



**ESPE**

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
ECONÓMICAS Y DE COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERIA EN COMERCIO EXTERIOR Y  
NEGOCIACIÓN INTERNACIONAL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERO EN COMERCIO EXTERIOR Y  
NEGOCIACIÓN INTERNACIONAL**

**TEMA: INCIDENCIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE  
BIOCOMERCIO SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA CACAOTERA  
DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS EN EL PERÍODO 2011 - 2015**

**AUTORES: COBA VELOZ BYRON GEOVANNY, ENRÍQUEZ  
RODRÍGUEZ BRYAN FRANCISCO**

**DIRECTOR: ING. ROMERO MONCAYO EDGAR**

**SANGOLQUÌ, 2016**



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR Y NEGOCIACIÓN  
INTERNACIONAL**

**CERTIFICACIÓN**

Certifico que el trabajo de titulación, "**INCIDENCIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE BIOCOMERCIO SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA CACAOTERA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS EN EL PERÍODO 2011 – 2015**" realizado por el sr. **Byron Geovanny Coba Veloz** y el sr. **Bryan Francisco Enríquez Rodríguez**, ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar al sr. **Byron Geovany Coba Veloz** y al sr. **Bryan Francisco Enríquez Rodríguez** para que lo sustente públicamente.

**Sangolqui, 20 de julio de 2016**

Atentamente,

Director

Ing. Edgar Efrén Romero Moncayo



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR Y NEGOCIACIÓN  
INTERNACIONAL**

**AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **BYRON GEOVANNY COBA VELOZ**, con cédula de identidad N° 1721921748, declaro que este trabajo de titulación "**INCIDENCIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE BIOCOMERCIO SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA CACAOTERA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS EN EL PERÍODO 2011 – 2015**" ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que este trabajo es de mi autoría, en virtud de ello me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

**Sangolqui, 20 de julio de 2016**

BYRON GEOVANNY COBA VELOZ

C.C. 1721921748



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR Y NEGOCIACIÓN  
INTERNACIONAL**

**AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **BRYAN FRANCISCO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ**, con cédula de identidad N° 1719713024, declaro que este trabajo de titulación **"INCIDENCIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE BIOCOMERCIO SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA CACAOTERA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS EN EL PERÍODO 2011 – 2015"** ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que este trabajo es de mi autoría, en virtud de ello me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

**Sangolquí, 20 de julio de 2016**

**BRYAN FRANCISCO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ**



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR Y NEGOCIACIÓN  
INTERNACIONAL**

**AUTORIZACIÓN**

Yo, **BYRON GEOVANNY COBA VELOZ**, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución la presente trabajo de titulación "**INCIDENCIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE BIOCOMERCIO SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA CACAOTERA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS EN EL PERÍODO 2011 – 2015**" cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

**Sangolqui, 20 de julio de 2016**

**BYRON GEOVANNY COBA VELOZ**

C.C. 1721921748



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR Y NEGOCIACIÓN  
INTERNACIONAL**

#### **AUTORIZACIÓN**

Yo, **BRYAN FRANCISCO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ**, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución la presente trabajo de titulación "**INCIDENCIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE BIOCOMERCIO SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA CACAOTERA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS EN EL PERÍODO 2011 – 2015**" cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

**Sangolqui, 20 de julio de 2016**

**BRYAN FRANCISCO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ**

C.C. 1719713024

## DEDICATORIA

Primeramente dedico a Dios este logro debido a que me colmo con sus bendiciones y sabiduría durante este tiempo de estudio universitario, a mis padres que son el soporte y apoyo permanente de mi vida, a mis hermanos que incondicionalmente me han brindado su entusiasmo y energía para culminar esta meta, personas que han impulsado mi crecimiento profesional con cariño y entusiasmo incondicionalmente

**Byron Geovanny Coba Veloz.**

Dedico un nuevo logro en mi vida a mi madre, quien siempre estuvo a mi lado guiándome, apoyándome y que gracias a su esfuerzo he conseguido cada uno de mis triunfos en la vida, llenándome de consejos y confianza para enfrentar con persistencia a la vida, motivándome a superarme cada día más, celebrando a mi lado cada éxito alcanzado.

**Bryan Francisco Enríquez Rodríguez.**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mis padres y hermanos por ser mi soporte y apoyo permanente durante mi carrera universitaria, a los docentes que han compartido sus conocimientos y sabiduría, a la universidad por darme la oportunidad de crecer profesionalmente y desarrollar mis aptitudes y actitudes.

Aperturando oportunidades de incursión laboral y vinculación con la colectividad, directores de carrera que han impulsado proyectos de internacionalización a nivel académico, en fin los actores antes mencionados que han promovido mi desarrollo académico me han permitido encontrarme listo para demostrar lo aprendido en el campo laboral.

**Byron Geovanny Coba Veloz.**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi madre y padre por siempre estar ahí para mí, siendo los pilares de mi vida al formarme como un hombre de bien, por darme la oportunidad de estudiar y superar mis objetivos, por el tiempo que dedicaron a ver como crecía a su lado y por el amor que siempre me dieron.

Agradezco de manera especial a mis difuntos abuelitos quienes lograron ser parte importante de mi vida enseñándome el significado de familia regalándome una infancia que es difícil olvidar, de la misma forma agradezco a mi familia quienes forman parte de este triunfo personal.

Agradezco a la vida por darme la fuerza y motivación para siempre superar mis obstáculos, y sobre todo agradezco a mis amigos y compañeros quienes fueron parte esencial en el desarrollo formando parte de este éxito.

Agradezco al amor que me ha llenado en estos últimos años de fuerza y pasión para mirar el futuro que siempre imaginamos tener, y paso a paso lo hemos conseguido.

**Bryan Francisco Enríquez Rodríguez.**

**ÍNDICE DE CONTENIDOS**

CARATULA	
DEDICATORIA .....	vii
AGRADECIMIENTO .....	viii
AGRADECIMIENTO .....	ix
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	x
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiv
RESUMEN.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
CAPITULO I.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO.....	3
OBJETIVO GENERAL.....	4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	4
MARCO TEÓRICO.....	4
BIOCOMERCIO.....	4
MARCO REFERENCIAL .....	6
MARCO CONCEPTUAL.....	8
CAPÍTULO II.....	12
ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN.....	12
CUANTITATIVO .....	12
TIPOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN .....	12
APLICADA.....	12

DOCUMENTAL .....	12
INSITU.....	13
DESCRIPTIVO.....	13
VARIABLES DE ESTUDIO.....	14
HIPÓTESIS .....	14
PROCEDIMIENTO PARA RECOLECCIÓN DE DATOS .....	14
CAPÍTULO III.....	16
INCIDENCIA DEL CACAO EN LA BALANZA COMERCIAL .....	16
RELACIÓN CACAO – PIB.....	17
EVOLUCIÓN INDUSTRIA CACAOTERA EN EL ECUADOR.....	18
PRODUCCIÓN DE CACAO .....	21
BIOCOMERCIO EN EL ECUADOR.....	24
MARCO LEGAL E INSTITUCIONAL .....	27
SUBSECTORES DE INFLUENCIA DEL PROGRAMA DE BIOCOMERCIO.....	32
ÁREA DE INFLUENCIA POR CADENA DE VALOR.....	33
EMPRESAS PROMOVIDAS POR EL PROGRAMA DE BIOCOMERCIO.....	34
ANÁLISIS DE LA CADENA PRODUCTIVA NACIONAL.....	41
EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO.....	45
EXPORTACIONES DEL SECTOR.....	45
DEMANDA POR EL MERCADO EXTERNO DEL CACAO .....	54
NORMAS TÉCNICAS.....	54
PROCESADORAS DE CACAO EN ELABORADOS .....	61
CAPÍTULO 4.....	69
CONCLUSIONES.....	69

RECOMENDACIONES.....	71
LISTA DE REFERENCIAS.....	73

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b>	Área de influencia y número de beneficiarios por cadena de valor ....	33
<b>Tabla 2</b>	Lista de empresas para la industria alimenticia del cacao.....	35
<b>Tabla 3</b>	Iniciativas Productivas .....	37
<b>Tabla 4</b>	Rendimiento del cacao .....	40
<b>Tabla 5</b>	Evaluación de plantaciones de cacao en la provincia de Los Ríos ....	41
<b>Tabla 6</b>	Evaluación de rendimiento por hectárea en la provincia de Los Ríos	42
<b>Tabla 7</b>	Evaluación de rendimiento por hectárea en la provincia de Los Ríos.	43
<b>Tabla 8</b>	Evaluación de rendimiento nacional de plantaciones de cacao.....	44
<b>Tabla 9</b>	Ponderación porcentual según el segmento productivo .....	47
<b>Tabla 10</b>	Evaluación a nivel Arancelario.....	48
<b>Tabla 11</b>	Exportaciones de cacao en grano .....	49
<b>Tabla 12</b>	Países de destino de semielaborados de cacao ecuatoriano 2015..	50
<b>Tabla 13</b>	Análisis internacional cocoa organization.....	51
<b>Tabla 14</b>	Lista de mercados importadores por Ecuador.....	52
<b>Tabla 15</b>	Evaluación y factores de clasificación del cacao ecuatoriano .....	55
<b>Tabla 16</b>	Criterios de acreditación de certificación sanitaria.....	57
<b>Tabla 17</b>	Valores de ponderación y evaluación de calidad del Cacao.....	58
<b>Tabla 18</b>	Cuadro detalle de siglas tipificación del cacao .....	59
<b>Tabla 19</b>	Modelo de cumplimiento normas de etiquetado .....	60
<b>Tabla 20</b>	Industrias en la elaboración de derivados de cacao.....	62
<b>Tabla 21</b>	Estratificación del cultivo de cacao .....	63
<b>Tabla 22</b>	Balance oferta demanda de cacao en grano .....	65
<b>Tabla 23</b>	Precios de la cadena productiva años 2014-2015.....	66
<b>Tabla 24</b>	Precio productor USD/qq.....	67

**ÍNDICE DE FIGURAS**

<b>Figura 1</b> Marco Legal .....	27
<b>Figura 2</b> Distribución en Porcentaje por sector .....	32
<b>Figura 3</b> N° De Empleos Directos .....	36
<b>Figura 4</b> Evolución del rendimiento nacional de cacao .....	44
<b>Figura 5</b> Exportaciones ecuatorianas de cacao .....	45
<b>Figura 6</b> Estratificación del cultivo de cacao .....	64
<b>Figura 7</b> Comportamiento de los precios en diferentes niveles.....	67
<b>Figura 8</b> Precio productor cacao fino de aroma almendra seca .....	68

## RESUMEN

El programa nacional de biocomercio sostenible es una instancia facilitadora del desarrollo de bioproductos a nivel nacional, que busca promover exportaciones e inversiones en alianzas estratégicas, buscando el desarrollo sostenible y conservación de la biodiversidad ecuatoriana. En los últimos años, el cacao fino de aroma ecuatoriano ha sido considerado uno de los mejores en el mundo y utilizado para alta chocolatería gourmet. En el presente trabajo se analizará el impacto que ha generado en los últimos años la implementación del programa nacional de biocomercio sostenible en la industria del cacao, debido a que es un producto de exportación de alta representatividad para la economía ecuatoriana. Para ello se considerará la industria agrícola del cacao y su peso en la economía nacional, teniendo en cuenta las superficies sembradas, costos de producción generados y elementos fundamentales para su proceso de cultivo en la industria cacaotera. El programa de biocomercio ha tenido alto impacto en el sector cacaotero de la provincia de Los Ríos generando fuentes de empleo permanente, fortaleciendo la especialización a las personas a cargo de los cultivos, apoyando planes de negocio e internacionalización en la parte estratégica, de ejecución y financiamiento.

