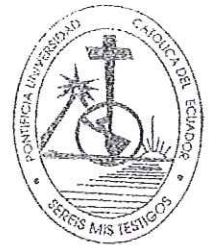


# PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE EN ESMERALDAS

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES



## ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR

### PLAN DE TRABAJO DE GRADO

**“ANÁLISIS DE MERCADOS PARA DETERMINAR LA  
FACTIBILIDAD DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO FINO  
Y DE AROMA DESDE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE  
ESMERALDAS HACIA LOS PAÍSES DE ALEMANIA, AUSTRIA Y  
SUIZA, MEDIANTE LA DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE  
PRODUCCIÓN HASTA FAS/FCA SUSTENTADO EN LOS MARCOS  
LEGALES RESPECTIVOS”**

**PREVIO OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR**

**AUTORA:  
MAUREEN MARGOTH FRANCIS MEDINA**

**ASESOR  
ING. JORGE FREIRE**

**ESMERALDAS - ECUADOR  
2010**

Disertación aprobada luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el Reglamento de Grado de la PUCESE, previo la obtención del Título de Ingeniera en Comercio Exterior.

DIRECTOR DE DISERTACIÓN

LECTOR 1

LECTOR 2

DIRECTOR DEL PROGRAMA

DECANA DE LA FACULTAD

## AUTORÍA

Yo, Maureen Margoth Francis Medina, portadora de la cédula de identidad N° 0802772012 declaro bajo juramento que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.



---

Maureen Margoth Francis Medina

080277201-2

## DEDICATORIA

*El presente trabajo investigativo está dedicado a los motores de  
mi vida :*

*Mi madre: Herlinda Medina*

*Mi padre: Domingo Francis*

*Mi abuela: Amarís Peralta*

*Mi hermanos:*

*Mailaret, Mirtha, Mariuxi,*

*Magaly, Marina, Henry y Tomás*

*Ustedes son y serán quienes le dan aliento a mi vida*

*La vida está llena de obstáculos, pero con un poquito de esfuerzo y  
sacrificio estos logran desaparecer, y más aún cuando contamos  
con seres queridos que nos ayudan en el diario convivir*

*Con Cariño ..... Margarita*

## AGRADECIMIENTO

*Mi más profundo agradecimiento a cada una de las personas que me han acompañado en mi trayectoria personal y profesional:*

- *A Dios, por haber permitido la culminación de mi carrera universitaria, y por acompañarme en cada uno de los pasos que di cuando estuve lejos de mis seres queridos.*
- *A mis padres, seres que adoro y admiro, quienes comprendiendo mis ideales me apoyaron en forma incondicional en mi vida profesional para que el día de hoy sea una persona de bien y que sobre todo posea principios éticos bien definidos.*

*No hay mejor legado para un hijo que la educación.*

*Gracias papí, mamá y abuelita hermanos y demás familiares, ustedes formaron la mujer que soy el día de hoy.*

- *A mi adorada abuela Amarís, por su total e incondicional apoyo, quien para mí representa un ejemplo de honestidad, empeño, sacrificio y trabajo.*

- *A mis queridos hermanos, Mailaret, Mirtha, Mariuxi, Magaly, Marina, Henry y Tomás por sus palabras de aliento, empuje y por su motivación constante en cada día de mi vida para que sea una excelente profesional.*
- *Al Ing. Jorge Freire por su invaluable ayuda profesional en el desarrollo de mi proyecto final de grado.*
- *Al Ing. Tomás Francis (Ing. Agrónomo y especialista en el manejo de cultivos cacaoteros), Nestom Lemos (Asesor de Aprocane) y a la sra. Virginia Borja (Presidente de Aprocane) por su importante y significativo apoyo en el avance de este proyecto investigativo.*
- *Mi sincero agradecimiento a los productores de cacao del cantón San Lorenzo, Eloy Alfaro y Río Verde, por las facilidades brindadas en el desarrollo del trabajo de campo.*
- *Mi profundo agradecimiento a todos y cada uno de los catedráticos de la PUCESE, sus valiosas enseñanzas académicas han permitido que el día de hoy pueda defenderme en el plano laboral con mucha facilidad.*
- *A todos y cada uno de mis amigos (as) por sus palabras de aliento y motivación constante para que obtenga el título de Ing. en Comercio Exterior.*

## RESÚMEN EJECUTIVO

La elaboración de éste proyecto se realizó fundamentalmente bajo el soporte de investigaciones en los lugares en que se está produciendo y comercializando actualmente el cacao fino o de aroma, básicamente en los cantones de la zona norte de la provincia de Esmeraldas (San Lorenzo, Eloy Alfaro y Río Verde)

Se conoció la forma como actualmente se está manejando la cadena de comercialización y distribución del producto, se realizó un análisis a dicha cadena de comercialización tanto interna como externa, con la finalidad de proponer alternativas significativas que ayuden a los productores de cacao en la correcta distribución de su producto; dentro de dicho estudio se investigó los precios internos y externos de producción y comercialización del cacao.

Precisamente con las primeras exportaciones de cacao realizadas a través Puerto de Esmeraldas, se reviso los costos reales en los que debe incurrir un exportador de cacao desde la zona norte de la provincia de Esmeraldas hacia los países de Europa.

Trabajé de la mano con la Asociación de Pequeños productores de cacao del Norte de Esmeraldas (APROCANE), institución pionera en la exportación de cacao fino y de aroma desde la zona norte de la provincia verde, y a través de la realización de visitas de campo en la zona, obtuve información para definir las variedades de cacao que se están produciendo en la actualidad, cómo lo cultivan, los instrumentos con los cuales trabajan, época del año en la que se produce, las dificultades que presentan entre otras.

Se efectuará visitas a las ONG's o instituciones que actualmente están fomentando el cultivo de la Pepa de Oro, con la finalidad de conocer de qué forma están realizando sus valiosos aportes a las comunidades de la zona de la provincia de

Esmeraldas, para luego de ello presentar alternativas que beneficien directamente a los productores cacaoteros de la zona.

Se pudo analizar las fechas y épocas en que se consume éste delicioso producto en los países a estudiar; paralelo a las fechas y temporadas en las que los competidores que están posicionados en el mercado, abastecen de cacao al mercado meta.

Y por último realice un amplio análisis sobre las formas en que se está manejando el cultivo del cacao en la actualidad en la zona norte, ya que es la etapa más importante para obtener un cacao de calidad que exige el mercado internacional, y de esta manera generar pautas que permitan a los productores cacaoteros aplicarlas y así obtener producciones de alta calidad que por ende será muy bien aceptada y pagada en el mercado extranjero.

## INTRODUCCIÓN

El desarrollo del presente proyecto surgió por la necesidad de ayudar desde mi perspectiva como estudiante de la carrera de comercio exterior a una parte de la población de la zona norte de la provincia de Esmeraldas que se dedica al cultivo y comercialización en forma empírica de la producción de cacao fino o de aroma.

Es importante apoyar y fortalecer un cultivo que para el Ecuador hace varios siglos representó uno de los motores más importante de la economía del país, ya que con el ingreso de divisas por la venta de esta pepa de oro, hizo que el país logre la apertura de instituciones bancarias, vías férreas que más tarde permitieron conexiones entre sierra y costa, reactivando de esta manera el comercio local e internacional.

Este proyecto luego de los análisis de costos de producción y comercialización hasta al término de negociación FAS/FCA permitirá determinar si nuestros productores están trabajando en forma correcta en la cadena de valor, y plantear medidas o alternativas que contribuyan para que nuestros pequeños agricultores finalmente puedan determinar lo rentable o no de producir y comercializar el cacao fino o de aroma.

Sin duda alguna hoy en día es intenso el apoyo que instituciones como ANECACAO brinda a los pequeños medianos y grandes productores de cacao del país, más aún cuando el gobierno a decretado al cacao como producto símbolo del país.

El presente trabajo investigativo esta resumido en cinco capítulos, en los cuales se explica todo el proceso investigativo.

En el primer capítulo hago mención de las generalidades del cacao, sus inicios, evolución y trayectoria en el país y su importancia en la economía nacional.

En el segundo capítulo se muestran los indicadores económicos, el volumen producido, exportado y comercializado, sus proyecciones, y análisis de la balanza comercial.

El tercer capítulo se refiere a todos los trámites operativos – administrativos y financieros de la exportación del cacao.

En el cuarto capítulo se habla acerca de la factibilidad para la exportación de cacao a los países de Europa central (Alemania, Austria, Suiza)

Finalmente el último capítulo se define las conclusiones y recomendación del presente trabajo.

## INDICE GENERAL

Portada.....	
Aprobación.....	
Autoría.....	
Dedicatoria.....	
Agradecimiento.....	
Resumen Ejecutivo.....	
Introducción.....	
Plan o anteproyecto de la tesis.....	
Problema.....	
Planteamiento del problema.....	
Justificación.....	
Objetivos.....	
Objetivo General.....	
Objetivo Especificos.....	
Metodología de la Investigación.....	
Indice.....	0-3

## CAPITULO I

<b>1. GENERALIDADES .....</b>	<b>4</b>
1.1. Reseña histórica del cacao ecuatoriano de exportación. ....	5
1.2. Inicios del cultivo en el ecuador.....	7
1.3. Evolución del cultivo en la costa ecuatoriana. ....	8
1.4. Cultivo y producción del cacao en el ecuador en el siglo veinte. ....	8
1.5. Importancia del boom cacaotero nacional como aporte fundamental en la economía nacional.....	9
1.6. Incidencia de la producción y comercialización del cacao en la última década del siglo veinte y a partir de la dolarización en el ecuador. ....	9
1.7. El repunte del cacao a nivel nacional y su preferencia en los principales países de la unión europea. ....	12
1.8. Las negociaciones actuales del ecuador con los principales países europeos a través de los tratados comerciales para este producto. ....	13
1.9. Características del cacao fino o de aroma.....	15

1.9.1.	Ficha técnica.....	16
1.9.2.	Variedades de cacao en el ecuador.....	17
1.9.2.1.	Forastero (amazónico). - ccn 51.....	17
1.9.2.2.	Criollo.....	19
1.9.2.3.	Trinitario.....	19
1.9.2.4.	Nacional.....	20
1.9.3.	Características de almendras de diferentes orígenes.....	21
1.9.4.	Estacionalidad de la producción mundial de cacao por países.....	22
1.9.5.	Condiciones climáticas.....	23
1.9.5.1.	Temperatura.....	23
1.9.5.2.	Agua.....	24
1.9.5.3.	Viento.....	24
1.9.5.4.	Sombra.....	24
1.9.6.	Condiciones edafológicas.....	25
1.9.6.1.	Pluviosidad.....	25
1.9.6.2.	Suelo.....	25
1.9.7.	Plagas y enfermedades.....	26
1.9.7.1.	Plagas.....	26
1.9.7.1.1.	Áfidos.....	27
1.9.7.1.2.	Ácaros.....	27
1.9.7.1.3.	Cápsidos de cacao o monalonion (monalonion braconoides).....	27
1.9.7.1.4.	Chinches.....	27
1.9.7.1.5.	Zompopas y hormigas.....	28
1.9.7.1.6.	Trips.....	28
1.9.7.1.7.	Barrenadores del fruto del grupo marmara.....	28
1.9.7.1.8.	Crisomélidos.....	28
1.9.7.1.9.	Escolitidos.....	28
1.9.7.2.	Enfermedades.....	28
1.9.7.2.1.	La mazorca negra.....	29
1.9.7.2.2.	Mal de machete.....	29
1.9.7.2.3.	La bubas.....	30
1.9.7.2.4.	La moniliasis.....	30

## CAPITULO II

2.	INDICADORES ECONÓMICOS DEL CACAO FINO O DE AROMA.....	32
----	---	----

2.1. Producción y volumen de exportación de este tipo de cacao hacia europa.....	33
2.2. Balanza comercial del cacao.....	38
2.3. Volumen de producción en la zona norte de la provincia de esmeraldas. ....	39
2.4. Expectativas de exportación hacia europa en los productores radicados en la zona norte. ....	41
2.5. Proyecciones de exportación hasta el año 2020 .....	41

### CAPITULO III

<b>3. TRÁMITES OPERATIVOS – ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA EXPORTACIÓN DEL CACAO. ....</b>	<b>43</b>
3.1. Cadena de distribución desde su producción hasta su entrega a un costado del buque de exportación. ....	46
3.1.1. Precio de venta en el mercado local e internacional.....	47
3.1.2. Seguros y transportes internos modalidad fas/fca. ....	50
3.1.3. Riesgos del exportador e importador hasta la modalidad fas/fca.....	51
3.1.4. Costos operativos, administrativo, financieros y aduaneros hasta fas/fca .....	52
3.2. El contrato de compra venta internacional .....	55
3.2.1. Formas de pago .....	56
3.2.1.1. Pago anticipado. ....	56
3.2.1.2. Pago directo.....	57
3.2.1.3. Cobranzas documentarias .....	57
3.2.1.4. La carta de crédito .....	58
3.2.2. Cláusulas especiales del contrato .....	59
3.2.3. Convenios acordados.....	60
3.2.4. Normas de estandarización iso .....	62
3.3. Requisitos y restricciones acordados con la legislación nacional e internacional	63
3.3.1. Mecanismos arancelarios.....	64
3.3.2. Mecanismo no arancelarios.....	67
3.3.2.1. Requisitos .....	68
3.3.2.2. Trámites.....	68
3.3.2.3. Restricciones internas en la comercialización del cacao.- .....	70
3.3.2.4. Clasificación del cacao según la calidad.- .....	73
3.3.3. Disposiciones de la CAN .....	77
3.3.4. Disposiciones de la OMC .....	79

## CAPITULO IV

<b>4. FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO A LOS PAÍSES DE EUROPA CENTRAL (ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA).....</b>	<b>81</b>
4.1. Países de europa central importadores de este producto ( Alemania, Austria, Suiza).....	82
4.1.1. ALEMANIA.....	82
⇒ clima.....	84
⇒ Economía.....	85
⇒ Idiomas.....	85
⇒ Relaciones políticas.....	86
⇒ Cooperación al desarrollo.....	86
⇒ Relaciones económicas.....	86
4.1.2. AUSTRIA.....	89
⇒ Gobierno y política.....	90
⇒ Situación política de Austria.....	91
⇒ Política exterior de Austria.....	91
⇒ Geografía.....	92
⇒ Economía.....	92
⇒ Demografía.....	93
⇒ Calidad de vida y sistema social.....	94
4.1.3. SUIZA.....	95
⇒ Política.....	97
⇒ Organización político-administrativa.....	97
⇒ Geografía.....	97
⇒ Demografía.....	98

## CAPITULO V

<b>5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL PROYECTO.....</b>	<b>101</b>
5.1. Conclusiones.....	102
5.2. Recomendaciones.....	103
5.3. Anexos.....	104
5.4. Referencia bibliografica.....	128

# CAPITULO I

## 1. GENERALIDADES

---

Para el país, hoy en día el cacao es considerado como el producto símbolo, e incluso hace varios años como el más competitivo, el más demandado, el más rentable y el de más alcance social en el país, cultivado por pequeños, medianos y grandes productores que con su producción logran compilar las grandes cantidades de cacao que exige el mercado internacional.

### **1.1. RESEÑA HISTÓRICA DEL CACAO ECUATORIANO DE EXPORTACIÓN.**

El cacao es una planta originaria de los trópicos húmedos de América del Sur; sin embargo, es prácticamente imposible decir a ciencia cierta cuál fue el lugar de origen, debido al sistema de vida nómada que siempre llevaron los primeros habitantes de este continente.

De acuerdo con los estudios del investigador Pound (1938 y 1943), Cheesman (1944) y otros. El centro de origen parece estar situado en el noroeste de América del Sur, en la zona alta amazónica.

Cuando los españoles llegaron a América encontraron el cacao en México, importante centro de dispersión de la especie, en donde aborígenes lo usaban desde tiempos remotos para hacer bebidas y como alimento mezclado con maíz y algunas especies. También fue utilizado como moneda en las transacciones comerciales.

El esparcimiento hacia el norte fue por la costa del Pacífico, por cuanto la mayoría de los genotipos de tipo Criollo se encuentran en las costas del Pacífico, desde Perú, Ecuador, Colombia, Panamá y Centro América hasta México, donde posiblemente fue domesticado. Los genotipos encontrados en Centro América y en la Costa de México, tienen más parecido al cacao Fino de Ecuador, que los Forasteros del bajo Amazonas. (Quiroz, 2002).

Chesman (1944) basándose a informaciones recopiladas por Pound (1938 y 1943) en sus viajes a lo largo del Río Amazonas y sus afluentes, indica que el

centro de origen probablemente se localiza en la región de la cuenca Alta de los ríos Napo, Putumayo y Caquetá; el hombre pudo haber llevado material de cacao a través de los Andes, después diseminado a Centroamérica con posibles derivaciones hacia el Valle del río Magdalena en el norte de Colombia.

Se conoce que cuando los españoles aprendieron a preparar y usar el cacao y lo aceptaron como bebida y alimento, hubo demanda del producto por algunos países de Europa, lo sembraron en las costas del Atlántico y en muchas de las Islas del Caribe y en otras partes del mundo, donde se desarrolló el cultivo en forma intensiva.

Actualmente es cultivado en la mayoría de los países tropicales, en una zona comprendida entre los 20° latitud sur, y hasta una altitud de 1300 msnm.

La domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron iniciados por los indígenas toltecas, aztecas y mayas en México y Centroamérica mucho antes del descubrimiento de América. Lo consumían como una bebida llamada xocoatl, que por su sabor amargo no agradaba.

Su uso por los españoles comenzó en 1550 cuando unas religiosas añadieron dulce y vainilla al chocolate. La bebida que inicialmente era consumida solamente por la corte y realeza europea, pronto pasó a uso más extendido, lo cual originó una gran demanda de la pepa. El cultivo y exportación fueron concedidos mediante Cédula Real como exclusivos de México, Centroamérica, Venezuela y Trinidad y Tobago. Ecuador tenía la exclusividad de obrajes y lanas (Barros, 1981; Braudeau, 1970).

Los forasteros que localizados en la cuenca del río Amazonas, es el genotipo que sienta las bases del cultivo en América del Sur y se cree que fueron parcialmente domesticados por los nativos del Amazonas en la época Precolombina. (Figueiro et al. 1994), citado por **Quiroz** (2002).

También se cree que los Mayas fueron los responsables de la domesticación del tipo criollo. El tipo de cacao silvestre que se ha encontrado en el área

inmediata al Norte de la desembocadura del Amazonas y en las Guyana hasta el río Orinoco se conoce como Amelonado y presenta una población homogénea.

Acerca de la evolución y domesticación del cacao Nacional, una primera teoría afirma que proviene de los ramales orientales de la cordillera de Los Andes en la Cuenca Amazónica, siendo las semillas transportadas inicialmente por animales (monos, y ardillas), después por la población indígena.

La segunda teoría, más reciente, señala que hay una gran similitud entre la flora y fauna de ambos lados de la cordillera de Los Andes. Tal circunstancia sugiere que diversas especies vegetales ya existían, entre ellas el cacao. Posteriormente las condiciones edafoclimáticas particulares en ambos lados de este accidente geográfico influyeron para que cada especie evolucione independientemente; en el caso del cacao la evolución genética fue también influenciada por el ambiente (Amores y Suárez 1998).

En los actuales momentos el fruto del cacao, también se lo utiliza en la fabricación de licores, medicina, cosméticos, y confitería etc.

## **1.2. INICIOS DEL CULTIVO EN EL ECUADOR.**

En la segunda mitad del siglo XVI fue tan rentable el negocio del cacao, que atrajo el interés de empresarios guayaquileños de cultivar este producto, a pesar de las prohibiciones establecidas mediante las Cédulas Reales. Ya en 1623, el Corregidor de Guayaquil, don Diego de Portugal, informa a la Corte de España que había un gran número de plantas sembradas en la provincia y que su producto era comercializado clandestinamente desde Guayaquil, primero por Acapulco y posteriormente, por prohibiciones desde España, salía por los puertos de Sonsonete en Nicaragua, Ajacutla y Amapala en Guatemala. La producción y comercio clandestino desde Guayaquil en vez de detenerse, siguió en aumento, pero esta vez con envíos a Acapulco desde el Callao, lo cual motivó que el Cabildo de Caracas entre 1593 a 1778 elevara

quejas y solicitudes al Rey y las Cortes para parar la producción y el negocio de cacao en Guayaquil, pero sin tener éxito. Finalmente, en 1789, el Rey Carlos IV permitió, mediante Cédula Real, el cultivo y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana.

### **1.3. EVOLUCIÓN DEL CULTIVO EN LA COSTA ECUATORIANA.**

Según fuentes históricas, desde principios de 1600 ya habían pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, ríos arriba, lo cual originó el nombre de cacao "Arriba" en el mercado internacional, que va ligado a su denominación de origen. La variedad que da origen a este cacao se denomina nacional y botánicamente pertenece a los denominados forasteros amazónicos. La variedad nacional, productora del cacao arriba y reconocido mundialmente por su aroma floral, es producido exclusivamente por Ecuador.

Durante los años de lucha por la independencia (1800-1822), la producción de cacao fue la fuente más importante para su financiamiento. Significaba entre el 40 al 60% de las exportaciones totales del país y pagaba hasta el 68% de los impuestos del Estado.

### **1.4. CULTIVO Y PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL ECUADOR EN EL SIGLO VEINTE.**

En el siglo veinte la producción y comercialización del cacao en el Ecuador ha constituido una importante aportación en el desarrollo de la economía nacional, en especial por su significativa contribución a la generación de divisas por concepto de exportación, actividad que se inició en la época de la Colonia.

Nuestro país ha llegado a ocupar el tercer lugar en el monto de exportaciones del sector agrícola, después del banano y de las flores, siendo el cacao un cultivo que brinda una fuente de ingreso para el pequeño, mediano y gran productor de cacao del país.

Gracias a las características de calidad del cacao Nacional por su sabor y aroma florales, el Ecuador tiene una clara ventaja competitiva en el mercado mundial, excelencia que el país día a día trata de mantener para evitar perder ese gran sitio que ha ocupado desde hace varios siglos a nivel internacional.

#### **1.5. IMPORTANCIA DEL BOOM CACAOTERO NACIONAL COMO APORTE FUNDAMENTAL EN LA ECONOMÍA NACIONAL.**

Por los años 80 y 90 nuestro país llegó a obtener altos ingresos por las divisas generadas por la venta del cacao, dicho dinero fue pieza y base fundamental para que con dichos recursos se permitiera la creación de los primeros bancos del país a más de ser el soporte para el manejo tanto político como económico de los gobiernos de ese entonces.

Hoy en día el cacao, considerado un producto de comercialización tradicional deja muchos ingresos para el país, en especial para aquellos que ayudan de grano en grano a formar las grandes cantidades de cacao demandado por los mercados internacionales, es decir pequeños y medianos productores que se benefician por la venta de sus pequeñas producciones que una vez vendidas a los centros de acopios logran obtener cantidades considerables.

Por ello el boom cacaotero mitiga en parte la difícil situación económica que azota al pueblo ecuatoriano

#### **1.6. INCIDENCIA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO EN LA ÚLTIMA DÉCADA DEL SIGLO VEINTE Y A PARTIR DE LA DOLARIZACIÓN EN EL ECUADOR.**

En los actuales momentos gracias a que el país cuenta con un cacao de calidad, el mismo es el mejor pagado y de mayor demanda en el mundo, pero este privilegio no sería total si en lugar de dólares estaríamos recibiendo sucres devaluados.

El proceso de dolarización en el Ecuador se inició en el año 2000 y tuvo varios aspectos positivos, debido a que el mismo ocurrió justo en el momento en que el sucre se había devaluado de una manera exagerada y descontrolada.

También existieron efectos negativos que manifestaron desequilibrio salarial, precios elevados de muchos insumos importantes y vitales, desconocimiento de gran parte de la población acerca de la transformación monetaria que fue dada de un momento a otro, pero que a poco a poco se superaron.

Hoy en día estamos viviendo con una moneda de curso legal, que a pesar de ser extranjera, permite que la inflación sea menor que la experimentada en el tiempo del sucre.

Para el sector cacaotero, el cambio de sucre a dólar ha sido muy beneficioso, ya que el Ecuador es el mayor productor de cacao fino o de aroma del planeta, lo que se manifiesta en los elevados premios que ha logrado en sus distintas calidades de exportación, que como realización milagrosa, se encuentran a niveles similares al precio de bolsa, lo que no se había logrado en toda la historia de orgullo de la pepa de oro, si este beneficio se lo estuviera recibiendo en sucres, se hubiese diluido con una moneda que perdía su capacidad adquisitiva día a día, pues no es lo mismo recibir pagos con una moneda fuerte como el dólar que con otra que se devaluaba incesantemente, de allí la gran pérdida que tuvieron las personas que tenían depósitos y ahorros en sucres.

El cacao ecuatoriano denominado "Arriba" vive su segunda gran época, en sólo un año los premios para las calidades ASS y ASSS, han subido de \$80 y \$100 el quintal respectivamente. De allí el gran entusiasmo que existe por la siembra del cacao y el cuidado de las plantaciones, pues es un producto de inmenso potencial, que por su alta calidad, se lo dedica para la elaboración de chocolates oscuros o dark, con poco contenido de leche, azúcar o harina.

Es así que las inversiones en cacao se han multiplicado y la gente se ha endeudado, porque los intereses en dólares son menores a los que teníamos

cuando existía el sucre, que llegaron al 70% y 80%, lo que imposibilitaba invertir en el campo, por el desaliento que producían a primera vista.

Hace seis años, el precio del cacao era de \$40 por quintal, hoy se paga \$120, es decir que su precio se ha multiplicado por tres, lo que ningún otro producto ha alcanzado. De allí la satisfacción del productor cacaotero que no pretende ni tiene intención de abandonar el país, pues lo que le produce el cacao es suficiente para vivir decorosamente con su familia.

Los productos rentables son los que se exportan, y mejor cuando tienen un buen precio. En la actualidad existen más de 400.000 hectáreas de cacao solo o asociado, donde están asentadas más de 90.000 familias productoras, que en conjunto con los demás actores de la cadena del cacao como son: exportadores, industriales, intermediarios, comerciantes, transportistas, cuadrilleros, obreros de campo, tramitadores, navieras, obreros portuarios y otros, se alcanza la cifra de 600.000 ecuatorianos que viven directamente de la actividad cacaotera, que se encuentra estimulada por los insuperables precios, que se reparten generosamente entre todos los miembros del sector.

