede dar al producto para distinguirlo de otros, un claro ejemplo de esto es la producción orgánica.

En flagrante, el solo vender materias primas orgánicas ya es un plus, ya que las nuevas demandas mundiales van en dirección a nuevos métodos de alimentación, donde se prioriza la salud y el bienestar en vez de comprar productos que contengan químicos. De esta forma se logra competir de mejor manera con otros productos que no tengan un público específico y de igual manera se logra cuidar el medio ambiente.

Por estas razones es que pequeñas empresas han tenido un éxito relativo dentro del mercado internacional, ya que no solo se han diferenciado en la calidad del producto, sino que también le han dotado de valor agregado. Un claro ejemplo de una empresa ecuatoriana es la empresa Paccari, la misma que trabaja con productos orgánicos además de nacionales (En el cual, desde su nacimiento en 2005 se han abastecido mediante familias ecuatorianas y en la actualidad estas llegan a ser aproximadamente 2600 familias ecuatorianas. Es decir. cuenta con una estructura abierta de proveedores; muy dinámica en la creación de empleos directos e indirectos.)

La compañía Paccari se dedica a la producción y exportación de chocolates, donde parte de su éxito se a sus ideas novedosas de dar valor agregado a su producto y a sus certificaciones. Esta empresa es considerada una empresa prototipo que representa a las nuevas formas de producción y comercialización, lo cual le ha llevado a ampliar sus capacidades de entrar en economías de escala y tener mucho éxito en otros países.

Este trabajo hará un recorrido histórico de las exportaciones tradicionales con las características en relación a estructuras de mercados y exportaciones, precios y tratará de advertir con el estudio de caso (Paccari) que esas estructuras deben migrar lo antes posible al nuevo modelo de producción y exportación, de cacao en especial ya que los futuros mercados también son dinámicos en requerir cambios en la calidad y diseño del producto final elaborado.

Por otra parte, con la implementación de los derivados del cacao a la economía ecuatoriana, se busca generar soluciones para romper los problemas de concentración de grandes productores, ya que es evidente la distinción entre grandes y pequeños productores, sobre todo a nivel de exportadores directas de la materia prima y también en la de los derivados. La solución a la concentración es brindada mediante la implementación de nuevas empresas que trabajen con los derivados del cacao, utilizando las nuevas herramientas brindadas de la mano de la tecnología y la administración para brindar un producto distintivo a los mercados y que genere competencia a estos grandes productores.

Teniendo en cuenta esta coyuntura, en el presente “ensayo” se brinda un acercamiento tanto histórico como estadístico del sector cacaotero, en el cual se busca dar un entendimiento de la importancia del sector cacaotero y por qué se debería transformar de un sector productor y exportador de materia prima, a un sector manufacturero, el cual utilice a la máxima capacidad las herramientas brindadas por la globalización en términos de tecnología y administración.

Por lo cual, es considerado de suma importancia responder la siguiente pregunta para dar entendimiento al por qué es fundamental el cambio hacia los nuevos modelos de producción y exportación:

¿Qué determinantes inciden en el crecimiento en conjunto con el desarrollo de las exportaciones y las nuevas manufacturas cacaoteras?

Marco teórico

Varios autores explican que, bajo contexto de globalización, existe constante interacción entre economías y por lo cual es de suma importancia cuidar de las pequeñas naciones ya que las mismas son más frágiles con respecto a los cambios que pueden existir. Por estas razones es que autores como Arroyo nos explican que es importante favorecer a las pequeñas economías para que las mismas puedan crecer y no afectar al equilibrio global.

“en un contexto de globalización, en que todas las economías nacionales se encuentran en constante interacción, se debe favorecer el crecimiento económico de los países menos desarrollados; pero para que ello sea posible, no basta con que las instituciones económicas supra-nacionales se apliquen a proporcionar recetas de crecimiento, sino que éstas deben de respetar las secuencias y los ritmos que exigen algunas economías con un débil grado de desarrollo. (Arroyo. M, 2012)”

Por lo cual podemos analizar qué en contexto de globalización, los pequeños países que carecen de desarrollo como es el caso del Ecuador: Deben utilizar las distintas herramientas brindadas por otras economías a su favor y buscar encontrar un equilibrio para poder igualar el grado de desarrollo, pero a un ritmo más lento.

Citando a Stiglitz (2002) en el malestar en la globalización, un país en vías de desarrollo no puede tomar un modelo de crecimiento de otro país ya desarrollado, e intentar replicarlo para obtener los mismos resultados. Esto se debe a que todos los países son distintos, por lo tanto, todos tienen sus ventajas comparativas y sus limitaciones en tanto a terreno, clima, flora y fauna. Por estas razones es por la cual el modelo tenderá fracasar; ya que para su

correcto funcionamiento es necesario de las mismas condiciones además de sucesos históricos parecidos para poder replicar el suceso que el modelo tuvo. El punto clave para que se pueda crear un nuevo modelo de crecimiento a partir de otro: Depende de que tan adaptables son los modelos de desarrollo de países avanzados a otros países que se encuentra aún en vías de crecimiento, ya que, las pequeñas naciones en vez de enfocarse en replicar los mismos pasos que sus superiores, deberían cambiar su enfoque a tomar partes de las recetas que le funciones y crear un nuevo modelo a partir de otros.

En el contexto actual, gracias a la tecnología, la sociedad ha crecido a pasos agigantados, esto podemos evidenciarlo en “la Revolución Industrial y la energía obtenida del carbón, el petróleo y la máquina de vapor, con su empleo primero en Occidente y su posterior extensión a todo el globo, y volverá a ocurrir, en el siguiente gran paso de la humanidad, cuando los avances tecnológicos permitan la producción de energía con costes económicos y ambientales aceptables para todo el planeta y sus habitantes. (Jiménez. J ,2018, pág. 39)”. Y es aún más evidente en la producción, ya que, a principios de las etapas productivas, las empresas hacían la mayoría de sus productos de manera artesanal, con una producción de bajos niveles y con la ayuda de poca maquinaria para facilitar los procesos; pero en la actualidad, esto es totalmente distinto, debido a que, ahora los métodos son automatizados y la intervención humana es casi nula durante estos procesos, de igual manera la producción se vuelve a gran escala y todos los términos cuentan con maquinaria para trabajar de manera eficiente. Por estas razones se ha pasado de una producción donde se necesitaba más mano de obra que maquinaria a una fabricación automatizada y con poca intervención humana.

Hay que tener en cuenta lo anticipado por la CEPAL, ya que siempre está como un problema derivado de los países del tercer mundo o periferia del sistema el caer en “deterioro de los términos de intercambio” por lo cual dicha institución insista desde los años 50 del siglo pasado hasta la actualidad en un proceso de industrialización que debe emprender este tipo de países como el Ecuador, y el concepto mejor elaborado por la misma Cepal es el “inserción dinámica en globalización”, donde lo fundamental es poner mayor valor agregado al producto exportable procedente del sector primario. (CEPAL, 2016).

Metodología

Al tratarse de un ensayo académico el método utilizado en la investigación es el analítico – argumentativo. El cual utiliza la descripción de la información relevante de indagación primaria y secundaria. Debido a que esta es una investigación exploratoria que no tiene antecedentes en el estado del arte, sé tomará como ejemplo la problemática de dos empresas en particular, con el fin de indagar los aspectos concernientes a las nuevas formas de producción en la exportación de cacao y sus derivados.

Para el análisis descriptivo se utilizó tanto cuentas nacionales del BCE para la investigación de exportación de cacao y sus derivados como para también el análisis de las empresas manufactureras. De igual manera se utilizó cuentas internacionales del Banco Mundial para la investigación de la competencia de la exportación cacaotera y la comparación de exportaciones de la materia prima como de sus derivados. Como sustento de ambas bases de datos se investigó el contexto tanto histórico como actual de la producción de la fruta de cacao y de sus derivados utilizando autores como Vergara y Acosta; de igual manera, se estudiará la cadena de valor de ambos y se buscó los puntos clave para dar valor agregado a las cadenas de valor de la fruta del cacao utilizando estudios como Ramírez y García.

A partir de los estudios de manufactura e implementación, en primera instancia de industrialización de las empresas, se buscó dar un contexto internacional donde se analice la competencia y leyes arancelarias para el cacao,

analizando sus destinos y principales compradores para analizar probabilidades de éxito para el cacao fino de aroma y sus derivados dentro del contexto de globalización con ayuda de la información brindada por parte de la OMS o la International Cocoa Organization (ICCO).

La aplicación de entrevistas a empresas (Paccari e Idaly Farfán chocolatería) jugó un rol fundamental en la investigación ya que dentro de las mismas se recopila información clave como: Los problemas de la cadena de valor, cuellos de botella de la exportación, la información descriptiva y cuantitativa brindada por las mismas. Con esta información de primera mano se pudo estudiar y analizar el caso de Paccari y su éxito dentro del ámbito nacional como internacional para buscar las determinantes y factores de crecimiento y desarrollo del mismo.

Historia global de la producción de cacao

La historia del cacao parte en Latinoamérica, esto es debido a que:

Latinoamérica es conocido como la cuna del cacao, ya que, en países como México, se ha utilizado esta fruta desde hace más de 4000 años. Además de que en Ecuador se encuentra los primeros hallazgos de cacao fino de aroma. Siendo más específicos, dentro de la cultura Mayo Chinchipe, ya que estos fueron unos de los primeros en utilizar el cacao como una forma de alimentación, como artículo de alto valor para el intercambio con otras comunidades y como una bebida vigorizante. (Zarrillo et al.2018).

Años más tarde, el rumor de este producto nunca antes visto llega a Europa y dentro de las elites de estos países se busca la utilización de esta fruta para crear derivados de alta calidad, dando el nacimiento así, del chocolate. Dentro del contexto ecuatoriano, El cacao juega un rol de suma importancia dentro de la economía del Ecuador, ya que, este fue uno de los tres grandes protagonistas de los *booms* que caracterizaron a la economía ecuatoriana. Donde el impacto que tuvo el *boom* cacaotero, logra configurar los elementos sustanciales de la costa. (Acosta 2006)

Se dice que el primer *boom*¹ cacaotero se da dentro del año 1770 al 1842, donde se da el sistema latifundista, el cual era el dominante de la época; era este sistema mismo el que generaba conflictos sociales, debido al abuso de poder por parte de los latifundistas sobre los campesinos. De igual manera, en los sistemas latifundistas, se empezaba a generar una focalización de grandes productores y exportadores de cacao, donde los pequeños productores y exportadores no podían competir al mismo nivel ya que no tenían la misma eficiencia ni capacidad de producción que los grandes productores, lo cual daba como resultado un problema de concentración de poder.

El *boom* cacaotero ecuatoriano se divide en 2 partes, la primera siendo el *boom* conocido como la era de la pepa de oro.

“Es conocido como la era de la ”pepa de oro²” debido a la gran concentración de poder por parte las haciendas de los “gran cacao³”. contando todas las haciendas cacaoteras del 1790 al 1800 se dicen que existieron aproximadamente tres millones de árboles cacaoteros y cada trabajador se encargaba de aproximadamente 1000 de estos dentro de las haciendas. (Vergara 2021)”

El segundo *boom* se da en 1870 y 1930, este es característico por la producción del cacao fino de aroma; ya que, en estos años, el Ecuador, era considerado como uno de los grandes exportadores de cacao fino de aroma y por

¹ Un *boom* hace referencia a un fenómeno dentro del ciclo económico que causa una fuerte expansión, la cual trae consigo incremento tanto de la actividad económica que generó este *fenómeno* como los efectos que genera, ya sean de consumo, empleo, renta dentro del sector o las 3 juntas.

² Se le conoce como pepa de oro al cacao debido este cuando madura es de color amarillo intenso y rugoso.

³ Así se les conocía a los dueños de las grandes haciendas cacaoteras.

lo tanto varios países llegaban al puerto de Guayaquil solo para comprar el cacao y poder luego transformarlo en chocolate, esto debido a que el cacao fino de aroma posee cualidades aromáticas y distintivas de sabor con respecto al cacao ccn-51⁴, lo cual lo vuelve distinguible y cotizado para la elaboración del chocolate. Por estas razones es que el precio del mismo era elevado y era casi irreprochable por parte de otros países ya que para que el mismo crezca necesita de territorios y condiciones climáticas específicas que en el momento la mayoría no las tenía únicamente el Ecuador, lo cual lo volvía un pequeño monopolio.

“El fin del segundo ‘Boom cacaotero’ fue en la segunda década del siglo XX, a causa del apareamiento de las plagas ‘escobilla de la bruja’ y la ‘monilla’; las consecuencias de la Primera Guerra Mundial y el aumento de la producción de cacao en colonias inglesas, francesas y holandesas en África. (Vergara 2021)”

En la actualidad, una de las actividades que más ingreso aporta al PIB del Ecuador es el de las exportaciones cacaoteras, donde en 2021, se certificaron 331.028,57 toneladas de cacao en grano para exportación lo cual es un valor FOB de aproximadamente 758 millones de dólares. Si lo comparamos con el PIB que en 2021 era de 106.2 miles de millones de dólares, podemos evidenciar que el cacao tiene una gran incidencia dentro del PIB a pesar de ser una exportación primaria. Por otro lado, si comparamos las exportaciones de cacao del 2021 con el 2020, podemos evidenciar un incremento del 2% debido a que en 2020 se registró un total de 325.208,04 toneladas de cacao; el 81% de este cacao es fino de aroma con 266.789,23 y un 19% a cacao CCN-51 con 64.239,34 toneladas de exportadas. Los destinos de este fueron a distintos países, 40 en total, donde los más destacados fueron: Estados Unidos, Malasia, México, Bélgica y Alemania. El cacao se exporta en diferentes presentaciones ya sea: el producto vegetal los subproductos de origen vegetal como, por ejemplo: aceite, bloques, cascaras, barras, licor de cacao, manteca de cacao o el chocolate en sí, pero en su gran mayoría todos estos productos no se comparan a la exportación de la fruta.

Ahora, si comparamos a uno de los mayores productores y exportadores como es el caso de Costa de Marfil, con el Ecuador, podemos evidenciar que la producción cacaotera del Ecuador no es ni el 50% de lo que exporta Costa de Marfil, esto basándose en los datos de 2021 donde Ecuador exportó 280,000 toneladas (ICCO, 2023) en comparación a Costa de Marfil que, en el mismo año exportó 2,123,000 toneladas (ICCO, 2023). Por lo cual es evidente que en términos de producción masiva, el Ecuador no se puede semejar a los otros países; pero, el panorama cambia cuando hablamos de cacao fino de aroma, en el cual el Ecuador tiene la mayor representación de todo el mundo con un 75.3% de la representación mundial; dando así apertura al crecimiento de la exportación y a su vez teniendo control sobre su elasticidad precio demanda debido a la casi nula competencia del mismo pero siendo de esta manera altamente susceptible a esta elasticidad.