### Palabras Clave

- **BIOCOMERCIO ECUATORIANO,**
- **PRODUCCIÓN ORGÁNICA AGROPECUARIA,**
- **FACTORES DE BIOCOMERCIO,**
- **DIVERSIDAD BIOLÓGICA,**
- **EVOLUCIÓN Y RENDIMIENTO DE CACAO.**

## **ABSTRACT**

The national program for sustainable bio is a facilitator instance bioproducts development nationwide that seeks to promote exports and investments in strategic alliances, seeking sustainable development and conservation of Ecuador's biodiversity. In recent years, fine Ecuadorian cocoa flavor has been considered one of the best in the world and used for gourmet chocolate making. In this paper the impact it has generated in recent years the implementation of national sustainable biotrade program in the cocoa industry, because it is an export product highly representative for the Ecuadorian economy will be analyzed. To do so will be considered agricultural cocoa industry and its weight in the national economy, taking into account the sown, production costs generated and fundamental elements for processing in the cocoa growing industry. The biotrade program has had high impact on the cocoa sector in the province of Los Rios generating sources of permanent employment, strengthening the specialization dependents of crops, supporting business plans and internationalization in the strategic part, implementation and financing.

### **Keywords**

- **BIOCOMERCIO ECUADOR,**
- **ORGANIC AGRICULTURAL PRODUCTION**
- **FACTORS BIOCOMERCIAL**
- **BIODIVERSITY**
- **EVOLUTION AND PERFORMANCE COCOA**

## Incidencia Del Programa Nacional De Biocomercio Sostenible En La Industria Cacaotera De La Provincia De Los Ríos En El Periodo 2011-2015

En el presente proyecto de investigación se analizará el Impacto que ha generado en los últimos años la implementación del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en la industria del cacao, debido a que es un producto de exportación de alta representatividad para la economía.

Para ello se va a evaluar disponibilidad de materias primas, precios internacionales de comercialización de cacao en grano, centros de acopio, tecnificación y políticas empresariales público y privadas que han promovido en la actualidad la especialización a productores y comercializadores, así como también planes de financiamiento que han sido concedidos para fomentar el crecimiento empresarial y artesanal de la industria cacaotera provincia de Los Ríos.

Este análisis previo ha impulsado el desarrollo de este proyecto en la industria cacaotera de la provincia de Los Ríos, que en la actualidad es una de las principales locaciones proveedoras y exportadoras del producto antes mencionado, para determinar la incidencia del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en su productividad y niveles de cultivo, cosecha y volumen de exportación.

## **CAPITULO I**

### **OBJETO DEL ESTUDIO**

#### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En la actualidad, el proceso de globalización a nivel mundial, la diversificación de los procesos de industrialización, y el comercio internacional se han incrementado en las últimas dos décadas, permitiendo así el crecimiento a escala de los sectores industriales de los países, apoyados por sus gobiernos, mecanismos de financiamiento, promoción, procurando la competitividad de su producción, maximizando el aprovechamiento de los recursos disponibles.

Bajo este panorama, el país ha contemplado la necesidad de implementar el Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, en el marco de la Iniciativa de la UNCTAD en el 2001 establecido por el Ministerio del Ambiente cuya ejecución fue delegada a través de la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones, para impulsar el desarrollo sostenible y conservar la biodiversidad, mediante la promoción del sector e inversiones.

El Programa de Biocomercio Sostenible consiste en brindar servicios de asesoría técnica en manejo sostenible de especies, desarrollo de productos, estudio de mercado, estrategias sectoriales y gestión empresarial, entre otros.

De esta manera se puede promover alianzas comerciales estratégicas internacionales que contribuyen al buen desarrollo de las iniciativas de biocomercio.

Actualmente el PNBS por sus siglas, se aplica mediante la publicación de lineamientos, reformas legales y regulatorias bajo las cuales las empresas del sector agrario deben cumplir con criterios mínimos de sostenibilidad; ambiental, social, económica y trabajar en sectores priorizados como lo son; los ingredientes naturales y productos terminados para la industria alimenticia, y farmacéutica.

Según el Ministerio del Ambiente, desde el 2001 el programa ha apoyado alrededor de 40 iniciativas, con una inversión que ha sido aportada por los entes público y financiamiento privado, mediante la implementación de 13 proyectos, a pesar que debido a ciertos cambios climáticos se ha generado la necesidad de implementar medidas de protección de cultivos, que limitaron momentáneamente determinados proyectos, pero que fueron subsanados y continúan en ejecución.

Es así que después de haber definido el problema de la investigación, se propone el Estudio del Impacto del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en la Industria Cacaotera de la Provincia de Los Ríos en el periodo del 2011 – 2015, mismo que ayudará a identificar la incidencia de la aplicación del programa y su aporte al cambio de la matriz productiva nacional.

## **JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO**

El análisis de la balanza comercial del Ecuador, específicamente del cacao en los últimos años se ha mantenido en un crecimiento constante, a pesar que por cambios climáticos que han causado problemas en tiempos de entrega y cumplimiento de esta materia prima.

El cultivo de cacao artesanal tiempo atrás, ha sido afectado por fenómenos naturales, plagas entre otros, y su exportación como producto primario, obligaba a su posterior adquisición como producto industrializado a costo alto, y sin dar a conocer su origen como producto ecuatoriano, por parte de las empresas internacionales. Por lo tanto, el presente estudio está orientado al análisis de la producción nacional y su diversificación respecto del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible Ecuatoriano, con el fin de identificar el efecto de este, en el fomento de la producción cacaotera ecuatoriana orgánica, su diversificación y su apoyo al cumplimiento de los lineamientos de los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir.

## **OBJETIVO GENERAL**

Analizar la incidencia del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en la Industria Cacaotera de la Provincia de Los Ríos en el período 2011 – 2015.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Analizar los antecedentes históricos y la situación actual de la Industria Cacaotera de la Provincia de Los Ríos en Ecuador.
- Realizar un estudio sobre la aplicación del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible de cacao durante el período (2011-2015)
- Determinar el impacto del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en la industria cacaotera en el período (2011-2015)
- Plantear Líneas, programas, planes y proyectos de discusión identificando y generando las conclusiones del estudio.

## **MARCO TEÓRICO**

### **BIOCOMERCIO**

El biocomercio asocia procesos productivos con la finalidad de obtener recursos financieros, empleando conscientemente los recursos naturales de determinado país, o región, fomentando el desarrollo económico de los estados y de quienes lo habitan.

La Iniciativa de Biocomercio se sostiene bajo el amparo de la base fundamental que son sus principios y criterios de Bioproducción, que sirven como esquema guía para llevar a cabo las intervenciones de la iniciativa y de sus programas nacionales, y regionales, así como para las empresas u organizaciones que producen y comercializan productos y servicios derivados de este sector.

### **Ventaja Absoluta de Adam Smith**

Adam Smith concluía que, cada país tendría la oportunidad de especializarse en la producción de bienes en los cuales llegase a tener una ventaja absoluta o que pudiese producir de manera eficientemente superior que otros países. Esta especialización internacional sería el eje conductor a un incremento productivo mundial el cual sería compartido o aplicado por los países en función de sus recursos (Sanchez Quezada, 2013)

En el presente proyecto es fundamental el análisis de la teoría en mención, debido a que permite identificar los factores fundamentales que promueven los altos niveles de productividad y la calidad del producto ecuatoriano en función de que el Ecuador se encuentra ubicado en una posición geográficamente estratégica, que le permite contar con condiciones climáticas favorables para los procesos de cultivo del cacao, en relación a la disponibilidad de recursos humanos la provincia de Los Ríos cuenta con este factor debido a que esta actividad es una de las principales gestoras de la economía provincial, en cuanto al capital para el proyecto de biocomercio se implementó planes de financiamiento a través de la Corpei que es una institución de cobertura y entrega de circulante para proyectos de inversión coordinados con los ministerios reguladores de la industria cacaotera.

### **Ventaja comparativa de David Ricardo**

Ricardo establece que incluso cuando “un país tuviese una desventaja absoluta en la producción de determinados bienes respecto a otro país, si los costes relativos es decir medidos en términos del otro bien son diferentes; el intercambio es posiblemente de mutuo beneficio para ambas partes”. La nación con menor eficiencia debería especializarse en su nivel productivo y de exportación del bien, en el cual se identifica que su desventaja absoluta es relativamente inferior. (Palacios Aguilar, 2015)

Por otro lado, el país debería realizar la importación del bien en el que tiene desventaja comparativa. El Ecuador al ser productor de cacao, se aplicará la verificación de la ventaja comparativa del país para su producción y evaluar las medidas implementadas para maximizar su aprovechamiento a nivel de cultivo.

### **Teoría de Libre Comercio**

La presente teoría es fundamental a ser analizada en este proyecto de investigación, debido a que “permite el acceso de economías pequeñas como lo es la economía ecuatoriana frente a mercados más amplios a nivel mundial, a su vez permite ofertar y comercializar productos de exclusividad” como lo es el cacao fino de aroma a países que cuentan con recursos financieros pero no con las características únicas como lo son la calidad y el tamaño del producto local en mención. A su vez garantiza la accesibilidad de entrega comercialización y disponibilidad de canales de distribución para la ejecución de procesos de exportación al mundo, incluso dependiendo el país demandante beneficiándose a través de medidas de desgravación arancelaria como lo son certificado de origen u otros. (Pico, Osorio, & Yáñez, 2014)

### **MARCO REFERENCIAL**

Según Díaz Linley, Pinoargote Milton, Castillo Priscila dentro de su paper establece el planteamiento de “contar con un monitoreo de las condiciones y evaluación de la dinámica actual del comercio mundial”, se menciona que están marcadas de manera preponderante por la producción y comercialización de aquellos bienes manufacturados o industrializados, a pesar de ello muchos países son dependientes de las exportaciones de materias primas entre ellos Ecuador, por tal razón los mercados y la creciente demanda actual, requiere de materias industrializados que promuevan el crecimiento y desarrollo de la manufactura y especialización de la industria nacional que permita generar y agregar valor a los tradicionales niveles primarios que en la actualidad son

representativos por sus niveles o volúmenes exportación en “bruto” y se implemente diversificación de la industria y se promueva la imagen o marca país, aprovechando la calidad y la disponibilidad de recursos cacaoteros que le permiten al Ecuador tener un soporte para la exportación de los sectores terciarios (Díaz, Pinargote, & Castillo, 2013).

Según Michelle Stoler en su paper centrado en el tema de comercio justo complementa el conocimiento ya existente, concluyendo que “la mayor parte del procesamiento del cacao se efectúa en los mercados importadores ,el cacao se produce para dos mercados diferentes; el primero es el mercado convencional de cacao sin aroma, que se lo comercializa por volumen para su utilización en productos básicos y confitería”, y el mercado de cacao fino de aroma, a pesar de que Ecuador solo produce el 4,5% al 2012 del cacao total en mercados globales, es el productor que más exporta cacao fino de aroma conocido o denominado como Cacao Nacional. La comercialización de cacao en Ecuador se hace sin intervención estatal al 2012, lo cual significa que los precios locales se calculan tomando en cuenta relacionando los precios internacionales y la calidad (Stoler, 2012).