Antes de la dolarización el productor de cacao obtenía como fruto de su trabajo una gran cantidad de billetes devaluados, cuyo valor alcanzaba apenas para sobrevivir. Ahora podemos ver que se ha logrado un relativo equilibrio en la economía del productor, quien ha podido adquirir bienes de capital y mejorar sus condiciones de vida.

Unas de las instituciones que ha participado activamente en el fortalecimiento de la cadena cacaotera es Anecacao, la cual ha ayudado a mejorar el posicionamiento de nuestro cacao, cuidando celosamente su calidad, proporcionando asistencia técnica gratuita, restaurando huertas y ejecutando pozos para que el productor tenga suficiente agua para irrigar sus plantaciones y para su consumo. Es así que se ha creado un horizonte de esperanza lleno de bienestar y buenos augurios, además ésta institución comprueba diariamente que el pequeño productor de cacao del país, está mejorando su preparación académica, con conocimientos impartidos, que han logrado la integración de las familias.

Es importante mencionar que los buenos resultados del cultivo de cacao, han logrado frenar en parte la migración del campo a la ciudad y a otros países, tales como: España, Holanda, Italia, entre otros, pues el cacao proporciona el sustento necesario que a la vez es una prometedora realidad por sus buenos precios y la creciente demanda.

*A pesar de que el país no es el más grande productor de cacao, pero sí el más importante, ya que un pequeño porcentaje de nuestro producto es suficiente para dar un toque de exquisitez a los productos terminados, considerado así por su sabor aroma insuperable.*

#### **1.7. EL REPUNTE DEL CACAO A NIVEL NACIONAL Y SU PREFERENCIA EN LOS PRINCIPALES PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA.**

Nuestros principales compradores del cacao son Europa y EE.UU, quienes acogen el producto ecuatoriano por su inigualable calidad, por ello las exportaciones anuales superan los \$ 200 millones USD

Para los productores y comercializadores de cacao este buen periodo es como el renacer del siglo XIX, ya que la pepa de oro por contar con un sabor y aroma floral, único en su especie es exportado cada vez más, en grandes proporciones, hacia nichos europeos y de Estados Unidos.

Sus cualidades no son los únicos factores que favorecen este repunte, problemas políticos en Costa de Marfil el cual es el primer país exportador de cacao, los fluctuantes precios de la Bolsa de Cacao, los nuevos usos de la fruta y las visitas internacionales destinadas a mejorar la producción son factores determinantes para que nuestro país se mantenga avante la producción y comercialización del cacao.

Su ingreso o preferencia en el mercado internacional en forma más fuerte se registra en Navidad, festividad de fin de año y en febrero, mes de San Valentín es decir justo en la época de regalos, donde es muy común obsequiar una caja de bombones a nuestros amigos y familiares.

Los precios que se pagan al exportador son considerados relativamente baratos frente a países que manejan monedas como el euro o la libra esterlina; mientras que para Ecuador se trata de valores con ganancias.

A nuestro país llegan al año distintas delegaciones de organizaciones nacionales e internacionales con la finalidad de enseñar a los productores, exportadores y campesinos el cuidado de la fruta, algunas de ellas son Pro Norte, ACDI Voca, GTZ, Cooperativa holandesa, Corpei, Prolocal, entre otras.

Sin embargo muchos expertos afirman que es necesario que el proceso avance y no decaiga, de igual forma es muy importante crecer de acuerdo con el mercado mundial que cada año aumenta en un 3,5 por ciento, y hay que mantener ante todo la calidad.

El cacao ecuatoriano llega al exterior en todas sus presentaciones, y según las proyecciones se aseguran más éxitos según un estudio de Corpei, en donde indica que del 2006 al 2016 la producción pudiera crecer de 110 000 toneladas hasta las 640 000 es decir, de \$176 millones USD a \$ 960 millones USD, siempre y cuando se mantenga la calidad, el aroma y el sabor que, a la final, no es un derecho de autor o del país sino un proceso regido por el cuidado de la cosecha y post cosecha.

#### **1.8. LAS NEGOCIACIONES ACTUALES DEL ECUADOR CON LOS PRINCIPALES PAÍSES EUROPEOS A TRAVÉS DE LOS TRATADOS COMERCIALES PARA ESTE PRODUCTO.**

Hoy en día resulta casi imposible para un país subsistir, sin relacionarse directamente con el resto del mundo; este es el resultado de la evolución de la

economía mundial, ya que actualmente, vivimos una verdadera revolución tecnológica, que ha posibilitado una mayor comunicación entre todos los pueblos y por ende un auge en el comercio internacional.

Esta época se ha caracterizado por su énfasis en los aspectos de: división internacional del trabajo, unificación de los mercados financieros, movimiento libre de personas entre países y con ello el intercambio de conocimiento, bienes y servicios.

Por distintas razones, alrededor del mundo han nacido bloques económicos que sin lugar a duda, traen consigo consecuencias directas e importantes para nuestra economía, tal es el caso de la Unión Europea (Unión Económica y Monetaria), establecida en 1991 y conformada por países como **Alemania, Austria**, Bélgica, Chipre, Dinamarca, España, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia , Finlandia, Francia, Grecia , Hungría, Irlanda, Italia , Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia , Portugal, Reino Unido, República Checa, Suecia etc, la unión de estos países se da con la finalidad de eliminar las fronteras físicas entre sus miembros, para una real circulación de mercancías, personas, capitales y servicios, así como la creación de un gran mercado interno que promueva una mayor cooperación y competencia entre sus miembros y consecuentemente con el resto del mundo en las negociaciones comerciales.

La UE, ha implementado El Sistema General de Preferencias (SGP), mecanismo de política comercial no recíproca y no discriminatorio empleado por los países más desarrollados para apoyar a los países menos desarrollados basado en la eliminación y/o reducción de aranceles de determinados productos, contribuyendo de esta manera a la generación de ingresos, mediante la integración en el comercio internacional a través de un acceso más fácil al mercado Europeo. Este mecanismo fue puesto en marcha desde el año 1971.

El actual Reglamento del SGP comprende un período de aplicación entre el 1

de enero de 2006 y el 31 de diciembre de 2008, en cumplimiento de las directrices de la Comisión Europea sobre la función del SGP en el decenio 2006-2015.

El nuevo Reglamento que ofrecerá la continuidad del funcionamiento del SGP en el período 2009 a 2011 entrará en vigencia el 1 de enero de 2009.

Las barreras arancelarias y no arancelarias que las economías imponen al ingreso de bienes provenientes de otros países, como medio de protección a los sectores internos o como mecanismos fiscales, son los principales obstáculos a los que se enfrentan las empresas en su afán de colocar en el exterior sus productos.

Es por esto que, la política de comercio exterior ha girado en torno al establecimiento de convenios y tratados comerciales, ya sea de libre comercio o de tratamiento preferencial, para eliminar o disminuir la discriminación en los aranceles aduaneros de un país contra los productos originarios de otro, o bien para reducir los trámites de que deben seguir para ingresar.

Los convenios o tratados pueden ser de: amplio alcance, alcance parcial, alcance regional, multilaterales o bilaterales.

### **1.9. CARACTERÍSTICAS DEL CACAO FINO O DE AROMA.**

El Cacao, considerado a nivel mundial como una planta tropical ya que crece en climas cálidos y húmedos de entre 21 y 32°C el cual necesita de lluvias abundantes y regulares al igual que un suelo rico en potasio, nitrógeno y oligo-elementos, por ello concentra su producción específicamente en una banda estrecha de no más de 20°C tanto al norte como al sur de la Línea Ecuatorial, en donde comprende ciertos países de África, Asia y Centro y Sur de América.

Aunque su uso más conocido es como el ingrediente principal del chocolate, existen en realidad otras derivaciones del cacao en grano como son: cacao en polvo, licor, manteca y torta.

Llamado científicamente como *Theobroma Cacao* L., el cual pertenece a la familia Sterculiaceae, normalmente es un árbol pequeño que llega a medir entre 4 y 8 metros de alto, pero si recibe la sombra de árboles grandes como plátano, banano etc, puede lograr alcanzar una altura de hasta los 10 metros. El tallo es recto, la madera de color claro, casi blanco, y la corteza es delgada, de color café, presentando hojas sencillas, pecioladas, enteras, coriáceas, frágiles y brillantes. El fruto o mazorca puede alcanzar una longitud de 15-25 cm y un ancho de 5 a 7cm. Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas, que una vez secas y fermentadas se convierten en cacao en grano. Las semillas son de color marrón-rojizo en el exterior y están cubiertas de una pulpa blanca y dulce.

### 1.9.1. FICHA TÉCNICA.

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Orden:	Malvales
Familia:	Sterculiaceae
Género:	Theobroma
Especie :	T. cacao
Nombre :	<i>Theobroma cacao</i> L.

## **1.9.2. VARIEDADES DE CACAO EN EL ECUADOR.**

Como cualquier otra planta el cacao posee diversas variedades que influyen en sus propiedades y que hacen que el aroma varíe considerablemente según ciertos factores como el origen botánica y las condiciones ambientales del área de producción, podemos mencionar las siguientes variedades:

- Forastero - CCN 51
- Criollo
- Trinitario
- Nacional

### **1.9.2.1. FORASTERO (AMAZÓNICO). - CCN 51**

Originario de la Amazonía, muy productivo, paredes de la mazorca son gruesas, aroma fuerte de chocolate.

Es una de las variedades más abundantes, su producción alcanza el 70% del total mundial la cual se desarrolla en África, Asia y América, dicho fruto es de sabor fuerte y amargo, ligeramente ácidos. Tiene una gran potencia aromática, pero sin exquisitez ni diversidad de sabores por ello no se lo utiliza solo.

También se caracteriza por tener frutos de cáscara dura y leñosa, de superficie relativamente tersa y de granos aplanados de color morado y sabor amargo, son los cacaos más corrientes.

Se cultivan en Ghana, Nigerialam Costa de Marfil, Brasil, Costa Rica, República Dominicana, Colombia, Venezuela y Ecuador.



Otra de las variedades ligadas al cacao amazónico es el CCN 51 es la más reciente, el cual es una hibridación que se creó en el Ecuador, caracterizándose por su resistencia a las enfermedades y por la gran productividad de sus árboles las cuales superan en cuatro veces el rendimiento de las variedades antes descritas.

Según estudios sus frutos poseen un elevado porcentaje de grasas pero cuentan con poca cáscara, ésta variedad además de darse en el país también se produce en Indonesia,

Su origen:	Ecuador
Nº. Granos / Mazorca:	45
Índice de grano:	1.5 gramos
Índice de mazorca:	15
% Cascarilla:	15.2
% Almendra:	84.8
% Grasa:	52.48
pH:	5.02.



### **1.9.2.2. CRIOLLO.**

Es una de las variedades más primitivas la cual es cultivada en Centro y Sur América teniendo como características principal un amargor suave, de sabor ácido y afrutado, posee una sutileza y delicadeza aromática. Su fruto es de cáscara suave y semillas redondas, de color blanco a violeta, dulces y de sabor agradable, cuyas mazorcas son de de color rojo o verde con granos gruesos, rollizos y redondeados de color blancos o ligeramente pigmentados de violeta.

La superficie del fruto posee diez surcos longitudinales marcados, cinco de los cuales son más profundos que los que alternan con ellos. Los lomos son prominentes, verrugosos e irregulares.

La producción de cacao criollo, el cual es el de mayor calidad representa menos de un 10% del total mundial. Se cultivan en México, Ecuador, Nicaragua, Venezuela, Colombia, Madagascar y Comores.

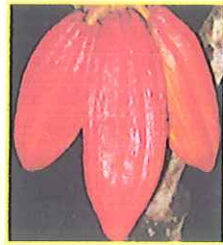
La zona norte de la provincia de Esmeraldas se caracteriza por producir esta variedad de cacao básicamente.



### **1.9.2.3. TRINITARIO.**

Es una variedad híbrida entre el cacao forastero y el criollo desarrollada en la Isla de Trinidad, por ello su cultivo en esta Isla al igual que en Java, Sri Lanka, Nueva Guinea, y Camerún.

Sus características son el de ser afrutado y perfumado, produce almendras de tamaño mediano a grande con cotiledones marrones rojizos y desarrolla un aroma chocolate pronunciado con un sabor adicional, descrito como frutal, pero con un rendimiento superior a éstas. Además, son más resistentes a las enfermedades que los criollos y tienen un aroma más fino que los forasteros. Actualmente representan el 20% de la producción mundial. Se cultivan básicamente en las mismas zonas productoras de cacao criollo.



#### **1.9.2.4. NACIONAL**

Variedad orgullosamente producida en el país, según los estudios realizados lo clasifican como el tipo forastero, ya que posee varias de las características fenotípicas de ésta variedad, pero le diferencia de éste el buen sabor y aroma que posee el cual es muy característico, por ello es muy demandado y apetecido por exquisitos y exigentes paladares a nivel local e internacional, generalmente al cacao nacional lo llaman también cacao arriba por el hecho de ser cultivado en la zona superior del río Guayas ( río arriba ).



### 1.9.3. CARACTERÍSTICAS DE ALMENDRAS DE DIFERENTES ORÍGENES.

Características de almendras de diferentes orígenes.		
País	Clasificación comercial	Calidad considerada
Brasil	Tipo I	Superior Enormes diferencias regionales en calidad
Costa Rica	Tipo II	Bueno a bastante bueno. Algunas veces de gusto ahumado. Secado al sol o mecánico Calidad promedio
R. Dominicana	Cacao Sánchez	Mayormente no fermentado. Sabor insípido
Ecuador	Ecuador Arriba	Gusto fino
Guinea Ecuatorial-Fernando Po	Superior	Semillas de gran tamaño. Alto contenido de grasa. Sabor astringente y ácido
Ghana Ghana		Bien fermentado buen sabor dentro de los tipos básicos
Indonesia - Java Oriental - Java Occidental	Semillas grandes	Sabor suave. Sabor ordinario
Costa de Marfil	Bien fermentado	Buen sabor variable. Astringente
Malasia	Clasificación complicada	Alto contenido de concha Ligeramente ácido
México	Fermentado	Gusto variable
Nigeria	Lagos bien fermentado	Buen sabor básico
Trinidad y Tobago	Cacao producido en grandes Cantidades y vendido bajo diferentes tipos de marcas	Sabor mediano Ligeramente aromático
Venezuela Puerto Cabello; Carenero; La Guaira; Carúpano; Río Caribe	Superior	Buen gusto. Sabores moderados dependiendo del origen

Fuente: Cacao: Guía del Negociante, OIC 1987.

#### 1.9.4. ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO POR PAÍSES.

País	Cosecha menor	Cosecha mayor
Brasil	Oct-Mar	Jun-Sep
Camerún	Sep-Feb	May-Ago
Colombia	Abr-Jun	Oct-Dic
Costa Rica	Jul-Feb	Mar-Jun
Costa de Marfil	Oct-Mar	May-Ago
Rep. Dominicana	Abr-Jul	Oct-Ene
<b>Ecuador</b>	<b>Mar-Jun</b>	<b>Dic-Ene</b>
Ghana	Sep-Mar	May-Ago
Granada	Abr-Nov	Dic-Mar
Haití	Mar-Jun	Jul-Feb
Indonesia	Sep-Dic	Mar-Jul
Jamaica	Dic-Mar	Abr-Nov
Liberia	Oct-Mar	Abr-Sep
Malasia	Oct-Dic	Abr-May
México	Oct-Feb	Mar-Ago
Nigeria	Sep-Mar	Jun-Ago
Panamá	Mar-Jun	Jul-Feb
Papua Nueva Guinea	Abr-Jul	Oct-Dic
Sri Lanka	Nov-Feb	Mar-Oct
Togo	Oct-Mar	Abr-Sep
Trinidad y Tobago	Dic-Mar	Abr-Nov
Venezuela	Oct-Feb	Mar-Sep
Zaire	Oct-Mar	Abr-Sep

Nota.- La producción del cacao está distribuida entre varios meses una o dos veces por año, el tiempo de la cosecha varía de país a país dependiendo del clima y de la variedad del cacao.

En países con una estación de lluvias y estación seca marcadas la principal cosecha se produce de 5 a 6 meses después de comenzar la estación de lluvias.

Fuente y elaboración.- Organización Internacional del Cacao

### **1.9.5. CONDICIONES CLIMÁTICAS.**

Los factores climáticos como la temperatura y la lluvia son de mucha importancia para el desarrollo del cacao al igual que el viento, la luz o la radiación solar.

El cacao es una planta que se desarrolla bajo sombra pero la humedad también es importante ya que puede causar la propagación de algunas enfermedades en el fruto, todas estas exigencias climáticas han hecho que el cultivo de cacao se concentre en las tierras tropicales.

#### **1.9.5.1. TEMPERATURA.**

El cacao no soporta temperaturas bajas, siendo su límite medio anual de temperatura los 21 °C ya que es difícil cultivar cacao satisfactoriamente con una temperatura más baja.

Las temperaturas extremas muy altas pueden provocar alteraciones fisiológicas en el árbol por lo que es un cultivo que debe estar bajo sombra para que los rayos solares no incidan directamente y se incremente la temperatura.

La temperatura determina la formación de flores. Cuando ésta es menor de 21 °C la floración es menor que a 25 °C, donde la floración es normal y abundante.

Esto provoca que en determinadas zonas la producción de mazorcas sea estacional y durante algunas semanas no haya cosecha, cuando las temperaturas sean inferiores a 22 °C.

#### **1.9.5.2. AGUA.**

El cacao es una planta sensible a la escasez de agua pero también al encharcamiento por lo que se recomienda suelos que cuenten con un buen drenaje, ya que un estancamiento puede provocar la asfixia de las raíces y su muerte en muy poco tiempo.

Las necesidades de agua oscilan entre 1500 y 2500 mm en las zonas bajas más cálidas y entre 1200 y 1500 mm en las zonas más frescas o los valles altos.

#### **1.9.5.3. VIENTO.**

Si son continuos pueden provocar un desecamiento, muerte y caída de las hojas. Por ello en las zonas costeras es preciso el empleo de cortavientos para que el cacao no sufra daños. Los cortavientos suelen estar formados por distintas especies arbóreas (frutales o madereras) que se disponen alrededor de los árboles de cacao.

#### **1.9.5.4. SOMBRA.**

El objetivo del sombreado al inicio de la plantación es reducir la cantidad de radiación que llega al cultivo para reducir la actividad de la planta y proteger al cultivo de los vientos que la puedan perjudicar. Cuando el cultivo se halla establecido se podrá reducir el porcentaje de sombreado hasta un 25 o 30 %. La luminosidad deberá estar comprendida más o menos al 50 % durante los primeros 4 años de vida de las plantas, para que estas alcancen un buen desarrollo y limiten el crecimiento de las malas hierbas.

## **1.9.6. CONDICIONES EDAFOLÓGICAS**

Determina las exigencias y condiciones del suelo en donde se produce cacao.

### **1.9.6.1. PLUVIOSIDAD**

La mayor parte de la provincia se caracteriza por ser húmeda, teniendo una pluviosidad anual de 800 mm - 1.200 mm; muy húmeda, con una pluviosidad anual de hasta 2.000 mm; o demasiado húmeda, con una pluviosidad anual de hasta 5.500 mm, aumentando la humedad hacia el este e interior de la provincia.

Las temperaturas a nivel provincial oscilan alrededor de 25° C, siendo cálido-seco y cálido-húmedo respectivamente

### **1.9.6.2. SUELO**

El cacao requiere suelos ricos en materia orgánica, profundos, franco arcillosos, con buen drenaje y topografía regular.

El factor limitante del suelo en el desarrollo del cacao es la delgada capa húmica. Esta capa se degrada muy rápidamente cuando la superficie del suelo queda expuesta al sol, al viento y a la lluvia directa. Por ello es común el empleo de plantas leguminosas auxiliares que proporcionen la sombra necesaria y sean una fuente constante de sustancias nitrogenadas para el cultivo.

Las plantaciones están localizadas en suelos que varían desde arcillas pesadas muy erosionadas hasta arenas volcánicas recién formadas y limos, con pH que oscilan entre 4,0 y 7,0. Se puede decir que el cacao es una planta que prospera en una amplia diversidad de tipos de suelo.

### **1.9.7. PLAGAS Y ENFERMEDADES.**

Las plantaciones de cacao al igual que otros tipos de cultivos pueden ser afectadas por un sinnúmero de plagas y enfermedades, las mismas que deben ser manejadas con mucho cuidado para evitar graves situaciones.

#### **1.9.7.1. PLAGAS.**

El sinnúmero de plagas que atacan a los cultivos de cacao generalmente son causadas por insectos los cuales no constituyen un problema grave o no se conoce exactamente qué gravedad pueden alcanzar, pero un descuido en su combate puede causar un problema muy serio en las plantaciones cacaoteras, es por ello que se debe cuidar que los insectos dañinos no se extiendan y multipliquen hasta convertirse en una plaga seria.

El cacao es una de las plantas que aunque puede sufrir daños considerables a causa de los insectos, también necesita de algunos de ellos en ciertos procesos reproductivos; por ello, un abuso en el uso indiscriminado de insecticidas puede conducir a posteriores fracasos económicos.

Además de los insectos dañinos en los cacaotales, existen insectos beneficiosos como los polinizadores, predadores y parásitos de otros insectos nocivos. Los insectos dañinos son muchos, pero son combatidos por sus predadores.

Existen también insectos que transmiten enfermedades; tal es el caso de los pequeños abejones (Xyleborus), que pueden transmitir o propagar la enfermedad llamada "Mal de Machete".

Dentro de las plagas más importantes se mencionan las siguientes:

1. Áfidos
2. Ácaros
3. Cápsidos de Cacao o Monalonion (Monalonion braconoides)
4. Salivazo (Clastoptera globosa)

5. Chinchas
6. Barrenador del tallo (Cerambycidae)
7. Gusanos medidores o gusanos defoliadores
8. Zompopas y hormigas
9. Trips
10. Barrenadores del fruto del grupo Marmara
11. Crisomélidos
12. Escolitidos
13. Joboto (*Phyllophaga* sp.)

#### **1.9.7.1.1. ÁFIDOS.**

Sus características principales de éstos insectos son la de ser pequeños, de color oscuro, siempre se encuentran agrupados en colonias y básicamente atacan los brotes, las hojas, las flores al igual que los frutos jóvenes.

#### **1.9.7.1.2. ÁCAROS.**

Son pequeñas arañas, habitualmente de color rojo o café las cuales se localizan en el posterior de la hoja. Atacan los brotes jóvenes, especialmente en el vivero ocasionándole atrofia, malformación y defoliación de los brotes terminales.

#### **1.9.7.1.3. CÁPSIDOS DE CACAO O MONALONION (MONALONION BRACONOIDES).**

Este tipo de insecto se caracteriza por dañar las mazorcas y las yemas terminales; provocan deformaciones de la misma cuando esta ataca y pone sus

#### **1.9.7.1.4. CHINCHES.**

Existen varios tipos de chinches los cuales pueden transmitir enfermedades, en algunos lugares se los considera como transmisores de la Moniliasis.

Viven en colonias, en el pedúnculo de la mazorca, provocando lesiones parecidas a chancros o llagas oscuras de poca profundidad.

#### **1.9.7.1.5. ZOMPOPAS Y HORMIGAS.**

Se encargan de defoliar las plantas cortando porciones semicirculares típicas, fácilmente identificables; una planta joven puede ser completamente defoliada en poco tiempo.

#### **1.9.7.1.6. TRIPS.**

Se les considera como insectos beneficiosos que ayudan a la polinización del cacao, aunque en forma poco eficiente. Cuando se localizan en las hojas y su ataque es fuerte, éstas dan la apariencia de secas o quemadas y caen fácilmente. Cuando atacan los frutos, éstos presentan un matiz herrumbroso, lo que impide la identificación de la madurez de las mazorcas.

#### **1.9.7.1.7. BARRENADORES DEL FRUTO DEL GRUPO MARMARA.**

Las hembras ponen los huevos en los frutos inmaduros y las larvas hacen galerías dentro de ellos, provocando una coloración pardo oscuro o café oscuro que invade parcial o totalmente la mazorca.

#### **1.9.7.1.8. CRISOMÉLIDOS.**

Pequeños coleópteros de colores brillantes, son plagas nocturnas de las hojas tiernas, a las que hacen unos pequeños huecos. También pueden causar daño en los frutos, formando lesiones superficiales, que pueden servir como puertas de entrada para algunas enfermedades, aunque por sí mismas no causan pérdidas de mazorcas.

#### **1.9.7.1.9. ESCOLITIDOS.**

Hay muchas especies que atacan los troncos de cacao haciendo túneles. Algunas especies han sido relacionadas con la enfermedad llamada Mal de machete.

### **1.9.7.2. ENFERMEDADES**

Por lo general las enfermedades del cacao causan más pérdidas al agricultor que los insectos. Algunas de ellas pueden destruir las mazorcas de una plantación en un momento dado. Otras enfermedades pueden destruir o matar

las plantas susceptibles. Habitualmente, los mayores problemas del agricultor están ligados a las enfermedades y a su combate. Las enfermedades más importantes en Centroamérica son las que se cita a continuación:

- a) La Mazorca Negra
- b) Mal de Machete
- c) Las Bubas
- d) La Moniliasis

#### **1.9.7.2.1. LA MAZORCA NEGRA.**

Se la considera a esta enfermedad como una de las más importantes en todas las áreas cacaoteras del mundo; causada por hongos del complejo *Phytophthora*, es responsable de más pérdidas en las cosechas que cualquier otra enfermedad existente en la región.

Aunque el hongo puede atacar plántulas y diferentes partes del árbol de cacao, como cojines florales, chupones, brotes, hojas, ramas, tronco y raíces, el principal daño lo sufren las mazorcas. En el fruto la infección aparece bajo la forma de manchas pardas, oscuras aproximadamente circulares, que rápidamente se agrandan y extienden por toda la superficie a través de la mazorca. Las almendras se infectan, resultan inservibles y en un plazo de 10 a 15 días la mazorca está totalmente podrida. La enfermedad puede ser combatida por la combinación de tres enfoques:

- a) Prácticas culturales
- b) El uso de fungicidas y
- c) El uso de cultivares resistentes.

#### **1.9.7.2.2. MAL DE MACHETE.**

Otra enfermedad grave del cacao es el Mal de Machete causada por el hongo *Ceratocystis fimbriata*. Esta enfermedad destruye árboles enteros y, por lo tanto, las pérdidas pueden ser muy altas.