Contexto histórico de las exportaciones tradicionales y no tradicionales

Existen 2 tipos de exportaciones dentro del Ecuador, las tradicionales y las no tradicionales. Donde “Las tradicionales se refieren a los productos y/o bienes que históricamente o por tradición el país ha venido produciendo y exportando (banano y plátano, café y elaborados, camarón, cacao y elaborados; y, atún y pescado). (BCE, 2020. Pág.1)”

Mientras que “Las no tradicionales comprenden los bienes y/o productos que se han incorporado en los últimos años a los mercados internacionales, como las exportaciones de flores naturales, otras frutas tropicales, jugos y conservas de frutas, enlatados de pescado, madera, entre otras (BCE, 2020. Pág.1)”.

⁴ Tipo de variedad de cacao que se representa por su alto rendimiento y su fuerte resistencia a las enfermedades. Este cacao es utilizado para la industria chocolatera con carácter comercial.

La principal diferencia entre ambas es qué tan plausible es dar valor agregado a la cadena del producto, refiriéndose a que en un producto primario que por lo general se encuentran en las exportaciones tradicionales, es de suma dificultad poder añadir valor agregado; pero, en contraste, en un producto terciario es muy fácil dar valor agregado a su cadena debido a los procesos que contiene y por lo general estos se encuentran en las exportaciones no tradicionales. Este valor agregado puede provenir de procesos tecnológicos como administrativos novedosos que den un distintivo al producto, estos procesos logran encarecer el precio del producto debido a que son más difíciles de elaborar y requieren de un mayor nivel de intervención para los mismos.

Si analizamos las exportaciones tanto primarias como secundarias ecuatorianas en el ámbito internacional, tenemos de estas exportaciones las que más participación tuvieron en el PIB exportador, fueron las tradicionales donde según el BCE (2021), el Ecuador exportó en FOB⁵: petróleo crudo 7.278,2 millones de dólares, de banano 3.381,4 millones de dólares, camarón 5.323,3 y para cacao 817,5 millones de dólares. Analizando estos datos, es evidente que existe una gran brecha con respecto al petróleo con las otras exportaciones ecuatorianas, pero, si comparamos el resto de exportaciones sin tomar en cuenta al petróleo, se evidencia que la brecha es mínima entre estas. A continuación, se presentan los principales destinos de la exportación ecuatoriana en 2021 y sus principales productos exportados.

Tabla 1: Los destinos y productos principales para las exportaciones del Ecuador en el 2021.

País	Principales productos exportados
1. Estados Unidos	Petróleo, camarón, plátano, Flores cortadas y cacao
2. China	Petróleo, camarón, plátano y langostinos
3. Chile	Aceite de palma, plátano, flores cortadas , cacao y productos de pesca
4. Países bajos	Aceite de palma, plátano, rosas , cacao y atún enlatado
5. Perú	Petróleo, plátano, productos de pesca, productos de panadería y productos lácteos
6. Panamá	Petróleo, plátano, productos de pesca, flores cortadas y productos lácteos
7. Colombia	Productos de panadería, productos lácteos, cerveza, materiales de construcción y productos farmacéuticos
8. Italia	Atún enlatado, aceite de palma, plátano, Flores cortadas y cacao

Fuente: BCE (2021).

Elaborado por: Isaac García.

⁵ FOB o *free on board* es el valor correspondiente al precio del mercado de los bienes dentro de la frontera del país exportador.

Tomando en cuenta esta data, podemos evidenciar que la presencia de las exportaciones no tradicionales de productos manufacturados es casi nula, en cambio, las exportaciones tradicionales tienen un mayor porcentaje de participación que las exportaciones no tradicionales, esto ya que el Ecuador no ha puesto su enfoque en mejorar el sector manufacturero; si no en explotar al máximo los *booms* que han surgido en su historia. Por lo cual, si se quiere pasar de una economía exportadora tradicional a una no tradicional es clave la intervención estatal para brindar apoyo tanto económico como técnico para el crecimiento del sector.

Ahora, si pasamos a un enfoque más particular, donde nos orientamos únicamente en la CAN⁶, podemos evidenciar en la tabla número 2 que en el 2021 los principales productos exportados fueron tubos y perfiles huecos de hierro o acero, tablero de partículas de madera o aglomerados, aceites de palma y sus fracciones refinados sin modificación química y minerales de cobre y sus concentrados. Los cuales son considerados exportaciones no tradicionales y manufacturados, por lo cual queda a conciencia que en verdad existe demanda del sector, mas no hay el suficiente apoyo para que el mismo tenga una mayor representación.

Tabla 2: Exportaciones del Ecuador a la CAN. Ranking de los 5 principales productos en millones de USD FOB. 2021.

EXPORTACIONES						
RANKING		BOLIVIA		COLOMBIA		PERÚ
1	Tubos y perfiles huecos de hierro o acero	2,6	Demás Tableros de partículas, de madera o aglomerados	107,8	Demás Tableros de partículas, de madera o aglomerados	64,0
2	Compresas y tampones higiénicos, pañales para bebés y artículos similares de pasta de papel, papel, guata de celulosa (...)	2,4	Demás Aceite de palma y sus fracciones incluso refinado, pero sin modificar químicamente	55,8	Minerales de cobre y sus concentrados	62,0
3	Demás Tableros de partículas, de madera o aglomerados	2,4	Los demás camarones, langostinos y demás decápodos Natantia	40,6	Demás Estufas, calderas con hogar, cocinas, barbacoas, braseros (...) de uso doméstico	43,8
4	Gelatinas; sus derivados	2,3	Preparaciones y conservas de pescado, en aceite (listados y bonitos)	39,6	Demás Preparaciones para la alimentación de animales para uso agrícola	41,2
5	Neumáticos radiales	2,3	Preparaciones y conservas de pescado, demás	17,3	Aletas tiburón	9,8

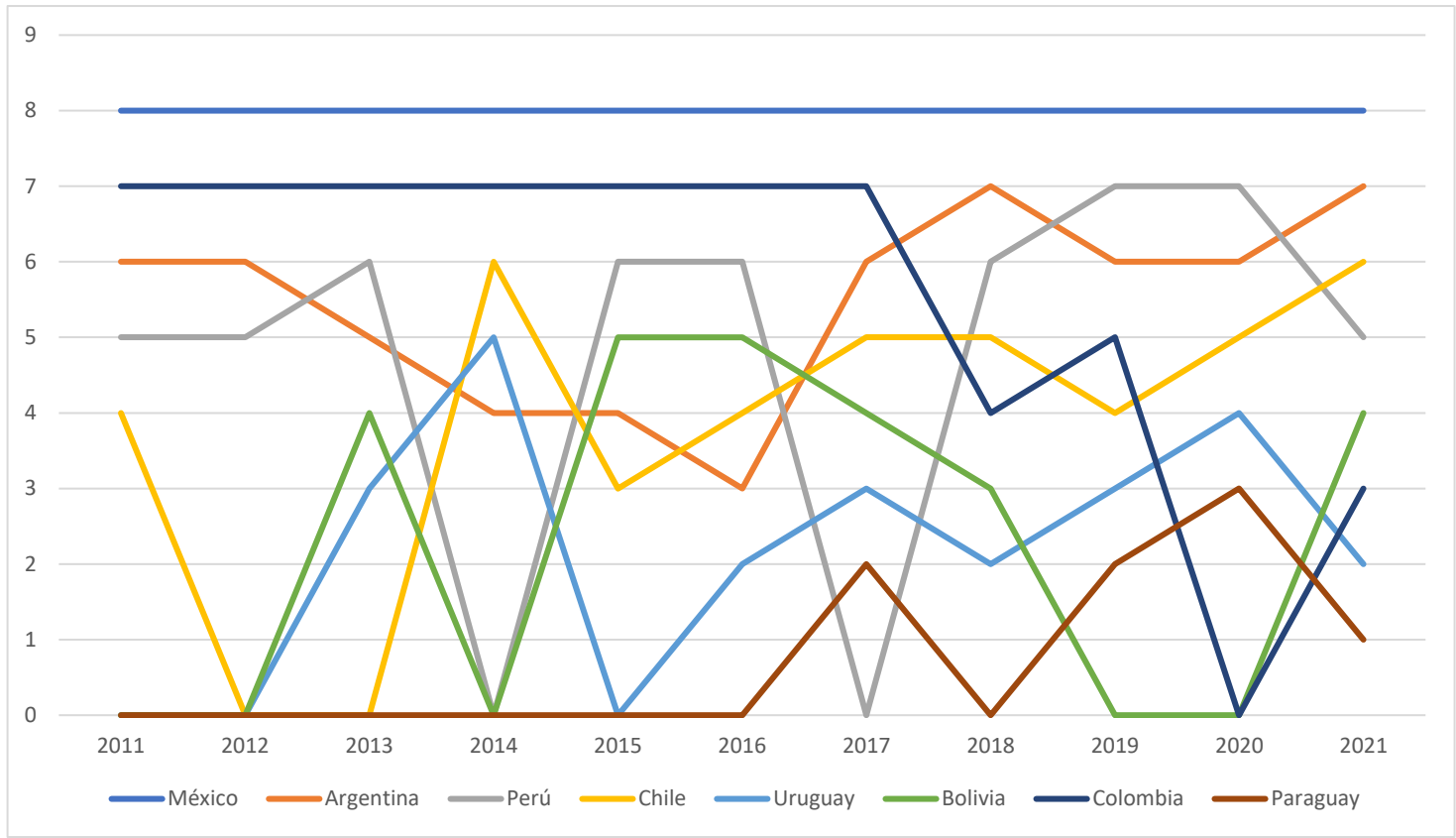
Fuente: BCE (2021).

Elaborado por: BCE (2021).

⁶ La CAN o comunidad andina es un organismo internacional que está conformado por Ecuador, Bolivia, Colombia y Perú con el objetivo de desarrollar de manera equilibrada y autónoma mediante el uso de la incorporación de sus integrantes. (BCE, 2022)

Estas exportaciones representaron según el BCE (2021) en la página 4, 1.507, 42 millones de USD FOB.

Gráfico 1: Principales destinos latino americanos de exportación de cacao.



Fuente: OEC (2023).

Elaborado por: Isaac García.

En el Gráfico #1 podemos observar los principales países latinoamericanos a los cuales Ecuador exportó cacao históricamente desde el 2011 hasta el 2021. En el eje de las ordenadas tenemos una representación de 0 a 8, donde 0 representa que el total de ventas de cacao al país en cuestión fue el más bajo de la muestra y 8 siendo al cual el Ecuador más exportó cacao.

Cabe recalcar que México es el País al cual históricamente hablando el Ecuador más a exportado cacao en grano. Siguiéndole tenemos una alta participación de Chile, Perú y Argentina.

Cacao ecuatoriano características generales

La antigua producción de 1770 (El primero boom cacaotero), se caracterizaba por sus grandes haciendas, donde se manejaban monocultivos y eran propiedad de los terratenientes españoles. Además de que se empleaba mano de obra indígena y esclava para trabajar la tierra.

De igual manera no existía maquinaria en la época para realizar los distintos procesos necesarios tanto de procesamiento de la vaina como de secado y fermentado. Por lo cual todos los procesos que se efectuaban eran de manera artesanal y con técnicas rurales.

En la actualidad, la producción cacaotera del Ecuador no ha cambiado en gran manera con el transcurso de los años, esto se debe a que en el Ecuador se sigue produciendo 2 tipos de cacao: el cacao fino de aroma y el cacao nacional. Las principales diferencias de la antigua producción con la nueva es que en la actualidad ya no se usa el sistema latifundista además de que las semillas de cacao han ido evolucionando para poder defenderse de las plagas y cambios climáticos.

En el presente, la producción cacaotera y chocolatera ha evolucionado a tal nivel que los procesos se realizan con ayuda de maquinaria para la simplificación y mejora de los mismos. Si sumamos estos cambios de producción al uso de cacao fino de aroma que se produce dentro del Ecuador, vamos a encontrar varios casos de empresas exitosas dedicadas a la producción y exportación de elaborados dentro del Ecuador, ya sea el caso de Paccari o República del Cacao.

Varios estudios atribuyen al éxito de estas empresas debido a las materias primas que utilizan en sus productos; ya que estas aportan no solamente a obtener un buen sabor, sino también es beneficiosa por los precios a los cuales las obtienen. Esto debido a la no necesidad de importarla, ya que la misma crece dentro del Ecuador. Por lo cual, el punto clave yace en aprovechar esta materia prima y buscar nuevas ideas para vender el producto como por ejemplo el caso de Paccari, donde han innovado tanto en sabores como en el uso de materiales únicamente orgánicos. Si hay un punto a criticar a esta empresa es la falta de ideas para nuevas presentaciones, ya que, a lo máximo, la empresa vende su producto en forma de barras o nibs; más no existen otros tipos de presentaciones como por ejemplo una que sea en forma de bombón. Los cuales son beneficiosos ya que se tiene más apertura para jugar con las texturas y además sirven para dar regalos.

Pero, el chocolate no es el único derivado que puede tener tal grado de éxito, ya que existe otro derivado del cual no se ha investigado lo suficiente, pero tiene el mismo potencial que el chocolate. Este es el caso del cacao como fuente medicinal.

El cacao como fuente medicinal puede ser una revolución para el Ecuador, ya que, en sí, esta da varios beneficios como, por ejemplo, debido a sus antioxidantes este proporciona propiedades antiinflamatorias como propiedades neuroprotectoras, debido a que las mismas previenen daños oxidativos al cerebro y riesgos de Alzheimer; esto se da porque el cacao contiene flavonoides, los cuales ayudan a mejorar la función cognitiva y de la memoria. Los flavonoides que provee el cacao no solamente se limitan a ayudar a la función cognitiva, si no, también a la salud cardiovascular, esto se debe a que este metabolito ayuda a prevenir la diabetes ya que ayuda a mejorar y reducir la sensibilidad con la insulina. Es clave recalcar que el cacao como fuente medicinal depende de la calidad del cacao, su cantidad ingerida y como se consume, por lo cual es importante no agregar grasas ni azúcar en el mismo.

Si el Ecuador se dedica a la investigación del cacao y chocolate como fuente medicinal, se puede atribuir que el cacao producido en el Ecuador es de alta calidad, y si se busca acercar aún más la lupa, existen varios productores orgánicos, por lo cual, si se da un estudio a fondo, además de un apoyo por parte del Estado; se puede llegar a encontrar varios beneficios naturales que logra brindar esta fruta para así poder proponer al mundo un producto medicinal que ayude a las personas a mejorar su salud. Cabe recalcar que el chocolate no se limita únicamente al cacao, sino también al resto de insumos que se utilizan, como por ejemplo las hierbas medicinales que llevan, por lo cual es de suma importancia dar una investigación en conjunto de posibles insumos a añadir al chocolate para aumentar la eficacia de la medicina como el rango de beneficios que esta consigue aportar; y por último, esta idea alcanza a tener un amplio mercado, ya que varias personas, de distintos rangos de edad, disfrutan del chocolate, por lo cual si se les ofrece medicina convencional a un chocolate, la mayoría preferiría irse por el que tenga mejor sabor y brinde cualidades similares.