Mientras Paola Rivadeneira en su publicación donde realiza un estudio para determinar la viabilidad de establecer un plan real de exportación del cacao en grano al mercado soviético se determina que “la oferta cacaotera exportable ecuatoriana centra sus mercados objetivos principalmente en Europa Occidental, América del Norte, estos mercados no son limitantes para acceder a submercados como lo son países de Europa entre ellos Suiza, Bélgica, Francia” debido a que son países caracterizados en común por ser los mayores productores de chocolate fino, razón por la cual exigen suministros constantes de cacao fino o de aroma en función de cumplir con sus clientes potenciales a nivel local (Rivadeneira & País, 2011).

La producción de cacao fino presenta un alto nivel de incremento en los últimos años, factor que ha permitido estimar que en un mediano plazo se tendrá una sobreproducción mundial de cacao, lo cual a su vez tendrá una incidencia negativa en el precio internacional, limitante que obliga al Ecuador a plantear alternativas o reforzar un nicho de mercado ya existente, el mismo que debe tener características tales como: diferencia en sabor y olor de alta calidad y con identidad de marca que permita ingresar al mercado internacional con productos de producción terciaria ,fomentando la agregación de valor permanente. (Moscoso, 2014)

## **MARCO CONCEPTUAL**

En el proyecto de investigación se estudiará el Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, su forma de aplicación, Organismos adscritos, Normativa de Calidad que debe cumplir el cacao para su exportación sea como producto primario o terciario, y el marco legal nacional e internacional que ampara su funcionamiento. Para esto, es necesaria la correcta interpretación de la siguiente terminología: (Biocomercio, 2011)

### **Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones**

Es una institución privada sin fines de lucro que busca promover el desarrollo económico y competitivo a través de soluciones integrales que generen la agregación de valor, promuevan la inserción de clientes, promoción de productos locales en mercados internacionales, actualmente se encarga de la coordinación del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible. (Corpei, 2016)

### **Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca**

El MAGAP es la institución rectora del multisector para normar, regular, facilitar, controlar y evaluar la gestión del nivel productivo agrícola, ganadero, acuícola, y pesquera del país; promoviendo las acciones que sean el eje del desarrollo rural y propicien el crecimiento sostenible del sector productivo, promoviendo el desarrollo y crecimiento de los productores, procurando el incentivo a las actividades productivas en general (Magap, 2016).

### **Ministerio del Ambiente**

Es una institución del sector público que promueve el cuidado y protección de los recursos naturales y de la preservación del ambiente ,a través de la implementación de medidas de control y monitoreo, además busca promover la utilización responsable de los áreas verdes ,garantizando su preservación y el cumplimiento de la normativa legal para la utilización de los mismos, promoviendo la cooperación con instituciones adscritas para el desarrollo de proyectos que generen valor y a su vez la explotación consciente de los recursos del país (Ministerio del Ambiente, 2016).

### **Programa Nacional de Biocomercio Sostenible (PNBS)**

Es una instancia facilitadora del desarrollo del Biocomercio a nivel nacional, brindando servicios de asesoría técnica en las temáticas que contribuyen al manejo sostenible de especies, gestión empresarial, desarrollo de productos, planes de negocios, realización de estudios de mercado, se enfoca en la mejora del bienestar socioeconómico de las poblaciones en zonas biodiversas importantes a nivel nacional, dando contribución a su conservación y dar alivio o cobertura a la pobreza. (Anecacao, 2016)

## Cacao

Este producto es de origen natural y cumple su ciclo productivo satisfactoriamente en condiciones climáticas tropicales el color de este fruto depende el tipo de cacao y tratamiento previo del mismo. (ProEcuador, 2016).

## Cacao Fino de Aroma

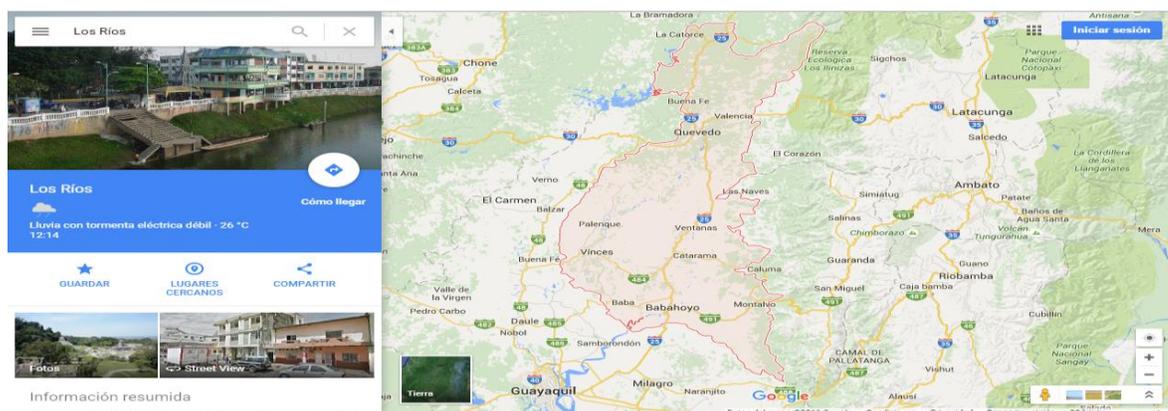
Fruto originario de la biodiversidad ecuatoriana, su color predominante es amarillo, cautiva a consumidores del mercado internacional debido a su fina aroma, y a las condiciones geográficas donde se conlleva el proceso de cultivo (Wikipedia, 2016)

## Cacao CCN-51

Aquel originario de la región costanera del país, tiene alta demanda debido a sus niveles de rendimiento, para la ejecución de los procesos de transformación de productos terciarios tales como bombones etc. (Aventura, 2016)

## **Marco contextual o situacional**

El lugar donde se va a desarrollar el estudio del presente proyecto es en la Provincia de Los Ríos.



**Fuente:** (Maps, 2016)

El motivo de la ubicación del proyecto en la Provincia de Los Ríos en los Cantones Babahoyo, Vinces, Palenque.

**Delimitación temporal**

El estudio se utilizará las bases de datos que tendrán un registro histórico de 5 años anteriores, la investigación de campo se la realizará una sola ocasión en las principales empresas cacaoteras de la provincia de Los Ríos.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN**

##### **CUANTITATIVO**

Los datos recolectados de la producción nacional y de las exportaciones de los productores de cacao permitirán analizar el coste del producto nacional referente al mercado internacional, para realizar la determinación de su tendencia positiva o negativa y la evolución frente a la implementación del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, por lo que el carácter de la investigación será cuantitativo.

#### **TIPOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN**

##### **APLICADA**

La investigación es aplicada debido a que busca proponer alternativas de complementación al Plan Nacional de Biocomercio Sostenible, que promuevan el desarrollo de las exportaciones de productos tercerizados, es decir promoviendo la diversificación de nuestro cacao. Con el presente estudio se requiere analizar los factores que afectan directamente al sector cacaotero ecuatoriano y las medidas implementadas para disminuir el impacto de los efectos contrarios, y brindar a los pequeños agricultores y productores de dicho bien, una herramienta que les permite desarrollarse como emprendedores y exportadores aportando al cambio de la matriz productiva nacional.

##### **DOCUMENTAL**

El estudio es de tipo documental, debido a que se va a obtener información por medio de las fuentes secundarias como lo son boletines,

informes publicados por las entidades competentes al sector que promueve el comercio exterior y al sector cacaotero en general, tomando información de fuentes como lo son TradeMap, Banco Central del Ecuador, MAGAP, Pro Ecuador, Ministerio del Ambiente, entre otras.

Hay que señalar que el proyecto se basará en el Programa Nacional de Biocomercio Sostenible delegado a la CORPEI.

### **INSITU**

El análisis de la información necesaria para el desarrollo del presente proyecto se lo hará principalmente a través de fuentes secundarias en su mayoría, sin embargo para la recolección de datos que demuestren la situación actual de esta industria, se realizara una investigación Insitu en los principales centros de cultivo y producción de cacao en la provincia de Los Ríos.

### **NO EXPERIMENTAL**

El caso de estudio se lo denomina como “no experimental” debido a que la investigación se enfoca en la situación actual del país y evalúa el impacto del Plan Nacional de Biocomercio Sostenible en la Industria Cacaotera del Ecuador.

### **DESCRIPTIVO**

El estudio es de carácter descriptivo, debido a que los autores a través de teorías y métodos realizan la descripción de las alternativas de solución al presente problema de investigación.

## **VARIABLES DE ESTUDIO**

### **DEPENDIENTES**

- **Operaciones comerciales**
  - ✓ Precio Internacional del Cacao
  - ✓ Producción Nacional del Cacao
  - ✓ Producción Nacional de Productos industrializados elaborados a base de cacao

### **INDEPENDIENTES**

- Efectividad del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible

## **HIPÓTESIS**

- El Programa Nacional De Biocomercio Sostenible ha influido positivamente en el desarrollo del sector cacaotero de la Provincia de Los Ríos.

## **PROCEDIMIENTO PARA RECOLECCIÓN DE DATOS**

Para la recolección de datos se van a utilizar fuente secundarias como boletines, informes estadísticos, libros, revistas, reportes de información de entidades gubernamentales como lo son: El Ministerio del Ambiente, Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones, Pro Ecuador, Informes de Banco Central del Ecuador, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, Comité de Comercio Exterior.

Como instrumento principal se va a utilizar una encuesta realizada a los productores de cacao en la provincia de Los Ríos para analizar el impacto de la implementación del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, para evaluar el cambio de volúmenes de producción de cacao el cual proporcionará un

enfoque del sector agrario más amplio para la investigación del impacto del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en la producción de cacao.

### **CAPÍTULO III**

### **RESULTADOS**

#### **INCIDENCIA DEL CACAO EN LA BALANZA COMERCIAL ECUATORIANA**

Ecuador es un estado ubicado en un punto estratégico donde cuenta con condiciones climáticas favorables que promueven el aprovechamiento al máximo de sus recursos naturales.

A nivel comercial con la creación de la línea de transporte por vía férrea se promovió al desarrollo regional y nacional, al estabilizar las ciudades a través de una mejor conexión promoviendo desde aquellos tiempos procesos logísticos innovadores y de alto alcance creando relaciones comerciales entre provincias, principalmente de la materia prima del cacao, la pepa, la cual era refinada en varios lugares para su posterior exportación a importantes países europeos.

El punto focal de la época en mención fue la apertura de nuevos canales de comercio y distribución limítrofes con los países frontera, u otros mercados externos a través de las frecuencias de movilización de carga aérea y marítima. (Moscoso, 2014).

La calidad del producto ecuatoriano en mención fue el eje de la internacionalización de otros productos de origen natural. El producto estrella de este país es desencadenante de crecimiento social para los ciudadanos e ideas innovadoras para la realización de productos de cacao con alto valor agregado, congregando un significativo porcentaje de la población económicamente activa, generando altos ingresos a la economía del país (Fernandez Rivera, 2012).

Al cacao se lo puede hallar aún en árboles, ya sea cultivado o en estado silvestre, por lo que podemos cosecharlo de diversas maneras dentro del país.