El hongo siempre infecta al cacao por medio de lesiones en los troncos y ramas principales y puede matar a un árbol rápidamente. Los primeros síntomas visibles son marchitez y amarillamiento de las hojas y en ese momento el árbol en realidad ya está muerto. En un plazo de dos a cuatro semanas la copa entera se seca, permaneciendo las hojas muertas adheridas al árbol por un tiempo.

Las lesiones por medio de las cuales penetra el hongo pueden ser causadas en forma natural, como las producidas por ramas de árboles de sombra al caer; también las puede ocasionar el trabajador con instrumentos cortantes, como machetes al podar, cosechar y deshierbar.

El Mal de Machete se disemina fácilmente por medio de herramientas contaminadas, durante la poda y la recolección, de manera que cuando se realizan estas operaciones en zonas donde existe la enfermedad, todas las herramientas deben desinfectarse al pasar de un árbol a otro

#### **1.9.7.2.3. LA BUBAS**

Otra de las enfermedades que atacan las plantaciones de cacao son las bubas, las cuales se caracterizan por un abultamiento y crecimiento anormal de los cojines florales; posiblemente ocasionan pérdidas significativas de cacao. Aunque se han identificado cinco tipos diferentes de bubas, solamente dos son importantes: la buba de puntos verdes, causada por el hongo *Calonectria* (*Fusarium*) *rigidiuscula*, y la buba floral, cuyo agente causal se desconoce.

Las pérdidas ocasionadas por las bubas son difíciles de evaluar, pero pueden ser grandes debido a que los cojines florales atacados por la enfermedad no forman flores ni mazorcas. Las bubas pueden ser la causa de la lenta pero persistente declinación en la producción en muchas regiones cacaoteras.

#### **1.9.7.2.4. LA MONILIASIS.**

La enfermedad, conocida con los nombres de Monilia, Pudrición acuosa, Helada, Mancha Ceniza o Enfermedad de Quevedo, es causada por el hongo *Monilia* (*Moniliophthora*) *roreri* E. (C. y P.); se cree que esta enfermedad se

originó en el país y de que de ahí pasó a Colombia, Perú, Bolivia y a algunos lugares de Venezuela. En Panamá se la ha encontrado recientemente al sur del Canal.

## **CAPITULO II**

### **2. INDICADORES ECONÓMICOS DEL CACAO FINO O DE AROMA**

---

Los indicadores económicos constituyen las guías que nos permitirán analizar la situación económica del cacao tales como la balanza comercial de cacao de Ecuador frente a Suiza, Austria y Alemania, la producción de cacao fino y de aroma en la zona norte de la provincia de Esmeraldas y sus expectativas a corto mediano y largo plazo.

## **2.1. PRODUCCIÓN Y VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE ESTE TIPO DE CACAO HACIA EUROPA.**

Sin lugar a duda la producción de la pepa de oro en los últimos años se ha mantenido avante en la provincia de Esmeraldas, muestra de aquello son las exportaciones que se han realizado a través del puerto de Esmeraldas, el primer embarque salió el pasado 9 de enero/09 con 25 toneladas a Suiza, y la Asociación de Productores de Cacao de la Zona Norte de Esmeraldas (Aprocane) sigue preparando mes a mes cargamentos de cacao fino y de aroma provenientes y nativos de fincas de Timbiré, Maldonado, Colón Eloy, Concepción, Chontaduro, comunidades pertenecientes a los cantones Río Verde, San Lorenzo y Eloy Alfaro.

APROCANE, pioneros en la exportación de cacao a través del puerto de Esmeraldas, iniciaron sus exportaciones de 12,5 toneladas hace tres años por el puerto de Guayaquil, pero la aspiración de esta organización fue la incrementar este volumen y hacerlo por Esmeraldas, objetivo logrado gracias a que junto a 22 organizaciones que integran la asociación lograron tan anhelado objetivo junto a la Cooperación Internacional GTZ quien abrió el contacto con Suiza y aspiran a ofertar el producto a Italia y otros países de Europa a donde llevaron una muestra del cacao esmeraldeño.

El producto de la zona se caracteriza porque se siembra con abono natural, suficiente agua, iluminación solar y sobre todo tierra fértil para una mejor producción.

Los agricultores de San Lorenzo, Eloy Alfaro, Rio Verde cuentan con centros de acopio en donde la pepa de cacao llega a las fermentadoras, luego pasan al secado y tamizado para finalmente ser guardadas y embodegadas en sacos de yute hasta su exportación final.

EXPORTACIONES POR CONTINENTE, AREA ECONOMICA Y PAIS								
EXPORTACIONES FOB DE CACAO								
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>TOTAL GENERAL</b>	4.678,4	5.036,1	6.222,7	7.752,9	10.100,0	12.728,2	14.321,2	18.510,7
<b>AMERICA</b>	3.320,4	3.506,8	4.403,3	6.015,8	8.247,9	10.363,8	11.518,5	15.067,8
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	1.789,7	2.086,8	2.530,9	3.298,2	5.050,1	6.825,2	6.169,4	8.379,6
<b>MERCADO COMUN CENTROAMERICANO</b>	97,2	183,2	226,0	146,7	325,9	342,0	531,0	743,6
<b>ASOC. LATINOAMERICANA DE INTEGRACION</b>	1.071,4	942,0	1.265,7	1.354,4	2.041,3	2.776,9	3.731,7	4.945,6
Argentina	72,3	15,3	35,4	34,6	42,9	44,2	76,4	91,4
Brasil	15,1	15,0	20,6	74,8	91,2	26,5	41,0	45,2
Chile	91,0	74,4	75,7	125,8	305,2	554,4	664,5	1.503,4
México	50,0	25,7	49,6	42,3	61,7	58,4	83,9	87,5
Otros países	5,9	4,9	1,6	2,4	4,0	10,7	16,2	20,6
<b>COMUNIDAD ANDINA</b>	837,1	806,7	1.082,9	1.074,5	1.536,3	2.082,8	2.849,7	3.197,6
Bolivia	5,5	4,9	5,6	7,5	9,4	9,3	13,4	21,6
Colombia	324,3	362,5	375,6	334,8	511,0	715,3	739,6	775,3
Perú	341,6	374,5	642,5	605,8	876,1	1.039,4	1.505,1	1.702,4
Venezuela	165,7	64,7	59,3	126,4	139,8	318,9	591,6	698,4
<b>RESTO AMERICA</b>	362,0	294,8	380,7	1.216,5	830,5	419,7	1.086,4	999,0
<b>EUROPA</b>	845,4	1.037,5	1.370,7	1.331,9	1.631,3	1.879,2	2.317,7	2.725,2
<b>UNION EUROPEA</b>	666,3	794,5	1.076,6	1.034,4	1.269,7	1.487,5	1.812,4	2.080,0
Bélgica y Luxemburgo	81,2	71,7	75,3	75,7	78,1	103,1	170,1	196,2
Francia	32,1	44,7	57,8	61,6	91,5	109,0	138,2	154,7
Holanda	77,2	86,9	120,6	130,3	204,4	203,7	261,7	250,4
Italia	203,3	289,6	380,8	356,0	386,2	426,7	458,4	510,3
Reino Unido	37,3	52,1	62,5	76,1	73,5	68,8	98,6	153,2
Alemania	153,0	172,2	215,7	198,2	201,4	223,2	247,6	300,0
España	70,9	65,8	154,2	114,7	217,7	296,5	357,4	418,4
Otros países	11,3	11,6	9,8	21,7	17,0	56,5	80,3	96,8
<b>ASOC. EUROPEA DE LIBRE COMERCIO</b>	4,0	5,4	6,5	9,0	22,6	28,6	32,4	39,4
<b>RESTO DE EUROPA</b>	175,0	237,6	287,5	288,5	338,9	363,1	473,0	605,7
<b>ASIA</b>	445,8	453,5	389,0	375,9	194,7	445,8	430,8	625,6
Taiwán	19,9	6,7	3,8	4,4	5,4	5,7	15,5	19,5
Japón	122,8	97,9	89,3	78,9	73,1	122,5	106,3	102,1
Otros países	303,1	349,0	295,9	292,6	116,2	317,6	309,0	504,0
<b>AFRICA</b>	2,7	3,1	27,9	11,7	7,9	6,0	21,2	17,6

OCEANIA	21,2	17,2	13,5	16,2	15,5	30,8	20,4	17,2
OTROS PAISES NEP	43,0	18,0	18,3	1,3	2,7	2,7	12,6	57,3

Valores en Millones de dólares - FUENTE: Exportaciones, Formulario Único de Exportación y Documento Aduanero Único

PERIODO : ENERO/DICIEMBRE 2005 - ENERO/MAYO 2009  
 DESTINO : ALEMANIA  
 PARTIDA : EXPORTACIONES TRADICIONALES NO PETROLERAS  
 CACAO Y ELABORADOS => CACAO EN GRANO

PAIS	2005 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2005 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2006 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2006 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	%VARIAC 2006/ 2005	2007 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2007 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	%VARIAC 2007/ 2006	2008 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2008 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2008 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	%VARIAC 2008/ 2007	2009 (ENERO / MAYO)* VALOR FOB (MILES USD)	2009 (ENERO / MAYO)* TONELADA S	%VARI AC 2009/ 2008	%VARIAC 2009/ 2005
ALEMANIA	12,649.81	18,738.83	19,832.49	32,151.58	71.58	32,775.29	13,345.87	1.94	7,138.75	18,491.39	1,064.80	-43.58	13,695.36	5,396.28	-25.94	-26.91

PERIODO : ENERO/DICIEMBRE 2005 - ENERO/MAYO 2009  
 DESTINO : AUSTRIA  
 PARTIDA : EXPORTACIONES NO TRADICIONALES  
 ORDEN : VALOR FOB - DESCENDENTE

PAIS	2005 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2005 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2006 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2006 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	%VARIAC 2006/ 2005	2007 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2007 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	%VARIAC 2007/ 2006	2008 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2008 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2008 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	%VARIAC 2008/ 2007	2009 (ENERO / MAYO)* VALOR FOB (MILES USD)	2009 (ENERO / MAYO)* TONELADA S	%VARI AC 2009/ 2008	%VARIAC 2009/ 2005
AUSTRIA	145.53	503.84	175.82	794.52	57.76	1,313.86	197.15	65.37	146.73	1,064.80	1,064.80	-18.96	996.75	156.41	-6.39	97.91

PERIODO : ENERO/DICIEMBRE 2005 - ENERO/MAYO 2009  
 DESTINO : SUIZA  
 PARTIDA : EXPORTACIONES NO TRADICIONALES  
 ORDEN : VALOR FOB - DESCENDENTE

PAIS	2005 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2005 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2006 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2006 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	%VARIAC 2006/ 2005	2007 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2007 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	%VARIAC 2007/ 2006	2008 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	2008 (ENERO / DICIEMBRE) TONELADAS	2008 (ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	%VARIAC 2008/ 2007	2009 (ENERO / MAYO)* VALOR FOB (MILES USD)	2009 (ENERO / MAYO)* TONELADA S	%VARI AC 2009/ 2008	%VARIAC 2009/ 2005
SUIZA	1,596.63	20,223.36	1,575.94	26,532.02	31.19	29,148.25	2,368.49	9.86	1,117.57	34,916.52	34,916.52	19.79	16,761.72	683.50	-51.99	-17.12

\* Hasta MAYO 2009

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 09/JULIO/2009

## 2.2. BALANZA COMERCIAL DEL CACAO.

### BALANZA COMERCIAL

#### ECUADOR - ALEMANIA

PERIODO : ENERO/DICIEMBRE 2005 - ENERO/DICIEMBRE 2009

PRODUCTOS : SECTOR NO PETROLERO

ACTIVIDAD	2005	2006	2007	2008	2009	TOTAL
	(ENERO / DICIEMBRE ) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	
EXPORTACIONES	201,377.14	223,226.64	247,633.28	300,030.63	124,268.50	1,096,536.19
IMPORTACIONES	218,546.94	222,619.82	260,299.04	352,763.32	145,903.30	1,200,132.42
BALANZA COMERCIAL	-17,169.80	606.82	-12,665.76	-52,732.69	-21,634.80	-103,596.23

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 09/JULIO/2009

### BALANZA COMERCIAL

#### ECUADOR - AUSTRIA

PERIODO : ENERO/DICIEMBRE 2005 - ENERO/DICIEMBRE 2009

ACTIVIDAD	2005	2006	2007	2008	2009	TOTAL
	(ENERO / DICIEMBRE ) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	
EXPORTACIONES	667.33	994.33	1,566.30	1,267.42	1,053.75	5,549.13
IMPORTACIONES	7,402.09	9,902.85	15,077.48	15,469.90	3,577.03	51,429.35
BALANZA COMERCIAL	-6,734.76	-8,908.52	-13,511.18	-14,202.48	-2,523.28	-45,880.22

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 09/JULIO/2009

### BALANZA COMERCIAL

#### ECUADOR - SUIZA

PERIODO : ENERO/DICIEMBRE 2005 - ENERO/DICIEMBRE 2009

ACTIVIDAD	2005	2006	2007	2008	2009	TOTAL
	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	(ENERO / DICIEMBRE) VALOR FOB (MILES USD)	
EXPORTACIONES	21,397.66	26,851.37	29,798.68	35,608.55	17,054.36	130,710.62
IMPORTACIONES	46,685.18	53,114.84	62,594.94	72,667.98	27,796.78	262,859.72
BALANZA COMERCIAL	-25,287.52	-26,263.47	-32,796.26	-37,059.43	-10,742.42	-132,149.10

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 09/JULIO/2009

### **2.3. VOLUMEN DE PRODUCCIÓN EN LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS.**

La producción de cacao fino y de aroma en el norte de la provincia de Esmeraldas no tendría el volumen considerable sino fuera por la existencia de "APROCANE" Asociación de Productores de Cacao de la Zona Norte de Esmeraldas, organización que tiene su área de influencia en los cantones de Eloy Alfaro (Limonas), San Lorenzo y Río Verde.

La conformación histórica de la organización APROCANE empieza en una comunidad del río Santiago en donde un grupo de agricultores conforman una cooperativa de producción agrícola los mismos que consiguen financiamiento para desarrollar una propuesta, esta se ejecuto con buenos resultados de tal manera que el Organismo financiador acepta una nueva propuesta ampliada para beneficiar a un grupo de agricultores de 8 comunidades.

Mas tarde estas 8 comunidades conforman un comité de gestión en donde se incluía a la cooperativa para dar seguimiento a la propuesta que beneficiaria a los productores de 20 comunidades las cuales posteriormente se constituyeron jurídicamente en la Asociación de Productores de Cacao de la zona Norte de Esmeraldas "APROCANE" a partir del 07 de septiembre de 2000.

Por otro lado se debe mencionar que cuando se conformo la cooperativa esta tenia como objetivo la defensa de los bosques los cuales en ese entonces se estaban deforestando de manera indiscriminada, abandonando de esta forma la agricultura a tal punto que la producción de cacao y otros como la tagua, caucho que servían de sostén de la familias de ese entonces, se descuidaron y la producción decayó hasta cero. La conformación de la asociación nace también como una necesidad de que la producción de cacao y tagua, tomen otra vez el sitio que tenían en la economía de las familias de este sector.

Los trabajos que hasta la fecha ha emprendido la organización están encaminados a preservar el medio ambiente y cuidar los recursos naturales,

especialmente el bosque y su fauna. Además mejorar las condiciones de vida de los productores del sector mediante la producción de cacao.

La organización poblada con más del 90% por afroecuatorianos, considera como oportunidad ofertar un producto de origen, considerando que los cultivos de cacao con rasgos de Criollo, existen por mas de 80 años, además de estar rodeado por los ríos: Bogota, Cachavi, Wimbi, Santiago, Cayapas, Onzole, Tululbi, Palabi. Producir cacao durante todo el año es otra ventaja de esta zona.

### Cuadro consolidado de los beneficiarios, Áreas establecidas y producción

<i>Nombres de las comunidades</i>	<i>Beneficiarios (Familias)</i>	<i>Áreas (Has)</i>	<i>Producción convencional (tq)</i>
<i>Maklonado</i>	27	106	265,0
<i>Colón Eby</i>	30	194	485,0
<i>San Agustín</i>	12	37	92,5
<i>Bella Vista</i>	18	51	127,5
<i>Mata de Plátano (Borbón)</i>	12	140	360,0
<i>Vaklez</i>	40	80	200,0
<i>San Antonio</i>	12	48	120,0
<i>Zabaleta</i>	10	80	200,0
<i>Timbire</i>	30	240	600,0
<i>Selva Alegre</i>	27	108	270,0
<i>Las Antonia</i>	18	66	165,0
<i>Porvenir</i>	14	19	47,5
<i>Nueva Unión</i>	7	22	55,0
<i>La Peña</i>	16	7	17,5
<i>Tachina</i>	12	9	22,5
<i>San José Taqua</i>	15	18	45,0
<i>Rocafuerte</i>	22	36	90,0
<i>5 de Junio (Wimbi)</i>	30	10	25,0
<i>Concepción</i>	35	119	297,5
<i>Chillavi (Caspicara)</i>	30	55	137,5
<i>El Reposo</i>	12	37	92,5
<b>TOTAL:</b>	<b>429</b>	<b>1482</b>	<b>3705,0</b>

**Épocas de Producción: Alta:** Diciembre a Marzo y Julio a Septiembre

**Baja:** Abril a Julio y Octubre a Noviembre

**Fuente:** Asociación de Productores de Cacao de la zona Norte de Esmeraldas (APROCANE)

#### **2.4. EXPECTATIVAS DE EXPORTACIÓN HACIA EUROPA EN LOS PRODUCTORES RADICADOS EN LA ZONA NORTE.**

El productor cacaotero de la zona norte de la provincia de Esmeraldas hoy en día tiene una visión bastante alentadora en materia de producción de la pepa de oro que se destina en lo posterior a la exportación, se ve motivado por el pago justo que recibe de su producción de cacao fino y de aroma, por ello trata día a día de mejorar algunos aspectos como rehabilitar las tierras cacaoteras, mejorar el manejo que se les da a las tierras cosechadas a fin de optimizar la productividad, supervisa la calidad del cacao de exportación para de esta manera garantizar un producto de calidad.

Gracias a la existencia de la Asociación de Productores de Cacao de la zona Norte de Esmeraldas (APROCANE), muchos pequeños productores agrupan su producción para poder completar los volúmenes exigidos en una exportación a escala internacional.

El hecho de poseer y cultivar en nuestro medio un producto de calidad inigualable nos hace tener una ventaja competitiva frente a otros productos y países, por ello nuestros pequeños, medianos y grandes productores continúan con el cultivo de esta apetecida fruta.

#### **2.5. PROYECCIONES DE EXPORTACIÓN HASTA EL AÑO 2020**

Basándose en el historial de exportaciones de cacao según el cuadro abajo detallado, las mismas año a año presentan una variación promedio de un 3% según el valor FOB.

El presente cuadro muestra información desde el año 2002 y su evolución hasta el año 2008 y su respectiva proyección del 3% a partir del año 2009 hasta el año 2020.

**PROYECCIONES DE  
EXPORTACIONES POR PRODUCTO  
PRINCIPAL**

<b>Miles de dólares FOB</b>	
<b>Período</b>	<b>Cacao</b>
2002	90.989,56
2003	119.994,34
2004	103.044,59
2005	118.149,90
2006	143.288,33
2007	197.282,82
2008	201.566,02
2009	207.613,00
2010	213.841,39
2011	220.256,63
2012	226.864,33
2013	233.670,26
2014	240.680,37
2015	247.900,78
2016	255.337,80
2017	262.997,94
2018	270.887,88
2019	279.014,51
2020	287.384,95

Fuente: Banco Central del Ecuador

## CAPITULO III

### 3. TRÁMITES OPERATIVOS – ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA EXPORTACIÓN DEL CACAO.

En el proceso de comercialización del cacao a nivel internacional, es muy importante definir y conocer los diferentes trámites necesarios para poder ubicar el producto en el mercado extranjero, para ello existen los incoterms, reglas internacionales que permiten la interpretación de los términos comerciales fijados por la Cámara de Comercio Internacional cuyo objetivo es establecer criterios definidos sobre la distribución de gastos y transmisión de riesgos, entre exportador e importador.

Existen 13 términos:

EXW, FAS, FOB,

CFR, CIF, DES,

DEQ, DAF, DDP,

DDU, FCA, CPT, CIP, cada uno de ellos regulan la entrega de mercancías, la transmisión de riesgos, la distribución de los costos, los trámites de documentos pero de ninguna forma no regulan la forma de pago ni la legislación aplicable.

En el presente proyecto acerca del análisis de factibilidad de exportación de cacao en grano fino y de aroma desde la zona norte de la provincia de Esmeraldas hacia varios países de Europa, el término de negociación a ser utilizado es Franco al costado del buque [FAS], en el caso de las exportaciones marítimas o FAC(cualquier transporte) detallo a continuación las obligaciones que conlleva este término de negociación en donde el exportador es responsable del gasto de embalaje, de la carga en el almacén del exportador al igual que el transporte interno del cacao.

Detallo cuadro acerca de los diferentes incoterms y las responsabilidades de cada uno de ellos.

En fábrica [EXW]												O-C
Franco al costado del buque [FAS]												O-M
Franco transportista [FCA]												O-C
Franco a bordo [FOB]												O-M
Coste y flete [CFR]												O-M
Transporte pagado hasta [CPT]												O-C
Coste, seguro y flete [CIF]												O-M
Transporte y seguro pagados [CIP]												O-C
Entregada en frontera [DAF]												OD-T
Entregada sobre el buque [DES]												D-M
Entregada en el muelle [DEQ]												D-M
Entregada, derechos no pagados [DDU]												D-C
Entregada, derechos pagados [DDP]												D-C
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12-13

**01-11]Gastos:**

- Gastos a cargo del exportador
- Gastos a cargo del importador
- Gastos a cargo del exportador y del importador

**[12] Venta:**

O Origen

D Destino

**[13] Tipos de Transporte:**

M Marítimo

T Terrestre

C Cualquier medio

01. EMBALAJE

02. CARGA ALMACÉN DEL EXPORTADOR

03. TRANSPORTE INTERIOR

04. GASTOS ADUANA EXPORTACIÓN

05. GASTOS TERMINAL SALIDA

06. TRANSPORTE INTERNACIONAL

07. SEGURO DE TRANSPORTE

08. GASTOS TERMINAL LLEGADA

09. GASTOS ADUANA IMPORTACIÓN

10. TRANSPORTE INTERIOR

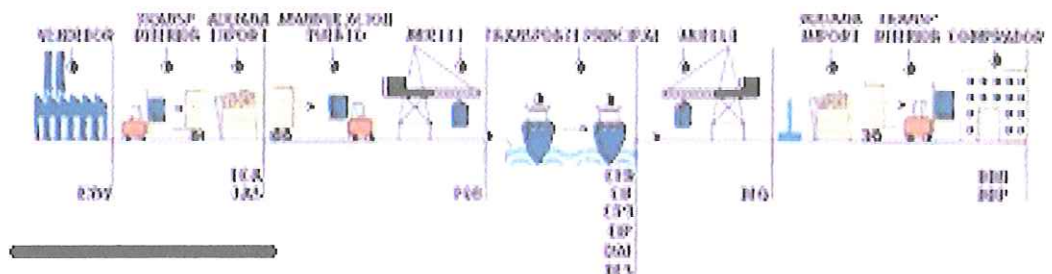
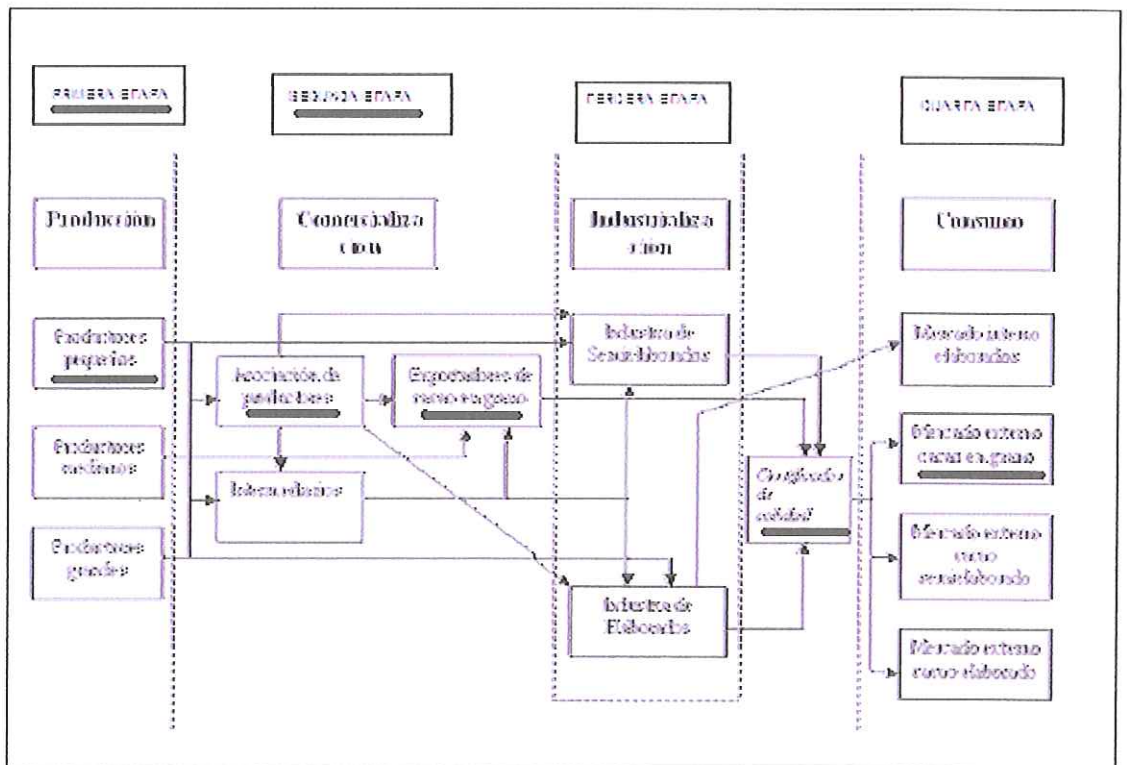
11. DESCARGA ALMACÉN / FÁBRICA

12. VENTA EN ORIGEN / DESTINO

13. TIPO DE TRANSPORTE

### 3.1. CADENA DE DISTRIBUCIÓN DESDE SU PRODUCCIÓN HASTA SU ENTREGA A UN COSTADO DEL BUQUE DE EXPORTACIÓN.

La cadena o el proceso desde la producción del cacao hasta que finalmente éste llegue a un costado del buque en el país origen se detallan en los siguientes cuadros:



### 3.1.1. PRECIO DE VENTA EN EL MERCADO LOCAL E INTERNACIONAL

En la zona norte de la provincia de Esmeraldas el precio del quintal de cacao fino y de aroma se fija en base a ley de la oferta y la demanda y al estado en el que se vende el mismo, tal es el caso que el quintal de cacao en baba hoy en día se comercializa en \$ 45,00 usd y el quintal de cacao seco bordea los 95,00 usd.