El cacao ecuatoriano en el ámbito internacional

El cacao por lo general se divide en 3 grupos: Criollos, Forasteros y Trinitarios.

El cacao Criollo tiene la mazorca de forma alargada y termina en punta, su principal característica distintiva es que tiene 10 surcos a lo largo de la mazorca. Otro punto clave para su distinción es que sus semillas son de color blanco o violeta.

El forastero o también conocido como cacao nacional es reconocido por su forma de mazorca y sus almendras de color oscuro. Este, es uno de los tipos de cacao más antiguos de los cuales se han encontrado rastros dentro del Ecuador. Los rastros encontrados son de antes de la conquista española.

Por último, el cacao trinitario es un híbrido entre el cacao criollo y el forastero, este es genéticamente más resistente a enfermedades y plagas. Este es distintivo por su color de corteza color morado y por sus almendras que son una mezcla del blanco característico del criollo y del oscuro del forastero.

Un dato curioso es que el cacao nacional o fino de aroma no entra dentro de estos grupos ya que algunos autores, basándose en varios estudios, tanto morfológicos como del ADN y del sabor, creen que el cacao nacional mantiene distancias genéticas de los Forasteros, de los Trinitarios y de los Criollos, considerando necesario clasificarlo en un grupo separado de los anteriormente nombrados. Quingaísa (2007).

Hoy en día la mayoría del cacao sembrado son genotipos de las distintas variedades existentes; esto con el fin de tener una fruta que pueda resistir a las distintas plagas y enfermedades que puedan poner en riesgo la siembra. Con la plantación de estos nuevos genotipos, el sembradío de cacao nacional ha bajado hasta representa un 5% de todos los criaderos actuales, esto se debe a que los antiguos tipos de cacao no tienen la misma resistencia e índices de producción que los nuevos genotipos creados por la ciencia.

Exportación de cacao y sus derivados

El cacao se exporta bajo 3 sistemas: El libre mercado, la junta de comercialización y la caja de estabilización.

- A. El libre mercado: Este es el sistema actual por el cual el Ecuador exporta. Dentro del sistema del libre mercado, los agentes privados actúan de manera libre sin ninguna intervención estatal. Intrínsecamente de sus negocios internos como externos, los precios son dictaminados por los precios internacionales, donde todos los agentes económicos se basan en los FOB para vender y comprar dentro del mercado internacional. El rol del gobierno en este modelo es de ente regulador, donde su trabajo es limitado al control de calidad, supervisión e impuestos.
- B. La junta de comercialización: El sistema de junta de comercialización es usado principalmente en los países productores de habla inglesa como por ejemplo Ghana. Este es caracterizado por la presencia de un organismo estatal que tiene el rol de monopolio sobre la comercialización exterior e interior. Este modelo opera de la siguiente manera: Cuando el cacao se compra, este se convierte en propiedad de la junta de comercialización, el cual es encargado de manejar el producto en todas las etapas de la cadena de comercialización. Los precios son manejados por la junta y son fijados por la duración de toda la campaña; el propósito de esta fijación de precio es para proteger a los productores de las fluctuaciones mundiales.

- C. Caja de estabilización: El presente sistema, es común entre los productores de habla francesa como Costa de Marfil y Camerún. La Caja de estabilización es similar con la Junta de comercialización, en el cual, existe un grupo de personas que poseen la propiedad del cacao y lo manejan durante todo su proceso de comercialización; además de que este grupo es el que dictamina los precios para cada etapa de la cadena de comercialización. La principal diferencia radica en el papel del estado dentro del modelo, en el que el estado tiene menos intervención que el anterior; otro punto clave donde hay una distinción entre ambos sistemas es que el manejo físico del producto desde las fincas hasta los puntos de exportación es manejada por agentes privados autorizados por parte de la Caisse⁷. La última diferencia radica en los precios, debido a que en caso de que el precio de exportación sea mayor al pactado, el exportador debía compensar a la Caisse la diferencia y de igual manera si el precio mundial es menor, la Caisse compensaba esta discrepancia.

Estadística referencial a la exportación cacao y sus derivados

A continuación, se presentan varias tablas y gráficos con el fin de brindar sustento estadístico al ensayo. Los mismos tocan puntos relevantes y ayudan a entender la posición del Ecuador con respecto a la exportación del grano de cacao, la exportación del cacao fino de aroma, la manteca de cacao y el chocolate.

Tabla 3: Principales países exportadores de cacao en grano en el 2021.

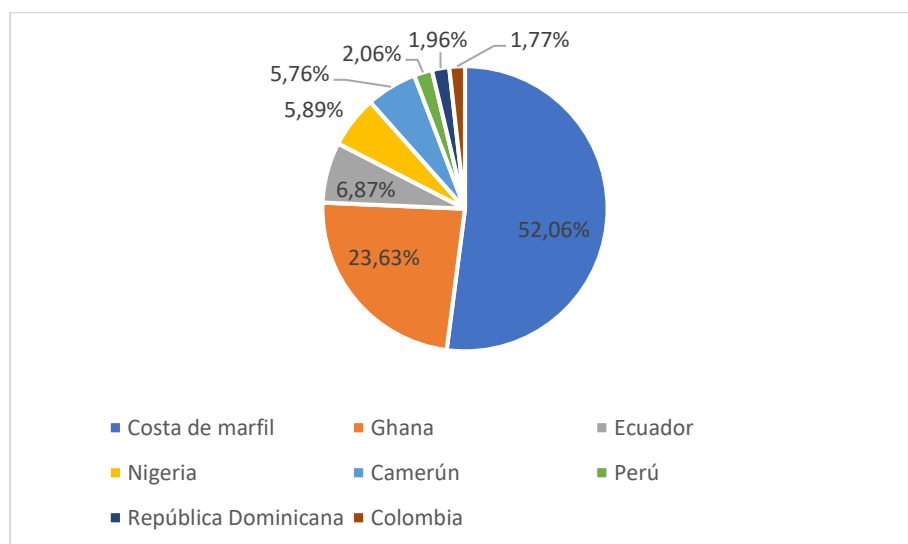
País	Cantidad expresada en toneladas
1. Costa de Marfil	2,123,000
2. Ghana	964,000
3. Ecuador	280,000
4. Nigeria	240,000
5. Camerún	235,000
6. Perú	84,000
7. República Dominicana	80,000
8. Colombia	72,000

Fuente: ICCO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

⁷ Grupo bancario semi-cooperativo francés.

Gráfico 2: Principales países exportadores de cacao en grano en el 2021 en porcentajes.



Fuente: ICCO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

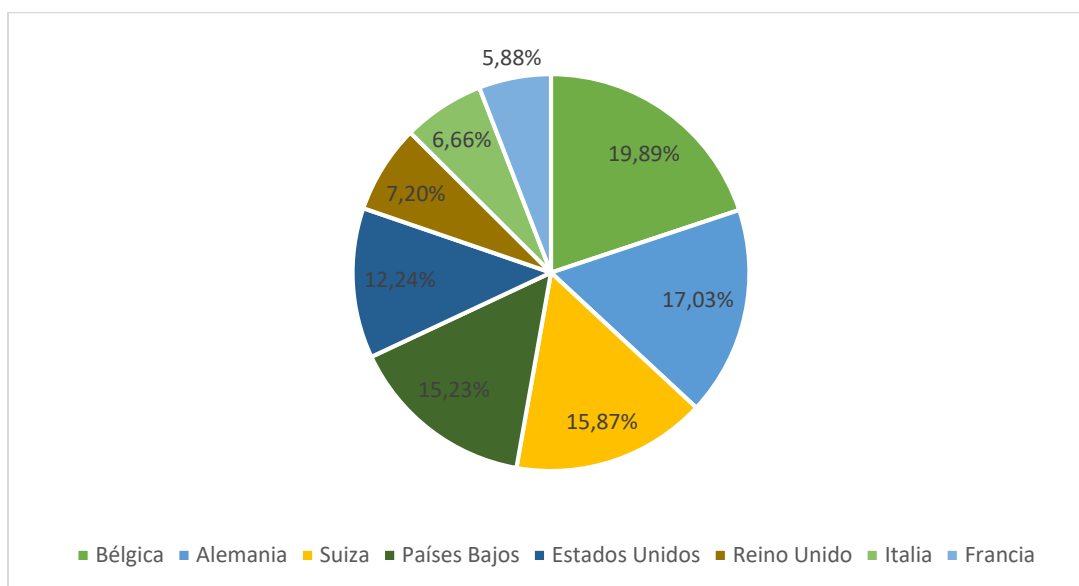
Tabla 4: Principales países exportadores de chocolate en el 2021.

País	Cantidad expresada en millones de dólares
1. Bélgica	1,198
2. Alemania	1,029
3. Suiza	958
4. Países Bajos	920
5. Estados Unidos	739
6. Reino Unido	435
7. Italia	402
8. Francia	355

Fuente: FAO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

Gráfico 3: Principales países exportadores de chocolate en el 2021 en porcentajes.



Fuente: FAO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

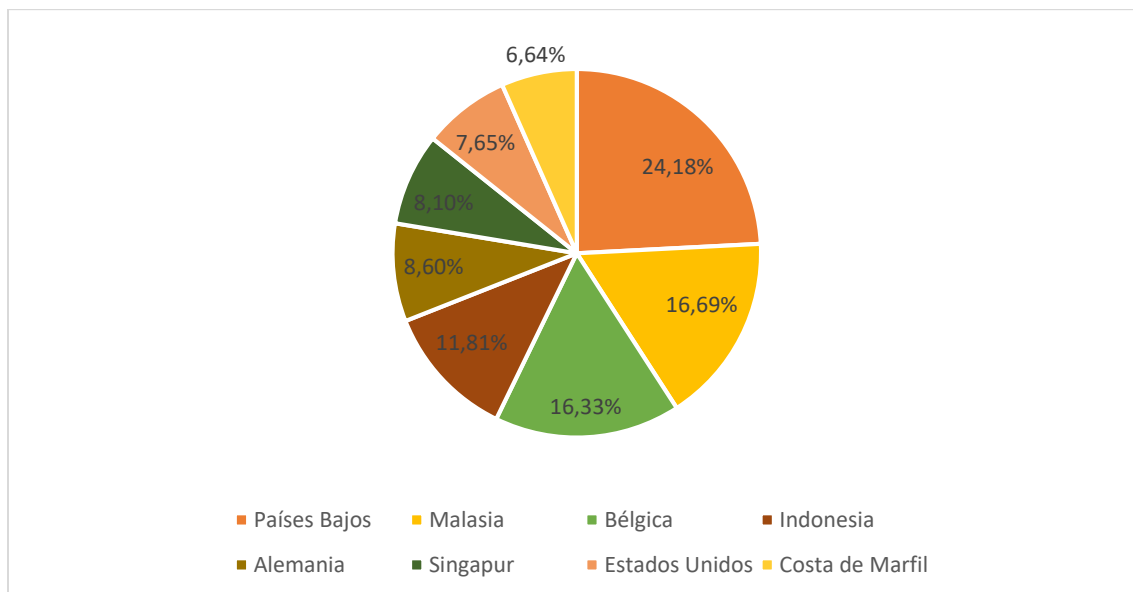
Tabla 5: Principales países exportadores de manteca de cacao en el 2021.

País	Cantidad expresada en millones de dólares
1. Países Bajos	331
2. Malasia	229
3. Bélgica	224
4. Indonesia	162
5. Alemania	118
6. Singapur	111
7. Estados Unidos	105
8. Costa de Marfil	91

Fuente: FAO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

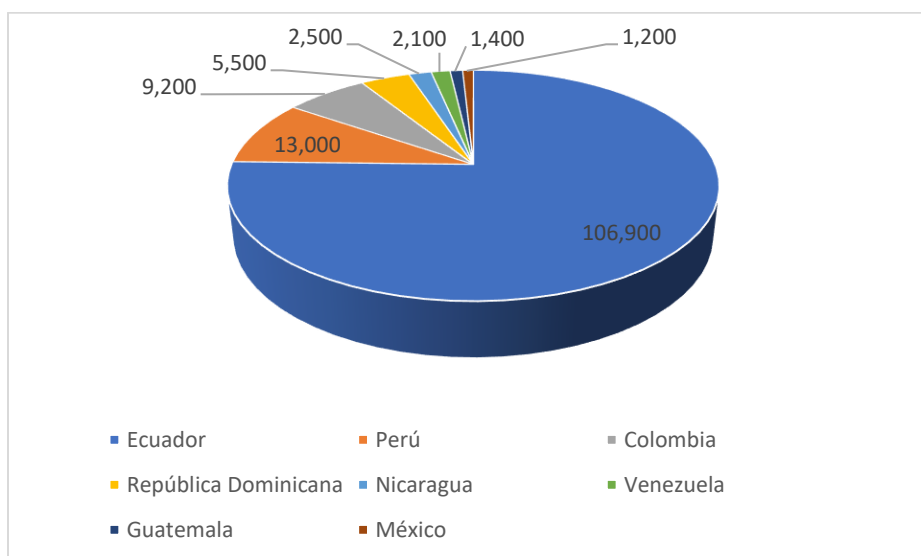
Gráfico 4: Principales países exportadores de manteca de cacao en el 2021 en porcentajes.



Fuente: FAO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

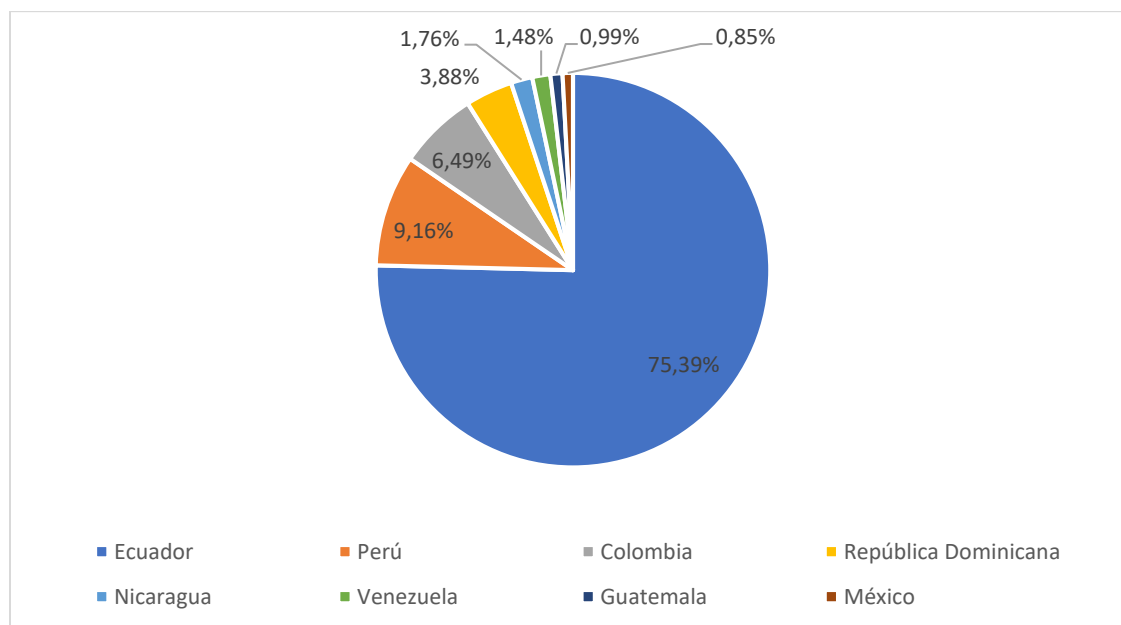
Gráfico 5: Exportación de cacao fino de aroma en toneladas 2021.