Existe el cacao denominado “Nacional” que cumple con los siguientes criterios: se fermenta brevemente cuya aroma es fina especial para chocolatería

denominada fina. Este cacao es catalogado dentro de los más delicados del a nivel mundial dentro del parámetro antes mencionado (Villacis Bayas, 2013).

El cacao “arriba” causa inquietud en el mercado mundial debido a su corteza llamativa, sabor; y cuenta una participación estimada de cinco términos porcentuales globalmente (Sanchez Quezada, 2013).

Ecuador se encuentra en la actualidad con una cobertura del mercado demandante de cacao que oscila entre sesenta y setenta en términos porcentuales, diversificando ingredientes, frutos etc.

## **RELACIÓN CACAO – PIB**

A inicios del primer gobierno nacional reconocido por la ciudadanía este producto es de alta importancia para el desarrollo social y económico del país, por lo que fue relevante durante los años de independencia 1800 a 1822.

Durante la época antes mencionada se posiciona el país de Ecuador con una cobertura que oscilaba entre cuarenta y sesenta términos porcentuales respectivamente cubriendo un tercio de la recaudación tributaria local.

Por lo que el Ecuador se posiciono como el principal mercado ofertante de cacao entre los años 1880 a 1915.

El cacao sufrió una gran pérdida en su nivel de aceptación a los consumidores habituales, por la aparición de la monilla y escoba de bruja que son enfermedades que causan daño a la semilla en el cultivo.

Aun así los intereses lograron impulsar la revolución liberal de 1895. Por lo que permitieron establecer uniones entre la sierra y la costa para mejorar las cosechas del producto, habilitando el acceso de costeños a la región sierra y viceversa, lo que implica mayor competitividad para la obtención de plazas de trabajo.

Las exportaciones del cacao se encontraban divididas en la siembra y cosecha del mismo, en diferentes partes del Ecuador pero la gran mayoría pertenecía a una mezcla de nacional y empresas terciarias relacionadas a la producción de mayor importancia para el país. La condición favorable geográfica que le permiten al Ecuador contar con un ciclo de producción acelerado y de alto rendimiento genera valor a los productos y permite la implementación de nuevos canales de distribución y entrega de los mismos.

## **EVOLUCIÓN INDUSTRIA CACAOTERA EN EL ECUADOR**

La cultura del cacao ecuatoriano tiene varios siglos de antigüedad, datos históricos mencionan que antes de la llegada de los españoles a nuestro territorio ya existían árboles de gran tamaño de cacao que daban muestra de conocimiento y la existencia de la industria cacaotera a nivel agrícola en su entorno primario dentro de la región costanera del país, donde se logró identificar esta especie vegetal y productiva existente .

Actualmente en el país se cultivan algunos tipos de cacao, debido a la diversificación de los procesos, la implementación de procesos de selectividad que han impulsado el desarrollo de un comercio en este nivel agrícola , industrializando el producto de carácter primario y empleando procesos de selección y distribución para las diversas clases de cacao cultivados en el país.

La variedad de cacao que resalta en el Ecuador es el cacao denominado como “Nacional”, la cual tiene el mayor nivel de demanda por parte de los clientes nacionales y extranjeros en especial para la industria terciaria cuyo fin es la elaboración de chocolate de alta calidad y fino , razón por la cual se selecciona esta clase de cacao debido al alto nivel de calidad del grano y la finura de su aroma que proporciona mayor sensibilidad y percepción de su aroma al consumidor final.

A pesar del éxito de esta industria ecuatoriana, se ha visto afectada durante siglos anteriores con enfermedades de carácter severo que mermaron sus niveles de productividad, una de ellas y que generó mayor impacto fue la denominada escoba de bruja o monoliosis, razón que conllevó a la introducción masiva de cacao internacional proveniente de mercados de la Región de América del Sur como lo es Venezuela (Anecacao, 2016).

Durante ese periodo en mención se evidenció niveles de productividad altamente competitivos del cacao proveniente de mercado extranjero que fue cultivado a nivel local, caracterizado por vigorosos, productivos e híbridos, pero la diferencia era evidente en función de la calidad aromática que era menor a la proporcionada por el cacao nacional.

Durante siglos se realizó procesos de investigación y evaluación del cacao ecuatoriano, para identificar su origen tomando muestras de ADN de los árboles de mayor antigüedad, el mismo que permitió determinar que el origen de este sector proviene de la provincia de Zamora Chinchipe en la Región Amazónica ecuatoriana, a pesar de que en la actualidad el desarrollo a gran escala de esta especie se encuentra en la región costanera del país, específicamente en provincias como lo son Esmeraldas, Los Ríos, Manabí dentro de las principales localidades productoras donde se encuentra centralizada la cadena productiva de esta industria y a su vez la distribución a través de los centros de acopio, procesamiento y selectividad del mismo.

Durante el dominio Español el cacao ecuatoriano en su comercio de cacao fue de alta rentabilidad a partir del Siglo Dieciséis, razón por la cual los españoles tuvieron la visión de fomentar y fortalecer los procesos de cultivo y cosecha.

En el año 1600 data la existencia de siembras de bajo volumen a orillas del Río Guayas, el mismo que era conocido por su aroma floral y la calidad cuyo

origen proviene de la especie autóctona que en la actualidad conocemos como Sabor Arriba o Aroma Nacional.

La Cédula Real Española a finales del año 1780 logra obtener la aprobación de su facultad para llevar a cabo la exportación del cacao ecuatoriano, desde Guayaquil reemplazando el anterior punto de embarque que era el Callao, la finalidad de la obtención de esta facultad de los españoles fue la optimización de costos, debido a que para su exportación anteriormente se empleaba la movilización como punto de Embarque en el Callao (Muñoz Perez, 2011).

En el año 1830, es declarada la fundación oficialmente del país Ecuador cuyo punto productivo del cacao radicaba en el cultivo por parte de grandes familias adineradas que se enfocaban principalmente al cultivo de estas semillas en sus tierras, en las haciendas que tenían la denominación de “Grandes Cacao”; las mismas que se encontraban ubicadas en puntos estratégicos como lo son los Cantones de la Provincia de Los Ríos tales como Vinces u otras.

Los niveles de productividad de la industria cacaotera a partir de 1830 tuvieron altos niveles de crecimiento, debido al dinamismo en la economía que generaban logrando alcanzar en 1880 la duplicidad de los niveles de producción. En 1830 eran de 7500 toneladas métricas aproximadamente y en el año de 1880 alcanzaron las 15000 toneladas métricas; durante 1890 el Ecuador llega a posicionarse como el principal productor y exportador de cacao a nivel mundial en función de su capacidad productiva, soporte que permitió la creación y sostenibilidad de instituciones financieras como lo son entes bancarios que debido a la liquidez de capital y el alto circulante que generaba la comercialización del cacao impulso su creación (Anecacao, 2016).

Durante el período de 1920 llega a ser una funesta época para el cacao ecuatoriano debido a que aparecieron enfermedades como lo son la Escoba de

Bruja y la Monilla que desencadenaron en una reducción de la producción aproximadamente en un 30%, complementado con la Primera Guerra Mundial que desencadenó en el déficit de medios de movilización y transporte, y la depresión de la economía internacional fue factor que afectó directamente al sector cacaotero nacional.

Actualmente la mayor producción de cacao se encuentra dividida entre Cacao Nacional y Trinitario, los mismos que fueron introducidos a partir del año 1920, debido a que sus características productivas les permite ser especies con mayor resistencia a las enfermedades, a pesar de estas condicionantes la existencia del Cacao Arriba que en función de las condiciones de carácter agroclimáticas es innata su producción (García, Montaña Quintero, & Montoya Restrepo, 2012).

## **PRODUCCIÓN DE CACAO**

En el mundo el cacao ecuatoriano tiene un estándar de aceptación desde hace algunos años, como punto de referencia a partir de la instalación del primer gobierno nacional reconocido legalmente, desde aquellas épocas se caracterizó este producto en ser el soporte de la economía, siendo un punto de atracción de la inversión extranjera que identificó al país como una oportunidad de crecimiento empresarial y de aprovechamiento del recurso en mención. Por tal motivo empresas internacionales buscaron posicionarse localmente como centros de acopio y comercialización internacional. Debido al cautivador sabor y aroma del cacao ecuatoriano ha logrado obtener reconocimiento mundial y constante crecimiento de demanda del mismo para su transformación en productos de consumo final (Aventura, 2016).

Los factores de alta frecuencia e influencia son las condiciones climáticas favorables que permiten contar con niveles de luminosidad que fortalecen al grano y le permiten conservar su condición natural, tanto en aroma como en

sabor y en el proceso de fermentación los rayos solares permiten dar solidez y consistencia al grano para posteriores procesos de industrialización (Inversiones, 2014).

El Ecuador al tener altos niveles de productividad, le ha permitido posicionarse como uno de los principales proveedores de Sudamérica y del mundo en general, a su vez ha permitido aperturar mercado para nuevos bienes diversificados en base a la materia prima que es el cacao.

Con altos niveles de rentabilidad y procesos de cultivo y cosecha permanente ha sido una de las principales fuentes que ha contrarrestado el desempleo en las zonas costeras donde se desarrolla el mismo, impulsado en la actualidad con empresas de origen ecuatoriano que han optimizado y diversificado los productos de exportación ofertando al mercado internacional no solo materia prima sino un producto único y auténtico cuyo sabor y aroma han cautivado al mundo entero. Ecuador ha gestionado adecuadamente a través de las entidades encargadas del seguimiento de la agricultura local que han aportado con procesos de especialización y subsidios en adquisición de abono razón que ha generado nuevos emprendimientos o planes futuros de cultivo (Caribe, 2013).

A finales del período 2012 el producto estudiado fue el que mayor representatividad generó frente a los productos de origen petrolero, complementado con montos de exportación expresado en volumen de toneladas métricas, a nivel mundial cuenta con un posicionamiento que oscila entre setenta y setenta y cinco términos porcentuales en relación al cacao fino de aroma frente a los otros mercados productores a nivel mundial.

Las líneas de ejecución enfocadas en promover la diversificación de la industria cacaotera a nivel terciario de producción, se ve impulsada con la ejecución de programas estatales y de financiamiento corporativo, y con un

proceso de sistematización y monitoreo continuo que busca garantizar las condiciones óptimas de los proyectos que previamente han sido seleccionados y se definen permanentemente estrategias a ser implementadas para fortalecer aún más la capacidad productiva y ofertable a mercados locales y globales.

## **DESCRIPCIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA**

La producción de cacao en el Ecuador está localizada en 23 de sus 24 provincias y se ocasiona como cultivo asociado con otras especies. La producción de mayor relevancia del cacao se encuentra en las provincias del litoral (Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro), en las colinas de la Cordillera Occidental de los Andes y en las provincias del nororiente del Ecuador (Sucumbíos, Orellana y Napo). En las provincias de Orellana y Sucumbíos se estima que en los últimos años el área sembrada se ha aumentado aproximadamente en 20.000 hectáreas de cacao tipo Nacional, constituyéndose esta zona, en el transcurso de dos a tres años, en una de las principales proveedoras de cacao para la exportación; por otra parte, la zona sur oriental, en particular la provincia de Zamora Chinchipe, poco a poco ingresa en el mapa productor de cacao Nacional Fino o de Aroma.