Los precios a nivel internacional de la misma forma responden a factores de oferta y de demanda, definidos en los dos principales mercados para el cacao que se encuentran localizados en Londres y en Nueva York.

En el Ecuador y en la mayoría de países productores no existe una intervención del Estado en la definición de precios.

Los precios internacionales tienden a seguir la siguiente lógica: durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios, en consecuencia, los precios bajos, fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión

Detallo los precios del cacao determinados en la Bolsa de Londres y New York, en el periodo comprendido entre enero y julio del 2008:

PRECIOS MENSUAL Y PROMEDIO DEL QUINTAL DE CACAO 2008

	Ene-08		Feb-08		Mar-08		Abr-08		May-08		Jun-08		Jul-08	
Mar-01-Ene-08	56.28	Vi-01-Feb-08	103.14	Lon-03-Mar-08	115.40	Ma-01-Abr-08	83.58	Jue-01-May-08	116.37	Lon-02-Jun-08	116.88	Mar-01-Jul-08	118.00	118.00
MiÉ-02-Ene-08	58.20	Lon-04-Feb-08	108.30	Mar-04-Mar-08	118.00	MiÉ-02-Abr-08	93.71	Vi-02-May-08	116.37	MiÉ-03-Jun-08	117.67	MiÉ-02-Jul-08	118.62	118.62
Jue-03-Ene-08	58.35	MiÉ-05-Feb-08	110.09	MiÉ-05-Mar-08	113.51	Jue-03-Abr-08	90.24	Lon-01-May-08	116.37	Ma-04-Jun-08	117.53	Jue-03-Jul-08	118.30	118.30
Vi-04-Ene-08	58.42	MiÉ-06-Feb-08	110.25	Jue-06-Mar-08	114.30	Vi-04-Abr-08	90.83	Mar-06-May-08	116.50	Jue-05-Jun-08	118.04	Vi-04-Jul-08	119.14	119.14
Lon-07-Ene-08	59.52	Jue-07-Feb-08	110.67	Vi-07-Mar-08	114.33	Lon-07-Abr-08	91.51	MiÉ-01-May-08	116.50	Vi-06-Jun-08	118.13	Lon-07-Jul-08	120.14	120.14
Mar-09-Ene-08	100.45	Vi-08-Feb-08	110.24	Lon-10-Mar-08	112.49	Mar-09-Abr-08	84.37	Jue-08-May-08	116.76	Lon-09-Jun-08	120.59	Mar-09-Jul-08	124.41	124.41
MiÉ-09-Ene-08	100.60	Lon-11-Feb-08	110.52	Mar-11-Mar-08	111.65	MiÉ-09-Abr-08	92.30	Vi-09-May-08	116.10	Mar-10-Jun-08	120.63	MiÉ-09-Jul-08	125.66	125.66
Jue-10-Ene-08	100.61	Mar-12-Feb-08	110.00	MiÉ-12-Mar-08	114.55	Jue-10-Abr-08	86.73	Lon-12-May-08	116.53	MiÉ-11-Jun-08	120.50	Jue-10-Jul-08	116.59	116.59
Vi-11-Ene-08	101.17	MiÉ-13-Feb-08	110.59	Jue-13-Mar-08	114.90	Vi-11-Abr-08	90.15	Mar-13-May-08	116.64	Jue-12-Jun-08	121.34	Vi-11-Jul-08	125.63	125.63
Lon-14-Ene-08	111.72	Jue-14-Feb-08	110.00	Vi-14-Mar-08	118.32	Lon-14-Abr-08		MiÉ-14-May-08	117.54	Vi-13-Jun-08	124.26	Lon-14-Jul-08	116.00	116.00
Mar-15-Ene-08	103.43	Vi-15-Feb-08	110.48	Lon-15-Mar-08	117.66	Mar-15-Abr-08		Jue-15-May-08	117.54	Lon-15-Jun-08	124.82	Mar-15-Jul-08	127.45	127.45
MiÉ-15-Ene-08	102.23	Lon-16-Feb-08	110.53	Mar-16-Mar-08	108.15	MiÉ-15-Abr-08		Vi-16-May-08	117.83	Mar-17-Jun-08	123.03	MiÉ-15-Jul-08	120.42	120.42
Jue-17-Ene-08	111.43	Mar-18-Feb-08	110.53	MiÉ-18-Mar-08	105.46	Jue-17-Abr-08		Lon-18-May-08	117.02	MiÉ-18-Jun-08	124.35	Jue-17-Jul-08	128.10	128.10
Vi-19-Ene-08	111.30	MiÉ-20-Feb-08	110.32	Jue-20-Mar-08	104.00	Vi-19-Abr-08		Mar-20-May-08	117.52	Jue-19-Jun-08	125.49	Vi-19-Jul-08	118.39	118.39
Lon-21-Ene-08	99.04	Jue-21-Feb-08	110.45	Vi-21-Mar-08	95.22	Lon-21-Abr-08		MiÉ-21-May-08	119.80	Vi-20-Jun-08	124.53	Lon-21-Jul-08	115.23	115.23
Mar-22-Ene-08	83.95	Vi-22-Feb-08	103.30	Lon-24-Mar-08	96.02	Mar-22-Abr-08		Jue-22-May-08	119.58	Lon-23-Jun-08	125.09	Mar-22-Jul-08	115.73	115.73
MiÉ-23-Ene-08	100.52	Lon-25-Feb-08	110.44	Mar-25-Mar-08	93.00	MiÉ-23-Abr-08	118.11	Vi-23-May-08	116.25	Mar-24-Jun-08	120.93	MiÉ-23-Jul-08	119.20	119.20
Jue-24-Ene-08	100.90	Mar-26-Feb-08	110.00	MiÉ-26-Mar-08	92.49	Jue-24-Abr-08	116.20	Lon-26-May-08	116.19	MiÉ-25-Jun-08	120.00	Jue-24-Jul-08	115.88	115.88
Vi-25-Ene-08	103.15	MiÉ-27-Feb-08	110.57	Jue-27-Mar-08	92.34	Vi-25-Abr-08	115.51	Mar-27-May-08	116.13	Jue-26-Jun-08	120.44	Vi-25-Jul-08	116.59	116.59
Lon-28-Ene-08	103.12	Jue-28-Feb-08	110.10	Vi-28-Mar-08	91.00	Lon-28-Abr-08	115.78	MiÉ-28-May-08	115.80	Vi-27-Jun-08	123.24	Lon-28-Jul-08	115.59	115.59
Mar-29-Ene-08	103.87	Vi-29-Feb-08	112.12	Lon-31-Mar-08	91.65	Mar-29-Abr-08	115.34	Jue-29-May-08	118.23	Lon-30-Jun-08	123.35	Mar-29-Jul-08	119.12	119.12
MiÉ-30-Ene-08	104.74	Total Meses	2,317.23	Total Meses	2,232.90	MiÉ-30-Abr-08	115.00	Vi-30-May-08	116.40	Total Meses	2,604.08	MiÉ-30-Jul-08	119.57	119.57
Jue-31-Ene-08	107.00	Promedio Mensual	113.11	Promedio Mensual	106.29	Total Meses	1,530.00	Total Meses	2,671.11	Promedio Mensual	124.00	Jue-31-Jul-08	119.54	119.54
Total Meses	2,588.00					Promedio Mensual	102.04	Promedio Mensual	113.11			Total Meses	2,622.00	2,622.00
Promedio Mensual	104.15											Promedio Mensual	122.56	122.56

Fuente: Asociación Nacional de Exportadores de cacao. (Anecacao)

PRECIOS MENSUALES Y PROMEDIO DE LA BOLSA DE NEW YORK 2008														
POR TM														
	Ene-08		Feb-08		Mar-08		Abr-08		May-08		Jun-08		Jul-08	
Mar-01-Ene-08	2,040	Vi-01-Feb-08	2,532	Lon-03-Mar-08	2,170	Mar-01-Abr-08	2,200	Jue-01-May-08	2,692	Lon-02-Jun-08	2,100	Mar-01-Jul-08	2,202	2,202
MiÉ-02-Ene-08	2,034	Lon-04-Feb-08	2,346	Mar-04-Mar-08	2,151	MiÉ-02-Abr-08	2,237	Vi-02-May-08	2,682	Mar-03-Jun-08	2,000	MiÉ-02-Jul-08	2,251	2,251
Jue-03-Ene-08	2,109	Mar-07-Feb-08	2,530	MiÉ-05-Mar-08	2,110	Jue-03-Abr-08	2,250	Lon-01-May-08	2,690	MiÉ-04-Jun-08	2,151	Jue-03-Jul-08	2,123	2,123
Vi-04-Ene-08	2,039	MiÉ-06-Feb-08	2,347	Jue-06-Mar-08	2,119	Vi-04-Abr-08	2,282	Mar-06-May-08	2,701	Jue-05-Jun-08	2,173	Vi-04-Jul-08	2,183	2,183
Lon-07-Ene-08	2,146	Jue-07-Feb-08	2,325	Vi-07-Mar-08	2,138	Lon-07-Abr-08	2,282	MiÉ-07-May-08	2,777	Vi-06-Jun-08	2,048	Lon-07-Jul-08	2,078	2,078
Mar-09-Ene-08	2,147	Vi-08-Feb-08	2,372	Lon-10-Mar-08	2,120	Mar-09-Abr-08	2,290	Jue-08-May-08	2,800	Lon-09-Jun-08	2,071	Mar-09-Jul-08	2,033	2,033
MiÉ-09-Ene-08	2,147	Lon-11-Feb-08	2,380	Mar-11-Mar-08	2,183	MiÉ-09-Abr-08	2,380	Vi-09-May-08	2,815	Mar-10-Jun-08	2,068	MiÉ-09-Jul-08	2,030	2,030
Jue-10-Ene-08	2,156	Mar-12-Feb-08	2,421	MiÉ-12-Mar-08	2,151	Jue-10-Abr-08	2,413	Lon-12-May-08	2,800	MiÉ-11-Jun-08	2,022	Jue-10-Jul-08	2,004	2,004
Vi-11-Ene-08	2,170	MiÉ-13-Feb-08	2,454	Jue-13-Mar-08	2,116	Vi-11-Abr-08		Mar-13-May-08	2,850	Jue-12-Jun-08	2,174	Vi-11-Jul-08	2,151	2,151
Lon-14-Ene-08	2,205	Jue-14-Feb-08	2,545	Vi-14-Mar-08	2,004	Lon-14-Abr-08		MiÉ-14-May-08	2,774	Vi-13-Jun-08	2,069	Lon-14-Jul-08	2,045	2,045
Mar-15-Ene-08	2,180	Vi-15-Feb-08	2,436	Lon-17-Mar-08	2,000	Mar-15-Abr-08		Jue-15-May-08	2,827	Lon-15-Jun-08	2,009	Mar-15-Jul-08	2,061	2,061
MiÉ-16-Ene-08	2,182	Lon-18-Feb-08	2,436	Mar-18-Mar-08	2,000	MiÉ-16-Abr-08		Vi-16-May-08	2,813	Mar-17-Jun-08	2,330	MiÉ-16-Jul-08	2,006	2,006
Jue-17-Ene-08	2,174	Mar-19-Feb-08	2,150	MiÉ-19-Mar-08	2,100	Jue-17-Abr-08		Lon-19-May-08	2,811	MiÉ-19-Jun-08	2,004	Jue-17-Jul-08	2,005	2,005
Vi-18-Ene-08	2,126	MiÉ-20-Feb-08	2,457	Jue-20-Mar-08	2,308	Vi-18-Abr-08		Mar-20-May-08	2,531	Jue-19-Jun-08	2,008	Vi-18-Jul-08	2,105	2,105
Lon-21-Ene-08	2,126	Jue-21-Feb-08	2,480	Vi-21-Mar-08	2,338	Lon-21-Abr-08		MiÉ-21-May-08	2,500	Vi-20-Jun-08	2,100	Lon-21-Jul-08	2,013	2,013
Mar-22-Ene-08	2,140	Vi-22-Feb-08	2,505	Lon-24-Mar-08	2,281	Mar-22-Abr-08	2,857	Jue-22-May-08	2,515	Lon-23-Jun-08	2,025	Mar-22-Jul-08	2,176	2,176
MiÉ-23-Ene-08	2,133	Lon-25-Feb-08	2,604	Mar-25-Mar-08	2,380	MiÉ-23-Abr-08	2,867	Vi-23-May-08	2,517	Mar-24-Jun-08	2,145	MiÉ-23-Jul-08	2,166	2,166
Jue-24-Ene-08	2,136	Mar-26-Feb-08	2,632	MiÉ-26-Mar-08	2,373	Jue-24-Abr-08	2,833	Lon-26-May-08	2,517	MiÉ-25-Jun-08	2,110	Jue-24-Jul-08	2,151	2,151
Vi-25-Ene-08	2,209	MiÉ-27-Feb-08	2,133	Jue-27-Mar-08	2,490	Vi-25-Abr-08	2,853	Mar-27-May-08	2,643	Jue-26-Jun-08	2,173	Vi-25-Jul-08	2,151	2,151
Lon-28-Ene-08	2,285	Jue-28-Feb-08	2,154	Vi-28-Mar-08	2,380	Lon-28-Abr-08	2,847	MiÉ-28-May-08	2,823	Vi-27-Jun-08	2,170	Lon-28-Jul-08	2,150	2,150
Mar-29-Ene-08	2,291	Vi-29-Feb-08	2,157	Lon-31-Mar-08	2,310	Mar-29-Abr-08	2,810	Jue-29-May-08	2,711	Lon-30-Jun-08	2,172	Mar-29-Jul-08	2,030	2,030
MiÉ-30-Ene-08	2,287	TOTAL	10,430.00	TOTAL	10,114.00	MiÉ-30-Abr-08	2,882	Vi-30-May-08	2,724	TOTAL	62,848.00	MiÉ-30-Jul-08	2,029	2,029
Jue-31-Ene-08	2,226	FROM	2,498.88	FROM	2,506.90	TOTAL	21,524.00	TOTAL	23,301.00	FROM	2,302.81	TOTAL	64,893	64,893
TOTAL	49,811.00					FROM	2,508.27	FROM	2,704.59					
FROM	2,168.30													

Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO)

MES	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
enero	1428,60	1668,24	1455,27	317,78	366,51	1364,23	2135,71	1624,28	1543,13	1574,56	1702,73	2215,65
febrero	1372,82	1640,90	1408,53	853,14	1158,39	1491,78	2234,60	1563,12	1634,60	1545,22	1813,68	2523,07
marzo	1523,61	1713,16	1313,29	933,00	1124,36	1591,03	1934,72	1504,43	1757,59	1544,13	1324,20	2670,41
abril	1571,01	1726,44	1136,03	311,33	1064,21	1568,66	1326,83	1437,35	1565,35	1552,37	1378,60	2628,33
mayo	1568,37	1734,34	1062,63	908,37	1090,82	1605,23	1743,73	1413,75	1511,33	1508,53	2005,50	2632,6
junio	1688,30	1721,31	1161,84	341,53	372,31	1658,74	1573,11	1407,37	1533,05	1602,18	2016,63	3021,76
julio	1677,26	1712,33	1113,33	356,74	367,33	1872,42	1560,31	1553,47	1483,01	1676,66	2152,05	
agosto	1652,14	1683,67	1056,46	677,88	1034,11	1365,01	1571,42	1723,20	1481,35	1610,73	1302,03	
septiembre	1763,65	1687,42	1061,31	883,17	1024,74	2163,34	1631,58	1540,33	1504,16	1567,42	1881,62	
octubre	1741,43	1646,41	1021,40	878,10	1084,78	2205,26	1481,36	1484,71	1452,55	1523,63	1314,68	
noviembre	1694,69	1594,82	922,41	800,34	1237,17	1814,07	1510,85	1663,00	1431,41	1583,07	1366,84	
diciembre	1737,24	1514,80	918,67	803,58	1336,73	2019,67	1630,42	1648,52	1517,91	1707,48	2113,13	
<b>Total general</b>	<b>1618,76</b>	<b>1675,86</b>	<b>1140,10</b>	<b>887,63</b>	<b>1087,03</b>	<b>1780,56</b>	<b>1750,32</b>	<b>1549,55</b>	<b>1538,15</b>	<b>1531,11</b>	<b>1938,22</b>	

Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO).

Precios promedio de los futuros de los tres primeros meses activos en la Bolsa de Londres (LIFFE) y Nueva York (NYBOT/CSCC) al cierre de Londres.

Datos actualizados a Septiembre del 2007.

## Precios de cacao en el mercado internacional desde 1988 hasta el año 2008

Unidad  
 (US\$/Ton  
 elada)  
 a  
 Producto: Cacao en Grano

Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Prom.
1988	1,903	1,717	1,601	1,570	1,638	1,563	1,570	1,391	1,190	1,272	1,420	1,453	1,524
1989	1,404	1,501	1,413	1,270	1,198	1,199	1,279	1,221	1,078	1,008	961	933	1,205
1990	961	996	1,099	1,290	1,394	1,264	1,285	1,220	1,310	1,253	1,271	1,229	1,214
1991	1,202	1,161	1,168	1,100	1,026	990	988	1,087	1,234	1,270	1,256	1,307	1,149
1992	1,236	1,132	1,071	974	930	886	1,025	1,100	1,044	1,013	1,016	975	1,034
1993	986	929	909	938	924	908	981	1,010	1,157	1,176	1,199	1,249	1,031
1994	1,171	1,123	1,206	1,140	1,281	1,352	1,449	1,436	1,365	1,340	1,314	1,289	1,289
1995	1,373	1,401	1,371	1,369	1,338	1,329	1,269	1,332	1,314	1,325	1,363	1,305	1,341
1996	1,288	1,296	1,253	1,359	1,396	1,405	1,386	1,395	1,381	1,399	1,371	1,384	1,359
1997	1,360	1,289	1,426	1,458	1,461	1,585	1,582	1,573	1,688	1,670	1,618	1,666	1,531
1998	1,613	1,569	1,638	1,655	1,720	1,624	1,605	1,579	1,580	1,562	1,503	1,446	1,591
1999	1,454	1,407	1,312	1,185	1,062	1,161	1,112	1,056	1,060	1,020	922	918	1,139
2000	917	858	932	911	908	941	936	877	882	877	800	803	887
2001	966	1,156	1,123	1,081	1,079	971	966	1,033	1,019	1,085	1,232	1,337	1,087
2002	1,386	1,490	1,593	1,568	1,602	1,652	1,872	1,967	2,167	2,202	1,811	2,027	1,778
2003	2,190	2,230	1,990	1,932	1,729	1,579	1,557	1,566	1,625	1,482	1,510	1,647	1,753
2004	1,626	1,566	1,504	1,436	1,413	1,405	1,568	1,727	1,541	1,484	1,666	1,673	1,551
2005	1,550	1,719	1,764	1,586	1,509	1,539	1,488	1,482	1,504	1,454	1,429	1,511	1,545
2006	1,576	1,546	1,545	1,552	1,594	1,606	1,673	1,613	1,566	1,530	1,583	1,702	1,591
2007	1,702	1,811	1,924	2,034	2,011	2,013	2,152	1,906	1,944	1,917	1,968	2,120	1,959
2008	2,216	2,523	2,648	2,631	2,693	3,022	2,954	2,797	2,672	2,251	2,046	2,420	2,573
2009	2,690	2,830	2,494	2,541	2,555	2,700							2,635

Fuente: ICCO

### 3.1.2. SEGUROS Y TRANSPORTES INTERNOS MODALIDAD FAS/FCA.

**JORGE MUJICA M.**  
ASESOR-PRODUCTOR DE SEGUROS Lic. 665  
Esmeraldas – Ecuador

Esmeraldas, 12 de agosto del 2009

Señorita:

Margoth Francis Medina.

Ciudad.-

De mi consideración

Por medio de la presente, estoy enviando la cotización por Usted solicitada:

**Ramo:** TRANPORTE  
**Mercancía:** CACAO FINO.  
**Cantidad:** 25 TONELADAS.  
**Valor asegurar:** \$ 77.764.40 (fob)  
**Ruta** DESDE SAN LORENZO HASTA PUERTO COMERCIAL DE  
ESMERALDAS.  
**Vía:** Terrestre.  
**Embalaje** Sacos de Yute (interno)  
Contenedor 40 pies (externo).  
**Prima neta:** \$ 466.59  
**Cobertura:** Todo Riesgo.

**Valor del seguro:**

<b>PRIMA</b>	\$466.59
<b>SUP.DE BANCOS</b>	\$16.33
<b>EMISION</b>	\$0,50
<b>Seg. Campesino.</b>	\$2.33
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$482.75</b>
<b>IVA</b>	\$57.93
<b>TOTAL CONTADO</b>	<b>\$540.68</b>

**Deducible:** Deducible: 10% Valor del Siniestro, mínimo \$ 300

Atentamente,  
Jorge Mujica Medina

Salinas 2-24 entre Sucre y Bolívar Telf. 2728617 fax: 593-6-2728615  
P.O. BOX 08-01-239 E-Mail: mujicajh@yahoo.es

### **3.1.3. RIESGOS DEL EXPORTADOR E IMPORTADOR HASTA LA MODALIDAD FAS/FCA**

En esta modalidad el vendedor (exportador) entrega las mercancías cuando sean colocadas al costado del buque en el puerto de embarque convenido, y esta obligado a lo siguiente:

- Despachar las mercancías para la exportación.
- A asumir todos los riesgos de pérdida o daño de las mercancías hasta aquel momento en que son colocadas al costado del buque en el puerto de embarque convenido.
- Notificar al comprador con la debida anticipación que la mercancía ha sido depositada al costado del buque en el puerto convenido así como entregar la prueba documental de ello.
- Indicar precio de exportación
- Considerar el transporte de la fábrica a la estación o al camión.
- Carga del camión.
- Flete interno de la fábrica al puerto (o aeropuerto, o estación de trenes).
- Descarga en el puerto (o aeropuerto, o estación de trenes), con las mercaderías puestas en bodega.
- Gastos del despacho de la aduana de exportación.

Los riesgos para el exportador hasta este término son mínimos, no sucede lo mismo con el importador quien finalmente es el que debe cubrir gran parte de los riesgos que conlleva la exportación de un determinado producto.