Fuente: ICCO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

Gráfico 6: Exportación de cacao fino de aroma en porcentajes 2021.



Fuente: ICCO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

Basándose en los datos podemos evidenciar que el Ecuador se encuentra dentro del top 3 de países exportadores de cacao en grano en el 2021, con un total de 280,000 toneladas exportadas, donde únicamente es superado por los países africanos de Costa De Marfil con 2,123,000 toneladas y Ghana 964.000 toneladas. Por lo cual podemos decir que el Ecuador tiene un buen volumen de exportación cacaotera tanto de cacao CCN-51 y cacao fino de aroma, pero, la principal diferencia se encuentra, dentro del mercado de cacao fino de aroma, ya que el Ecuador representa el 75,39% de las exportaciones dentro de los 8 países que más exportaron en el 2021. Lo cual representa un total de 106.900 toneladas seguido por Perú con 13.000 toneladas y Colombia con 9.200 toneladas. Esto se debe a que el cacao fino de aroma requiere de ciertas condiciones tanto climáticas como de la tierra para crecer, por lo tanto, brinda una ventaja comparativa al Ecuador.

Un punto primordial dentro del proceso de producción del cacao fino de aroma, son las pequeñas empresas y pequeños productores de cacao que son los que trabajan día a día con la fruta y se han especializado para poder cuidar de los árboles; el principal problema de los países con este punto es la falta de recursos humanos generales⁸ como recursos humanos específicos⁹.

En cuanto a los recursos humanos genéricos, en las asociaciones paraguas de cacao del Ecuador, que son las que suelen estar inmersas en la actividad exportadora, una alta calificación académica es una norma común de quienes realizan labores genéricas. Asimismo, el recurso humano específico es una fortaleza en la producción cacaotera del Ecuador por ser una cultura de larga data en el país. (Santana et al., 2021) [Traducida al español].

⁸ Dentro de la producción de cacao, los recursos humanos generales hacen referencia a las personas que administran y manejan las agro industrias.

⁹ Dentro de la producción de cacao, los recursos humanos específicos hacen referencia a las personas que se encargan al trabajo particular y a los granjeros.

En cuanto a la exportación chocolatera, Bélgica, es el líder de la tabla con un total de 1,198 millones de dólares y para el caso la exportación de manteca de cacao, Países Bajos es el líder con un total de 331 millones de dólares. Sí contrastamos al Ecuador con estas dos grandes potencias de exportación de derivados de cacao, podemos evidenciar que el Ecuador ni se asemeja a estos países y aún más, no aparece dentro del top ocho a pesar de contar con la materia prima para la elaboración de los derivados; lo cual resulta alarmante para la industria. A continuación, se presenta la tabla de los precios del grano de cacao por parte de la ICCO en el 2021.

Tabla 6: Precio del grano de cacao en mercados futuros, promedios, niveles de record y tarifas de crecimiento.

Precio del grano de cacao	Promedio del 2021	Precio máximo alcanzado en 2021	Precio máximo alcanzado en la fecha previa	Cambio año a año(%) y /
Precio diario de la ICCO (US\$/tonelada)	2,427	2,665 (5 Oct)	25 Feb 2020 (2,702)	+3
Precio diario de la ICCO (Euro€/tonelada)	2,054	2,303 (8 Oct)	2 Mar 2020 (2,305)	-1
Futuros cacao Londres (Euro€/tonelada) b/	1,698	1,970 (3 Mar)	22 May 2020 (1,938)	-5
Futuros cacao Nueva York (US\$/tonelada) b/	2,494	2.754 (3 Mar)	07 Dic 2020 (2,836)	-1

Notas: a/ Incremento porcentual del promedio de precios durante el calendario de los años 2020 y 2021.

b/ Precios del mes anterior de los futuros precios del contrato de la fecha de London y Nueva York, respectivamente.

Fuente: ICCO (2021).

Elaborado por: ICCO (2021).

Traducido por: Isaac García.

Tomando en cuenta los precios rescatados de la ICCO para el grano de cacao, nos queda a la comparativa de que los precios por tonelada de grano de cacao no son elevados; esto se debe a que el cacao como previamente se ha expuesto es una materia prima y por lo tanto carece de formas de añadir valor a su producto.

Para el caso del Ecuador, “Según los resultados del análisis macroeconómico, la cadena del cacao contribuye a 1% al PIB, y aunque dicha contribución viene aumentando en los últimos años, el crecimiento económico inducido por la cadena se podría considerar como marginal. El sector cacaotero ecuatoriano genera ~¹⁰390 000 empleos directos, contribuye con 1% del PIB y 9% del PIB agrícola del país (en contraste, el banano contribuye 33% y las flores 10% del PIB agrícola), y está dominado por pequeños productores.” (Avadí A., et al., 2021. Pág. XVIII).

A continuación, en la tabla número 7 se hace la comparación de cadenas de valor de países latinoamericanos, es evidente la diferencia entre México y América Central y Caribe con Perú, Chile y la comunidad andina donde se encuentra el Ecuador. El punto que los diferencia es que: para los países sudamericanos, sus exportaciones son más de RN¹¹ que de manufacturas, esto debido a que las empresas manufactureras no tienen en nivel requerido de desarrollo para poder aportar más a el PIB exportador de dichos países. Mientras que para México y América

¹⁰ El autor hace referencia a ~ con aproximadamente.

¹¹ Recursos naturales.

Central y Caribe se evidencia que sus cadenas tienen tendencia a ser más manufactureras que RN y esto se debe a que su industria está más desarrollada que su contraparte y por lo tanto se dedican más a la producción y exportación de derivados que a la producción y exportación de RN.

Tabla 7: Estructura del valor de exportaciones del Perú y países de América Latina, por grupo de bienes y con respecto al PIB – 1994-2011 (%).

Sectores	Perú ¹	Chile	México	Comunidad Andina	MERCOSUR	A. Central y Caribe
1994						
RN ²	62,6	63,7	19,2	64,3	45,1	35,2
Manuf. ³	28,0	16,6	56,3	20,4	37,2	33,2
Serv.	19,4	19,7	14,5	15,3	17,7	31,6
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
% PIB	13,1	25,9	15,1	17,7	25,5	30,1
2007						
RN ²	65,7	76,8	26,0	72,1	52,2	26,2
Manuf. ³	24,2	11,6	68,1	18,5	33,8	40,4
Serv.	10,1	11,6	5,9	9,4	14,0	33,4
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
% PIB	30,5	43,9	27,7	30,1	30,0	33,7
2011						
RN ²	60,8	73,0	25,9	81,7	60,8	29,1
Manuf. ³	30,6	13,1	69,8	10,7	26,4	36,7
Serv.	8,6	13,9	4,3	7,6	12,8	34,2
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
% PIB	29,7	38,0	31,3	31,3	27,8	32,8

Fuente: CEPAL (2015), UNCTAD (2015^a), BCBP (2015).

Elaborado por: CEPAL.

Importaciones

Las tablas a continuación presentan datos de los posibles destinos de exportación que puede tener el Ecuador con respecto a sus productos cacaoteros.

Tabla 8: Principales países importadores de cacao en grano en 2021.

País	Cantidad expresada en toneladas
1. Países Bajos	1,235,000
2. Estados Unidos	870,000
3. Bélgica	623,000
4. Alemania	524,000
5. Malasia	307,000
6. México	250,000
7. Canadá	160,000
8. Italia	153,000

Fuente: FAO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

Tabla 9: Principales países importadores de chocolate en 2021.

País	Cantidad expresada en millones de dólares
1. Estados Unidos	5,937
2. Alemania	4,077
3. Reino Unido	2,790
4. Francia	2,588
5. Países Bajos	2,139
6. Canadá	1,318
7. Japón	1,210
8. Italia	1,072

Fuente: FAO (2021).

Elaborado por: Isaac García.

Con los datos mostrados, podemos evidenciar la alta demanda de cacao en grano por parte de países bajos con un total de 1.235,000 toneladas y Estados Unidos con 870,000 toneladas. Por otro lado, para la demanda de chocolate tenemos a Estados Unidos con 5,937 millones de dólares y Alemania con 4,077 millones de dólares. Por

lo cual se puede ver potenciales mercados a exportar por parte del Ecuador y posibles mercados a futuro cuando se dé un mayor desarrollo de las empresas manufactureras de cacao.

Vale la pena destacar que, si comparamos los datos de países exportadores de cacao en grano, podemos evidenciar que la mayoría proviene de países en vías de desarrollo, mientras que la importación de cacao en grano, es por parte de los países ya desarrollados; por lo cual podemos asumir que los grandes productores de derivados de cacao importan el cacao de los países en vías de desarrollo. Dando la sensación de que a los países industrializados no les interesa exportar la fruta del cacao, si no, los derivados ya que estos les dan un mayor beneficio.

Estándares internacionales para la exportación del cacao

Para la exportación de cacao en el Ecuador, es necesario cumplir con una normativa de control de calidad brindada por Agrocalidad, la misma que utiliza las tablas presentadas a continuación para la medición de la calidad del cacao tanto en 2001 y 2018 para evidenciar los implementos que se han ido agregando con el pasar del tiempo.

Tabla 10: Estándares internacionales de calidad del cacao en 2001.

Grado I		Grado II	
Tipo de Grano	Estándar	Tipo de Grano	Estándar
Mohosos	Máx. 3%	Mohosos	Máx. 4%
Pizarrosos	Máx. 3%	Pizarrosos	Máx. 8%
Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 3%	Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 6%

Fuente: INFOCOMM (2001).

Elaborado por: Pedro Ramírez.

Tabla 11: Estándares internacionales de calidad del cacao en 2018.

REQUISITOS	UNIDAD	ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	CCN-51
Cien granos pesan	G	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena Fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65
Ligera Fermentación (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
TOTAL FERMENTADO (MINIMO)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/Pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho(máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4	1

Fuente: Agrocalidad (2018).

Elaborado por: Agrocalidad.

Ambas tablas cumplen la función de manifestar un producto de calidad al comprador, esto se logra mediante la estandarización de una fruta en buenas condiciones para su exportación, donde, se busca que la misma no este defectuosa ni tenga componentes ajenos que puedan interferir en el sabor de la mazorca; cualquier fruta que no cumpla con los estandartes mostrados será descartada sin consentimiento del exportador.

Aranceles

A continuación, se presentan los impuestos que tiene el Ecuador para la exportación de derivados del cacao.

Tabla 12: Aranceles e impuestos Ecuador.

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	% ARANCEL MNF
1803	PASTA DE CACAO	12%
1804	MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO	12%
1805	CACAO EN POLVO	14%
1806	CHOCOLATE	18%

Fuente: Pro Ecuador (2018).

Elaborado por: Pro Ecuador.

Tabla 13: Aranceles e impuestos Brasil.

IPI (IMPUESTO SOBRE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS)	0%
PIS (PROGRAMA DE INTEGRACIÓN SOCIAL)	2.1%
COFINS (CONTRIBUCIÓN PARA EL FINANCIAMIENTO DE LA SEGURIDAD SOCIAL)	9.65%

Fuente: Pro Ecuador (2018).

Elaborado por: Pro Ecuador.

Si juntamos ambas tablas, podemos evidenciar que el Ecuador tiene bajos aranceles para la exportación de derivados de cacao, lo cual puede ser clave para impulsar la manufactura de los mismos; ahora, si lo juntamos con los bajos aranceles de importación que tiene Brasil, se puede ver que existe un posible destino de exportación para las empresas chocolateras que quieran comenzar a exportar en América latina.

La confitería brasileña fue el tercer mercado más grande de confitería a nivel mundial en 2018, donde marcas como Garoto, Arcor o Duas rodas se encuentran dentro de la Asociación Brasileña de Industrias de Chocolates, Cacao, Maní, Bombones y Derivados. La mayoría de estas empresas importan su cacao, lo cual vuelve más caro sus precios de sus chocolates y por lo tanto es una debilidad que puede aprovechar el Ecuador, ya que este no necesita importar materia prima para la elaboración de su derivado y por ende puede vender a mejor precio dentro de Brasil.

Análisis de la cadena de valor del cacao

En toda economía existen etapas en para la realización de la producción que van desde el diseño, la producción en sí misma, es decir la cadena de producción, el marketing y la comercialización hasta la compra final del producto por parte de los agentes consumidores y/o firmas receptoras. Este conjunto de etapas o actividades conforma la *cadena de valor* del producto dentro de un territorio.

Cuando por lo menos alguna de las etapas se realiza en otro territorio o país, esta cadena se denomina *cadena global del valor*. Las firmas que realizan estas actividades entre países pueden ser las mismas (por ejemplo, principal –*parent*- y filial –subsidiaria-de una empresa multinacional) y se realiza el comercio intra-firma, o pueden ser diferentes, y en ese caso nos referimos al comercio entre firmas. (Tello. 2017. Pág.17)

La cadena de valor tradicional del cacao es considerada intensa en recursos naturales (RN), lo cual hace referencia al uso de los diferentes tipos de patrimonios como el uso de la tierra, el riego, el sol, la humedad ambiental. Estas afectan en la calidad del producto ya que varían las técnicas de sembrar, crecimiento de la cosecha, la forma de cosechar y secar el producto final. Sin embargo, en la actualidad, las personas han ido buscando nuevas formas de dar valor agregado a sus cosechas mediante la incorporación de proceso industrial, logrando dar más coste a sus productos, lo cual implica una proyección inicial que se desarrolla de manera más reciente, sobre todo con fuerza desde inicios del presente siglo. Así que ha tenido que pasar casi 100 años para que se dé con fuerza un cambio en la manera de aprovechar este tipo de producción.

La cadena de valor del cacao comienza con el productor agrícola, “En el Ecuador existen alrededor de 189,000 unidades productivas que actualmente cultivan cacao, de las cuales el 80% de la producción de cacao proviene de los pequeños productores (de menos de 20 ha)” Avadí A (2021) pág. XVII). Los cultivos de cacao dentro del Ecuador son monocultivos, por la naturaleza de su producción ya que se necesita varias hectáreas y condiciones tanto climáticas como de cuidado y tierra para que el árbol crezca con normalidad, un ejemplo de por qué la necesidad de que los cultivos sean monótonos es que los arboles de cacao necesitan distancia entre ellos ya que si no se respeta el mismo la fruta crece de menor tamaño.