## **CULTIVO Y PRODUCCIÓN**

### **Dentro del proceso de investigación llevado a cabo**

Según estudios realizados por el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – Ecuador) “ en el segundo período del año 2012 el área cultivada por los agricultores pertenecientes a este sector tuvo una cifra alrededor de 521.091 hectáreas, donde se proyectó una colecta de cacao en una cifra alrededor de 224.163 toneladas métricas (TM )”, de igual forma el MAGAP en sus cifras demuestra que con en un aproximado considera que el 80% de la siembra está enfocada a la producción de cacao fino de aroma (Magap, 2016)

Puesto que es el cacao con mayor demanda en el país exigiendo a los proveedores en diferentes etapas de los años incrementar la producción de sus cultivos, puesto que se estima que en las dos últimas décadas de elaboración cacaotera el 90% del terreno fue reorganizada correspondiente a la variedad de cacao que existe en el país.

El sector cacaotero en elaboración de grano anualmente en el Ecuador posee una tendencia progresiva hablando de un incremento trascendental sobrepasando las 200.00 toneladas métricas (TM ), en 2012 , ya que la cosecha del sector fue impulsada por diversos proyectos entre los años recientes a corto plazo sobresaliendo en la etapa de elaboración.

En referencia a los precios internacionales en los últimos años podemos analizar la estabilidad de los mismos, provocando un crecimiento sostenible del sector, y en general la forma de la siembra hablando en elaboración primaria ha resultado de forma importante y positiva en la producción

## **BIOCOMERCIO EN EL ECUADOR**

En la actualidad el Ecuador ha adoptado la Iniciativa de Biocomercio delimitandola como parte de su política pública ambiental.

## **PRINCIPIOS Y CRITERIOS DE BIOCOMERCIO**

Los principales son:

- a) Proceso de conservación de la diversidad de carácter biológica

Se desarrollaron procesos de planificación estratégica anexados con un cronograma de extracción, mantenimiento y monitoreo de los recursos en proceso de utilización.

- b) Efectuar un uso sostenible de la biodiversidad local.

Se llevaron a cabo programas de reforestación en áreas afectadas resultantes de los procesos de cosecha, garantizando la conservación del espacio físico empleado para los cultivos.

- c) Llevar a cabo distribución justa y equitativa de los beneficios resultantes de la utilización de los recursos de biodiversidad.

Se delimito el espacio a ser utilizado por cada plan de negocio que fue aprobado y se encuentra en ejecución.

- d) Actuar en cumplimiento de las legislaciones vigentes a nivel nacional e internacional.

Los planes ejecutados previamente fueron sujetos a aprobación legal y ambiental con la finalidad de certificar el cumplimiento de las normas nacionales e internacionales de conservación.

- e) Sostenibilidad de carácter económica a nivel productivo, de gestión, financiero.

Los procesos cuentan con una estructuración por periodo de costos de producción que garanticen el buen manejo de las inversiones y la distribución eficiente de los recursos.

## **ENFOQUES PRINCIPALES DEL BIOCOMERCIO**

El Biocomercio se implementa a través del cumplimiento de tres enfoques:

- a) El Enfoque de Cadena de Valor

El eje del programa ha sido agregar valor a los procesos comunes de la industria cacaotera, evaluando permanentemente el rendimiento de la superficie, monitoreando el cumplimiento eficiente de los procesos e identificando fortalezas y debilidades del plan en curso.

b) El Enfoque ecosistémico

El manejo de los recursos naturales se ha fusionado con el proceso productivo y financiero debido a que el eje central del programa es la conservación y utilización adecuada de la biodiversidad.

c) El Enfoque de manejo adaptativo

Los procesos de cultivo y cosecha deben adecuarse a las condiciones actuales de los recursos y su accesibilidad evitando daños y aprovechandolos al mismo tiempo.

**EMPRESAS DE BIOCOMERCIO O CON INICIATIVAS BIOPRODUCTORAS LOCALES.**

Son el conjunto de entes que se basan o fundamentan su existencia en el comercio de productos resultantes de la biodiversidad nativa ecuatoriana, y que actúan en cumplimiento de los criterios siguientes:

a) De sostenibilidad: ambiental, social y económica.

En el caso de la sostenibilidad las iniciativas en ejecución van enfocadas en cumplimiento de la conservación de los recursos de la naturaleza, generando circulante a través de la comercialización de los bienes de consumo resultantes, aportando a la creación de fuentes de empleo en la provincia de Los Ríos.

**Beneficiarios**

Los principales beneficiarios a nivel estatal son las instituciones públicas que a través de este tipo de iniciativas promueven la comercialización a nivel local e internacional de los productos de origen de la Bioproducción, promoviendo su consumo local e internacional a través de la participación en Ferias Internacionales, otros beneficiarios directos son miembros de comunidades

ancestrales e indígenas localizados en los sectores de implementación y ejecución de estos proyectos que promueven la preservación de la biodiversidad local y la maximización del nivel productivo libre de químicos ,asi como tambien a los actores precursores del uso sostenible de los recursos biodiversos.

## MARCO LEGAL E INSTITUCIONAL

<p>El Biocomercio forma parte del Plan Nacional del Buen Vivir promulgado por el Gobierno Ecuatoriano amparado en el Objetivo 7,el mismo que busca <i>"Garantizar los Derechos de la Naturaleza y promover la Sostenibilidad Ambiental, Territorial y global"</i> .</p>
<p>Amparado en el Numeral 4 del Objetivo antes mencionado, donde se promulga <i>"Impulsar la gestión del bioconocimiento como alternativa a la producción primario-exportadora",y en su literal g) donde se menciona que se debe "afianzar el programa nacional de biocomercio mediante la promoción nacional e internacional de los productos y servicios del bioconocimiento,garantizado los beneficios de su uso y comercialización para las comunidades y los ecosistemas"</i></p>

### Figura 1 Marco Legal

**Fuente:** (Ministerio de Ambiente, 2016)

## MARCO DE LEGISLACIÓN NACIONAL

El Biocomercio se encuentra reglamentado bajo el marco de legislación constituido por:

a) Constitución del Ecuador

Dentro de la Constitución del Ecuador se promulga la ideología de preservación y utilización responsable de los recursos naturales, de la biodiversidad con el objetivo de generar comercio y promover el bienestar de los miembros de comunidades indígenas u otras localizadas en los puntos de alta incidencia a nivel de materias primas de uso permitido.

b) Plan Nacional del Buen Vivir

En el Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) vigente en el país

c) Código de la Producción, Comercio e Inversiones

d) Ley de Desarrollo Agrario

Dentro de la cual se expresa entre sus fundamentales principios; preservar el crecimiento sustentable de la economía, con la principal labor de preservar el medio ambiente, conservar los ecosistemas, la biodiversidad y procurar la integridad del patrimonio y recurso natural del país.

e) Ley de Gestión Ambiental

Es aquella que establece como autoridad ambiental nacional al Ministerio del Ambiente, estableciendo el Sistema Descentralizado de Gestión Ambiental que se designa como mecanismo encargado del proceso de coordinación de carácter interinstitucional para efectuar un proceso adecuado de verificación y monitoreo de la gestión ambiental en las áreas delimitadas y designadas bajo su competencia.

f) Acuerdo Ministerial con el Reglamento de la Normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria en el Ecuador

Reglamentación que define los procesos de producción y extracción, los procedimientos que se deben seguir para su producción y comercialización.

## **MARCO DE LEGISLACIÓN INTERNACIONAL**

Principales instrumentos legales de carácter multilateral que regulan a las actividades de Biocomercio:

a) Convenio de Diversidad Biológica

Aquel que se basa en el reconocimiento del derecho de los estados a realizar la explotación de manera sostenible de los recursos resultantes de la diversidad biológica.

- b) Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES)

Acuerdo Internacional cuyo objetivo fundamental es que la ejecución de actividades de comercialización de los bioproductos y que no constituya una amenaza para velar por la supervivencia de los recursos naturales y de las especies (Cacao, 2016).

El Programa presta asesoría técnica para el desarrollo adecuado y sostenible de las iniciativas de Biocomercio a nivel nacional entre ellas:

- Gestión de empresas, planificación y delimitación de planes de negocio.
- Estudios e investigación de mercados nacionales e internacionales, manejo sostenible de los recursos naturales.

Este programa se enfoca en tres pilares fundamentales de producción:

- a) Productos terminados de la industria farmacéutica, cosmética e ingredientes de origen natural.
- b) Productos terminados de la industria alimenticia incluyendo especies aromáticas e ingredientes de origen natural.
- c) El turismo sostenible.

Este programa tiene el enfoque de búsqueda del bienestar social y económico de las poblaciones en zonas de biodiversidad, contribuyendo a la conservación y en la búsqueda de contrarrestar los índices de pobreza. (FAO, 2016).

## **MARCO DE LEGISLACIÓN REGIONAL**

### **Decisión 391 correspondiente al Régimen Común de accesibilidad a los Recursos Genéticos**

Esta decisión tiene como objetivo regular el acceso a los recursos genéticos de aquellos países miembros pertenecientes a la Comunidad Andina de Naciones, y sus productos derivados; es fundamental mencionar que en el año 2011 a los 11 días del mes de Octubre publicó el Reglamento Nacional de alcance a este Régimen (OMPI, 2016).

### **Decisión 486 de Régimen Común de Propiedad Industrial.**

Aquella decisión que condiciona el otorgamiento de los Derechos de Propiedad Industrial frente al patrimonio biológico de los países miembros y la accesibilidad lícita a los recursos genéticos y tradicionalismos que representan conocimiento (CAN, 2012).

### **Productos de origen natural para la Industria Alimentaria e Ingredientes.**

Es aquella encargada del proceso de elaboración, preparación, transformación, conservación de aquellos alimentos cuyo destino es para el consumo humano o animal (Ministerio del Ambiente, 2016).

Los productos considerados dentro de los de mayor interés a nivel internacional se detallan a continuación:

- a) Frutos secos y nueces (comestibles), azúcares, especias, hierba, vegetales secos, semillas oleaginosas, miel, vegetales secos, colorantes etc.
- b) Gomas y resinas naturales, legumbres, savias vegetales y extractos.