### 3.1.4. COSTOS OPERATIVOS, ADMINISTRATIVO, FINANCIEROS Y ADUANEROS HASTA FAS/FCA

ECUADOR: COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA EL ESTABLECIMIENTO Y MANEJO DE UNA HECTÁREA DE CACAO					
Costos - 2010					
ENTRAN 1111, SEMBRADOS A 3 X 3 METROS (DIEZ MIL METROS CUADROS)					
-	FORMULA: NUMERO DE PLANTAS= AREA DEL TERRENO DIVIDIDO PARA LA DISTANCIA DE SIEMBRA	-	10000M2/3*3=1111 PLANTAS		
PRIMER AÑO					
<b>A.</b>	<b>PREPARACION DE TERRENO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	SOCOLA O CHAPIA	JORNAL	8,00	7	56,00
	TUMBA	JORNAL	25,00	3	75,00
	PICA Y REPICA	JORNAL	10,00	7	70,00
	BALIZADO DEL PLATANO	JORNAL	10,00	4	40,00
	BALIZADO DEL CACAO	JORNAL	10,00	2	20,00
	CORONA DEL PLATANO	UNIDAD	1100,00	0,05	55,00
	CORONA DEL CACAO	UNIDAD	1100,00	0,05	55,00
	HOYADO DEL PLATANO	UNIDAD	1100,00	0,05	55,00
	HOYADO DEL CACAO	UNIDAD	1100,00	0,05	55,00
	<b>SUBTOTAL A</b>				<b>481,00</b>
<b>B</b>	<b>SIEMBRA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COLINOS	JORNAL	10,00	2	20,00
	DISTRIBUCION Y SIEMBRA DE SOMBRA PROVISIONAL	JORNAL	10,00	3	30,00
	DISTRIBUCION Y SIEMBRA DE SOMBRA PERMANTE	JORNAL	10,00	2	20,00
	DISTRIBUCION Y SIEMBRA CACAO	JORNAL	10,00	3	30,00
	RESIEMBRA DE CACAO Y PLATANO	JORNAL	10,00	3	30,00
	FERTILIZACION DEL CACAO Y PLATANO	JORNAL	10,00	2	20,00
	<b>SUBTOTAL B</b>				<b>150,00</b>
<b>C</b>	<b>INSUMOS, MATERIALES Y SERVICIOS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	Sombra provisional (cepas de plátano) (+10 % resiembra)	UNIDAD	0,20	1.222	244,40
	Plantas de cacao clonal (+10 % resiembra)	UNIDAD	0,45	1.222	549,90
	Puntales para sombra provisional	UNIDAD	0,10	1111	111,10
	Baliza	UNIDAD	0,05	1111	55,55
	Piola	LIBRA	3,00	1	3,00
	Tijera de podar	UNIDAD	25,00	1	25,00
	Fermentadora (Cajones)	UNIDAD	25,00	5	125,00
	Secadora	UNIDAD	125,00	1	125,00
	<b>SUBTOTAL</b>				<b>1238,95</b>
	<b>Fertilizantes</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	Urea	QUINTALES	22,00	1	22,00
	Abono foliar (Stimufol u otro)	KILO	7,00	2	14,00
	Insecticida (Thiodan)	LITROS	7,90	1	7,90
	Fungicida (Cobrenordox)	FUNDA	3,60	2	7,20

	<b>SUBTOTALES C</b>				<b>51,10</b>
<b>D</b>	<b>LABORES DE FORMACIÓN Y DESARROLLO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	Control de malezas	JORNAL	10,00	5	50,00
	Fertilización	JORNAL	10,00	2	20,00
	Control fitosanitario	JORNAL	10,00	3	30,00
	Mantenimiento de sombra provisional	JORNAL	10,00	4	40,00
	Cosecha de plátano	JORNAL	10,00	6	60,00
	Poda	JORNAL	10,00	5	50,00
	Eliminación de sombra provisional	JORNAL	10,00	2	20,00
	Cosecha de cacao	JORNAL	10,00	3	30,00
	Labor postcosecha	JORNAL	10,00	2	20,00
	<b>SUBTOTAL D</b>				<b>320,00</b>
<b>E</b>	<b>GASTOS POS-COSECHA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	SECADO	QUINTAL	10,00	20	200,00
	RECOLECCION DE FRUTO SECO	QUINTAL	0,40	20	8,00
	LLENADO EN SACOS DE YUTE		0,25	20	5,00
	<b>SUBTOTAL GASTOS POS - COSECHA</b>				<b>213,00</b>
	<b>TOTAL EX WORK - COSTOS DE UNA HECTAREA</b>				<b>2454,05</b>
		<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	ENVIO DE MUESTRA - GQUIL 2K			1	150,00
	ANECACAO - CERTIFICADO				230,00
	COSTOS POR AUTORIZACIONES PREVIAS - SESA				38,00
	COSTOS POR AUTORIZACIONES PREVIAS - CORPEI				150,00
	ESTIBADORES				220,00
	FLETE DESDE LA ZONA NORTE HASTA EL PUERTO MARITIMO INTERNACIONAL DE ESMERALDAS				210,00
	SEGURO DE TRANSPORTE DESDE LA ZONA NORTE HASTA EL PUERTO MARITIMO INTERNACIONAL DE ESMERALDAS				540,68
	<b>SUBTOTAL E - ANTES DE ADUANA</b>				<b>1538,68</b>
<b>F</b>	<b>GASTOS DE ADUANA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	PREPARACION DE CONTENEDORES (BAJAR LA HUMEDAD DE DESDE 10-8 A 7 GRADOS)		896,00	1	896,00
	BODEGAJE (0,01 cv x qq y al día) (SON CUATRO DIAS DE BODEGAJE) (LA CAPACIDAD DE UN CONTENEDOR DE 40' ES DE 560 qq)	QUINTAL	0,01	560	22,40
	PREPARACION PARA EXPORTAR UN CONTENEDOR DE 40'				320,00
	RETIRO DE B/L			1	80,00
	HONORARIOS AGENTE ADUANAL				224,00
	<b>SUBTOTAL F - DESPUES DE ADUANA</b>				<b>1542,40</b>
<b>G</b>	<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
	SUELDOS PERSONAL ADMINISTRATIVO				1350,00
	OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS				175,00
	<b>SUBTOTAL G - GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>				<b>1525,00</b>
	<b>TOTAL TERMINO FAS - FCA EXPORTACION DE UN CONTENEDOR DE 40' DE CACAO (560 QUINTALES)</b>				<b>73319,48</b>
	<b>INGRESOS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>

Producción de plátano	RACIMOS	28000	1,50	42000,00
Producción de cacao (1 CONTENEDOR DE 40' 560 QUINTALES)	QUINTALES	560	122,70	68713,40
<b>TOTAL INGRESOS</b>				<b>110713,40</b>
<b>UTILIDAD O GANANCIA EN EL MANEJO DE 28 HECTAREAS</b>				<b>37393,92</b>
<b>DATOS VARIOS</b>				
CAPACIDAD DE PRODUCCION DE UNA HECTAREA	20	QUINTALES		
CAPACIDAD DE UN CONTENEDOR DE 40'	560	QUINTALES		
CANTIDAD DE HECTAREAS SEMBRADAS PARA CUBRIR UN CONTENEDOR	28	HECTAREAS		
COSTOS DE UNA HECTAREA	2454,05	DOLARES		
NECESITO DE 28 H PARA LLENAR UN CONTENEDOR DE 40'	68713,4	DOLARES		
COSTO DE UN QUINTAL DE CACAO EN EL MERCADO	130	DOLARES		

Fuente: Cálculo realizados en base a datos proporcionados por APROCANE (Asociación de productores de Cacao del Norte de Esmeraldas)

Sra. Virginia Borja – Presidente de APROCANE.

Ing. Nestom Lemos-Coordinador.

Ing. Tomás Francis – Experto en manejo de plantaciones cacaoteras.

### 3.2. EL CONTRATO DE COMPRA VENTA INTERNACIONAL

Es un acuerdo entre dos o más partes para producir efectos jurídicos de carácter patrimonial, o es la manifestación o el acuerdo de dos o más voluntades que buscan la consecución de un mismo logro y que califica como acto bilateral o plurilateral.

Los principios que rigen a los contratos de compra venta internacional son los detallados en la Convención de Viena y por la Cámara de Comercio Internacional.

El Contrato Internacional Privado, es decir aquel que se utiliza para el intercambio de mercaderías y servicios a nivel internacional, es uno de los mecanismos legales por los cuales las personas y sobre todo los comerciantes obtienen sus materiales, materias primas, productos de toda clase, a fin de lograr un acceso a diferentes productos que de otra manera sería imposible, permitiéndose una competencia comercial a nivel mundial, competencia que de alguna manera colabora con el mejoramiento de la manufactura y el ofrecer mejores productos a nivel internacional, donde el que sale beneficiado es el consumidor final.

Debemos también observar que cada vez, y ante la Globalización económica mundial, el tema de la contratación Internacional, si bien privada, y de todos los días, no es algo que escapa a dicha globalización, sino más bien tiende a la uniformidad de criterios con la creación de convenciones y regulaciones de los usos y costumbres comerciales internacionales, que le pretenden dar un criterio uniforme a los usos y costumbres mercantiles internacionales, con el afán de darle una mayor agilidad al comercio internacional, debido al hecho que cada día más se avanza con la tecnología, la que permite una comunicación casi inmediata con cualquier parte del mundo, comunicación que también tiene injerencia en la contratación internacional, pues cada vez, los contratos

internacionales de cualquier tipo que se trate, se realizan a nivel de internet o redes electrónicas de comunicación, lo que da con una desregularización interna de cada país de cada uno de las figuras contractuales, para resultar en una internacionalización de las mismas. Es aquí donde entran en juego las regulaciones más comunes que pretenden de alguna forma regular los Usos y Costumbres Internacionales, a fin de darle a los partes contratantes un saber a qué atenerse.

Mediante el establecimiento de una serie de principios que regulen los contratos Internacionales, se pretende darles uniformidad, pero a la larga dicha uniformidad, como sucede casi en todo, tiende a perjudicar de alguna manera a la parte más débil de la contratación, que por lo regular son las partes pertenecientes a los países en desarrollo.

### **3.2.1. FORMAS DE PAGO**

Es muy importante la elección del método de pago que se vaya a emplear en una operación de compraventa internacional se ve influida por el nivel de conocimiento que se tenga del comprador extranjero, el tamaño y la frecuencia de las operaciones.

Los medios de pago juegan un rol fundamental, no sólo por ser la forma como se realiza la transacción, sino porque dan origen al financiamiento.

Los principales medios internacionales de pago son los siguientes:

#### **3.2.1.1. PAGO ANTICIPADO.**

Consiste en que el importador, antes del embarque, sitúa en la plaza del exportador el importe de la compra venta. Esta forma de pago representa muchos riesgos para el comprador; quien queda totalmente a merced de la buena fe del vendedor, quien eventualmente y hasta deliberadamente puede demorar indebidamente el envío de las mercancías o simplemente en el peor de

los casos no hacerlo. El uso de esta modalidad es excepcional, cuando por ejemplo el vendedor domina el mercado por ser el único proveedor del producto.

#### **3.2.1.2. PAGO DIRECTO**

Se constituye cuando el importador efectúa el pago directamente al exportador y/o utiliza a una entidad para que se efectúe este pago sin mayor compromiso por parte de esa entidad. Los medios de pago más comunes para pagos directos son el cheque, la orden de pago, el giro o la transferencia. Los medios de pago directos son utilizados normalmente cuando las condiciones de pago son al contado, en cuenta corriente o a consignación.

El pago directo representa una cierta forma de anticipación con la variante de que quien recibe toda la ventaja es el comprador, quedando el vendedor en absoluta inferioridad, pues debe enviar las mercancías y esperar el pago hasta que estas hayan llegado a destino.

Puede suceder que el importador retire las mercancías y demore deliberada e indebidamente el pago, o que finalmente no lo realice, con graves pérdidas para el exportador quien, en el mejor de los casos tendrá que hacer regresar los bienes a su destino, asumiendo costos no previstos, con lo cual habrá sufrido una pérdida efectiva. En esta modalidad no existen garantías, la intervención de un banco queda limitada a facilitar un giro bajo instrucciones del cliente.

#### **3.2.1.3. COBRANZAS DOCUMENTARIAS**

Se definen como el manejo por los bancos de documentos que pueden ser financieros o comerciales; según las instrucciones que reciban, con el fin de lograr el cobro y/o la aceptación de documentos financieros. El exportador entrega sus documentos a un banco para que éste, bajo las instrucciones

recibidas, maneje y entregue los documentos al comprador previo pago y/o aceptación.

Pago a la vista (Documento contra Pago): En este caso, el banco que cobra presenta los documentos al comprador, quien hace el pago y obtiene los documentos para la entrega de la mercancía. Este método es favorable al exportador puesto que, indirectamente, mantiene el control de los documentos hasta que el comprador externo haga el pago.

A la aceptación a la vista de la letra de cambio (Documentos contra Aceptación): En este caso el banco que cobra entrega los documentos al comprador al aceptar éste la letra de cambio, es decir su obligación de realizar el pago en una fecha establecida.

La Cobranza Documentaria representa menos riesgos que el pago directo y el anticipado ya que en esta modalidad intervienen uno o más bancos, pero dicha intervención no constituye una garantía en el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato de compra venta acordada entre las partes

#### **3.2.1.4. LA CARTA DE CRÉDITO**

La Carta de Crédito o Crédito Documentario, ocupa el lugar de privilegio entre los medios de pago para operaciones de compra ventas internacionales de mercancías, no sólo por las seguridades que ofrece, sino porque mediante su uso se consigue un equilibrio entre los riesgos de tipo comercial que asumen las partes que intervienen en la compra-venta internacional.

La Carta de Crédito, constituye una garantía de pago, porque es un compromiso de pago respaldado por un banco. Estas garantías amplían según las cartas de créditos sean irrevocables y confirmadas. Este método de pago se considera de bajo riesgo porque el banco expedidor tiene la obligación legal de pagar, siempre y cuando se presenten todos los documentos requeridos y se cumplan todos los términos estipulados en el contrato.

Lo más seguro es utilizar la Carta de Crédito, el cual es un método de pago por mercadería en el cual el comprador establece un crédito con el banco local donde se detalla la mercadería a ser comprada, el precio, la documentación requerida y se establece el límite de tiempo para completar la transacción; cuando el banco recibe la documentación recibe el pago del comprador o en su defecto toma posesión del título de los bienes y los transfiere el vendedor. La carta de crédito puede ser revocable o irrevocable.

### **3.2.2. CLÁUSULAS ESPECIALES DEL CONTRATO**

Las cláusulas establecidas en los contratos se ajustan a los principios que indica la Convención de Viena de 1980 sobre contratos de compraventa de mercancías en el ámbito internacional, en donde el exportador (“Vendedor”) se obliga a entregar determinados productos y el importador (“Comprador”) a adquirirlos en las condiciones de pago, entrega y plazo que se pacten.

Es importante detallar cláusulas en el contrato referente a los siguientes puntos:

1. Productos
2. Precio
3. Condiciones de entrega
4. Envase y embalaje
5. Forma de pago
6. Fecha de pago
7. Plazo de entrega
8. Demoras en la entrega
9. Responsabilidad contractual
10. Patentes, marcas y derechos de propiedad industrial
11. Certificado de calidad del Producto
12. Certificado de origen del producto
13. Cumplimiento del contrato
14. Rescisión por incumplimiento

15. Insolvencia patrimonial
16. Subsistencia de obligaciones
17. Cesión de derechos y obligaciones
18. Vigencia del contrato
19. Reserva de dominio
20. Fuerza mayor
21. Resolución de controversias
22. Legislación aplicable
23. Impuestos
24. Idioma
25. Otros

### 3.2.3. CONVENIOS ACORDADOS

Todos los países ya sea en forma individual o en bloques comerciales buscan realizar negociaciones y firmar acuerdos o convenios que beneficien a sus habitantes, Ecuador no es la excepción, tal es caso del convenio establecido entre la Unión Europea y la CAN, en donde la comisión Europea renovó el estatuto de Sistema Generalizado de Preferencias + (SGP+) a 16 países para el período 2009-2011.

Tras este examen, se elaboró la lista de los países beneficiarios del SPG+ para el periodo 2009 – 2011. Tres países se acogen a este régimen por primera vez: Armenia, Azerbaiyán y Paraguay

El SGP+ tiene como objetivo brindar beneficios comerciales a países catalogados como 'vulnerables' que han ratificado y aplican de forma efectiva 27 convenios internacionales sobre derechos humanos, legislación laboral, desarrollo sostenible y buena gobernanza, los 16 países beneficiados por estas preferencias arancelarias unilaterales son Bolivia, Colombia, Perú, **Ecuador**,

Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Venezuela, Armenia, Azerbaiyán, Georgia, , Mongolia, y Sri Lanka

Las preferencias arancelarias adoptan la forma de un acceso en franquicia, sin aplicación de los aranceles estándar y abarcan unas 6 400 líneas arancelarias. El nuevo Reglamento SPG ofrece la posibilidad de presentar solicitudes a mediados de 2010, es decir, hacia la mitad del periodo.

La Comisión Europea ha decidido conceder a 16 países en desarrollo el acceso libre de derechos al mercado de la UE, desde el 1 de enero de 2009 hasta el final de 2011. Para unas 6400 líneas arancelarias, en virtud del régimen especial de estímulo del desarrollo sostenible y la buena gobernanza. Estas preferencias, denominadas SPG+, se añaden al Sistema de Preferencias Generalizadas (SPG) aplicado a los países en desarrollo.

La UE es el bloque comercial más grande del mundo. Es el donante más importante de ayuda al desarrollo, y el que concede un mayor acceso preferencial a sus mercados a los países en desarrollo

El Sistema de Preferencias Generalizadas (SPG) de la Unión Europea es un acuerdo comercial a través del cual la UE ofrece acceso preferencial a su mercado a 176 países y territorios en desarrollo en forma de reducciones arancelarias para sus mercancías a la entrada en el mercado comunitario, sin esperar ni exigir reciprocidad alguna. Se lleva a cabo mediante un Reglamento del Consejo aplicable durante periodos de tres años. El SPG incluye tres regímenes de preferencias distintos:

- El régimen SPG general, que ofrece preferencias a 176 países y territorios en desarrollo en unas 6 400 líneas arancelarias.
- **El régimen especial de estímulo del desarrollo sostenible y la gobernanza, conocido como SPG+, que ofrece reducciones arancelarias adicionales para ayudar a los países en desarrollo considerados vulnerables a ratificar y aplicar una serie de convenios internacionales.**

- El régimen «Todo menos armas» (Everything But Arms – EBA), que ofrece acceso en franquicia de derechos y sin cuotas a todos los productos de los 50 países menos adelantados (PMA) en 7 200 líneas arancelarias.

El SPG+ ofrece a los países en desarrollo un incentivo importante para que ratifiquen y apliquen efectivamente un amplio conjunto de normas internacionales en los ámbitos de los derechos humanos, las normas fundamentales del trabajo, el desarrollo sostenible y la buena gobernanza. La experiencia demuestra que el SPG+ tiene un gran efecto incentivador, ya que los países han realizado todos los esfuerzos posibles para satisfacer sus requisitos. Las preferencias del SPG+ revisten auténtico valor económico para los países beneficiarios: el valor del comercio con arreglo a este sistema en 2007 fue de 4 700 millones de euros, con una pérdida de derechos nominal (en comparación con los tipos SPG estándar) para la Unión Europea de más de 357 millones de euros.

Antes de tomar la decisión sobre el SPG+, la Comisión Europea examinó todas las solicitudes presentadas con anterioridad a la fecha límite de 31 de octubre de 2008. Las solicitudes se evaluaron con arreglo a los criterios de elegibilidad establecidos en el Reglamento SPG, recurriendo cuando procedía a las conclusiones de las organizaciones internacionales pertinentes respecto a los convenios implicados.

#### **3.2.4. NORMAS DE ESTANDARIZACIÓN ISO**

Creadas con la finalidad de certificar, esta la **normas ISO 9000**, norma de "calidad" y "gestión continua de calidad", establecidas por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) que se pueden aplicar en cualquier tipo de organización o actividad sistemática, que esté orientada a la producción de bienes o servicios. Se componen de estándares y guías relacionados con

sistemas de gestión y de herramientas específicas como los métodos de auditoría (el proceso de verificar que los sistemas de gestión cumplen con el estándar).

Su implantación en estas organizaciones, aunque supone un duro trabajo, ofrece una gran cantidad de ventajas para las empresas, entre los que se cuentan:

- Monitorear los principales procesos asegurando que sean efectivos
- Mantener registros apropiados de la gestión, de los procesos y de los procedimientos.
- Mejorar la satisfacción de los clientes o los usuarios
- Mejorar continuamente los procesos, tanto operacionales como de calidad.
- Reducir los rechazos e incidencias en la producción o prestación del servicio mediante un monitoreo y la existencia de procedimientos para la corrección de los problemas.

La principal norma de la familia es actualmente la: ISO 9001:2008 - Sistemas de Gestión de la Calidad

Para verificar que se cumple con los requisitos de la norma, existen unas entidades de certificación que dan sus propios certificados y permiten el sello. Estas entidades están vigiladas por organismos nacionales que les dan su acreditación.

### **3.3. REQUISITOS Y RESTRICCIONES ACORDES CON LA LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL**

En la exportación del cacao en grano existen barreras de tipo arancelarias y no arancelarias, entre las barreras arancelarias se encuentran los impuestos en las aduanas de entrada y salida de las mercaderías, en este caso nuestra exportación de cacao en grano hacia los países de la Unión Europea goza de un arancel cero.

En las barreras no arancelarias de tipo cuantitativas se encuentran los permisos de exportación o importación, las cuotas, los precios oficiales, impuestos antidumping, impuestos compensatorios, y en las cualitativas están las Regulaciones sanitarias, fitosanitarias, los requisitos de empaque, etiquetado, las regulaciones de toxicidad, normas de calidad, de origen, marca de país de origen, regulaciones ecológicas, normas técnicas y otras (ISO 9000, ISO 14000) y por último los factores político.

### **3.3.1. MECANISMOS ARANCELARIOS**

En vista de que el Ecuador goza de los beneficios arancelarios del SPG+ el cual se otorga en la medida en que los productos sean considerados como originarios del país beneficiario.

Son considerados originarios los productos totalmente obtenidos en un país beneficiario (fundamentalmente sector agrícola en el cual se incluye el cacao en grano), o los productos que se fabrican en el país beneficiario pero que incorporan insumos de terceros países, siempre que dichos productos hayan sufrido procesos de elaboración o transformación determinados en las reglas de origen específicas (de mayor aplicación en el sector industrial).; algunos ejemplos de productos totalmente obtenidos en un país beneficiario son: Productos del reino vegetal, animales vivos, productos de la caza y pesca, productos extraídos del suelo o subsuelo marino, entre otros.

Las Reglas de Origen Específicas contemplan las condiciones de elaboración o transformación aplicables a las materias primas no originarias para que el producto final destinado al mercado europeo pueda gozar del carácter de originario del SPG.

No obstante lo anterior, algunos procesos que se consideran insuficientes para otorgar el origen son:

Manipulaciones con el objetivo de conservar en buen estado durante el transporte o almacenamiento del producto.

Operaciones simples de desempolvado, clasificación, preparación de surtidos, lavado, pintura o torneado.

Cambios de envase y separación o agrupación de bultos, o el envasado simple en botellas, frascos, bolsas, estuches y cajas o bandejas.

La colocación de marcas, etiquetas y otros signos distintivos similares en los mismos productos o envases.

La mezcla de productos.

El montaje simple de partes de productos para hacer uno completo.

La combinación de dos o más operaciones de las anteriores.

El sacrificio de animales.

La determinación del origen es relativamente sencilla para los productos agrícolas (prácticamente todos son originarios) pero llega a ser complicada para los productos industriales. En este caso, cuando un exportador tiene dudas sobre el origen de su producto, puede solicitar asesoría a PROCOMER, para saber si efectivamente su producto es originario y si puede beneficiar en este caso del libre acceso al mercado europeo.

Si el producto es considerado como originario, el exportador debe llenar el respectivo certificado de origen, el cual será refrendado por PROCOMER

### **Acumulación Regional de Origen**

Con el objetivo de fomentar la integración regional, las normas de origen prevén la posibilidad de una acumulación de origen entre los miembros de un grupo regional.

Cuando se fabrica un producto en dos o varios países que pertenecen a un grupo que se beneficia de la acumulación regional o a partir de insumos; dichos insumos serán considerados como originarios.

Antes del 29 de mayo de 2003, cuatro grupos regionales se beneficiaban de la acumulación regional:

La Asociación de las Naciones del Sudeste Asiático (Brunei, Indonesia, Laos, Malasia, Filipinas, Singapur, Tailandia y Vietnam), la Comunidad Andina (Bolivia,

Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela), Centroamérica y Panamá así como la Asociación de Cooperación regional de Asia del Sur (Bangladesh, Bután, India, las Maldivas, Nepal, Pakistán y Sri Lanka).

Esta modificación implica una mayor integración entre las economías de estos países y constituye un incentivo adicional para exportar al mercado europeo, al brindarles la opción de obtener materias primas que no se encuentran disponibles en la región centroamericana o que podrían ser adquiridas a menor costo.

Para fomentar la cooperación económica entre la Unión Europea y los países beneficiarios, las normas de origen prevén que todas las importaciones en el marco del SPG puedan beneficiarse de la acumulación bilateral del origen, también llamado “contenido del país donante”.

<b>ARANCEL EQUIVALENTE AD-VALOREM PROMEDIO PARA CACAO Y ELABORADOS ORIGINARIOS DEL ECUADOR</b>											
<b>Principales Importadores mundiales</b>	<b>Partida arancelaria</b>										
	<b>180100</b>	<b>180200</b>	<b>180310</b>	<b>180320</b>	<b>180400</b>	<b>180500</b>	<b>180610</b>	<b>180620</b>	<b>180631</b>	<b>180632</b>	<b>180690</b>
Estados Unidos	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	26,43%	11,03%	0,00%	8,33%	10,89%
Alemania	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	5,37%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Francia	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	6,81%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Holanda	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	6,93%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Reino Unido	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	3,37%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Bélgica	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	5,14%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Italia	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	6,82%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Malasia	0,00%	0,00%	25,00%	19,00%	10,00%	10,00%	19,00%	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%
Japón	0,00%	0,00%	3,50%	7,00%	0,00%	10,50%	21,15%	27,02%	10,00%	17,43%	20,46%
Rusia	3,75%	3,75%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	27,18%	12,32%	19,43%	25,40%	15,75%
España	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	7,38%	1,92%	0,00%	0,00%	0,00%
Canadá	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	3,00%	4,00%	3,25%	4,00%	4,00%	4,50%
Suiza y Liechtenstein	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	6,91%	11,88%	5,01%	4,64%	4,73%
Singapur	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Ucrania	0,00%	5,00%	0,00%	0,00%	0,00%	2,50%	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%

Países a los que Ecuador aún no ha exportado

Fuente: MAC MAP

Elaboración: CORPEI - CICO

### 3.3.2. MECANISMO NO ARANCELARIOS

La legislación alimentaria de la UE establece los siguientes principios generales:

No se debe comercializar ningún alimento si es peligroso, es decir, si perjudica la salud o no es apto para el consumo humano

En todas las etapas de la cadena alimentaria, los productores deben velar para que los alimentos cumplan con los requisitos de la legislación respectiva.

La trazabilidad de los alimentos, los animales destinados a la producción de alimentos y cualquier otra sustancia que se incorpore a los alimentos, debe establecerse en todas las etapas de la producción, transformación y distribución.

Para mejorar el nivel de higiene de los alimentos y garantizar la protección de la salud pública y la inocuidad de los productos alimenticios que circulan dentro de la comunidad, la UE, por medio de la Directiva CE 43/1993, estableció que la preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de los productos alimenticios deberá realizarse de manera higiénica. Así mismo, establece que las empresas deberán velar por que se definan, se practiquen, se cumplan y se actualicen procedimientos de seguridad adecuados de acuerdo con los principios, en los que se basa el sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, conocido como HACCP por sus siglas en inglés.

Los límites máximos de residuos químicos presentes en los alimentos a nivel comunitario se han establecido límites máximos de residuos para aproximadamente 150 agroquímicos. Además, cada uno de los estados miembros tiene la potestad de definir límites máximos de residuos para otros productos que consideren un riesgo para la salud de sus habitantes. En la

siguiente dirección electrónica se encuentran las tolerancias (límites máximos permitidos) ordenadas según pesticida, grupo de producto o producto específico.

### **3.3.2.1. REQUISITOS**

Para poder exportar a la Unión Europea es necesario cumplir con la legislación sanitaria y de protección del medio ambiente. En efecto, en el año 2000 la Unión Europea adoptó el Sexto Programa de Acción Ambiental (2000-2010) el cual establece las prioridades y objetivos de la política ambiental durante esos años.

La consecuencia inmediata para los exportadores de terceros países, como Costa Rica, son medidas obligatorias con el fin de reducir el desperdicio y promover el reciclaje del material de empaque.

Además es preciso que los exportadores se informen de la legislación en materia de terminología, símbolos, requisitos de empaque, marcado y etiquetado.

La Unión Europea exige la certificación EUREPGAP a frutas y vegetales que ingresen a este mercado, para comprobar las buenas prácticas agrícolas y con el objetivo de responder a la preocupación del consumidor europeo en materia de seguridad de los alimentos.

Esta certificación incluye criterios tales como: sitio de manejo, uso de fertilizantes, manejo de plagas, respecto de los derechos laborales entre otros.

### **3.3.2.2. TRÁMITES**

Según la naturaleza del producto que se pretende exportar, se hace necesaria la inscripción previa ante diferentes instituciones gubernamentales y privadas, esto con el fin de ejercer un control sobre la actividad operativa de las empresas productoras o procesadoras de mercancías y certificar que los productos que

se pretenden exportar cumplen con las normas de higiene y de salud establecidas en el mercado internacional.