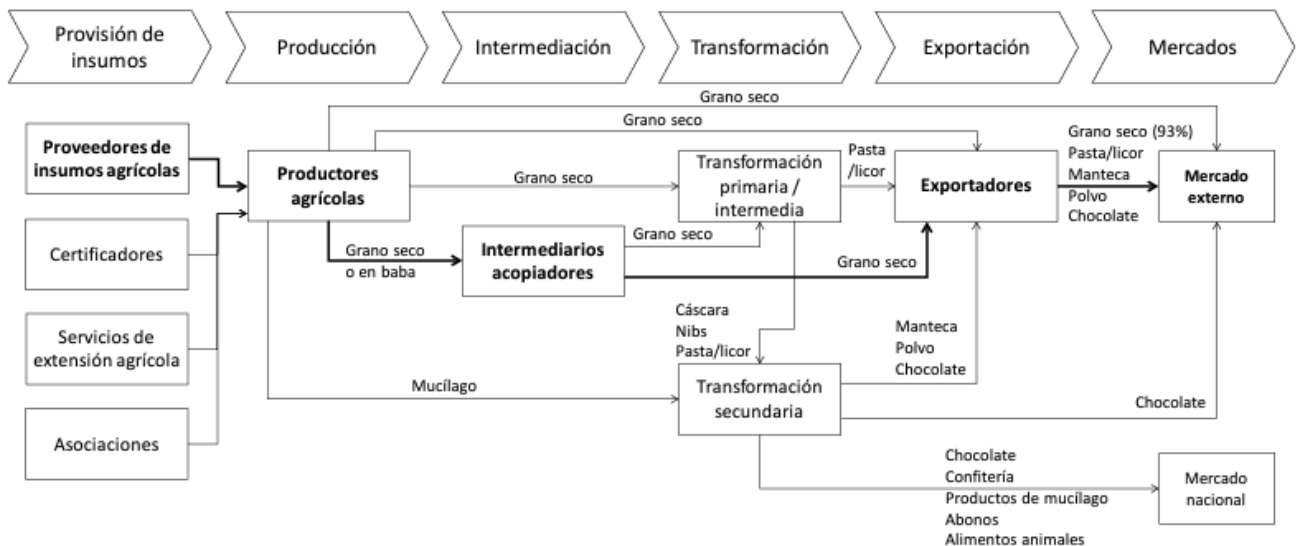
Generalmente, luego de la cosecha de la fruta, los pequeños y medianos productores entregan sus productos a los mediadores, con los cuales se negocian los precios dependiendo tanto la demanda, calidad y oferta. Todo este proceso de negociación es conocido como intermediación y por lo general se realiza en centros de acopio. De acuerdo con un estudio de la GTZ de Ramírez (2006) y citado por Avadí (2021) en página 13: “se estima que existen más de 1000 intermediarios “comerciantes” (es decir, que no realizan post-cosecha) a nivel nacional”. El mismo estudio estima que el 10% de la producción se canaliza a través del intermediario camionero, el 22% lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano, el 54% lo compra el intermediario de la cabecera cantonal y el 14% el exportador directamente (estos últimos concentran cerca del 80% del total acopiado). Previo proceso de acopio, se tiene a los exportadores los cuales son un aproximado de 40 empresas que exportan únicamente el grano de cacao y solo 16 empresas exportan los semielaborados o elaborados del cacao. Los exportadores toman los granos de los intermediarios previo proceso de selección donde se cumplen los estándares previamente determinados para la exportación.

Por último, se tiene a los promotores de servicios de apoyo para la producción, los cuales tienen la tarea de dar certificaciones y un justo mercado para promover la producción cacaotera. Estos promotores dan 3 tipos de certificaciones: Las ambientales, orgánicas y de comercio justo. Para la certificaciones **ambiental y orgánica**, la

alianza *Rainforest* toma el rol principal. Para la certificación de un **comercio justo** existen varias empresas como TransFair o Fairtrade internacional, donde las mismas brindan además acceso a distintos mercados y ayudan a comerciantes a conseguir su certificación para la exportación.

Dentro de la cadena de valor del chocolate se elaboran los siguientes procesos: La aceptación de los granos, ya que solamente se usan los mejores granos para la elaboración del derivado, se da una limpieza de estos mismos para eliminar cualquier residuo que pueda afectar dentro del producto final, se descarrillan las semillas, donde existen 2 procesos a elección del fabricante, ya sea un previo tostado de las semillas para luego quitarles su cascara o el proceso más rentable, que es para obtener grandes cantidades, es el de descarrillar las semillas previo tostado ya que de esta manera se puede administrar con radiación infrarroja el punto exacto al cual uno desea, previo este proceso se pasa al tostado, donde distintas técnicas para manejar las temperaturas y reacciones químicas van a lograr cambiar el sabor de los granos ya sean dentro de la fermentación o en el mismo tostado, previo a esto se realiza el proceso de alcalización donde las semillas aumenta tanto su color como su sabor mediante el uso de alcalinos como por ejemplo el carbonato de potasio. Luego de esto se hace el proceso de molienda donde se separa la manteca con los otros para poder pasar el proceso de cocción y terminado del chocolate donde se le puede agregar cualquier producto extra que incremente el sabor.

Gráfico 7: Cadena de valor de los granos y derivados del cacao.



Fuente: Avadí A (2021).

Elaborado por: Avadí A.

Así los nuevos cultivos y creación de derivados, son una oportunidad para crear nuevas formas de empleo que se desprende del análisis de esta cadena.

“Mientras que la innovación de producto permite diferenciar el producto de los competidores, la innovación de proceso puede conducir a un aumento de la productividad derivado de la introducción de mejoras en los procesos productivos.” (Wu et al., 2020). Citado en (Santana et al., 2021) [Traducida al español].

De esta manera, una forma de crear valor agregado a los productos agrícolas es mediante la implementación de nuevas formas de cultivo como de tecnología.

Un ejemplo, muy claro, para presentar innovación es el caso del **cacao climáticamente inteligente**, donde el Ecuador presenta esta variedad en la en la conferencia de las Naciones Unidas sobre el cambio climático, COP26, del 10 de noviembre del 2021. Allí se explica el sistema productivo ancestral llamado chacra amazónica, donde se busca impactar positivamente a las comunidades locales a nivel tanto social, ambiental y económico. El objetivo de esta técnica, es promover el aumento sostenible de la productividad y a la vez los ingresos agrícolas mediante el uso de la adaptación y creación variedades naturales con resistencia al cambio climático. Como se sabe, el calentamiento global es algo con lo que se está viviendo en el día a día y va a ser un problema mayor a largo plazo; por estas razones que se busca dar soluciones a los problemas ambientales mediante la ciencia.

Desgraciadamente, las personas aún no buscan una economía sustentable, sino solo su propio beneficio y es por esta misma razón que se va a llegar a un punto en el cual el medio ambiente no tenga una vuelta atrás con respecto al cambio climático y solo se puedan crear adaptaciones al calentamiento global, cuando en verdad se deberían buscar cambios para prevenir un desastre natural.

En este contexto la FAO ha apoyado técnicamente a la implementación de prácticas de agricultura sostenibles donde se reduzca la absorción de gases invernadero, con este sistema agroforestal se diversifica la producción mediante el uso de las **Chakras** las que están conformados por 3 espacios, 1.- La Sachawa es el espacio con bosque. 2.- Runawa es el espacio para la vivienda y la interacción comunitaria para transmitir conocimientos. 3.- Y la Chakrawa es el espacio propiamente del cultivo del producto. Dentro de estos 3 se genera no solo espacios de recreación sino también de transferencia de conocimiento para desarrollo en tanto al uso de tecnologías y nuevos métodos para crear una nueva forma de acoplarse a estos cambios climáticos; además de promover el cacao a no ser un simple producto **commodity**, sí no más bien un producto que pueda ayudar a alimentar a más personas y de igual manera se cuide el medio ambiente.

Por otra parte, La agricultura en el siglo XXI estará sometida a los cambios gigantes que existirán a nivel de aplicaciones tecnológicas, y la producción de cacao no estará exenta de esta situación y aunque guardemos métodos ancestrales y/o nuevos métodos eficientes de calidad, será muy difícil competir en el futuro con las producciones más tecnológicas que se puedan aplicar en otras regiones. Por ahora la ventaja climática supera a la tecnológica.

Se debe mencionar que el uso de las nuevas tecnologías que se puedan implementar puede ser peligroso en varios aspectos. Dentro del coloquio realizado por la INTAL¹² se dieron 6 posibles tecnologías nuevas, una más disruptiva que otra, esto en cuanto al impacto que puedan generar dentro de la producción y del comercio. Siendo la primera el uso de **robots** que a la larga logran bajar los costos y la relocalización de las empresas, con la consecuencia de que el 66% de los empleos corren riesgo de perderse y los restantes de automatizarse. En segundo lugar, tenemos la **autopilot** (de Tesla) donde si bien los costos logísticos superan el 40% del valor a la larga los productores más pequeños no tendrán acceso a estos y por lo tanto serán desplazados. En tercer lugar, tenemos la **giga fábrica de solarcity**, donde se crea un compromiso global para el uso de energías renovables para así acelerar los cambios

¹² El INTAL es el instituto para la Integración de América Latina y el Caribe. El cual es un organismo del Banco Interamericano de Desarrollo.

en la matriz energética y ser más eco amigables, lo cual puede causar disrupción en las adaptaciones de los países que exportan petróleo, por ejemplo, como el caso de Ecuador.

Otro de los peligros de la tecnología, especialmente para la agricultura es la **edición genética** de plantas, esto se debe a que dentro de esta vía economía camina una revolución en el sector alimentario ya que se empiezan a transformar las plantas de manera genética para los cambios a venir. Creándose de esta manera la Tecno siembra la cual afectará a los mercados con la incorporación de nuevas tierras cultivables, además del método obviamente hablado sobre el cacao climáticamente inteligente donde las semillas se adaptan al nuevo clima.

Y por último la ingeniería sobre el sistema inmunológico y aquí se crean desafíos éticos para la gobernanza global con la manipulación de ADN. Aún no hay negociaciones internacionales sobre patentes con innovación farmacéutica, por ejemplo, y esto puede conllevar a cambios drásticos en la forma de vida de las personas.

Las políticas comerciales del Ecuador respecto a las exportaciones son reguladas por el Código Orgánico de la Producción de Comercio e Inversiones (COPCI). Esta legislación entró en vigor desde diciembre del año 2010 bajo el gobierno de Rafael Correa y buscan el desarrollo de económico mediante la promoción de la calidad y el desarrollo de zonas específicas.

De igual manera, con la industrialización y el comienzo a una exportación no tradicional, donde se dejen las exportaciones primarias, y se comience a exportar productos donde se agregue valor por parte del Ecuador y se generen nuevos puestos de empleo, la cadena de valor de los nuevos productos se amplifica ya que a su vez necesita de más procesos, lo cual abre la necesidad de las empresas por contratar tanto gente especializada y no especializada.

El Ecuador cuenta con materia prima de alta calidad, ya sea cacao, camarón, brócoli o cualquier otro producto; el problema que subyace es la falta de industrialización, por lo cual desperdicia el potencial natural del país. Esto es un problema ya que mediante la industrialización el Ecuador podría dar un fuerte paso dentro del mercado internacional con el distintivo de calidad de las materias primas con valor añadido.

Las innovaciones de producto están más ligadas a una mayor probabilidad de exportación que las innovaciones de proceso, esto debido a un impacto más directo en la diferenciación del producto en el mercado. “Sin embargo, a nivel de procesos, se destaca la necesidad de que las pequeñas empresas realicen procesos de adopción de tecnología que les permita adecuar sus productos a los estándares del mercado. (Santana et al., 2021)” [Traducida al español].

Desarrollo e industrialización de las empresas cacaoteras

La agricultura cacaotera (producción básica) en el Ecuador es prácticamente manejada por huertos familiares. Un ejemplo de ello lo encontramos dentro del cantón Mariscal Sucre y Roberto Astudillo, donde las granjas medianas tienen alrededor de 10 a 50 hectáreas (dato del 2016), lo cual cubre aproximadamente 3500 hectáreas en total.

En cambio, las granjas grandes por otro lado son de más de 50 hectáreas y cubren alrededor de 1185 hectáreas. Sin embargo, las familias propietarias de pequeñas y medianas fincas dedicadas al cultivo del cacao no reciben apoyo económico del Gobierno Central ni de los organismos correspondientes. Esto se da a la falta de organización de los productores. Al no estar asociados ni pertenecer a organismos gubernamentales, no reciben algún tipo de asesoramiento para ayudarles a aumentar sus cosechas y obtener más beneficios de ellas. “No hay asesoría técnica para el cultivo, cosecha o comercialización del producto. (Maridueña, et al, 2018. Pág.4)” [Traducida al español] dando como resultado un mal manejo de las plantaciones y generando problemas a largo plazo.

Los principales problemas de las familias que manejan estas granjas es que generan mucho gasto en su vivir diario y tienen mucha necesidad de orientación gubernamental ya que su trabajo genera pocos ingresos. “No cuentan con recursos económicos para fumigar sus plantaciones, las cuales están afectadas por la “plaga del sauce y la escoba”, principal enfermedad que ataca al cacao. (Maridueña, et al, 2018. Pág. 2)” [Traducida al español]. Dado este suceso con las plagas, las familias han empezado a dejar la producción de cacao y han vendido sus terrenos para dedicarse a otras formas de trabajo.

La importancia de la producción limpia en la agricultura

En un contexto en el que los recursos naturales son limitados, la humanidad ha ido cambiando su perspectiva sobre su relación con la naturaleza, esto se genera debido a que cada vez hay más consumidores en el mundo por lo cual se necesitan más recursos para cubrir las necesidades de todas las personas. Generando un dilema ya que existen dos tipos de recursos naturales, los renovables y no renovables donde los recursos renovables tienen la capacidad de volver a generar una vez hayan sido tomados, con la limitación de que se debe dar un cierto tiempo a estos recursos para regenerarse ya que los mismos pueden llegar a acabarse si no existe una recolección inteligente. Por otro lado, los recursos no renovables existen en cantidades limitadas y se les pueden considerar que existen *stocks* de los mismos y no tienen la capacidad de regenerarse como su contraparte, a lo cual se debe tener suma cautela en su uso ya que llegado un punto estos no se van a poder encontrar más.