### **Principales Subsectores de alta representatividad para el Programa de Biocomercio.**

**Cacao Nacional**

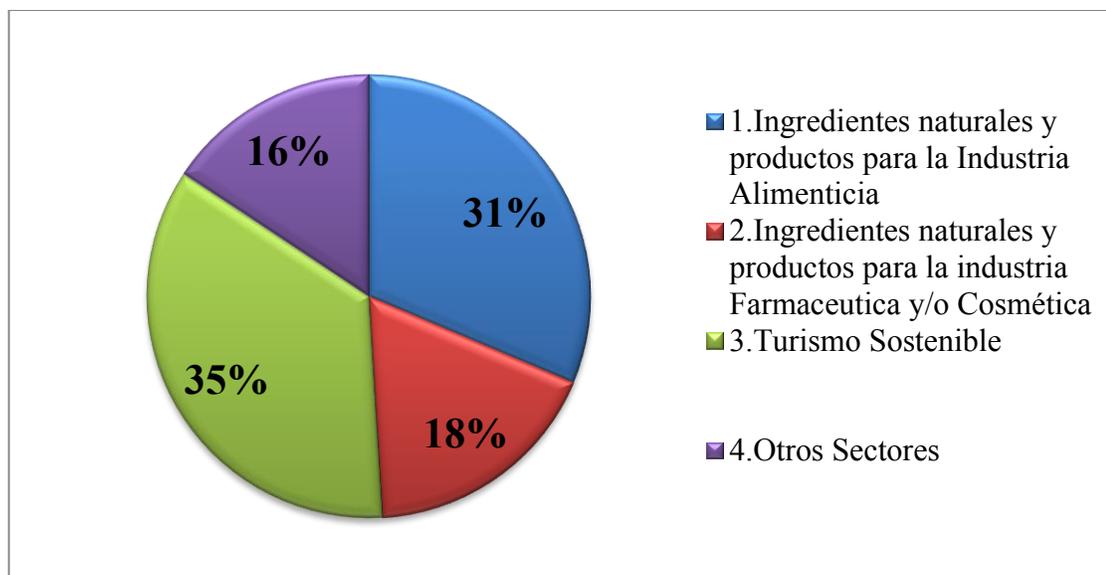
Es aquel cacao que se presenta en grano, partido o entero, tostado o crudo, que forma parte de la Partida NANDINA denominado específicamente como cacao crudo en la posición arancelaria 1801.00 , los granos de cacao utilizados principalmente para el chocolate y su componente básico se categorizan en “Criollos y Forasteros” (Biocomercio E. , 2016).

**Aromáticas**

Contenidas dentro de este grupo se encuentran todo tipo de preparación elaboradas con especies de origen vegetal específicamente plantas aromáticas, cuyas propiedades y sabores son únicos a nivel mundial. (Biocomercio, 2011)

## SUBSECTORES Y ÁREAS DE INFLUENCIA DEL PROGRAMA DE BIOCOMERCIO.

Principales Subsectores de alta representatividad para el Programa de Biocomercio.



**Figura 2** Distribución en Porcentaje por sector

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

### Análisis

La distribución de los subsectores de alta representatividad en el biocomercio ecuatoriano son el Turismo Sostenible con un 35%, los Ingredientes naturales para la industria alimenticia posicionados con el 31%, los ingredientes naturales para la industria farmacéutica cuenta con una participación del 18% y otros sectores cubren el 16% restante.

## ÁREA DE INFLUENCIA Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS POR CADENA DE VALOR

El área de influencia del programa en el sector alimenticio se centró en 16 empresas realizando manejo sostenible de 7645 hectáreas con un número de 69 beneficiarios correspondientes a organizaciones o asociaciones y 629 productores beneficiarios.

El área de influencia en el sector farmacéutico se centró en 9 empresas realizando un manejo sostenible de 7249 hectáreas con beneficiarios en un número de 21, pertenecientes a organizaciones u asociaciones y 6265 productores, finalmente en otros sectores se intervino en 8 empresas con 4161 hectáreas bajo manejo sostenible.

**Tabla 1**

Área de Influencia y Número de Beneficiarios por Cadena de Valor

SECTOR	CADENAS	No. De Empresas	Hectáreas (bajo manejo sostenible)	No. Beneficiarios	
				Organizaciones/Asociaciones	Productores/Recolectores
Alimenticio	Cacao, Guayusa, Quinoa, Uvilla, y Mortiño	16	7.645	69	6.299
Farmacéutico & Cosmético	Ataco, Congona, Guayusa, Palo Santo, Ungurahua, Uña de Gato, Sacha Inchi, Sangre de Drago, Otras plantas nativas	9	7.249	21	6.265
Turismo Sostenible	Servicios de Turismo	18	52.641	14	1.617
Otros	Fibra de Alpaca, Microorganismos nativos para sector agrícola, Orquideas, Ranas para mascotas, Tara, Tintes Naturales chilca, Seike, Plantas nativas ornamentales.	8	4.161	10	452
<b>TOTAL</b>		<b>22</b>	<b>51</b>	<b>114</b>	<b>14.633</b>

**Fuente:** (Ministerio del Ambiente, 2016)

## **EMPRESAS E INICIATIVAS PROMOVIDAS POR EL PROGRAMA DE BIOCOMERCIO.**

El programa de biocomercio tuvo un enfoque de distribución e intervención por sector delimitando la estratificación y capacidad productiva de los mismos, logrando la implementación de 9 iniciativas durante su proceso de ejecución centradas en el: cacao nacional fino y de aroma, y a su vez los principales productos como lo son el cacao: en grano y seco, chocolates, licor o pasta de cacao, barras de chocolate entre otros, desarrollando en cada empresa un proceso de tecnificación y especialización en el manejo de la cadena de valor de esta industria, realizando monitoreo permanentes a los planes en ejecución.

**Tabla 2**

Lista de Iniciativas/Empresas Productos Naturales para la Industria Alimenticia del Cacao

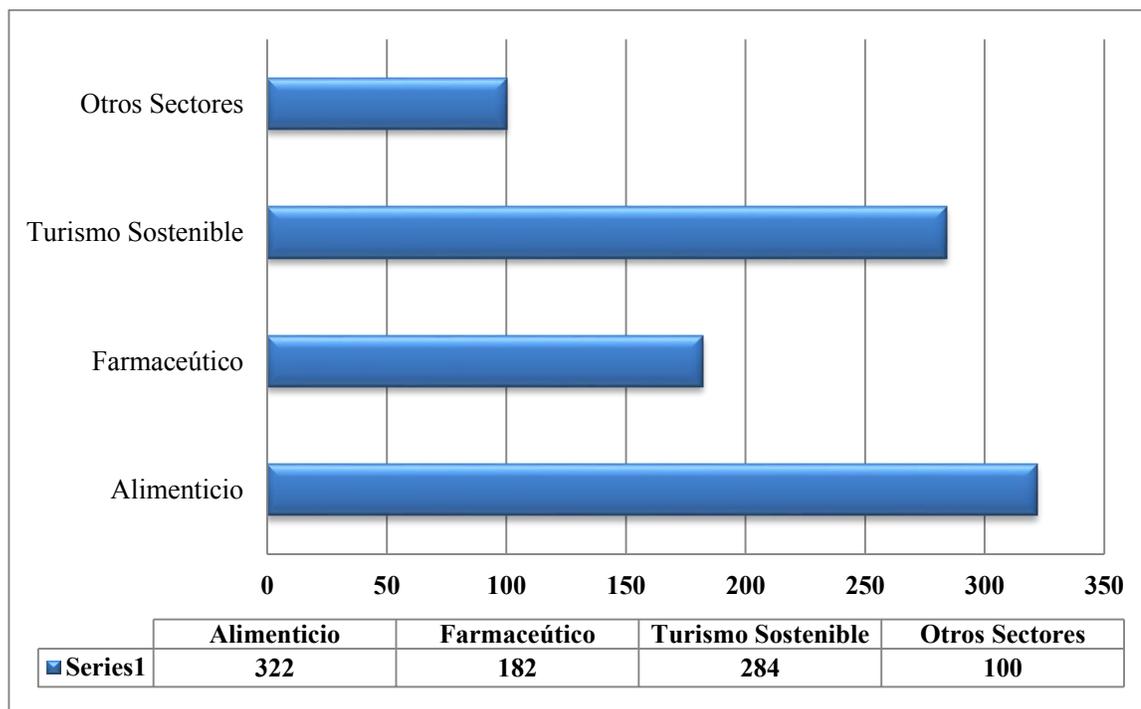
No.	Nombre de la Iniciativa/Empr	Localización	Especies de Biodiversidad	Principales Productos
1	CORAGRICASE-CORP.AGRICOLA CACAOTERA DEL CANTON ECHEANDIA	Bolívar	Cacao	Cacao
2	ECAM-CORP. DE AGRICULTORES DEL CANTON MOCACHE	Los Ríos		Cacao
3	UNOACE	Durán	Cacao Nacional fino y de aroma	Cacao
4	Mashpi Chocolates	Los Ríos	Cacao Nacional fino y de aroma	Chocolates
5	Pepa de oro	Los Ríos	Cacao Nacional fino y de aroma	Cacao en grano y seco
6	Asociación de Productores y Comercializadores de frutas tropicales El Triunfo	Guayas	Cacao Nacional fino y de aroma	Cacao en grano y seco
7	Asociación de Productores de Tenguel	Guayas	Cacao Nacional fino y de aroma	Cacao en grano y seco
8	Municipio Babahoyo Pueblo Nuevo	Los Ríos	Cacao Nacional fino y de aroma	Cacao en grano y seco
9	CHOCOLEYENDA CIA LTDA.	Los Ríos	Cacao Nacional fino y de aroma	Cacao nacional fino o de aroma :Licor o pasta de cacao, barras de chocolate

**Fuente:** (Ministerio de Ambiente, 2016)

## EVALUACIÓN DE FUENTES DE EMPLEO GENERADAS POR EL PROGRAMA DE BIOCERCOMERCIO EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS.

En la provincia de Los Ríos con la ejecución de este proyecto se generó fuentes de empleo que ha sido dividido de la siguiente manera:

En el sector alimenticio se generaron 322 nuevas fuentes de empleo por año de ejecución aproximadamente, en la industria farmacéutica se promovieron 182 nuevos empleos, en el turismo sostenible 284 personas fueron empleadas y en otros sectores corresponde a 100 personas en promedio por año que fueron beneficiarios de este plan, la información analizada es en promedio de los años de ejecución; aquellas personas que ingresaron al sector productivo en mención recibieron procesos de capacitación y tecnificación de los procesos de cultivo y cosecha.



**Figura 3** N° De Empleos Directos

**Fuente:** (CORPEI, 2016)

## ACTIVIDADES DESARROLLADAS PARA LAS INICIATIVAS PRODUCTIVAS DE BIOCOCOMERCIO EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS.

En el Ecuador las principales áreas de influencia cacaoteras son:

- a) 16 provincias localizadas en la Costa, Sierra, Amazonía con un nivel de cultivo aproximadamente de 500.000 hectáreas.
- b) La provincia de Los Ríos es la segunda con mayor producción de cacao, con una correspondencia del 70% para la producción de cacao nacional, y el porcentaje restante equivalente al 30% para la producción de CCN-51 entre otras variedades

**Tabla 3**

Iniciativas Productivas

N°	Empresa/Organización	Ubicación
1	Empresa de Comercialización Agrícola	Mocache ,Los Ríos
2	Asociación de Productores de Cacao de aroma(ASOPROCA) y Municipio de Babahoyo- Recinto Pueblo Nuevo	Babahoyo Los Ríos
3	Corporación de Organizaciones Campesinas La Pepa de Oro	Vinces, Los Ríos

**Fuente:** (Magap, 2016)

### **Empresa de Comercialización Agrícola Mocache**

Corporación productora de Cacao que fue creada en el año 2009, hasta el año 2014 agrupó a 378 productores de cacao; fino de aroma y de maíz, su nivel de influencia es de 148 hectáreas de cultivo e incluso superior, con un nivel de producción equivalente a 200 quintales. (Anecacao, 2016)

Las actividades que han sido desarrolladas por parte del Programa Nacional de Biocomercio han sido las siguientes:

- a) Capacitación y entrenamiento en procesos de cultivo, cosecha a productores de cacao en número de 165.
- b) Plan de aseguramiento de calidad elaborado para garantizar el cumplimiento de la normativa de producción nacional e internacional vigente.
- c) Diseño y Elaboración del Plan de Negocios.