El Exportador deberá preparar la siguiente documentación:

1. FUE Formulario Único de Exportación

Para exportar cacao (en grano, polvo o derivados), se debe declarar el precio mínimo referencial; fijado por Acuerdo Interministerial entre el MICIP y el MAG.

2. Factura Comercial y Lista de Bultos

Se deberá elaborar una factura comercial que comprenda un original y 5 copias.

La factura debe contener:

N° del Formulario Único de Exportación, FUE.

Subpartida arancelaria del producto.

Descripción de mercadería, cantidad, peso, valor unitario y valor total de la factura.

Forma de pago.

Información del comprador (nombre y dirección).

Trámites Aduaneros

Declaración aduanera

Se hace un documento escrito adjuntando:

FUE aprobado

Original o copia negociable del conocimiento de embarque, guía aérea, carta o porte

Factura comercial

Autorizaciones previas

Certificado de inspección

Otros requisitos exigibles

La Aduana puede aceptar la declaración y realizar el despacho de la mercancía, incluso no presentándose todos los documentos, pero a condición de ser presentados en un plazo no mayor a 30 días y de que los productos no sean de prohibida exportación.

La declaración deberá presentarse en la Aduana de salida en un plazo que va desde 7 días previos hasta 15 días posteriores al ingreso de las mercancías a la

Zona Primaria Aduanera. De no cumplirse este requisito, la mercadería podrá ser declarada por la Aduana como en "abandono tácito".

Realizado el despacho de la mercadería, el exportador deberá confrontar en la Aduana el Documento de Embarque (guía aérea, carta de porte o conocimiento de embarque) y las cantidades embarcadas.

#### 4. Ingreso de divisas

Los exportadores están obligados a ingresar al país las divisas provenientes de sus exportaciones, por el valor FOB mediante depósito en cuentas corrientes, de ahorros o de inversión a su nombre, en los bancos y sociedades financieras autorizadas por la Superintendencia de Bancos a operar en el país, sean o no corresponsales del Banco Central.

Las divisas pueden ingresarse antes o después del embarque de las mercaderías, debiéndose especificar en el FUE.

Si se ingresan antes el depósito de las divisas así realizado será considerado definitivo.

Si se ingresan después el depósito deberá efectuarse máximo hasta la fecha de vencimiento del plazo estipulado con su comprador extranjero para el pago de la mercancía; plazo que también deberá hacerse constar en el FUE.

### 3.3.2.3. RESTRICCIONES INTERNAS EN LA COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO.-

La comercialización interna y externa del cacao debe regirse al cumplimiento de la Norma INEN N° 176, la misma que establece los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

Estas son las definiciones que nos permiten clasificar al cacao:  
**Cacao en grano.** Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.

**Cacao beneficiado.** Grano entero, fermentado, seco y limpio.

**Grano defectuoso.** Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:

- Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones) debido a la acción de insectos.
- Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
- Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.
- Grano negro. Es el grano que se produce por enfermedades o por mal manejo postcosecha
- Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
- Grano plano - vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
- Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.

**Grano mohoso.** Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.

**Grano pizarroso (pastoso).** Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.

**Grano violeta.** Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante el beneficiado.

**Grano ligeramente fermentado.** Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante el beneficiado.

**Grano de buena fermentación.** Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.

**Grano infestado.** Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

**Grano seco.** Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,0% (cero relativo).

**Impureza.** Es cualquier material distinto a la almendra de cacao (maguey, vena y corteza de la mazorca de cacao).

**Cacao en baba.** Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

**Fermentación del cacao.** Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.

### 3.3.2.4. CLASIFICACION DEL CACAO SEGÚN LA CALIDAD.-

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican, de acuerdo a lo establecido en el siguiente cuadro.

NTE INEN 176

2006-10

TABLA 1. Requisitos de calidad del cacao en grano beneficiado

REQUISITOS	UNIDAD	ARRIBA					CCN51
		A.S.S.P.S	A.S.S.S	A.S.S	A.S.N.	A.S.E.	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mín.)	%	75	65	60	44	26	**65
Ligera fermentación* (mín.)	%	10	10	5	10	27	11
Violeta (máx.)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso (pastoso) (máx)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máx.)	%	1	1	2	3	4	1
TOTALES ( análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuosos ( análisis sobre 500 gramos) (máx).	%	0	0	1	3	**4	1
TOTAL FERMENTADO (mín.)	%	85	75	65	54	53	76
A.S.S.P.S	Arriba Superior Summer Plantación selecta						
A.S.S.S	Arriba Superior Summer Selecto						
A.S.S.	Arriba Superior Selecto						
A.S.N.	Arriba Superior Navidad						
A.S.E.	Arriba superior Época						
* Coloración marrón violeta							
** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo A.S.E.							
*** La coloración varía de marrón a violeta							

▪ **Requisitos específicos.**- El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que se detallan en el cuadro anterior.

El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,0% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.

El cacao beneficiado no debe estar infestado.

Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no debe exceder del 1% de granos partidos.

El cacao beneficiado debe estar libre de: olores a moho, humo, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.

El cacao beneficiado, hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes debe sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites recomendados de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados.

El cacao beneficiado debe estar libre de impurezas y materias extrañas.

▪ **Requisitos complementarios.**-La bodega de almacenamiento debe presentarse limpia, desinfestada, tanto interna como externamente y protegida contra el ataque de roedores.

Cuando se aplique plaguicidas, se deben utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 739).

No se debe almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

Los envases conteniendo el cacao beneficiado deben estar almacenados sobre paletas (estibas).

▪ **Inspección**

⇒ **Muestreo**

El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.

Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de

discrepancia se repetirán los ensayos sobre una muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

⇒ **Envasado**

El cacao beneficiado debe comercializarse en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas y resistir las

⇒ **Etiquetado**

El etiquetado de los envases destinados a contener cacao beneficiado, debe contener al menos la siguiente información:

Nombre del producto y tipo.

Identificación del lote.

Razón social de la empresa y logotipo.

Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades.

País de origen.

Puerto de destino.

⇒ **Valor agregado en la comercialización del cacao.-**

Una forma de certificar la calidad del cacao que es materia de comercialización es a través de la certificación Rainforest Alliance, con su sello, representa otro tipo de certificación que tiene un enfoque en normas sociales y ambientales tales como

- Conservación de ecosistemas.
- Conservación de la vida silvestre.
- Tratamiento justo y buenas condiciones para los trabajadores.
- Relaciones con la comunidad.
- Manejo integrado de los cultivos.
- Manejo completo e integrado de desechos.
- Conservación de fuentes de agua.

- Conservación de suelos.
- Planificación y monitoreo.

Adicionalmente, hay reglamentos para cada cultivo. La dueña de la certificación es

Sustainable Agriculture Network (SAN), con miembros en Guatemala, Colombia, Brasil, Ecuador (Corporación de Conservación y Desarrollo, Quito), Honduras, Dinamarca, México, El Salvador, Belice y EE.UU. La ONG Rainforest Alliance de los EE.UU. es miembro de SAN y sede de la Secretaría Internacional, pero no la única dueña del sello ([www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/san/members-s.html](http://www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/san/members-s.html)).

Este tipo de certificación permite una diferenciación con otros mercados que son de gran interés para empresas más grandes. Certificaciones como de Comercio Justo u orgánica tienen limitaciones que a veces no permiten que empresas medianas o grandes utilicen los sellos sin dar la impresión de que todos sus otros productos, que no tienen la certificación, son malos para los consumidores y los productores.

En Ecuador tenemos 9 547 ha de la producción de banano y 7 650 ha de cacao certificado con este sello. Después del gran éxito en el sector bananero y de café, el cacao certificado obtiene mayor reconocimiento en los mercados internacionales. Desde el 2004 se producen las primeras barras de chocolates para los mercados de EE.UU. y de comercio electrónico, y la empresa Kraft Foods está comprando cacao certificado a Ecuador (hasta ahora el único país con cacao certificado por Rainforest Alliance) para la producción de chocolate en Europa.

La demanda mundial ha aumentado rápidamente y se requiere más producto certificado.

El cacao con la certificación de Rainforest Alliance recibe un premio que depende de la negociación, pero generalmente es más alto que los premios de Comercio Justo u orgánico.



## SELLO RAINFOREST

### 3.3.3. DISPOSICIONES DE LA CAN

La Comunidad Andina de Naciones (CAN) es una organización subregional con personalidad jurídica internacional. Está formada por Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú y por los órganos e instituciones del Sistema Andino de Integración (SAI). Sus antecedentes se remontan a 1969 cuando se firmó el Acuerdo de Cartagena, también conocido como Pacto Andino. La CAN inició sus funciones en agosto de 1997.

El SAI es el conjunto de órganos e instituciones que trabajan vinculados entre sí y cuyas acciones se encaminan a lograr los mismos objetivos: profundizar la integración subregional andina, promover su proyección externa y robustecer las acciones relacionadas con el proceso de integración. La primera reunión de este foro se realizó el 15 de enero de 1998 en Quito (Ecuador). Los órganos e instituciones del SAI son:

- Consejo Presidencial Andino.
- Consejo de Ministros de Relaciones Exteriores.
- Comisión (integrada por los Ministros de Comercio).
- Parlamento Andino. · Secretaría General (de carácter ejecutivo)
- Consejo Consultivo Empresarial. · Consejo Consultivo Laboral.
- Corporación Andina de Fomento (CAF).
- Fondo Latinoamericano de Reservas.
- Convenios.
- Universidad Simón Bolívar.

La Zona de Libre Comercio (ZLC) es la primera etapa de todo proceso de integración y compromete a los países que la impulsan a eliminar aranceles entre sí y establecer un arancel común ante terceros.

La ZLC andina se comenzó a desarrollar en 1969 y se culminó en 1993. Para ello utilizaron como instrumento principal el Programa de Liberación, encaminado a eliminar todos los derechos aduaneros y otros recargos que incidieran sobre las importaciones.

La ZLC tiene una característica que la hace única en el América Latina: todos los productos de su universo arancelario están liberados.

- En septiembre de 1990 Bolivia, Colombia y Venezuela abrieron sus mercados.
- En enero de 1993 lo hizo Ecuador.
- Perú se está incorporando de forma gradual a la ZLC, tras suspender en agosto de 1992 sus compromisos con el Programa de Liberación. Finalmente, en julio de 1997, Perú y los demás miembros de la CAN llegaron a un acuerdo para la integración total de este país a la ZLC (mediante una progresiva desgravación arancelaria), cuya aplicación comenzó en agosto de 1997 y culminará en el 2005.

#### ⇒ **Áreas de Integración**

- La CAN ha llevado a cabo una Integración Comercial caracterizada por: Zona de Libre Comercio, Arancel Externo Común, Normas de Origen, Competencia, Normas Técnicas, Normas Sanitarias, Instrumentos Aduaneros, Franjas de Precios, Sector Automotor y Liberalización del Comercio de Servicios.
- En el campo de las Relaciones Externas, la CAN mantiene: negociaciones con el MERCOSUR, con Panamá, con Centroamérica y con la CARICOM; Relaciones con la Unión Europea, Canadá y EEUU; Participa en el ALCA y en la OMC; y todos los países miembros tienen una Política Exterior Común.

- Asimismo, este organismo ha realizado grandes esfuerzos para conseguir una Integración Física y Fronteriza en materia de transporte, infraestructura, desarrollo fronterizo y telecomunicaciones, y también una Integración Cultural, Educativa y Social.
- Un Mercado Común, la CAN realiza tareas de: Coordinación de Políticas Macroeconómicas, Propiedad Intelectual, Inversiones, Compras del Sector Público y Política Agropecuaria Común.

Actualmente la Comunidad Andina agrupa a cinco países con una población superior a los 105 millones de habitantes, una superficie de 4,7 millones de kilómetros cuadrados y un Producto Interior Bruto del orden de los 285.000 millones de dólares. Es una subregión, dentro de Sudamérica, con un perfil propio y un destino común y desde este marco al estar unidos estos países es más sencillo realizar negociaciones en bloque con las grandes potencias comerciales como EE.UU, la Unión Europea, Asia Etc

### **3.3.4. DISPOSICIONES DE LA OMC**

La ORGANIZACION MUNDIAL DE COMERCIO (OMC) construida sobre la base del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). desde el 1 de Enero de 1995.

La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la única organización internacional que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países. Los pilares sobre los que descansa son los Acuerdos de la OMC, que han sido negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial y ratificados por sus respectivos parlamentos. El objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades.

De igual forma la OMC es el único foro donde cada país puede pelear sus condiciones de mercado en iguales condiciones y con igual tratamiento para todos los países.

Es una de las instituciones más democráticas. Todas las negociaciones que se hagan dentro de los procesos bilaterales o multilaterales son válidos y respetados por el GATT, y por ende con la OMC.

Dentro de las actividades principales de la OMC se encuentran las siguientes:

Las de administrar los Acuerdos de Comercio alcanzados a través de las negociaciones de los 153 países miembros luego de la Ronda Uruguay.

Ser un foro de negociaciones de Comercio

Mejorar disputas comerciales

Seguir las políticas comerciales nacionales

Proveer de asistencia técnica a los países miembros en terrenos comerciales y mantener vínculos de cooperación con otros organismos Internacionales.

Los países a los cuales se pretende hacer la exportación de cacao en grano se encuentran adheridos a la OMC desde:

1° de enero de 1995 Alemania

1° de julio de 1995 Suiza

1° de enero de 1995 Austria

Por lo tanto el Ecuador y estos países de la Unión Europea se someten a las estipulaciones y reglamentos establecidos por la OMC.

## CAPITULO IV

### 4. FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO A LOS PAÍSES DE EUROPA CENTRAL (ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA)

---

El cacao en grano fino y de aroma que se produce en el Ecuador por ser un producto de alta calidad lo diferencia del resto de cacao que se produce en el mundo, y esta ventaja comparativa es la que le permite que se habrá paso en el mercado americano, y sobre todo en el Europeo, luego del análisis de los costos de producción determino que resulta muy productivo y lucrativo comercializar este producto en el mercado europeo en donde los precios pagados por este exquisito producto es muy competitivo.

#### **4.1. PAÍSES DE EUROPA CENTRAL IMPORTADORES DE ESTE PRODUCTO ( ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA)**

##### **4.1.1. ALEMANIA**

A continuación se detalla información general acerca de Alemania:

Datos generales:

Capital: Berlín

Población: 3.410.000 hab. (09/2007)

Coordenadas: 52°31' N 13°24' E

Ciudad más poblada; Berlín

Idioma oficial: Alemán

Forma de gobierno: República federal parlamentaria

Presidente: Horst Köhler

Canciller federal: Angela Merkel

Forma de gobierno: República federal parlamentaria

Superficie: Fronteras; Puesto 62º

- Total: 357.050 km<sup>2</sup>

- % agua: 2,416%

Frontera: 3.621 km

Población: Puesto 14º

- Total: 82.604.000 <sup>2</sup>

- Densidad; 230 hab/km<sup>2</sup>

PIB (nominal): Puesto 3º

- Total (2007) : US\$ 3.322.147 millones

- PIB per cápita- US\$ 40.415 (2007)

PIB (PPA): Puesto 5º

- Total (2007) US\$ 2.809.693 millones

- PIB per cápita; 34.181 (2007)<sup>3</sup>

Moneda; Euro (€, EUR)

Miembro de: Unión Europea, ONU, OTAN, CBSS, OSCE, OCDE, G-8, COE

Alemania (República Federal de Alemania) *RFA*; es un país de Europa central que forma parte de la Unión Europea (UE).

Limita al norte con el mar del Norte, Dinamarca y el mar Báltico; al este con Polonia y la República Checa; al sur con Austria y Suiza, y al oeste con Francia, Luxemburgo, Bélgica y los Países Bajos.

El territorio de Alemania abarca 357.021 km<sup>2</sup> y está influenciado por un clima templado. Con más de 82 millones de habitantes, representa la mayor población entre los estados miembros de la Unión Europea y es el hogar del tercer mayor grupo de emigrantes internacionales.

Es una república parlamentaria federal de dieciséis estados (Bundesländer). La capital y ciudad más grande es Berlín. Es un miembro de las Naciones Unidas, la OTAN, el G8, las naciones G4, y firmó el Protocolo de Kioto.

Es la tercera mayor economía mundial en cuanto al PIB nominal, la primera de Europa, y el mayor exportador de mercancías del mundo en 2007.

En términos absolutos, asigna el segundo mayor presupuesto anual de la ayuda al desarrollo en el mundo,<sup>2</sup> mientras que sus gastos militares ocuparon el sexto lugar.

El país ha desarrollado un alto nivel de vida y establecido un sistema completo de seguridad social. Tiene una posición clave en los asuntos europeos y

mantiene una estrecha relación con varias asociaciones a nivel mundial. Es reconocida como líder en los sectores científico y tecnológico.

### ⇒ **Política de Alemania**

Es una república federal, democrática, representativa y parlamentaria. El sistema político alemán opera bajo un marco establecido en el documento constitucional de 1949 conocido como la Grundgesetz (Ley Fundamental-constitución)

El Bundestag es elegido mediante elecciones directas respetuosas de la representación proporcional. Los miembros del Bundesrat representan a los gobiernos de los dieciséis estados federales y son miembros de los gabinetes de estado. Los respectivos gobiernos estatales tienen el derecho de nombrar y remover a sus enviados en cualquier momento.

### ⇒ **Clima**

La mayor parte de Alemania tiene un clima templado húmedo en el que predominan los vientos del oeste. El clima es moderado por la Corriente del Atlántico Norte, que es la extensión norte de la Corriente del Golfo.

Este calentamiento de agua afecta a las zonas que limitan con el Mar del Norte incluyendo la península de Jutlandia y la zona a lo largo del Rin, que desemboca en el Mar del Norte. Por consiguiente, en el noroeste y el norte, el clima es oceánico, las lluvias se producen durante todo el año con un máximo durante el verano.

Los inviernos son suaves y los veranos tienden a ser frescos, aunque las temperaturas pueden superar los 30° C (86° F) durante períodos prolongados. En el este, el clima es más continental, los inviernos pueden ser muy fríos, los veranos pueden ser muy cálidos, por lo que a menudo son registrados largos períodos secos. La parte central y el sur son regiones de transición que varían de clima moderado a oceánico continental. Una vez más, la temperatura máxima puede exceder de 30° C (86° F) en verano.

## ⇒ **Economía**

Por el desarrollo de su economía, es considerada en términos generales como la tercera potencia mundial y la primera de Europa. En 2006 su Producto interior bruto (PIB) rebasó los 3 billones de dólares US. Sus bazas industriales son diversas; los tipos principales de productos fabricados son medios de transporte, aparatos eléctricos y electrónicos, maquinaria, productos químicos, materiales sintéticos y alimentos procesados. Es foco de riqueza y eso se refleja en la creciente economía del centro de Europa. Con una infraestructura de carreteras amplias y un excelente nivel de vida, es una de las naciones más desarrolladas del mundo.

En palabras del ex-Ministro Federal de Relaciones Exteriores, Joschka Fischer, Alemania es «campeón mundial de las exportaciones», dado el movimiento favorable en el comercio exterior del país desde 2004, que ha dado a los alemanes un superávit exportador

## ⇒ **Idiomas**

El alemán es el oficial y principal idioma hablado en Alemania. Se trata de uno de los 23 idiomas oficiales en la Unión Europea, y uno de los tres idiomas de trabajo de la Comisión Europea, junto con el inglés y francés. Además hay otros idiomas minoritarios que son reconocidos nativos: el danés, el sorabo, el romaní y el frisón.

En todo el mundo, el alemán es hablado por aproximadamente 100 millones de hablantes nativos y también alrededor de 80 millones de hablantes no nativos. El alemán es el idioma principal de cerca de 90 millones de personas (18%) en la Unión Europea. El 67% de los ciudadanos alemanes afirman ser capaces de comunicarse en al menos una lengua extranjera, el 27% por lo menos en dos idiomas distintos del propio.

### ⇒ Relaciones políticas

Las relaciones políticas entre el Ecuador y Alemania son tradicionalmente amistosas. Las áreas prioritarias en las relaciones bilaterales son la cooperación al desarrollo y las relaciones

### ⇒ Cooperación al desarrollo

Alemania es uno de los mayores donantes bilaterales en la cooperación al desarrollo bilateral con Ecuador. La asistencia total acumulada hasta hoy asciende a unos 530 millones de euros. Para el periodo 2007/08 fueron asignados nuevos fondos por 14,5 millones de euros (asistencia bilateral).

Las áreas prioritarias de la cooperación alemana al desarrollo son "Protección ambiental y de los recursos" y "Modernización del Estado

### ⇒ Relaciones económicas

Alemania ocupa, después de Italia, el segundo lugar entre los más importantes socios comerciales de Ecuador en la Unión Europea.

En las estadísticas ecuatorianas de comercio exterior, Alemania ocupa el 12.º lugar como país de origen de importaciones y el 9.º como destino de exportaciones.

Los productos ecuatorianos de exportación a Alemania más importantes son bananas y otras frutas tropicales, pescado y frutos del mar, cacao y flores. Ecuador importa de Alemania automóviles y partes de automóviles, chapas de metal y productos químicos y farmacéuticos.

La presencia de empresas alemanas en el Ecuador se concentra en el sector comercial. En Quito existe desde 1978 una Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano-Alemana, con una oficina de enlace en Guayaquil.

Para promocionar sus exportaciones a Europa, Ecuador abrió en 1993 un Consulado General en Hamburgo, que funciona como dependencia de la Embajada.

Desde 1965 existe un Tratado de Fomento y Protección Recíproca de Inversiones y desde 1986, un Convenio para evitar la Doble Imposición.

El Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración, Embajada del Ecuador en Alemania, informa que en el primer semestre de este año 2008 las exportaciones de productos ecuatorianos a Alemania se han incrementado en un 35% con relación al mismo periodo del año anterior, gracias a la activa labor de promoción que realiza el Servicio Exterior, CORPEI y la empresa privada nacional.

Según cifras de la Oficina Federal de Estadísticas de Alemania las exportaciones ecuatorianas en el período enero-junio de 2008 llegaron a US\$ 364,5 millones, es decir 35% más que en el mismo período del 2007 que fueron de US\$ 270 millones. Las importaciones desde Alemania alcanzaron por su parte los US\$ 191,5 millones, con un crecimiento del 32% en relación con el año 2007, lo que genera un superávit comercial favorable para el Ecuador en estos seis meses de US\$ 172, 8 millones.

El comercio bilateral entre Ecuador y Alemania ha mantenido un crecimiento sostenido en los últimos años; en 2007 superó la significativa suma de 800 millones de dólares, siempre con balanzas comerciales en favor de nuestro país a pesar de que Alemania es el primer país exportador del mundo.

El lema "Ecuador Calidad de Origen", ha permitido que los productos ecuatorianos tengan mayor aceptación en el exigente mercado alemán. También han contribuido a este importante incremento de las ventas del Ecuador a Alemania las Misiones Empresariales Alemanas al Ecuador organizadas por la Embajada en Berlín, y las visitas de promoción que funcionarios de nuestra Misión Diplomática realizan a los 16 Estados Federados de Alemania.

Estadísticas del comercio de Ecuador con Alemania

INTERCAMBIO COMERCIAL ECUADOR ALEMANIA

Año	Exportaciones en miles de dólares	Importaciones en miles de dólares	Balanza en miles de dólares
2003	415 (+5,20%)	181 (+25,5%)	234
2004	478 (+13,0%)	219 (+20,9%)	259
2005	542 (+13,3%)	272 (+24.2%)	270
2006	474 (-12.5%)	268 (-1.4%)	206
2007	518 (+9,2%)	319 (+ 19,2%)	199

Fuente: Oficina federal de Estadísticas

Año	Exportaciones en miles de dólares	Importaciones en miles de dólares	Balanza en miles de dólares
2007 (enero-junio)	270,00	145,00	125
2008 (enero-junio)	364,5	191,5	172,8
Incremento con relación al 2007	+ 35%	+32%	+38%

Fuente: Oficina federal de Estadísticas

Productos Importados por ALEMANIA desde el Ecuador en el año 2008

(ENERO-AGOSTO)

TOTAL EXPORTADO EN MILES DE DOLARES-----> 197,063.0

TOTAL EXPORTADO EN TONELADAS METRICAS-----> 400,264.9

\*Porcentaje de participación con relación al total importado por ALEMANIA en el año 2008 (ENERO-AGOSTO)

Nº	Partida	Producto	Ton. Métricas	Valor FOB Miles USD	*En %	Acum.
15	1801001000	- Cacao en grano, entero o partido, crudo	225.1	649.0	0.33	97.17

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 15/OCTUBRE/2008

#### 4.1.2. AUSTRIA

A continuación se detalla información general acerca de Austria:

Datos generales:	
Capital	Viena
Población	1.670.347 hab (2007)
Coordenadas	48°12' N 16° 21' E
Ciudad más poblada	Viena
Idiomas oficiales	Alemán
Forma de gobierno	República federal parlamentaria
Presidente	Heinz Fischer
Canciller federal	Alfred Gusenbauer
Independencia	De los aliados
Fecha	27 de julio de 1955
Superficie Total	Puesto 112º 83.871 km <sup>2</sup>
%agua	1,3
Fronteras	2.558 km

Población Total Densidad	Puesto 86° 8.334.325 (2008) 97 hab/km <sup>2</sup>
PIB(nominal) Total(2007) • PIB per cápita	Puesto 26° US\$ 373.943 millones US\$ 45.181 (2007)
PIB (PPA) • Total(2007) • PIB per cápita	Puesto 35° US\$ 317.807 millones US\$ 38.399 (2007)
IDH (2005)	0,948 (15°) – alto
Moneda	Euro <sup>2</sup> (€, EUR)
Gentilicio	Austriaco, austriaca
Huso horario • en verano	CEST (UTC+1) CEST (UTC+2)
Dominio Internet	.at
Prefijo telefónico	+43
Prefijo radiofónico	OEA-OEZ
Código ISO	040 / AUT / AT
Miembro de:	Unión Europea, ONU, OCDE, OSCE, COE
<sup>1</sup> Son cooficiales el esloveno en Carintia y el croata y el húngaro en Burgenland. <sup>2</sup> Antes de 2002, el chelín austriaco.	

Austria.-Nombre oficial: República de Austria, Republik Österreich) es un país de Europa Central, organizado como una república federal parlamentaria, miembro de la Unión Europea desde 1995. País sin frontera marítima, Austria comparte fronteras con Alemania, República Checa, Eslovaquia, Hungría, Eslovenia, Italia, Suiza y Liechtenstein.