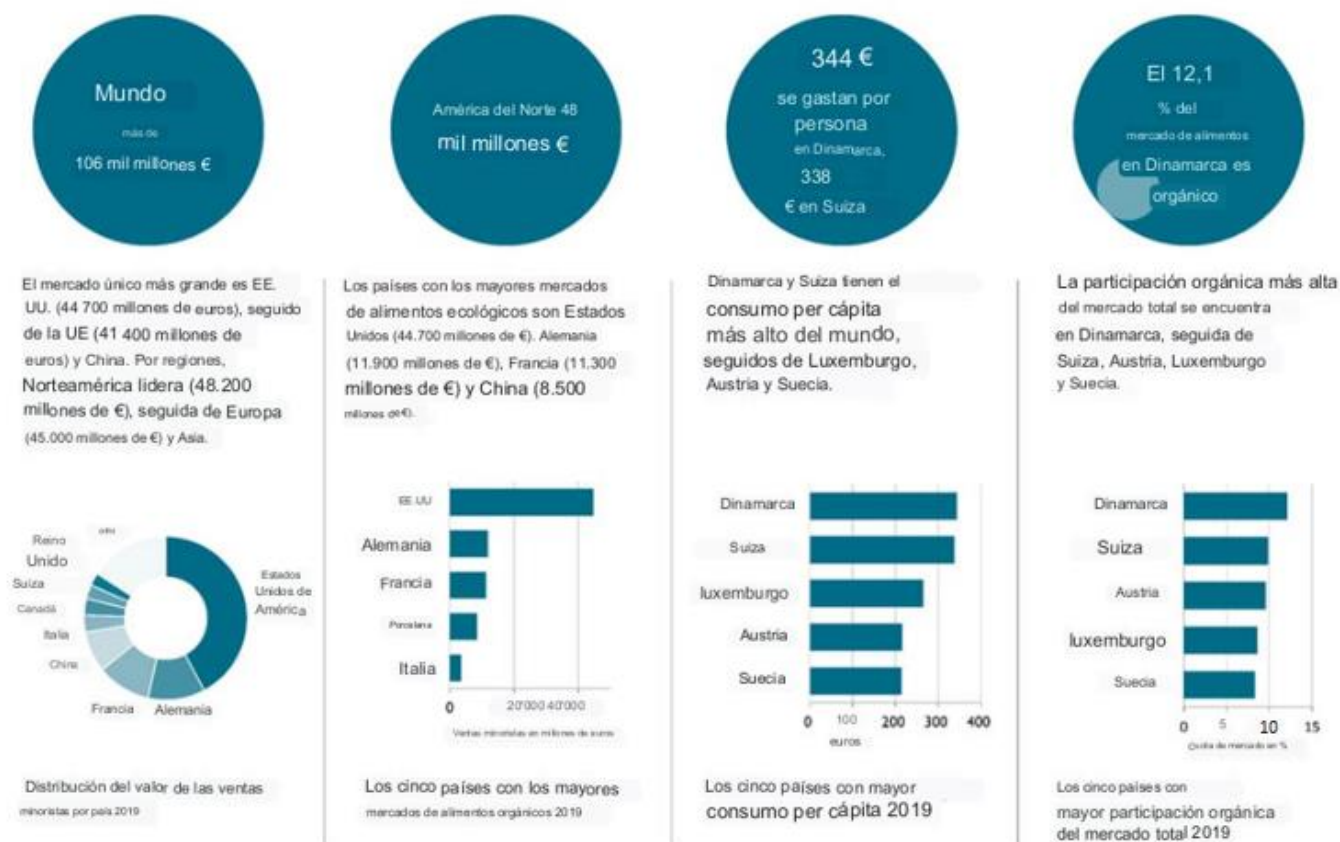
Tres procesos históricos han contribuido en un alto grado a oscurecer y restar importancia al conocimiento agronómico que fue desarrollado por grupos étnicos locales y sociedades no occidentales: (1) la destrucción de los medios de codificación, regulación y transmisión de las prácticas agrícolas; (2) la dramática transformación de muchas sociedades indígenas no occidentales y los sistemas de producción en que se basaban como resultado de un colapso demográfico, de la esclavitud y del colonialismo y de procesos de mercado, y (3) el surgimiento de la ciencia positivista. (Altieri, 1999. Pág. 15)

Por estas razones las personas en la actualidad han ido cambiando de mentalidad con respecto a cómo manejan sus recursos naturales, ya sea tomando duchas cortas, usando menos luz o simplemente asegurándose de cerrar la llave correctamente. Todo con el fin de aportar a que el mundo no se acabe, ya que científicos han dado fechas límites para que se dé un cambio radical con respecto a el manejo de los recursos debido a que, si no se genera un cambio en los próximos años, la humanidad no va a poder generar cambios si no solo adaptaciones al cambio climático y a los recursos naturales.

Los avances tecnológicos y la globalización de la economía impactan en la industria alimentaria, la agricultura urbana y en el patrón alimentario contemporáneo. Estas transformaciones traen como consecuencias alteraciones sobre la morbilidad y la mortalidad, en primer lugar, las ciencias de la salud refieren que los alimentos son cada vez más procesados, con una alta densidad energética y una baja calidad nutricional y en segundo lugar la economía se refiere a los términos de costos de la salud, los alimentos, las oportunidades de empleo y sustentabilidad de la población¹. (Bejarano J, 2015. Pág. 350)

En la actualidad las personas consumen químicos en forma de pesticidas o agregados a la comida en grandes cantidades y en primera instancia estos pueden parecer que no afectan a la salud, pero a largo plazo estos pueden ser causantes de enfermedades y problemas a la salud; por estas y otras razones las personas han empezado a cambiar sus formas de alimentación ya sea mediante una alimentación vegetariana, vegana u orgánica, por lo cual el mercado cambia y las personas necesitan alimentos que se puedan acoplar a sus necesidades.

Gráfico 8: Ventas organizadas al por menor 2019.



Fuente: FIBL (2021).

Elaborado por: FIBL (2021).

Traducido por: Isaac García.

Con la demostración brindada por el gráfico presentado, podemos evidenciar que el comercio orgánico tiene un alto porcentaje de participación en los países europeos como en los Estados Unidos. Estados Unidos lidera los mercados orgánicos con un total de 44 700 euros, seguido por Alemania con 11 900 y Francia con 11 300.

Por otro lado, en el consumo per cápita, tenemos que el país que lidera el mercado es Dinamarca con 344 euros, seguido por Suiza con 338 Euros, y si lo unimos con la participación orgánica, en la cual Dinamarca y Suiza lideran los 2 mismos puestos, podemos asumir que estos son los países que más consumen alimentos orgánicos y participan dentro del mercado, por lo cual pueden ser potenciales destinos de exportación orgánica.

Caso Paccari

Paccari es una empresa ecuatoriana que ha tenido nombre entre los distintos países debido a su chocolate, este cuenta con varias presentaciones (con respecto a barras) de distintos sabores y productos. La característica número uno de Paccari se puede decir que es el cacao fino de aroma que usa para sus productos, proveniente del Ecuador y es la razón por la cual tiene un sabor característico; de igual manera todos sus productos son orgánicos y trabajan con alrededor de 2600 familias para abastecerse de sus insumos de manera local.

Paccari nace en el 2005 y es por el anhelo de poder mandar un producto final, chocolate, a otros países. La idea surge, debido a que los dueños se preguntaban por qué teniendo una materia prima tan buena como para poder

mandar productos derivados, las empresas ecuatorianas optaban por vender la fruta sin procesar. A lo cual, los dueños deciden emprender en el mundo de los chocolates, trabajando con insumos ecuatorianos, para poder exportar un producto final orgánico.

El proceso de producción de las barras de chocolate no esconde procesos complicados ni novedosos, donde se comienza recibiendo la materia, se lo tuesta, tritura, se convierte en pasta y manteca, por último, esta pasta atraviesa un proceso donde se mezcla las esencias o no dependiendo la barra.

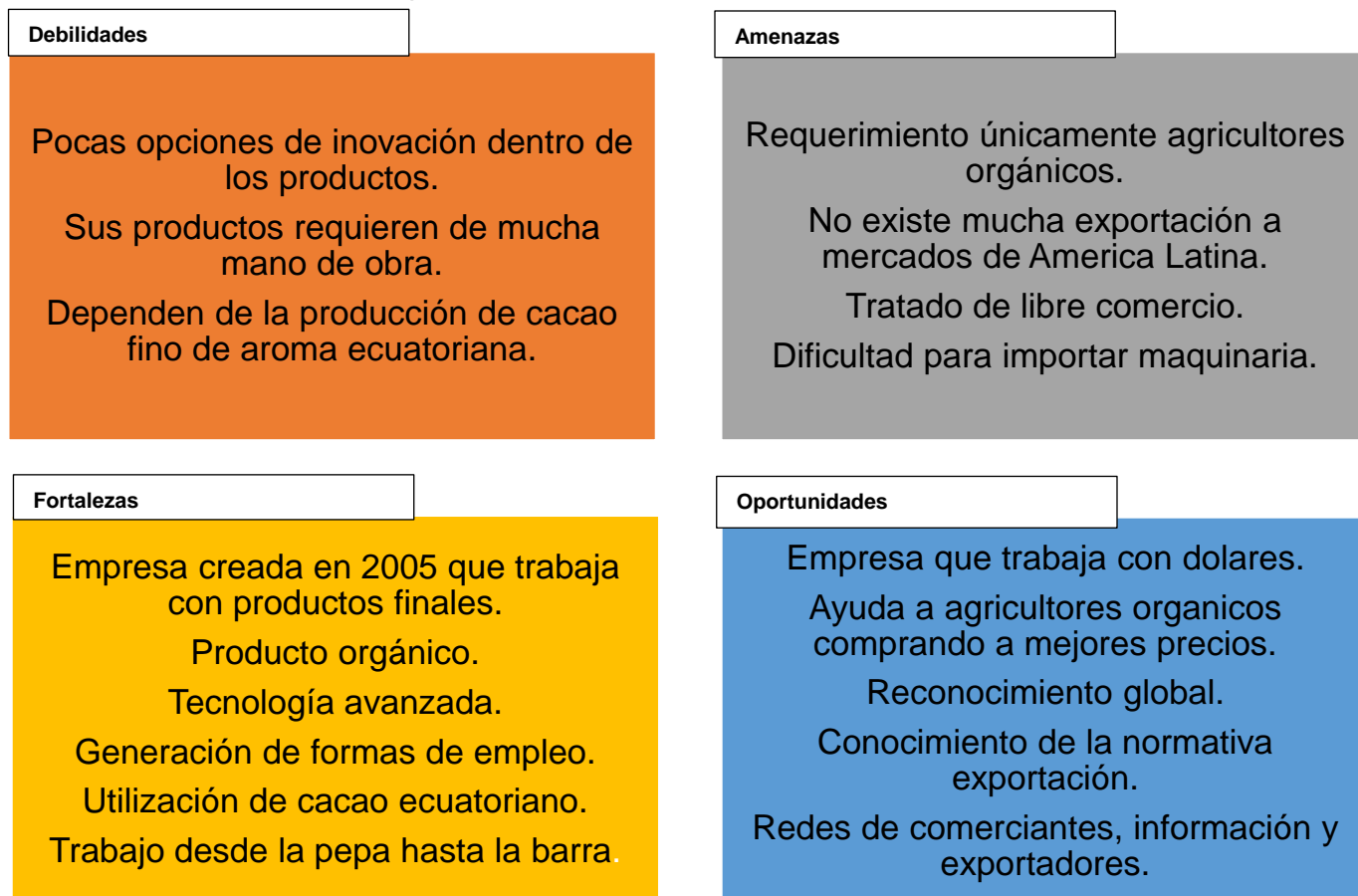
Las redes de insumo e información de Paccari, fueron creadas a partir de ferias de chocolate, ferias internacionales y de productos orgánicos. Esta estrategia es clave debido a que dan a conocer su producto a los grupos interesados, dejando su marca en distintos países que luego se va a ir agrandando debido a cómo funcionan las redes de información.

Los principales destinos de exportación de Paccari son: Chile, España, Alemania, Finlandia y Emirato Árabes. La mayoría de estos son europeos por lo cual deja a pensar que existen varias oportunidades que se pueden aprovechar en Estados Unidos o Latino América como por ejemplo el caso de Brasil.

El panorama cambia en la actualidad, debido a que, en total, un 40% de la producción de Paccari es exportado, lo cual da a entender que en la actualidad se consume más el producto a nivel local debido al cambio particular que han creado últimamente mediante la implementación de distintas cafeterías como tiendas en puntos clave de interés público que nivel global. Por estas razones se cambia totalmente la idea principal que tenía la empresa sobre exportar su producto y se plantea nuevas estrategias para fomentar el consumo local.

A continuación, se presenta un gráfico FODA, el cual tiene como objetivo brindar las características tanto positivas como negativas de la empresa.

Gráfico 8: Análisis FODA de la empresa Paccari.



Fuente: Paccari (2023).

Elaborado por: Isaac García.

Analizando el gráfico podemos ver que Paccari es una empresa consolidada desde hace ya 18 años, donde la misma, en un principio se ha dedicado a la exportación de chocolate y derivados del cacao; con el distintivo de que trabaja con materia prima orgánica y ecuatoriana; de esta manera Paccari ha creado un nombre dentro del mercado nacional e internacional mediante sus certificaciones, redes de información y productos.

Paccari como empresa tiene un compromiso social donde brinda puestos de empleo a distintas personas sin la necesidad de tener una especialización dentro del sector, ya que la misma empresa, brinda capacitaciones para sus empleados; de igual manera la firma ayuda a las familias de las cuales se abastece sus insumos mediante tratados de comercio directo, sin intermediarios, para mejorar el precio al que venden sus productos.

Por otro lado, la compañía cuenta con pocos puntos en su contra pero algunos de suma importancia: La primera es el requerimiento de solamente agricultores orgánicos, donde a priori este no representa problema alguno, pero dado el caso de que la producción orgánica en algún momento deje de ser rentable para los agricultores, este puede representar un riesgo enorme para la empresa, ya que, en caso de suceder este acontecimiento Paccari va a tener que tomar decisiones sustanciales para el futuro de la empresa, ya sea cambiando de insumos o promoviendo la agricultura orgánica ofreciendo mejores precios a los productores.

De igual manera, la empresa en los últimos años no ha presentado ningún nuevo producto (excluyendo las cafeterías), que sea novedoso y llame la atención del comprador, lo cual puede suponer un problema a largo plazo, ya que los consumidores se cansarían de lo mismo y terminarían por optar por otras barras de chocolate.

A continuación, se brinda un estudio de campo donde se analiza las características claves de distintas barras de chocolate que se encuentran en los supermercados ecuatorianos, con esta tabla se busca comparar a la empresa Paccari con su competencia y ver que brinda a la mesa esta compañía que las otras no.

Tabla 14: Comparación de las barras de chocolate de los supermercados ecuatorianos.