⇒ **Gobierno y política**

⇒ **Parlamento de Austria**

Austria es una república federal y democrática gobernada según una constitución que data de 1920, aunque modificada más tarde.

El poder ejecutivo es ejercido por el presidente, que es elegido por sufragio universal cada seis años, y por el Consejo de Ministros que dirige un canciller, designado por el presidente para un periodo no superior a cuatro años.

- Fuerzas Armadas Austríacas
- Estado Social

#### ⇒ **Situación política de Austria**

Austria está compuesta por nueve Estados federados. El Jefe de Estado es el Presidente Federal, electo por voto popular directo por un periodo de seis años. El Jefe de Gobierno es el Canciller Federal, quien encabeza el Consejo de Ministros, todos ellos responsables ante el Parlamento. El poder legislativo lo ejerce el parlamento y está dividido en dos cámaras:

- La cámara alta (consejo federal o Bundesrat) integrada por 64 miembros. Sus miembros son elegidos por los consejos de los Estados por un período equivalente al de los mandatos regionales, por lo cual el peso interno de los partidos en él representados se modifica a intervalos irregulares dependiendo de las elecciones que se celebren en las entidades federativas.
- La cámara baja (consejo nacional o Nationalrat) con 183 miembros elegidos cada cuatro años. Es el verdadero órgano de decisión legislativa.

#### ⇒ **Política exterior de Austria**

La política exterior de Austria se mantiene como una política denominada de neutralidad participativa, en la cual se destacan en los siguientes puntos:

- Velar por la seguridad nacional.
- Fomentar sus relaciones diplomáticas con el mundo árabe.
- Fomentar las relaciones diplomático-comerciales con Estados Unidos (en la lucha contra el terrorismo Austria ha permitido que Estados Unidos pueda utilizar territorio austriaco para esos fines, así como ha brindado toda la cooperación burocrática que necesite)
- Cooperar en el combate al terrorismo.

- Mantener la neutralidad llamada "neutralidad participativa" a excepción de los siguientes casos: Cooperar con el Consejo de Seguridad de la ONU, ayudar en las misiones de la OSCE y operaciones de "Tipo Petersberg" contempladas dentro del Tratado de Amsterdam.
- Promover la cooperación a fin de evitar tanto el vínculo a un bloque militar, como la construcción de bases militares de otros Estados en su territorio. Este proceso de adecuación en la tradicional política exterior austriaca está en gestación, ya que ha enfrentado serias reticencias al interior.
- En el marco de la UE, Austria busca fomentar al máximo su cooperación con el organismo.

#### ⇒ **Geografía**

La mayor parte del territorio de Austria, dos tercios del total, está dentro de la sección oriental de los Alpes, que alcanzan alturas de más de 3000 m.

La población se concentra en los valles de los ríos, entre los que destaca el más importante, el Danubio, que entra en Austria por Passau, en la frontera con Alemania, pasando por Linz y Viena, hasta Bratislava, en la frontera con Eslovaquia. En Alemania recibe al Inn, que pasa por Innsbruck, con su afluente el Salzach, que pasa por Salzburgo.

El lago de Constanza es el más grande del país y forma la frontera oeste con Alemania y Suiza.

#### ⇒ **Economía**

Austria es uno de los 10 países más ricos del mundo en términos de PIB per cápita. Tiene una economía social de mercado bien desarrollada y un nivel de vida muy elevado. Hasta la década de 1980, numerosas empresas fueron nacionalizadas. En los últimos años, sin embargo, la privatización ha reducido las explotaciones estatales a un nivel comparable al de otras economías europeas. Junto a una industria altamente desarrollada, el turismo internacional es la parte más importante de la economía nacional.

Alemania ha sido históricamente el principal socio comercial de Austria, lo que la hace vulnerable a la rápida evolución de la economía alemana.

Pero desde que Austria se convirtió en un Estado miembro de la Unión Europea, se han establecido vínculos más estrechos con otras economías de la Unión Europea y se ha reducido su dependencia económica de Alemania. Además, el número de miembros de la UE ha preparado una afluencia de inversores extranjeros atraídos por el acceso al mercado único europeo y la proximidad a la UE. El crecimiento del PIB se aceleró en los últimos años y alcanzó el 3,3% en 2006.

### ⇒ **Demografía**

Crecimiento de la población desde 1961 (en miles de habitantes)

La población estimada de Austria para octubre de 2006 era de 8.292.322. La población de la capital, Viena, es superior a 1,65 millones (2,2 millones contando los suburbios), que representan alrededor de una cuarta parte de la población del país y es conocida por su amplia oferta cultural y alto nivel de vida. En contraste con la capital, las demás ciudades austríacas no exceden el millón de habitantes: la segunda ciudad más grande es Graz, donde viven 250.099 habitantes, seguida de Linz (188.968), Salzburgo (150.000) e Innsbruck (117.346). Todas las demás ciudades tienen menos de 100.000 habitantes.

La lengua materna de la población que prevalece es el alemán (88,6%), seguido del turco (2,3%), serbio (2,2%), croata (1,6%), húngaro (0,5%) y bosnio (0,4%).

El idioma oficial, el alemán, es hablado por casi todos los residentes del país. El terreno montañoso de Austria llevó al desarrollo de muchos dialectos alemanes distintos. No obstante, todos los dialectos en el país pertenecen al grupo de dialectos alemanes procedentes del bávaro, con excepción del dialecto hablado en el extremo occidental del Bundesland, Vorarlberg, que pertenece al grupo de dialectos alemánico. También existe una norma gramatical distinta para el alemán austríaca, con unas pocas diferencias al alemán hablado en Alemania.

## ⇒ Calidad de vida y sistema social

La calidad de vida en Austria es excepcional y cuenta con servicios sociales de primera calidad, tanto en previsión sanitaria como en compatibilidad entre el trabajo y la familia.

El sistema de seguridad social en Austria es amplio, obligatorio y financiado a través de impuestos. La seguridad social incluye prestaciones para todos los empleados y sus parientes en caso de asistencia médica, desempleo, baja por maternidad y jubilación, así como asistencia social pública para ciudadanos necesitados.

### Mercados del Ecuador

Productos Importados por AUSTRIA desde el Ecuador en el año 2008

(ENERO-AGOSTO)

TOTAL EXPORTADO EN MILES DE DOLARES-----> 674.9

TOTAL EXPORTADO EN TONELADAS METRICAS-----> 119.5

\*Porcentaje de participación con relacion al total importado por AUSTRIA en el año 2008 (ENERO-AGOSTO)

Nº Partida	Producto	Ton. Métricas	Valor FOB Miles USD	*En %	Acum.
	TOTAL AUSTRIA	119.5	674.9	0.00	
	Exportaciones hacia el resto del mundo	18,805,770.5	13,716,902.8	100.00	
	TOTAL	18,805,890.0	13,717,577.8	100.00	

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 15/OCTUBRE/2008

### 4.1.3. SUIZA

A continuación se detalla información general acerca de Suiza:

#### Datos generales:

---

Capital:	Berna
Población:	128.000 Hab (2007)
Coordenadas:	46°57' N 7°27' E
Ciudad más poblada:	Zúrich
Idiomas oficiales:	Alemán, francés, italiano, romanche
Forma de gobierno:	República federal
Consejo Federal:	Pascal Couchepin (P) Hans-Rudolf Merz (VP) Samuel Schmid Doris Leuthard Moritz Leuenberger Micheline Calmy-Rey Eveline Widmer-Schlumpf

---

---

Superficie:	Puesto 132°
• Total	41.285 km <sup>2</sup>
• % agua	4.2%
Fronteras	1.852
Población	Puesto 92°
• Total	7.523.934 Hab (2007)
• Densidad	176 hab/km <sup>2</sup>
PIB (nominal)	Puesto 20°

---

• Total (2007)	\$ 415.516 mil
• PIB per cápita	\$ 53.352 (2007)
PIB (PPA)	Puesto 38°
• Total (2007)	\$ 300 186 mil
• PIB per cápita	\$ 41128 (2007)
IDH (2005)	0,955 (7°) – Muy Alto
Moneda	Franco suizo (CHF) = 100 céntimos
Gentilicio	Suizo, -a helvecio, -a helvético, -a
Huso horario	UTC +1
• en verano	UTC+2
Dominio Internet	.ch
Prefijo telefónico	+41
Prefijo radiofónico	HEA-HEZ, HBA-HBZ
Siglas país para aviones	HB
Siglas país para automóviles	CH
Código ISO	756 / CHE / CH
Miembro de:	ONU, EFTA, OCDE, OSCE, COE
Lengua nacional, considerada localmente oficial (Art 70 CS)	

Suiza ubicado en el centro de Europa occidental es el estado federal sin salida al mar, pero con conexiones portuarias a través del río Rin. Tiene fronteras con Alemania, Francia, Italia, Austria y Liechtenstein.

El país ha tenido una gran tradición de neutralidad política y militar, razón por la cual es sede de muchas organizaciones internacionales.

Suiza es, desde fines del siglo XIX, uno de los estados más ricos y desarrollados del mundo.

### ⇒ Política

Una de las políticas más importantes de este país con respecto al ejército es precisamente la de no poseer un ejército. Todos los suizos en edad militar se ausentan de su trabajo sin perder prestaciones económicas para asistir a maniobras militares una vez al año durante un mes, con este sistema se contribuye a la defensa nacional de país por parte de todos los ciudadanos.

Suiza posee un sistema de gobierno particular que se diferencia de muchos vigentes hoy día, al que se le conoce comúnmente como democracia directa, aunque es más bien una democracia semidirecta y en la práctica sólo dos cantones actualmente preservan este sistema.

### Organización político-administrativa

Los cantones están divididos en 2.758 comunas. Cada cantón tiene su propia constitución, poder legislativo, gobierno y parlamento.

### ⇒ Geografía



El paisaje suizo está caracterizado por los Alpes, una alta cadena montañosa que discurre a través de la zona central y sur del país. Entre los altos picos de los Alpes Suizos está el Pico Dufour que alcanza los 4.634 msnm. En el Pico Dufour se encuentran numerosos valles y algunos incluso con glaciares. De ese lugar emergen varios de los ríos principales de Europa, entre ellos el Rin, el Ródano, el Eno, el Aare y el Tesino, ríos que suelen desembocar en algunos lagos, por ejemplo, el Lago Lemán, el Lago de Zúrich, Lago Neuchâtel y el Lago de Constanza. A su vez, éstos y otros lagos son de origen glaciar.

La parte del norte de Suiza, la más poblada, es más abierta, pero aún es medianamente montañosa. El clima suizo es normalmente templado, pero puede variar mucho dependiendo de la localidad, desde el severo clima en las altas montañas hasta el agradable clima mediterráneo en la parte sur.

### ⇒ Demografía

Al año 2007, Suiza tiene una población de 7.554.000 habitantes. Los grupos étnicos principales son: alemán 65%, francés 18%, italiano 10%, otros (turcos, africanos, etc.) 6%, retorromano 1%.

Los tres idiomas oficiales son: el alemán (hablado por el 63,7%), el francés (hablado por el 20,4%) y el italiano (hablado por el 6,5%).

El alemán (que conoce el 80% de los habitantes del país) y el francés (conocido por un 50% de la población) son las lenguas de uso generalizado en la educación, los medios de comunicación y la economía. La esperanza de vida es de 81,3 años (la tercera más alta del mundo). El promedio de hijos por mujer es de tan sólo 1,44. La composición étnica actual es la siguiente:

- Suizos: 79%
- Europeos: 16,7%
- Asiáticos: 2,4%
- Americanos (continentales): 0,7%
- Africanos: 0,7%

Los suizos son reconocidos por sus bancos, chocolates, quesos, medicamentos, relojes y navajas.

<b>Fecha</b>	<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Cantones donde el día es festivo</b>	<b>Cantones donde el día es inhábil</b>
1 de enero	Año Nuevo	Todos	
movible	Viernes Santo	Todos salvo Tesino y Valais	
movible	Lunes de Pascua	Ginebra, Jura, Tesino, Vaud, Argovia, Appenzell Rodas-Interiores, Appenzell Rodas-Exteriores, Berna, Basilea-Ciudad, Basilea-Campaña, Glaris, Grisones, Sankt-Gallen, Schaffhausen, Schwyz, Turgovia, Uri, Zúrich	Neuchatel, Lucerna, Obwalden, Nidwalden, Soleura, Zug
movible	Ascensión	Todos	
25 de diciembre	Navidad	Todos	
14 de Febrero	San Valentin	Todos	
31 de diciembre	Restauración de la República	Ginebra	

Mercados del Ecuador

Productos Importados por SUIZA desde el Ecuador en el año 2008

(ENERO-AGOSTO)

TOTAL EXPORTADO EN MILES DE DOLARES-----> 21,632.7

TOTAL EXPORTADO EN TONELADAS METRICAS-----> 736.8

\*Porcentaje de participación con relación al total importado por SUIZA en el año 2008 (ENERO-AGOSTO)

Nº	Partida	Producto	Ton. Métricas	Valor FOB Miles USD	*En %	Acum.
4	1801001900	- - Los demás, cacao crudo	100.4	333.4	1.54	96.23
		TOTAL SUIZA	736.8	21,632.7	0.16	
		Exportaciones hacia el resto del mundo	18,805,153.2	13,695,945.0	99.84	
		TOTAL	18,805,890.0	13,717,577.8	100.00	

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 15/OCTUBRE/2008

## **CAPITULO V**

### **5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL PROYECTO**

## 5.1. CONCLUSIONES

- El Ecuador sin duda alguna no es el más grande productor de cacao, pero sí el más importante, ya que una pequeña cantidad de nuestro producto es suficiente para dar un toque de exquisitez a los productos terminados, dada la estratégica posición geográfica de nuestro país que le permite recibir perpendicularmente los rayos del sol.
- Según los análisis de precios del cacao en la bolsa de NY y Londres, concluyen en que existen buenas perspectivas comerciales para el cacao fino o de aroma durante el año 2010, dado que las monedas respectivas tanto de Norteamérica como de la Unión Europea son las divisas más fuertes y estables a nivel mundial.
- Si se logran obtener certificaciones de calidad o Normas estandarizadas ISO, esto garantiza que el pago de la producción de cacao sea significativa y beneficiosa.
- Con el cultivo del cacao se mitiga en parte la gran producción de monocultivos acelerados que existen en la zona norte de la provincia de Esmeraldas, ya que el manejo sustentable de la producción del cacao no afecta al medio ambiente.
- Según mi diagnóstico concluyo indicando que existe en el cacao de aroma una importante "ventaja competitiva" pero que si debido a una combinación errónea de acciones, tanto en la fase de producción como de procesamiento, no se logrará consolidar a la pepa de oro como "ventaja competitiva".
- La siembra y producción de cacao fino de aroma en grano ha mejorado la economía de cientos de productores del norte de Esmeraldas, alternativa que mejorara las condiciones de vida de la población rural esmeraldeña mediante el manejo sustentable y la conservación del capital natural.

## 5.2. RECOMENDACIONES

- Producir cacao y exportarlo, resulta ser muy factible, ya que los márgenes de ganancias son considerables, debido a que el mercado extranjero está dispuesto a pagar a un buen precio a cambio de una producción de alta calidad.
- Se recomienda que para garantizar el buen nombre de ser los exportadores de cacao fino y de aroma, no debemos bajar la calidad de la producción, de la misma forma se recomienda que se exporte un cacao que cumpla con las normas y exigencias que determine el país es decir cumplir con todos y cada uno de los requisitos específicos y complementarios.
- Es importante que las empresas dedicadas al cultivo del cacao logren obtener certificaciones internacionales de calidad, que son sellos que garantizan que la producción comercializada cumplió con las normas sociales y ambientales sustentables.
- Se sugiere que las organizaciones cacaoteras y ONG's deberían invertir para que el pequeño, y mediano productor reciban asesorías en cuanto al manejo sustentable de sus cultivos, ya que según las encuestas realizadas al sector cacaotero ellos tienen mucho desconocimiento acerca del manejo y control de ciertas plagas, que en años pasados azotaron importantes hectáreas de producción en toda la extensión territorial del país.
- Los pequeños y medianos productores si desean que su producción logre llegar al mercado extranjero, deberán unirse y armar organizaciones para de esta manera contar con una asociación que los pueda representar y respaldar.

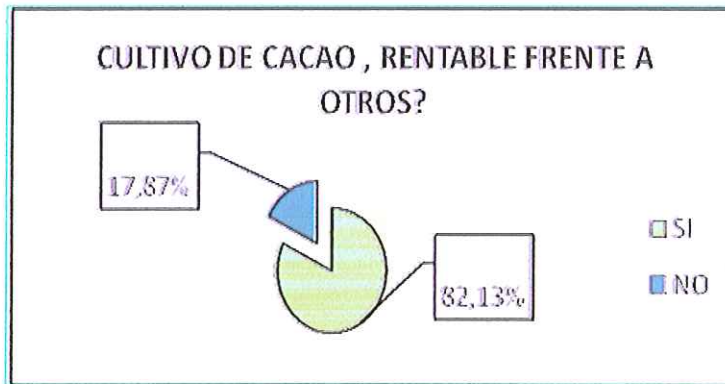
## 5.3. ***ANEXOS***

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD DEL ECUADOR SEDE EN ESMERALDAS**

**ANÁLISIS DE ENCUESTAS REALIZADAS A LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE CACAO DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS**

**1. ¿Frente a otros cultivos, considera usted al cacao fino y de aroma como rentable?**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	285	82,13
NO	62	17,87
TOTAL	347	100,00



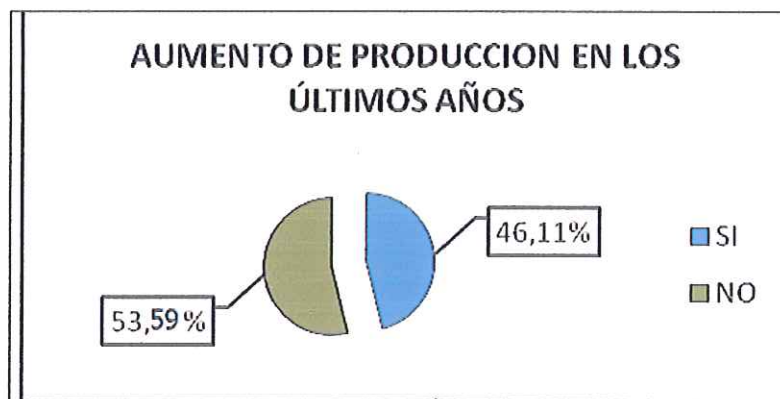
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

**Análisis:**

La siguiente encuesta fue planteada a una muestra de 347 pequeños y medianos productores de cacao de los cantones Eloy Alfaro, Rio Verde y San Lorenzo, en las comunidades de Timbiré, Valdez, Colon Eloy, Concepción, Maldonado y Lagarto, en donde un 82.13 % de éstos productores consideran la producción de cacao como un producto muy rentable frente a otros, debido a que contamos con un excelente cacao de aroma que es muy bien cotizado en el mercado nacional e internacional.

## 2. ¿Ha aumentado su producción de cacao en los últimos años?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	160	46,11
NO	187	53,89
TOTAL	347	100,00



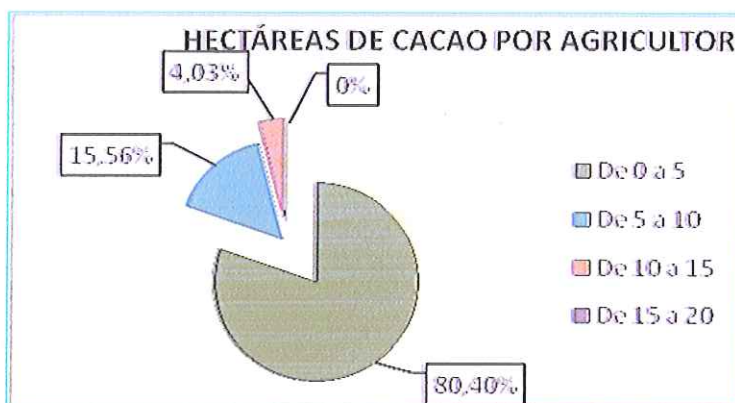
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

### **Análisis:**

Es claro que más del 50% de los encuestados afirma que en los últimos años no han tenido gran aumento en su producción de cacao, quizás la falta de financiamiento no les permite incrementar su producción de cacao a gran escala.

### 3. ¿Cuántas hectáreas de cacao usted posee?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De 0 a 5	279	80,40
De 5 a 10	54	15,56
De 10 a 15	14	4,03
De 15 a 20	0	0,00
TOTAL	347	100,00



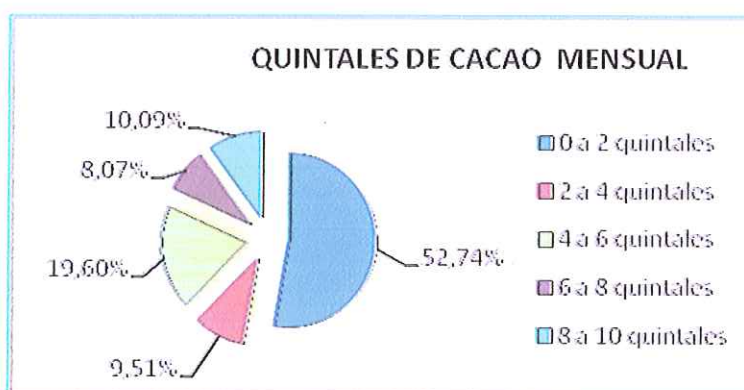
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

#### **Análisis:**

Es evidente que el 80,40% de los pequeños y medianos productores de cacao no cuentan con más allá de 5 hectáreas, seguido de un 15,56% que poseen más de 5 hectáreas, y muy de lejos con un 4,03% de productores que cuentan entre 10 y 15 hectáreas, ninguno de los encuestados tienen más de 15 hectáreas, obviamente son pequeños y medianos productores que con sus escasos recursos solo pueden sacar adelante pocas hectáreas de cultivo de cacao.

#### 4. ¿Cuántos quintales de cacao de cacao usted está produciendo al mes?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0 a 2 quintales	183	52,74
2 a 4 quintales	33	9,51
4 a 6 quintales	68	19,60
6 a 8 quintales	28	8,07
8 a 10 quintales	35	10,09
TOTAL	347	100,00



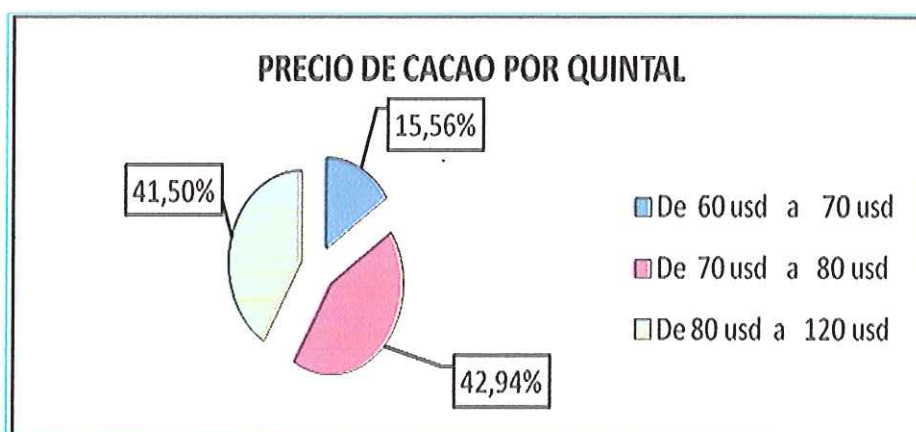
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

#### **Análisis:**

El ser pequeños productores y no contar con las herramientas necesarias para obtener una excelente producción de cacao es evidente en ésta encuesta en donde gran parte de los agricultores no producen más de 2 quintales de cacao al mes, seguido muy de lejos de un 19,06% que obtienen de su producción entre 2 y 4 quintales mensuales de cacao.

## 5. ¿Cuáles es el precio de venta de su cacao por quintal?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De 60 usd a 70 usd	54	15,56
De 70 usd a 80 usd	149	42,94
De 80 usd a 120 usd	144	41,50
TOTAL	347	100,00



Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

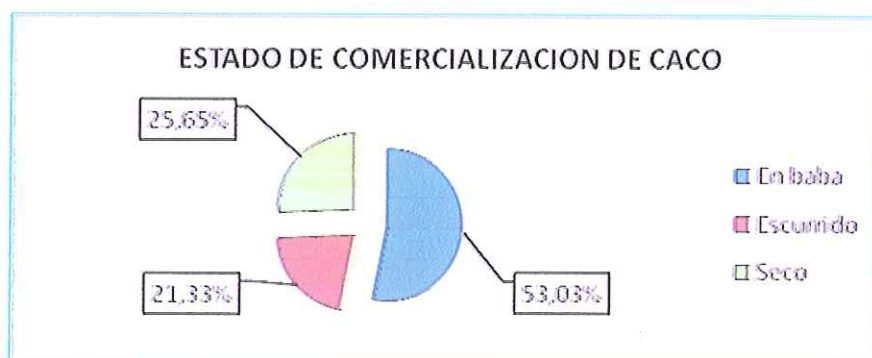
### **Análisis:**

Según encuestas realizadas las fluctuaciones del precio del quintal del cacao son muy inestable en la zona norte, donde el precio se rige a la oferta y demanda del mercado, fue evidente que en una de las comunidades, los intermediarios eran los que fijaban los precios y los agricultores como no tienen otra opción de compra se ven en la obligación de vender su producto al precio que éstos estipulen.

Por otra parte los rangos de venta del cacao seco están entre \$ 70,00 y \$120,00 usd,

## 6. Comúnmente en qué estado comercializa su producción de cacao?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
En baba	184	53,03
Escurrido	74	21,33
Seco	89	25,65
TOTAL	347	100,00



Autor: Margoth Francis Medina

Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

### Análisis:

El 53,03% de los encuestados venden su producción de cacao en baba, especialmente los productores de los cantones Eloy Alfaro y San Lorenzo ya que los mismos no cuentan con un espacio físico adecuado para poder secar el producto correctamente, es por ello que en su mayoría prefieren vender su producto en ese estado a la Asociación de Productores de Cacao del Norte de Esmeraldas (APROCANE), la cual cuenta con los espacios físicos y los equipos adecuados para fermentar y secar el cacao correctamente logrando así que el cacao no pierda el buen sabor y aroma que lo caracteriza.

Por otra parte los productores de las comunidades del Cantón Rio Verde prefieren vender su producto en estado seco ya que su costo de venta es más elevado.

Y finalmente una gran minoría prefiere vender el cacao en estado escurrido.

7. La siguiente lista describe las posibles causas por las que puede aumentar o disminuir la producción de cacao, indique cuáles de ellas han ocasionado aumento o disminución respectivamente:

VARIABLES	Aumento	Disminución	CONTROLADOR
Competencia	166	181	347
Vías de acceso	69	278	347
Precios de venta inestables	112	235	347
Tecnología	45	302	347
Calidad de productos frente a otros	234	113	347
Precios de insumos	58	289	347
Invierno	135	212	347

VARIABLES	% AUMENTO	% DISMINUCION	CONTROLADOR
Competencia (*****)	47,84	52,16	100,00
Vías de acceso (*****)	19,88	80,12	100,00
Precios de venta inestables (*****)	32,28	67,72	100,00
Tecnología (****)	12,97	87,03	100,00
Calidad de productos frente a otros (***)	67,44	32,56	100,00
Precios de insumos (**)	16,71	83,29	100,00
Invierno (*)	38,90	61,10	100,00

CAUSAS DE AUMENTO O DISMINUCION DE PRODUCCION			
Invierno	38,90	61,10	
Precios de insumos	16,71	83,29	
Calidad de productos frente a otros	67,44	32,56	
Tecnología	12,97	87,03	
Precios de venta inestables	32,28	67,72	
Vías de acceso	19,88	80,12	
Competencia	47,84	52,16	

	PORCENTAJES DE AUMENTO
	PORCENTAJES DE DISMINUCION

Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

## Análisis:

(\*) Según los encuestados el 61,10% de los productores de cacao consideran que el **invierno** es una estación que a pesar de resultar de mucha ayuda para las plantas, al mismo tiempo ocasiona que se torne un tanto difícil el ingreso de los productores a sus terrenos debido a los grandes descensos de agua.

(\*\*) Por otra parte el alza de **precios de los insumos** es otra problemática que afecta en gran medida la producción de cacao ya que los pequeños productores no cuentan con los recursos suficientes para poder solventar el sinnúmero de insumos que se requieren para poder obtener un alto nivel de producción.

(\*\*\*) La **calidad del cacao** es una de las ventajas que aprovechan al cien por ciento los agricultores, prueba de ello son las extensas áreas de cacao que existen sembradas en la zona norte.

(\*\*\*\*) Indiscutiblemente un productor que no cuenta con la **maquinaria** necesaria para poder trabajar difícilmente podrá obtener una producción de cacao a escala.

(\*\*\*\*\*) Existe mucha **inestabilidad en los precios** de venta del cacao, que causa en muchas ocasiones descontento entre los agricultores, y son éstos detalles que hacen que los agricultores poco a poco dejen de un lado la producción del cacao.

(\*\*\*\*\*) Por otra parte otra de las grandes dificultades con las que cuentan los agricultores, es reflejada en la encuesta con un 82,12% de productores que indica que el mal estado en el que se encuentran **las carretas**, no les permite que ellos puedan sacar su producción con facilidad.

(\*\*\*\*\*) Por último las **competencia** para éstos agricultores no la consideran como un factor muy importante que defina el aumento o disminución de su producción, los productores afirman que ellos producen calidad, y siempre encontrarán quien les compre su producción.

**8. ¿Cuál de las siguientes dificultades cree usted que afectan su producción de cacao?**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Maleza	107	30,84
Plagas	172	49,57
Clima	42	12,10
Transporte	7	2,02
Ubicación	12	3,46
Nutrición	7	2,02
	347	100,00



Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

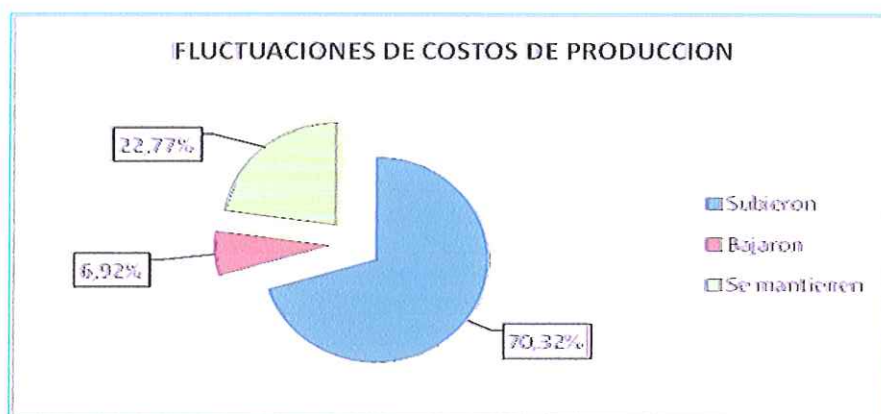
**Análisis:**

El 49,57% de los productores afirma que las plagas son el principal factor que ataca a la producción de cacao, mencionaban plagas como la **escoba de bruja**, **helada** (ellos indican que quizás es causada por la humedad, la **piña** o más conocida como ramilla y la gualpa; son pequeños agricultores que claman la ayuda de profesionales en agro para que los orienten en el manejo de un sinnúmero de plagas que están apareciendo y que ellos no saben cómo erradicar.

Seguido de un 30,84% tienen como segundo factor de dificultad la presencia de malezas en sus cultivos, y un 12% afirma que clima también afecta su producción.

### 9. ¿Qué ha sucedido con sus costos de producción actualmente?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Subieron	244	70,32
Bajaron	24	6,92
Se mantienen	79	22,77
TOTAL	347	100,00



Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

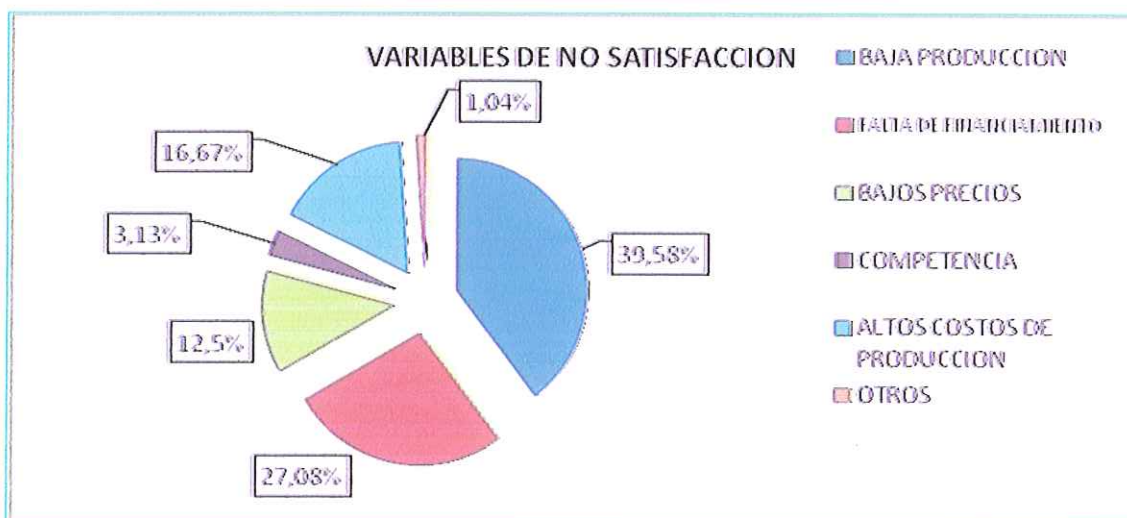
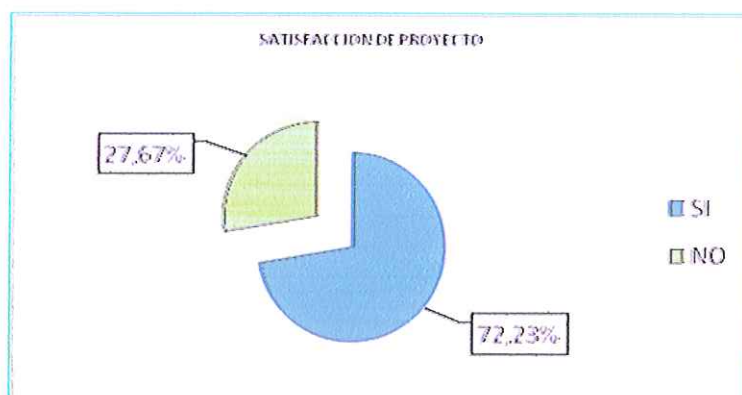
#### **Análisis:**

La inflación afecta todo, es evidente que hoy en día los costos de producción para un 70,32% de pequeños agricultores cada vez son más elevados, se espera que con la implementación del mandato agrícola donde se subsidiará en gran medida al productor que menos tenga, se logre beneficiar en gran medida a los agricultores de la zona.

**10. ¿Considera usted que ha alcanzado las expectativas que se planteó al emprender su proyecto?**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	251	72,33
NO	96	27,67
TOTAL	347	100,00

BAJA PRODUCCION	FALTA DE FINANCIAMIENTO	BAJOS PRECIOS	COMPETENCIA	ALTOS COSTOS DE PRODUCCION	OTROS	CONTRALADOR
38	26	12	3	16	1	96
39,58	27,08	12,50	3,13	16,67	1,04	100,00



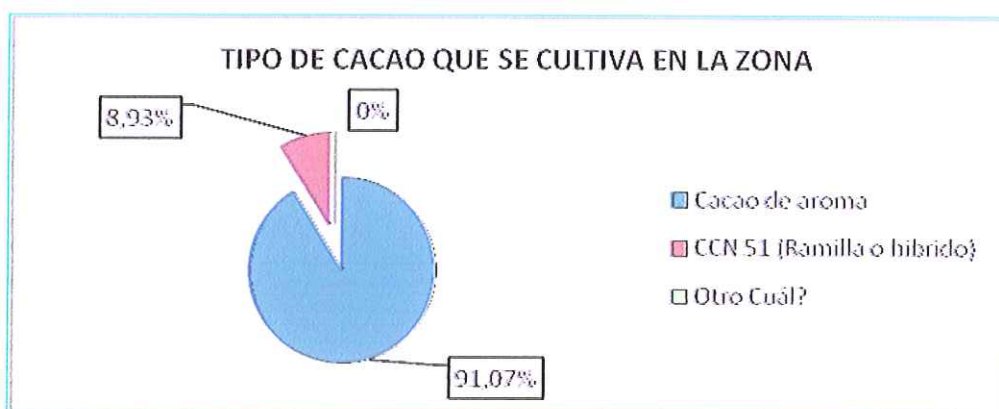
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

**Análisis:**

El 72.23% de productores encuestados manifiestan su conformidad hasta la fecha en su producción de cacao, un 27,67 afirma lo contrario y se lo atribuyen en gran medida a la baja producción, falta de financiamiento y altos costos de producción principalmente.

### 11. ¿Cuál de los siguientes tipos de cacao usted cultiva?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cacao de aroma	316	91,07
CCN 51 (Ramilla o híbrido)	31	8,93
Otro Cuál?	0	0,00
TOTAL	347	100,00



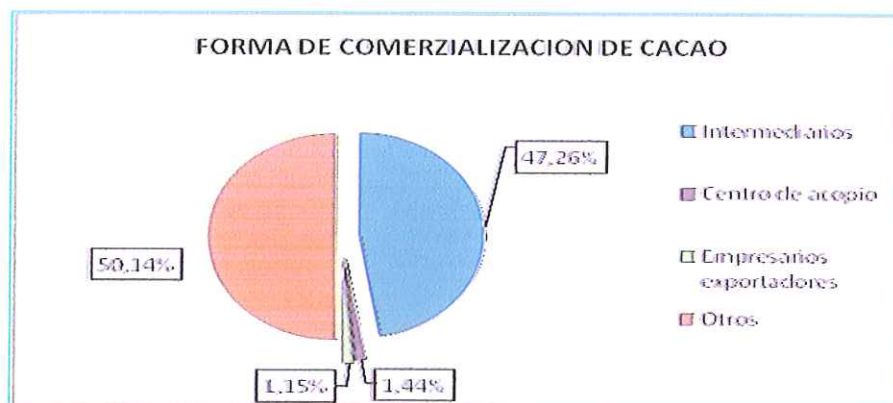
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

#### **Análisis:**

El 91,07 % de los encuestado cuenta con cultivos de cacao de aroma, es evidente que la zona norte se caracteriza por poseer grandes extensiones territoriales de cacao, una parte minoritaria de los productores indica poseer cacao CCN 51( Ramilla o híbrido), lo cultivan por ser muy productivo pero no es de excelente calidad.

## 12. ¿De qué forma está comercializando su producción?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Intermediarios	164	47,26
Centro de acopio	5	1,44
Empresarios exportadores	4	1,15
Otros	174	50,14
TOTAL	347	100,00



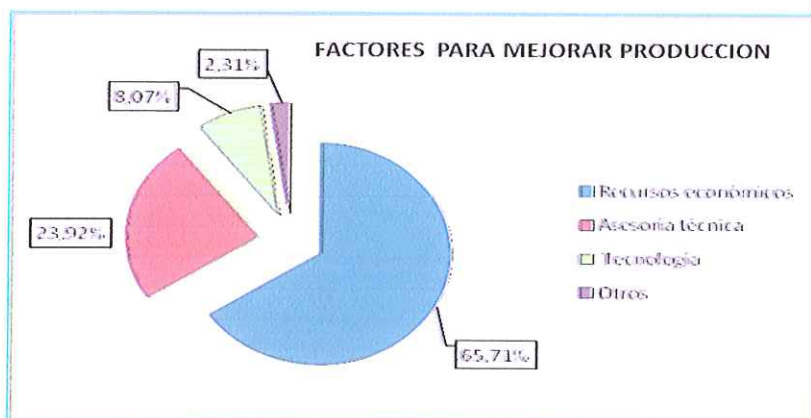
Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

### Análisis:

El 50,14% de los productores entregan su producción a los centros de acopio de APROCANE en los diferentes centros de acopios que ésta posee, sin embargo hay un 47,26 que prefieren dar su producción a los intermediarios.

### 13. ¿Qué cree usted que le falta para mejorar la producción de cacao?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Recursos económicos	228	65,71
Asesoría técnica	83	23,92
Tecnología	28	8,07
Otros	8	2,31
TOTAL	347	100,00



Autor: Margoth Francis Medina  
Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

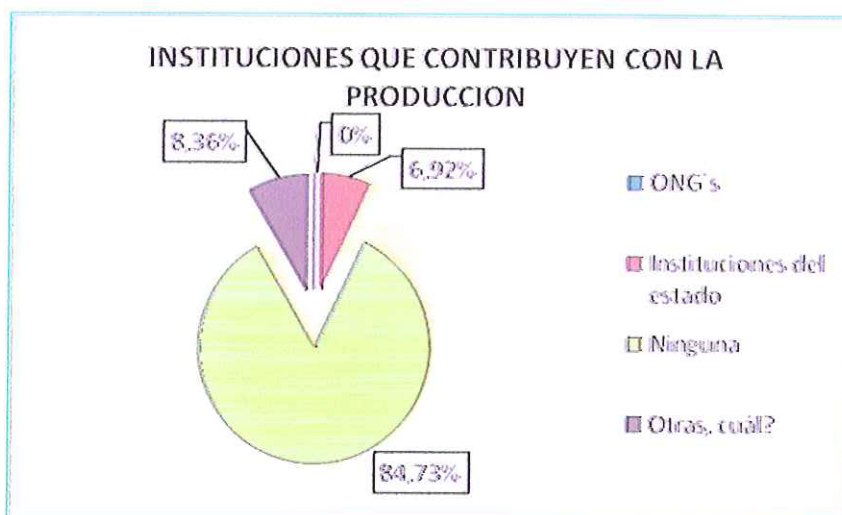
#### **Análisis:**

Recursos económicos y asesoría técnica es lo que necesitan los productores para poder sacar sus cultivos adelante.

**14. ¿ Qué tipo de instituciones contribuyen con el desarrollo de su producción?**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ONG's	0	0,00
Instituciones del estado	24	6,92
Ninguna	294	84,73
Otras, cuál?	29	8,36
TOTAL	347	100,00

APROCANE



Autor: Margoth Francis Medina  
 Fuente: Encuesta, Julio 18, 19 y 20 del 2009

**Análisis:**

Un 84,73% de los agricultores indica que nunca ha recibido la ayuda de alguna institución en cuanto a lo relacionado al cultivo de cacao, gran parte de los agricultores manifiestan el apoyo que da APROCANE para que optimicen su producción.

PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO EN GRANO	PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CACAO EN GRANO
Holanda	Cote d'Ivoire
EE.UU	Costa de Marfil
Alemania	Ghana
Francia	Nigeria
España	Indonesia
Bélgica	Camerún
Reino Unido	Bélgica
Italia	Estonia
Turquía	Ecuador
Japón	Republica Dominicana
	Brazil
	Jamaica
	Venezuela
	Malasia
	Papua Nueva Guinea
	Trinidad y Tobago

## EXPORTADORES DE CACAO DEL ECUADOR

- 1) EXPORTACIONES ACMANSA S. A.
- 2) HORSIA.
- 3) AGRÍCOLA EXPORTADORA VENTANAS AGROXVEN S. A.
- 4) EXPORTADORA JOSÉ VERA VERA
- 5) AGRO MANOBANDA HERMANOS S. A. (AGROMABAN)
- 6) FUNDACIÓN MAQUITA CUSHUNCHIC M.C.C.H.
- 7) AROMAS EXPORTABLES CIA. LTDA. AROMEX
- 8) INFELERSA.
- 9) APROCAFA
- 10) INMOBILIARIA GUANGALA
- 11) CASA LUKER DEL ECUADOR
- 12) MARÍA DE LOURDES DELGADO DE PANDZIC
- 13) CHOCOLATES FINOS S. A. COFINA
- 14) NATURALEZA ECUATORIANA NATECUA
- 15) COLONIAL COCOA DEL ECUADOR S. A.
- 16) NESTLÉ ECUADOR S. A.
- 17) COMERCIALIZADORA DE CAFÉ Y CACAO CÍA. LTDA. CAFEICA
- 18) SACICOCOA
- 19) ECOCAFÉ S. A.
- 20) MANIDICORP
- 21) ECUACOCOA
- 22) OSELLA
- 23) ELABORADOS DE CACAO S. A. EDECA
- 24) ING. PEDRO MARTINETTI SALTOS
- 25) EXPIGO EXPORTADORA E IMPORTADORA GONZÁLEZ CÍA. LTDA.
- 26) QUEVEXPORT
- 27) EXPORTADORA E IMPORTADORA COMERCIAL ORELLANA CÍA.  
LTDA.
- 28) EXIMORE
- 29) APROCANE
- 30) SANTA FE JAVA S. A.

## PRINCIPALES EXPORTADORES DE CACAO EN EL ECUADOR

En el país durante el mes de febrero del 2007 estas fueron las siguientes empresas que realizaron mayores exportaciones de cacao.

EMPRESA	TONELADAS EXPORTADAS
Colonial	710,4tm
Acmansa	685,4tm
Inmobiliaria Guangala	655,2tm
Nestlé Ecuador	654,2tm
Quevexport	600,3tm
Eximore	465,8tm
Cofina	450tm
Casa Luker	450,22tm
Osella	407,1tm.

## PAISES DE EUROPA A LOS CUALES EL ECUADOR EXPORTA CACAO.

- ⇒ Alemania
- ⇒ Francia
- ⇒ Holanda
- ⇒ Bélgica
- ⇒ Suiza

## PRINCIPALES EXPORTADORES DE CACAO EN EL ECUADOR

En el país durante el mes de febrero del 2007 estas fueron las siguientes empresas que realizaron mayores exportaciones de cacao.

EMPRESA	TONELADAS EXPORTADAS
Colonial	710,4tm
Acmansa	685,4tm
Inmobiliaria Guangala	655,2tm
Nestlé Ecuador	654,2tm
Quevexport	600,3tm
Eximore	465,8tm
Cofina	450tm
Casa Luker	450,22tm
Osella	407,1tm.

## PAISES DE EUROPA A LOS CUALES EL ECUADOR EXPORTA CACAO.

- ⇒ Alemania
- ⇒ Francia
- ⇒ Holanda
- ⇒ Bélgica
- ⇒ Suiza

Cacao: producción efectiva y prevista

	EFECTIVA		PREVISTA	TASAS DE CRECIMIENTO	
	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	2010	1988-90 a 1998-2000	1998-2000 a 2010
	miles de toneladas			por ciento anual	
<b>MUNDO</b>	<b>2 460</b>	<b>2 905</b>	<b>3 700</b>	<b>1,7</b>	<b>2,2</b>
<b>EN DESARROLLO</b>	<b>2 460</b>	<b>2 905</b>	<b>3 700</b>	<b>1,7</b>	<b>2,2</b>
<b>ÁFRICA</b>	1 414	1 999	2 500	3,5	2,1
Camerún	123	125	129	0,2	0,3
Côte d'Ivoire	793	1 249	1 610	4,6	2,3
Ghana	296	410	490	3,3	1,6
Nigeria	160	181	212	1,2	1,4
Otros	42	34	59	-2,1	5,1
<b>AMÉRICA LATINA Y CARIBE</b>	629	397	520	-4,5	2,5
Brasil	347	141	180	-8,6	2,2
Colombia	51	38	27	-2,9	-3,1
Rep. Dominicana	48	36	44	-2,8	1,8
Ecuador	95	86	94	-1	0,8
México	43	35	37	-2	0,5
Otros	45	61	138	3,1	7,7
<b>LEJANO ORIENTE</b>	417	509	680	2	2,7
Indonesia	118	395	574	12,8	3,5
Malasia	230	52	43	-13,8	-1,7
Papua Nueva Guinea	41	40	45	-0,2	1,1
Otros	28	22	18	-2,4	-1,8

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Consumo efectivo y previsto

	EFECTIVA		PREVISTA	TASAS DE CRECIMIENTO	
	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	2010	1988-90 a 1998-2000	1998-2000 a 2010
	miles de toneladas			por ciento anual	
<b>MUNDO</b>	<b>2 164</b>	<b>2 833</b>	<b>3 554</b>	<b>2,7</b>	<b>2,1</b>
<b>EN DESARROLLO</b>	<b>787</b>	<b>1 053</b>	<b>1 284</b>	<b>3</b>	<b>1,8</b>
ÁFRICA	180	366	450	7,4	1,9
AMÉRICA LATINA	400	338	356	-1,7	0,5
Brasil	235	200	212	-1,6	0,5
Colombia	44	37	41	-1,7	0,9
México	42	32	32	-2,7	0
Ecuador	40	36	35	-1	-0,3
Otros	39	33	36	-1,7	0,8
CERCANO ORIENTE	5	27	44	18,4	4,5
LEJANO ORIENTE	202	322	434	4,8	2,8
<b>DESARROLLADOS</b>	<b>1 377</b>	<b>1 780</b>	<b>2 270</b>	<b>2,6</b>	<b>2,2</b>
AMÉRICA DEL NORTE	285	476	703	5,3	3,6
Canadá	23	48	69	7,6	3,4
Estados Unidos	262	428	634	5	3,6
EUROPA	916	1 186	1 433	2,6	1,7
CE	816	1 095	1 348	3	1,9
Austria	14	19	27		
Bélgica/Luxemburgo	44	54	68	2,1	2,1
Dinamarca	2	11	11	18,6	0
Francia	59	137	224	8,8	4,6
Alemania	282	212	235	-2,8	0,9
Italia	51	67	72	2,8	0,7
Países Bajos	247	432	500	5,7	1,3
España	42	56	70	2,9	2
Reino Unido	126	167	134	2,9	-2
OTROS PAÍSES					
EUROPEOS	100	91	85	-0,9	-0,6
Suiza	24	35	29	3,8	-1,7
Polonia	22	35	37	4,8	0,5
Ex URSS	130	65	71	-6,7	0,8
OTROS PAÍSES					
DESARROLLADOS	46	53	63	1,4	1,6
Japón	46	48	56	0,4	1,4

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Comercio efectivo y previsto

	EXPORTACIONES					IMPORTACIONES				
	Efectiva		Prevista	Tasas de crecimiento		Efectiva		Prevista	Tasas de crecimiento	
	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	2010	1988-90 1998-2000	1998-2000 a 2010	Promedio 1988-1990	Promedio 1998-2000	2010	1988-90 a 1998-2000	1998-2000 a 2010
<b>MUNDO</b>	1 765	2 220	2 994	2,3	2,8	1 723	2 337	2 961	3,1	2,2
<b>EN DESARROLLO</b>	1 765	2 220	2 994	2,3	2,8	1 76	334	334	6,6	0
<b>ÁFRICA</b>	1 225	1 731	2 335	3,5	2,8	2	4	9	7,1	0
Côte d'Ivoire	694	1 115	1 540	4,8	3					
Ghana	251	340	469	3,1	3					
Nigeria	143	148	202	0,3	2,9					
Camerún	96	95	97	-0,2	0,2					
<b>AMÉRICA LATINA</b>	236	97	130	-8,5	2,7	7	70	29	25,7	-7,7
Brasil	112	3	23	-30,4	20,3		61	14		-12,5
Colombia	6			-23,8			1	2		4,5
Ecuador	57	48	43	-1,8	-1		2			
México	1	2		7,9			4	8		5,9
Otros países										
Latinoamericanos	61	46	64	-2,8	3,1	7	1	5	-15,6	13
<b>CERCANO ORIENTE</b>										
LEJANO ORIENTE	304	391	529	2,5	2,8	5	31	29	21	-0,5
Indonesia	92	328	520	13,5	4,3	162	230	267	3,5	1,4
Malasia	164	18	28	-19,7	4	1	14			0
<b>DESARROLLADOS</b>										
<b>AMÉRICA DEL NORTE</b>										
Canadá						1 547	2 002	2 627	2,6	2,5
Estados Unidos						335	487	505	3,8	0,3
<b>EUROPA</b>										
CE						23	52	81	8,3	4,1
Austria						312	435	424	3,4	-0,2
Bélgica/Luxemburgo						1 030	1 323	1 934	2,5	3,5
						921	1 233	1 845	3	3,7
						14	20	27	3,8	2,6
						46	26	77	-5,5	10,3



<http://www.ecuadorexporta.org/mercados/index.htm>

Tomado del libro: Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica.

Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería. San

José, Costa Rica. 1991 Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. San

José, Costa Rica. 1991

Fuente: Organización Internacional de Cacao a través de Reuters