Empresa	Azucar	Grasas	Sal	Orgánico	No Orgánico	Contiene Químicos	Importado	Contenido neto
Guylian	Alto	Alto	Bajo	No explicitado	No Orgánico	No	Sí	82g
Bios	Alto	Alto	Bajo	No explicitado	No Orgánico	No	No	50g
Nestle Crunch	Alto	Alto	Bajo	No explicitado	No Orgánico	Sí	Sí	90g
Supermaxi	Alto	Alto	Bajo	No explicitado	No Orgánico	Sí	No	100g
Lindt	Alto	Alto	bajo	No explicitado	No Orgánico	No	Sí	100g
Ritter Sport	Alto	Alto	bajo	No explicitado	No Orgánico	No	Sí	100g
Milka	Alto	Alto	Medio	No explicitado	No Orgánico	Sí	Sí	100g
República del cacao	Alto	Alto	bajo	No explicitado	No Orgánico	No	No	50g
Paccari	Alto	Alto	bajo	Explicitado	Orgánico	No	No	50g

Fuente: Supermaxi (2023).

Elaborado por: Isaac García.

Analizado los datos, podemos observar que la empresa Paccari es la única que cuenta con certificación de que es 100% orgánica, lo cual llama la atención a cierto grupo de personas que buscan una alimentación más libre de químicos; pero, excluyendo esto, la empresa no tiene otras características que la vuelvan distinta a las otras barras de chocolate (excluyendo los sabores), a lo cual deja la idea de que su éxito puede ser repetible por otra empresa a cierta capacidad si se utilizan las mismas herramientas que las grandes empresas productoras y exportadoras de chocolate pero, optando por nuevas características que innoven dentro del mercado.

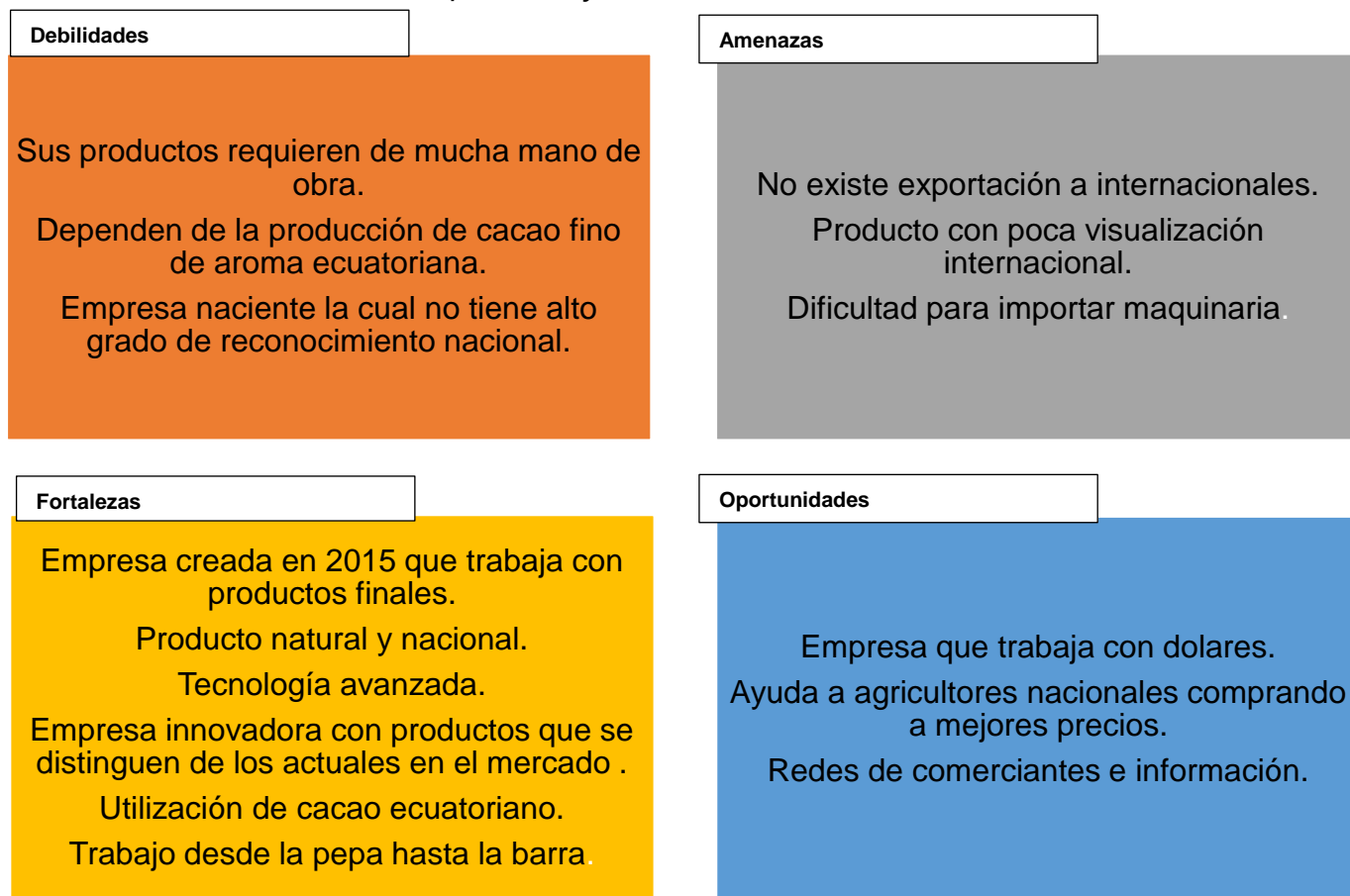
Comparación Paccari con la empresa naciente Idaly Farfán chocolatería

Idaly Farfán chocolatería es una empresa que nace en 2015 con la idea de brindar nuevas formas de consumir cacao que no se limiten únicamente a los chocolates que se compran en los supermercados; esto mediante productos innovadores que buscan cambios radicales en las aristas del cacao. Un ejemplo de esto es los bombones que se venden, ya que los mismos juegan con sabores y formas poco convencionales para proveer un producto distintivo en el mercado.

La empresa, como cualquier otra, nace con el problema de generar cero ingresos, sumándole que al principio la dueña realizaba todo el trabajo por si sola; pero, el principal reto y el más complicado con el cual se encontró es el de la publicidad. Anos más tarde, la empresa comienza a generar ganancias y nombre dentro del mundo del chocolate mediante la promoción de sus productos vía ferias, redes sociales y promoción orgánica. Lo cual lleva a la empresa a cambiar sus métodos de producción y al mismo tiempo busca ayudar a pequeños productores nacionales.

A continuación, se presenta un análisis FODA de la empresa con el fin de analizar los puntos buenos y malos de Idaly y al mismo tiempo comparar gráficos con Paccari.

Gráfico 9: Análisis FODA de la empresa Idaly Farfán chocolatería.



Fuente: Idaly Farfán chocolatería (2023).

Elaborado por: Isaac García.

Como podemos evidenciar, el punto más fuerte de la empresa es el de sus productos, donde los mismos no se limitan a solo la venta de chocolates, si no también busca nuevas presentaciones (alfajores, bebidas, bombones, pasteles) que pueden ampliar el público potencial y por lo mismo, darse a conocer dentro del mercado nacional como internacional. Por otro lado, la principal debilidad de la empresa es que no tienen un alto nivel de visualización, por lo cual, son muy susceptibles a que en algún momento la gente deje de consumir. A lo cual, se debe buscar planes de marketing y distintas estrategias para dar visualización a los productos y poder comenzar a vender dentro del mercado internacional.

Comparando ambas empresas, tanto Paccari como Idaly comienzan de la misma manera, una pequeña empresa que tiene en mente un producto revolucionario destinado a un público específico y utilizando producto nacional. Estas empresas encuentran que su principal problema yace en la publicidad de su producto, ya que al tener un público específico necesitan formas de llamar el interés de este. Estas empresas dependen del cacao nacional y de la tecnología que otros países generen para producir sus productos.

Las principales diferencias radican en los productos que venden, por un lado, tenemos a Paccari que vende barras de chocolate orgánicas a nivel internacional y nacional, la misma cuenta con varias certificaciones y renombre tanto

nacional como internacional. Por otro lado, Idaly vende sus distintos productos a base de cacao dentro del Ecuador, donde la misma tiene un amplio camino el cual recorrer y vario espacio para la innovación.

Con esto en mente, podemos analizar que las claves del éxito de estas empresas fueron:

- ✓ Promocionarse mediante ferias y redes sociales.
- ✓ Los productos que venden son innovadores y tienen un distintivo que los hace resaltar en el mercado.
- ✓ Sus productos son finales y no primarios.
- ✓ La materia prima que usan es nacional.
- ✓ Trabajan desde la fruta hasta el derivado para aprovechar al máximo la cadena de valor.
- ✓ Utilizan maquinaria avanzada para facilitar procesos de producción.

Conclusiones y recomendaciones

El Ecuador cuenta con materia prima de alta calidad, un claro ejemplo de esto es el cacao fino de aroma. Esta fruta es la más cotizada para la realización de chocolates finos debido a sus cualidades intrínsecas de ser un alimento (de un sabor inconfundible) además, de ser medicina (por las cualidades antioxidantes). El problema de esta materia prima yace que las empresas ecuatorianas exportan únicamente la fruta (o en grano o en polvo) y son muy pocas las empresas (que ponen valor agregado) dedicadas a los elaborados del cacao, por lo cual, el Ecuador termina comprando la misma materia prima a un precio mayor debido a que importa los productos manufacturados de otros países que adquieren el cacao fino de aroma.

Debido al bajo precio por el cual se asigna el mercado a la pepa, la nueva producción en elaborados busca enriquecer la cadena de valor del cacao; precisa y previamente en los procesos que antes no generaban oportunidades de crear valor agregado, esto se logra mediante la inclusión de productos extras a los derivados del cacao. para que se generen nuevos productos (por así decirlo). Y evitar la irónica compra de bienes elaborados (generalmente conocidos como tabletas de chocolate) con la consiguiente pérdida de recursos.

Así, con la expansión de la cadena de valor, se generan nuevos puestos de trabajo debido ya que, con el esparcimiento de la misma, se necesita de más personal que cubra los nuevos procesos que se generan en los eslabones; paralelamente, a estas nuevos procesos dentro de la cadena de producción, también, se necesita de procesos tecnológicos más avanzados, ya que una producción tradicional es más complicada de sustentar, en cambio una cadena de producción más automática necesita de fuertes inversiones, que son necesarias para el tipo de negocio y que a largo plazo no presenta muchos problemas de renovación, como se vio para el caso estudiado de la empresa Paccari, su nueva maquinaria tiene pocos mantenimientos y de igual manera no se necesita renovar maquinaria constantemente. La aplicación de tecnologías para enriquecer a los eslabones no se limita solamente al proceso de producción ya que se puede incluir también a las formas de cosecha y plantado como es el caso de las chacras o el cacao climáticamente inteligente. La oportunidad de contar con estas nuevas tecnologías está cambiando el panorama de la producción y exportación de cacao a pasos agigantados, sin embargo, como se dijo muy pocas industrias quieren presentar fuertes diferenciaciones de producto y competir mejor en el mercado internacional.

Para las nuevas empresas se recomienda innovar en el sector chocolatero mediante la utilización del chocolate como benefactor para la salud; dentro del campo de la medicina, existen varias formas de prevenir como curar enfermedades mediante el uso de alimentos, de igual manera, no se cuenta aún con todas las investigaciones científicas a fondo para conocer todos los beneficios que se pueden dar cuando se mezcla aditamentos como la hierba buena con el cacao, por poner un ejemplo, dando así un producto que beneficie a la salud de las personas, incluso las que padecen patologías.

Felizmente, existen mercado desarrollados que están marcando la pauta de los requerimientos para el sector productor como es el caso de Brasil, donde ya hay estudios que justifican y dan las pautas necesarias para exportar. Igual ocurre con el resto de los países latinoamericanos donde hay un mercado cautivo importante.

Tomando en cuenta el caso de Paccari, se puede ver que el destino del chocolate es básicamente Europa, donde la condición fundamental para que de la exportación es que el chocolate sea orgánico, lo cual atrae a las personas de la cultura del consumo limpio que por lo general están concentrados en eso países. Por lo tanto, contamos con otro elemento diferenciador que redunde en la calidad, y esto tiene que ver sin duda con la producción limpia y saludable y es hacia allá que todos los esfuerzos se deben enfocar.

El mundo ha tornado sus preferencias de consumo hacia un consumo orgánico y eco amigable, esto debido a que las marcas utilizan químicos en sus fórmulas para sacar mayor beneficio de sus productos, lo mismo con las empresas de cosméticos que usan animales para probar sus productos. Agregando las condiciones climáticas y la responsabilidad que sienten las personas con cuidar el medio ambiente ha creado las preferencias con respecto a los productos orgánicos y eco amigables.

Respondiendo a la pregunta planteada al principio de la investigación, ¿Qué determinantes inciden en el crecimiento en conjunto con el desarrollo de las exportaciones y las nuevas manufacturas cacaoteras? Las principales determinantes para que una empresa manufacturera cacaotera crezca según la data recolectada de las empresas entrevistadas son:

- ✓ Los productos que vendan estas empresas deben ser innovadores (caso: Paccari) y tener un distintivo que los haga resaltar en el mercado.
- ✓ Producir y exportar productos finales diferenciadores a los clásicos del mercado, ya que aquellos padecen de tener condiciones no favorables a los consumidores como preservantes, saborizantes y edulcorantes, dañinos para la salud. (La mayoría de los productos del mercado tienen estas características).
- ✓ La materia prima para usar en sus productos de preferencia debe ser nacional y en lo posible de origen orgánico. (caso : Paccari)
- ✓ Trabajar en cada instancia de la cadena de valor para aprovechar al máximo las oportunidades de dar valor agregado. (caso: Idaly)
- ✓ Utilizar maquinaria avanzada para facilitar procesos de producción.
- ✓ Promocionarse mediante ferias y redes sociales. (una manera interesante de introducirse en el mercado local ha sido ponerse negocios de venta como cafeterías y restaurantes que le dan un plus especial al consumo del nuevo cacao elaborado (caso: República del cacao).

Se recomienda ampliar el estudio a otras empresas, sobre todo pequeñas que no se visibilizan aún en el mercado y a otras ramas de la agricultura ya que el estudio presente solo da una realidad pequeña del inmenso paradigma que es la agricultura en contexto de globalización y de igual manera se necesita una respuesta colectiva para poder entender el efecto que tendría la manufactura dentro del Ecuador.

Bibliografía:

- Acosta, A. (2006) Breve historia económica del Ecuador: Corporación Editora Nacional, Quito.
- Afoakwa, E. O. (2010). Chocolate Science and Technology. John Wiley & Sons.
- Altieri, M. (1999). AGROECOLOGIA Bases científicas para una agricultura sustentable (4ta ed.). Editorial Nordan–Comunidad.
- Andrade, A. (2022). DETERMINANTES DE LA CAÍDA DE LAS EXPORTACIONES DE BANANO ECUATORIANO A LA UNIÓN EUROPEA. ANÁLISIS 2016-2020. Pontificia universidad católica del Ecuador.
- Arroyo, Mercedes. Stiglitz, Joseph E. El malestar en la globalización. Biblio 3W, Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales, Universidad de Barcelona, Vol. VII, nº 403, 10 de octubre de 2002. <http://www.ub.es/geocrit/b3w-403.htm> [ISSN 1138-9796]
- Avadí A., et al., 2021. Análisis de la cadena de valor del cacao en Ecuador. Reporte para la Unión Europea, DG-INTPA. Value Chain Analysis for Development Project (VCA4D CTR 2016/375-804), 171p + anexos.
- Banco Central del Ecuador. (2020). Boletín Estadístico Mensual, Número 352. Recuperado de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/BOLETIN352020.pdf>
- Banco Mundial. (2021). Cocoa Production. <https://www.redalyc.org/journal/339/33968022006/html/>
- Banco Mundial. (s.f.). WITS - Sistema Integrado de Comercio Exterior. Recuperado de <https://wits.worldbank.org/default.aspx?lang=es>
- Bejarano Roncancio JJ, Suárez Latorre LM. Algunos peligros químicos y nutricionales del consumo de los alimentos de venta en espacios públicos. Rev Univ Ind Santander Salud 2015; 47(3): 349-360. DOI: <http://dx.doi.org/10.18273/revsal.v47n3-2015011>
- Buitrago-Lopez, et al., (2011). Chocolate consumption and cardiometabolic disorders: systematic review and meta-analysis. BMJ (Clinical research ed.), 343, d4488. <https://doi.org/10.1136/bmj.d4488>
- Durango, N. (2013). Análisis de la productividad, competitividad y estrategias de posicionamiento del cacao ecuatoriano en el mercado externo 2000-2010. Pontificia universidad católica del
- Ellam, S., & Williamson, G. (2013). Cocoa and human health. Annual review of nutrition, 33, 105–128. <https://doi.org/10.1146/annurev-nutr-071811-150642>
- El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. (2020). Estudios de la Gestión. Revista Internacional de Administración, 59-83. <https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>

- Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) & Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM). (s.f.). Estadísticas de Agricultura Ecológica Mundial. Recuperado de <https://agroecologia.net/estadisticas-agricultura-ecologica-mundial-fibl-ifoam-biofach/>
- García-Briones, A. R., Pico-Pico, B. F., & Jaimez, R. (2021). La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción. *Revista Digital Novasinergia*, 4(2), 152-172. <https://novasinergia.unach.edu.ec/index.php/novasinergia/article/view/261/261>
- Guerrero, M. (2014). El sector manufacturero como fuente de crecimiento: las leyes de Kaldor. Obtenido de Universidad Autónoma Metropolitana: <http://zaloamati.azc.uam.mx/handle/11191/7578>
- International Cocoa Organization. (s.f.). ICCO Statistics. Recuperado de <https://www.icco.org/app/statistics/>
- Kwame, E. A., & Osei-Tutu, F. (2019). Cocoa Exportation and Economic Growth in Ghana. *Journal of Economic and Sustainable Development*, 10(6), 1-8.
- Liendo, R. (2005). Procesamiento del cacao para la fabricación de chocolate y sus subproductos. *Tecnología postcosecha*, (2-4).
- López, J. (2018). *En defensa de la Ilustración. Por la razón, la ciencia, el humanismo y el progreso*. Viking-Penguin Random House LLC. JEL: I3; N3.
- Maridueña-Macancela, et al., (s/f). Imperfection of strategies and economic impact of the cocoa sector: A case study in the context of Ecuador. *Revistaespacios.com*. Recuperado el 13 de marzo de 2023, de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n44/a18v39n44p02.pdf>
- Olmos, X. (2017). *Sostenibilidad ambiental en las exportaciones agroalimentarias, un panorama de América Latina*. Naciones Unidas – CEPAL
- Organisation for Economic Co-operation and Development. (2023). Ecuador - Exportaciones de cacao (2011-2021). Recuperado de <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/cocoa-beans/reporter/ecu?yearExportSelector=exportYear11>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (s.f.). Noticias. Recuperado de <https://www.fao.org/ecuador/noticias/detail-events/es/c/1455184/>
- Ponte, S., & Gibbon, P. (2005). Quality standards, conventions and the governance of global value chains. *Economy and Society*, 34(1), 1-31. DOI: 10.1080/0308514042000329315
- Prebisch, R. (1949). El desarrollo económico de la América Latina y algunos de sus principales problemas. *CEPAL*, 347-431.
- ProEcuador. (2020). Exportación de cacao. <https://www.proecuador.gob.ec/exportacion-de-cacao/>
- Quingaísa, E (2007) Estudio de caso: Denominación de origen “cacao arriba”. *ICCA.5*

- Ramírez, P. (2006) ESTRUCTURA Y DINAMICA DE LA CADENA DE CACAO EN EL ECUADOR: Sistematización de información y procesos en marcha. GTZ-Programa GESOREN.
- Santana, D. M. U. (2021). FACTORS WHICH FAVOR THE EXPORTS OF COCOA GRAINS FROM CUADOR. <https://www.redalyc.org/journal/339/33968022006/html/5>
- Simbaña, L., et al., (2019). Key determinants for growth in high-growth Ecuadorian manufacturing firms. International Journal of Management and Enterprise Development, 293-315.
- Stefano Ponte & Peter Gibbon (2005) Quality standards, conventions and the governance of global value chains, Economy and Society, 34:1, 1-31, DOI: 10.1080/0308514042000329315
- Tello, M. (2017). Cadenas globales de valor y exportaciones de productos intensivos en recursos naturales de América Latina y el Caribe: 1994-2011. Inter-American Development Bank.
- Vergara, V. (2021). Una breve historia sobre el cacao en Ecuador. Mundo diners. <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/historia-cacao-ec/>
- World Bank. (2021). Cocoa Production. <https://www.worldbank.org/>
- Zarrillo, S., et al., (2018). The use and domestication of Theobroma cacao during the mid-Holocene in the upper Amazon. Nature ecology & evolution, 2(12), 1879–1888. DOI: 10.1038/s41559-018-0697-x

Anexos

Anexo 1: Entrevista a Paccari

1 ¿Desde cuándo y cómo nació paccari?	1 ¿Cuáles fueron sus retos iniciales al crear la empresa? 1 ¿Cuáles son los cambios desde su creación a su actualidad que son fundamentales?
2 ¿De su producción anual, cuánto dedica a exportación?	2 ¿Qué países son los principales de exportación? 2 ¿Cuáles son los requisitos fundamentales solicitados los países a los cuales se exportan? 2 ¿Los procesos de supervisión de calidad son complejos de pasar? 2 ¿Usted cree que parte de su éxito se debe a sus certificaciones?
3 ¿El tratado de libre comercio les ha beneficiado?	
4 ¿Por qué se decidió exportar derivados del cacao en un contexto donde la mayoría de exportaciones que realiza el Ecuador es de materia prima?	
5 ¿A más del cacao, que otras materias primas les son fundamentales para la producción?	5 ¿Cómo se abastecen de las mismas? 5 ¿Su abastecimiento es anual, mensual o trimestral?
6 ¿Cuáles son las principales características de los proveedores de la empresa?	6 ¿Cuántos proveedores tienen?
7 ¿Cuáles son las características fundamentales del proceso de producción de las barras de chocolate?	7 ¿Considera que su proceso tecnológico está actualizado? 7 ¿Existe capacidad de instalada sub utilizada? 7 ¿Cómo se vigila la calidad de los insumos? 7 ¿La producción es orgánica?
8 ¿Cuáles son sus perspectivas de ampliación de negocio y que tipo de inversión se requiere para ello?	
9 ¿Cuáles son los principales requerimientos que la empresa pide a las familias abastecedoras?	
10 ¿Cómo se generaron sus redes tanto de insumos como de información?	
11 ¿Cuáles cree que son los puntos clave de su cadena de producción/valor?	11 ¿Cuál es el principal cuello de botella de la producción?
12 ¿Cada cuánto se renueva la maquinaria?	12 ¿La maquinaria es muy costosa?
13 ¿El chocolate entra procesado o trabajan desde las pepas hasta el proceso final?	
14 ¿Con el proceso de manufactura usted cree que se generan puestos de trabajo fijo o no? 14 ¿Usted necesita de personal especializado para la realización de sus productos o mediante capacitaciones se puede obtener el mismo resultado?	
15 ¿Cómo se da a conocer al público?	

Anexo 2: Respuesta de Paccari

Respuestas

<p>1 Pacari nace en el 2005 y es por el anhelo de poder mandar un producto final, chocolate a otros países, teniendo una materia prima tan buena como para poder mandar este producto, pero ya trabajado como chocolate a otros países ya que la materia prima se vendía como tal y nunca se vendía como producto final. Se vendía la pasta y luego regresaba como producto final de cualquier marca, por lo cual los dueños querían sacar el producto final.</p>	<p>1 Empezar con los agricultores, teniendo producto orgánico, pacari ayudo a los pequeños productores para tener cacao orgánico y vender a buen precio ya q compran a un mejor precio a estos agricultores; el hecho de ingresos a otros mercados internacionales ya que hay que dar a conocer el producto, estar en ferias, dar el producto a personas y hacer probar a las personas, es un trabajo minucioso.</p>
<p>2 Un 40%; se consume mas localmente de lo que se exporta.</p>	<p>1 El chocolate es nuestro principal producto, cada año se agregan más sabores, pero básicamente se ha seguido produciendo las mismas barras entonces no existen muchos cambios además de ampliarse para generar tiendas y cafeterías para dar a conocer el producto. 2 Chile, Europa, España, Alemania, Finlandia, Emirato árabes. 2 Necesitas una factura comercial, lista de empaque y certificado de origen fito sanitario. Cada importador debe realizar la investigación de los requisitos del país para exportar. 2 Los procesos son complejos, se siguen varios alineamientos para el mismo. 2 Si lo es, somos orgánicos por lo cual la certificación orgánica da un plus, pero también el tipo de cacao que se usa es la mayor ventaja, debido al sabor, nacional y orgánico.</p>
<p>3 Los tratados siempre ayudan a los importadores por los aranceles.</p>	
<p>4 Por que no había con la calidad del cacao ecuatoriano, dedicarse solo a explorar materia prima, no les cuadraba a los dueños y por eso decidieron sacar un chocolate ecuatoriano con materia prima ecuatoriana, darse a conocer el chocolate ecuatoriano con cacao ecuatoriano.</p>	
<p>5 Añadir, cada uno de los sabores que hay en el mercado son importantes, el cacao.</p>	<p>5 Se los compra localmente, proveedores orgánicos, tienen un grupo de proveedores. 5 Anual.</p>
<p>6 ser orgánico, hay bastantes, pero el principal es que sean orgánicos.</p>	<p>6 Desconocido, hay muchos.</p>
<p>7 Se recibe la materia, se lo tuesta, tritura, se convierte en pasta y manteca, pasa a procesarse, se mezcla las esencias o no dependiendo la barra.</p>	<p>7 Si, en la empresa se manejan máquinas para el procesamiento pero hay mucha mano de obra. 7 No. 7 Análisis a los proveedores del producto y luego la empresa analiza. 7 Si.</p>
<p>8 No se sabe.</p>	
<p>9 Que sean orgánicos.</p>	
<p>10 Existen ferias orgánicas, todos los del mundo orgánico y ahí se empiezan a generar las redes, ferias internacionales.</p>	
<p>11 La materia prima es el punto clave de la cadena. El cacao en si ya que da el sabor, el tostado.</p>	<p>11 No existe cuello de botella.</p>
<p>12 no se sabe, pasa por mantenimientos</p>	<p>12 No mucho.</p>
<p>13 Desde la papa, por eso la frase de sus barras dice: <i>from the tree to the bar</i>.</p>	
<p>14 Si.</p>	<p>14 Mediante capacitaciones de la empresa se puede sacar el mismo resultado.</p>
<p>15 Redes sociales, ferias internacionales, exposición en cadenas de mercado, en tiendas propias, han bastantes promocion del producto.</p>	

1 ¿Desde cuándo y cómo nació la idea de hacer chocolates?	1 ¿Cuáles fueron sus retos iniciales al crear su empresa?
2 ¿Cuánto produces al mes y que tan frecuente lo haces?	
3 ¿Mediante que medios promocionas tus productos?	
4 ¿Por qué se decidió a producir chocolates en vez de otros dulces?	
5 ¿A más del cacao, que otras materias primas les son fundamentales para la producción?	5 ¿Cómo se abastecen de las mismas?
6 ¿Cuáles son las principales características los insumos que compra para sus productos?	6 ¿Usa insumos únicamente orgánicos o nacionales?
7 ¿Cuáles son los puntos clave del proceso de producción de las barras de chocolate?	7 ¿Utiliza varia maquinaria para la producción del chocolate ?
	7 ¿Considera que la maquinaria es novedosa?
	7 ¿Cuanto tiempo considera usted que debe pasar para renovar la maquinaria utilizada?
8 ¿Cuáles son sus perspectivas de ampliación de negocio y que tipo de inversión se requiere para ello?	
9 ¿Cómo se generaron sus redes de información?	
10 ¿Cuál es el principal cuello de botella de la producción?	
12 ¿La producción de chocolate es muy costosa?	
13 ¿El chocolate entra procesado o lo trabaja desde las pepas hasta el proceso final?	

<p>Legó a Ecuador hace 18 años, estudio periodismo y gastronomía, llega y se capacita hasta 10 años y empieza a hacer los chocolates.</p>	<p>Empresa negativa, al no tener eso tuvo que buscar apoyo de recurso humano. Ella hacía todo y era complicado. Otro reto era el publicitarse.</p>
<p>Cada 8 días</p>	
<p>Promocionan mediante ferias, redes sociales, se promociona de manera orgánica.</p>	
<p>Nació una línea de chocolate.</p>	
<p>Manejran toda la cadena de valor, todo es local y apoyando a los pequeños productores por lo cual evitan comprar en supermercados.</p>	<p>Mediante pequeños productores.</p>
<p>Productos innovadores y distintivos, donde busca crear nuevos productos con cacao que sean distintos a la convencionales</p>	<p>Locales y naturales.</p>
<p>El control de calidad.</p>	<p>Mucha</p>
	<p>No, ya es lo que está en el mercado.</p>
	<p>Mantenimiento justo y se renueva de acuerdo a los nuevos productos que salgan.</p>
<p>Abrir más mercado nacional, avanzar nuevos productos y aristas. Para luego exportar.</p>	
<p>Grupos de latinoamérica, socios de otras empresas y buscar dependiendo del producto que busquen crear.</p>	
<p>Cuando no existe el personal o la maquinaria para realizar los chocolates.</p>	
<p>No, mientras tenga todo claro a donde llegar es mucho más fácil.</p>	
<p>Trabajan desde el cacao al chocolate.</p>	

Anexo 5: Fotos a chocolates encontrados en Supermaxi