### **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO DE AROMA (ASOPROCA) Y MUNICIPIO DE BABAHOYO- RECINTO PUEBLO NUEVO**

Asociación que cuenta con 130 productores asociados, cuyo segmento genera diferentes variedades tales como; cacao, plátano, árboles, maderables, su nivel de influencia es de 550 hectáreas para el cultivo. (Ministerio del Ambiente, 2016)

Las actividades que han sido desarrolladas por parte del Programa Nacional de Biocomercio han sido las siguientes:

- Entrenamiento y capacitación en procesos de cultivo, a los cacaoteros fue en un número de 110.
- Proceso de podado de 215000 plantas con la finalidad de generar mejoramiento en la cadena productiva.
- Diseño y elaboración del Plan de Aseguramiento de Calidad bajo el aseguramiento de Normas Nacionales e Internacionales.
- Proceso de articulación de los recursos e intereses enfocados directamente en el biocomercio entre actores estatales y privados:
- Construcción e implementación de Centro de Acopio de Cacao por parte del Gobierno Local de Babahoyo.

- Centro de Acopio administrado por la UNOCACE que brinda asistencia técnica, capacitación y sus procesos desencadenantes a la comercialización.

### **CORPORACIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS LA PEPA DE ORO**

Corporación que inicia sus actividades en el año 2000 y a finales del 2014 contaba con 250 socios.

Las actividades que han sido desarrolladas por parte del Programa Nacional de Biocomercio han sido las siguientes:

- a) Incremento de los Volúmenes de ventas e ingresos de los productores incrementados entre un 10% y 20%: Es el resultado proyectado y evaluado durante el programa y posterior a su ejecución incrementando los volúmenes productivos previos.

- b) Tecnificación y/o renovación de 50 hectáreas.

Evaluación de superficies previamente, seguimiento y monitoreo de áreas en intervención.

- c) Elaboración e implementación de 6 Planes de Gestionamiento de la Calidad.

Se diseñó los planes de gestionamiento de calidad en función del cumplimiento de normativa de calidad nacional y de aval internacional, promoviendo la homologación de los productos en los mercados internacionales.

## PRODUCCIÓN DE CACAO A NIVEL NACIONAL

### Rendimiento

**Tabla 4**

Rendimiento del cacao

TABLA DE SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DEL CACAO				
Año	Superficie sembrada (Hectáreas)	Superficie cosechada (Hectáreas)	Producción (Ton. Métricas)	Rendimiento
2007	422,985	356,657	131,419	0.37
2008	455,414	360,025	132,100	0.37
2009	468,840	376,604	143,945	0.38
2010	470,054	398,104	189,755	0.48
2011	521,091	399,467	224,163	0.56

**FUENTE: (MAGAP, 2016)**

### Producción Nacional

La información recolectada permite contar con registros al año 2011, frente a la oferta y demanda local y mundial puesto que hemos innovado en realizar bienes finales de consumo con alto valor agregado permitiéndonos competir dentro de un mercado ya conocido por el país expandiendo el comercio con ayuda de los gobiernos centrales de la provincia en donde se cultiva el cacao más fino del mundo, generando registros al año 2011 de 521091 hectáreas sembradas con una producción de 224163 toneladas métricas, mostrando una evidente tendencia de crecimiento.

## RENDIMIENTO DE SEMBRÍOS DE CACAO EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS PERÍODO 2011- 2012.

**Tabla 5**

Evaluación de sembríos y rendimiento de plantaciones de cacao en la provincia de Los Ríos

Provincia	Evaluación Comportamiento							
	2011				2012			
	Superficie sembrada	Superficie cosechada	Producción en almendra seca	Rendimiento	Superficie sembrada	Superficie cosechada	Producción en almendra seca	Rendimiento
Los Ríos	(Ha.)	(Ha.)	(Tm.)	(Tm./Ha.)	(Ha.)	(Ha.)	(Tm.)	(Tm./Ha.)
	115.277	85.363	47.686	0,56	107.849	82.679	30.109	0,36

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

Durante el año 2011 se han sembrado 115.277 hectáreas, con una fertilidad de cosecha de 85.363 hectáreas, con un nivel de producción en almendra seca de 47.686 miles de toneladas métricas con un rendimiento de 0,56 toneladas métricas por hectárea, durante el año 2012 las hectáreas sembradas fueron de 107.849, de las cuáles fueron cosechadas 82.679 hectáreas, dando como resultado una producción de 30.109 toneladas métricas en almendra seca con un rendimiento de 0,36 toneladas métricas por hectárea.

### ANÁLISIS DE LA CADENA PRODUCTIVA NACIONAL

En el Ecuador la producción de cacao se encuentra localizada en 23 de las 24 provincias y se caracteriza por ser cultivo solo o asociación conglomerada; los mayores niveles de alta concentración es la Región Litoral (Guayas, Los Ríos, Manabí, El Oro y Esmeraldas), también complementada con aquellos localizados en la Cordillera de Los Andes, y provincias del Nororiente tales como (Orellana, Napo y Sucumbios).

Las provincias de Sucumbios y Orellana han mostrado un alto nivel de diversificación y crecimiento en el cultivo de cacao con una superficie de sembrío que ha tenido un incremento aproximado de 20000 hectáreas de Cacao Tipo Nacional, dentro de los tres últimos ciclos o años, posicionándose como uno de los principales proveedores de exportación.

La productividad de cacao ecuatoriano se fundamenta por unidades productivas pequeñas y medianas:

- Pequeñas (**<= 20 hectáreas**)
- Medianas (**>20 a >50 hectáreas**)

El porcentaje de producción considerado como de “cultivo solo” indica una tendencia a ser superior en las fincas denominadas medianas y de mayor tamaño (> 50 hectáreas), a diferencia del cultivo asociado tiene una tendencia a ser inferior en las fincas de menor tamaño (igual a 20 hectáreas o menor).

### **RENDIMIENTO DE SEMBRÍOS DE CACAO EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS PERÍODO 2013- 2014.**

**Tabla 6**

Evaluación de rendimiento por hectárea de siembra en la provincia de Los Ríos

Provincia	Evaluación Comportamiento							
	2013				2014			
	Superficie sembrada	Superficie cosechada	Producción en almendra seca	Rendimiento	Superficie sembrada	Superficie cosechada	Producción en almendra seca	Rendimiento
(Ha.)	(Ha.)	(Tm.)	(Tm./Ha.)	(Ha.)	(Ha.)	(Tm.)	(Tm./Ha.)	
Los Ríos	119850	92000	52.39	<b>0,60</b>	125000	98000	59000	<b>0,65</b>

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

## Análisis

Durante el año 2013 se han sembrado 119.850 hectáreas, con una fertilidad de cosecha de 92000 hectáreas, con un nivel de producción en almendra seca de 52390 miles de toneladas métricas con un rendimiento de 0,60 toneladas métricas por hectáreas, durante el año 2014 las hectáreas sembradas fueron de 125000, de las cuáles fueron cosechadas 98000, con una producción de 59000 toneladas métricas en almendra seca con un rendimiento de 0,65 toneladas métricas por hectárea.

## RENDIMIENTO DE SEMBRÍOS DE CACAO EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS PERÍODO 2015.

**Tabla 7**

Evaluación de rendimiento por hectárea de siembra en la provincia de Los Ríos.

Provincia	Evaluación Comportamiento			
	2015			
	Superficie sembrada	Superficie cosechada	Producción en almendra seca	Rendimiento
Los Ríos	(Ha.)	(Ha.)	(Tm.)	(Tm. /Ha.)
	131250	97000	64500	0,7

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

## Análisis

Durante el año 2015 se han sembrado 131.250 hectáreas, con una fertilidad de cosecha de 97000 ha, con un nivel de producción en almendra seca de 64500 miles de toneladas métricas con un rendimiento de 0,70 toneladas métricas por hectárea.

## EVALUACIÓN GENERAL DE RENDIMIENTO NACIONAL DE PLANTACIONES DE CACAO

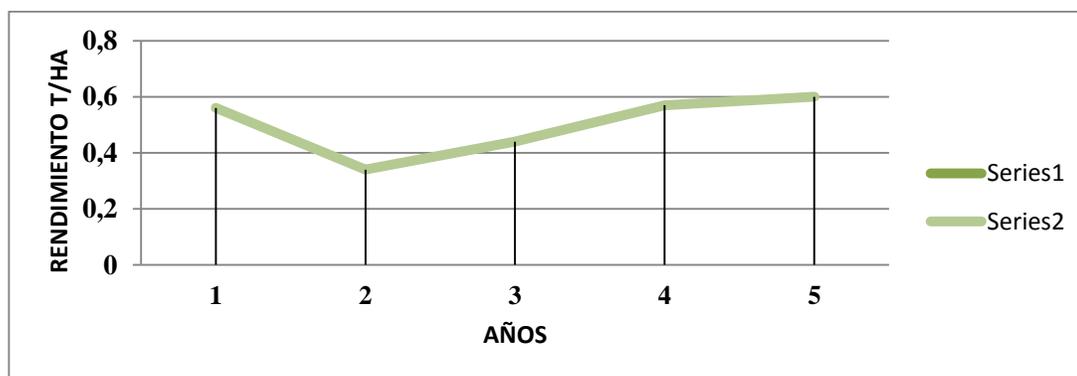
**Tabla 8**

Evaluación de rendimiento nacional de plantaciones de cacao

Año	Superficie Área Cosechada (ha)	Producción(t)	Rendimiento(t/ha)
2011	399467	224163	0.56
2012	390176	133323	0.34
2013	402434	178264	0.44
2014	420000	240000	0.57
2015	430000	260000	0.6

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

Las variables analizadas dentro del rendimiento de las plantaciones de cacao a nivel nacional son: superficie área cosechada, los estándares productivos y el rendimiento medido en toneladas métricas por hectárea.

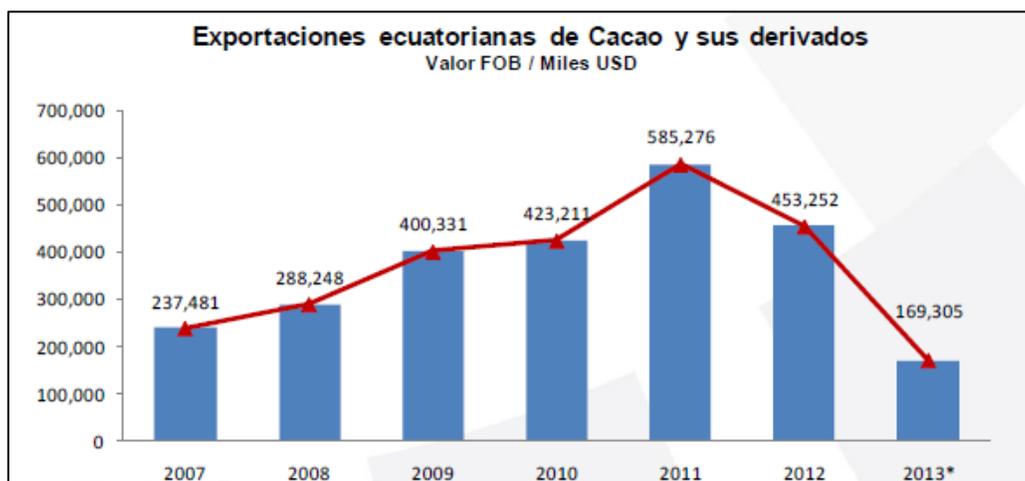


**Figura 4** Evolución del rendimiento nacional de cacao

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

El rendimiento nacional de las plantaciones de cacao a partir del año 2011, ha tenido durante el 2012 y 2013 problemas climáticos, que han afectado el rendimiento de las hectáreas sembradas, a diferencia de años posteriores como lo son 2014 y 2015, donde se efectuaron e implementaron programas de desarrollo de nuevas plantaciones, recuperación de zonas afectadas, especialización en procesos de cultivo, fermentación, que han generado mayor optimización de tiempo y recursos alcanzando un rendimiento de 0,6 toneladas métricas por hectárea sembrada a nivel nacional.

## EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO



**Figura 5** Exportaciones ecuatorianas de cacao

**Fuente:** (Banco central del Ecuador, 2016)

## EXPORTACIONES DEL SECTOR

Durante los años 2007 a 2013, el cacao ha sufrido grandes inconvenientes para sobresalir como uno de los principales fuentes de ingreso hacia el país, tales como la recesión económica mundial que retrasó proyectos importantes para remediar la aceptación del producto.

En cuanto al volumen exportado, se han registrado cambios, por la capacidad productiva local debido a la falta de apoyo de gobiernos centrales y a la comercialización únicamente de materia prima para registrar e importar bienes de consumo terminados (Caribe, 2013).

El comportamiento de la variable analizada demuestra una disminución equivalente al 6,62% , entre el período 2011 y el 2012, en función de la investigación realizada se identifica que existen varias razones una de ellas la depresión de los precios internacionales, a finales del período de Octubre del 2012, el Ecuador tuvo un registro de exportación de 248,183 en miles de dólares FOB, a su vez la suma de pepa de oro en conjunto con otros productos semielaborados equivalente a 339.223 en miles de dólares FOB registrando una reducción que osciló entre 10.000 – 11.000 en miles de dólares FOB (Agro, 2013).

### **Antecedentes**

Es el producto ecuatoriano de exportación considerado como eje fundamental de la balanza comercial ecuatoriana, este producto involucra alrededor de 100000 familias promedio, a nivel de oferta exportable el Ecuador es el principal país exportador, con el 58% aproximadamente proveedor del cacao fino de aroma, al mundo, con estimaciones de niveles de demanda que oscilan entre 200.000 TM (Biocomercio, 2011).

Durante el año 2011, el país registró un volumen de exportación de 190000 toneladas métricas, con un crecimiento de 5 % frente a la producción del año 2010, en el año 2012 se registró una exportación inferior por 3% al período anterior, durante el 2013 se registra niveles de incremento del 11% frente al año 2011 y en relación al 2012 un crecimiento del 8%, alcanzando en el 2014 un nivel de 235000 toneladas de producción y finalmente en el 2015 incrementándose en 10% frente al periodo 2014.

## DISTRIBUCIÓN DE EXPORTACIONES DE SEMIELABORADOS DE CACAO PERÍODO 2015

**Tabla 9**

Ponderación porcentual según el segmento productivo

<b>Tipología</b>	<b>Volumen</b>	<b>Peso Porcentual</b>
Cacao en grano	236.677 TM	87%
Elaborados de cacao	23.090 TM	12,2%
Chocolates	1.100 TM	0,8%

**Fuente:** (Anecacao, 2016)

### Análisis

Los niveles de exportación de cacao semielaborado son determinados principalmente por el predominio del Cacao en grano, con una representatividad del 87%, con el volumen de exportación de 236.677 toneladas métricas durante el período 2015, identificando un nivel de exportación correspondiente a 0,8 términos porcentuales que representan el envío de chocolate ecuatoriano elaborado a base de cacao.

Las exportaciones totales de cacao generaron una representatividad de 99 términos porcentuales, correspondieron a granos y semielaborados, con la exclusión de productos terminados que no alcanzan en 1 término porcentual con productos como lo son: bombones, coberturas, barras, tabletas, chocolates.

## EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PRODUCTOS TERMINADOS ELABORADOS A BASE DE CACAO.

### Evaluación a Nivel Arancelario

**Tabla 10**

Evaluación a nivel Arancelario

<b>Partida Arancelaria</b>	<b>Descripción</b>	<b>Toneladas Métricas (Valor absoluto)</b>
<b>1806.9</b>	Las demás	824
<b>1806.32</b>	Sin rellenar	131
<b>1806.20.90</b>	Los demás	97
<b>1806.31</b>	Rellenos	68
<b>1806.1</b>	Cacao en polvo, azucarado etc.	61
<b>1806.20.10</b>	Sin adición de azúcar ni edulcorantes	0,77

**Fuente:** (Anecacao, 2016)

Los niveles de productividad de las hectáreas de siembra de cacao en el año 2015, han tenido un crecimiento evaluado a Noviembre 2015 de 10 términos porcentuales, evidenciando un desarrollo en la industria de producción terciaria elaborada a base de cacao con un 0,8%, con alta representatividad de la partida arancelaria 1806.90 que ha sido impulsado por el Proyecto Regional de Biocomercio debido a que se ha incentivado la buena práctica de técnicas de producción ambientalmente limpias, en base a la estructuración de una cadena de valor que realizó un monitoreo y evaluación de la siembra, cosecha, proceso de transformación final. (Palacios Aguilar, 2015)

## EVALUACIÓN EXPORTACIONES BAJO EL ENFOQUE DE CALIDAD.

**Tabla 11**

Exportaciones de cacao en grano

Participación		Tipo	Período
47%		Calidad de Fino Aroma A.S.E	2015
30%		Calidad CCN-51	2015
18%		Calidad Fino Aroma ASS(Doble S)	2015
5%		Calidad Fino Aroma ASSS(Triple S)	2015

**Fuente:** (Anecacao, 2016)

### Análisis

Posterior a la evaluación de exportaciones de cacao en grano, se ha determinado que el principal producto estrella es el de Calidad de Fino Aroma A.S.E con un nivel de exportación que representa el 47% de la balanza comercial cacaotera nacional, el cacao de calidad CCN-51 se encuentra posicionado en segundo lugar dentro de esta categorización con una participación del 30%, el cacao de calidad Fino Aroma (Doble S), con una participación del 18%, y finalmente el cacao de Calidad Fino Aroma(Triple S) con una participación correspondiente al 5%.

## PAÍSES DE DESTINO DE SEMIELABORADOS DE CACAO ECUATORIANO

Tabla 12

Países de destino de semielaborados de cacao ecuatoriano 2015.

<b>Países Destino</b>	<b>Valor absoluto</b>
<b>Chile</b>	2276
<b>Holanda</b>	2105
<b>Perú</b>	2094
<b>EEUU</b>	2063
<b>Cuba</b>	1790
<b>Países Destino</b>	<b>Valor absoluto</b>
<b>Argentina</b>	1682
<b>Colombia</b>	1674
<b>Japón</b>	1552
<b>Alemania</b>	1127
<b>Brasil</b>	657
<b>Inglaterra</b>	463
<b>Australia</b>	432
<b>Venezuela</b>	318
<b>México</b>	152
<b>Bolivia</b>	144
<b>España</b>	126
<b>Guatemala</b>	106
<b>Francia</b>	60

Fuente: (Anecacao, 2016)

### Análisis

Los principales mercados destino de semielaborados de cacao ecuatoriano, se encuentran liderados por Chile que es el primer socio comercial para las exportaciones de este segmento de producción con una participación en el mercado de 12%, con una equivalencia de 2.2 mil toneladas métricas, en segundo lugar se encuentra el mercado de Holanda con un volumen de 2.1 mil toneladas métricas, equivalente al 11%, y el tercer mercado de alto volumen de adquisición es Perú con un volumen de 2 mil toneladas métricas, equivalente al 11% del total de la oferta exportable Ecuatoriana.

## EVALUACIÓN CACAO ECUATORIANO SEGÚN INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION

**Tabla 13**

Análisis international cocoa organization

<b>País Productor</b>	<b>2013/2014</b>	<b>Representatividad Continente Americano</b>	<b>2014/2015</b>	<b>Representatividad Oferta Continente Americano</b>	<b>Unidad de Medida</b>
<b>Ecuador</b>	234	32,23%	250	32,90%	Tonelada Métrica
<b>Total</b>	234		250		
<b>Miles de Toneladas</b>	234		250		

**Fuente:** (OMPI, 2016)

### Análisis

El volumen de exportación de cacao en grano ecuatoriano frente al mercado mundial fue de 234 miles de toneladas métricas, durante el período 2013/2014 con una representatividad del 32,23% de la oferta exportable total del continente americano. Durante el período 2014-2015 la producción ecuatoriana alcanzó las 250 miles de toneladas métricas de cacao en grano, con una representatividad del 32,90% de la oferta exportable total del continente americano.

## EVALUACIÓN DE MERCADOS IMPORTADORES DE CACAO ECUATORIANO.

**Tabla 14**

Lista de mercados importadores para un producto exportado por Ecuador.

Producto: 1801.00 cacao en grano, entero o partido crudo o tostado.				
Importadores	2011	2012	2013	2014
	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas	Cantidad exportada, Toneladas
Mundo	157782	147329	178273	198777
Estados Unidos de América	77065	53358	62931	82682
Países Bajos	18695	16140	20547	25808
México	17811	16850	20730	21219
Indonesia	0	100	6430	10058
Alemania	20028	13535	16383	8729
Bélgica	7970	3104	10356	8234
Colombia	3636	1027	1625	7461
Malasia	0	19565	16241	7025
Italia	3148	3736	4652	5015
Canadá	1	3361	7133	4110
España	3361	4682	3093	4085
India	0	0	0	3443
Japón	3333	3841	2311	2943
Estonia	0	0	1	2577
China	1801	6303	3201	2501
Argelia	0	0	1100	1301
Francia	202	283	317	477
Corea, República de	200	295	406	340
Chile	19	0	1	251
Reino Unido	2	432	115	210
Singapur	0	0	0	100
Argentina	99	327	113	75

Fuente: (Trademap, 2016)

## **Análisis**

El análisis correspondiente a la partida 1801.00, entre el período 2011-2015 el principal mercado demandante de este producto ha sido Estados Unidos, con un 48% en el año 2011 de la participación total de la producción de cacao en grano exportada al mundo y su tendencia de consumo se mantiene, en el año 2012 disminuye su volumen de compra en función de la recesión económica que afectó al país americano, retomando en el período 2015 un volumen de adquisición anual de 82682 toneladas métricas superior al año 2011 en el cual se comercializó con el mercado en mención 77065 toneladas métricas, secundado por Alemania que a entre los años 2012-2014 registró altos niveles de importación del producto analizado alcanzando en el año 2014 adquisiciones equivalentes a 8729 tm frente a las 20028 tm adquiridas en el año 2011, precedido por países como lo son Holanda y México con niveles de consumo superiores al que oscilan entre el 10 y 15% de la producción total del cacao ecuatoriano.

## **CARACTERÍSTICAS DEL CACAO ECUATORIANO DE EXPORTACIÓN.**

El proceso de comercialización del cacao se lo realiza con destino al mercado nacional e internacional, este producto se comercializa en distintas presentaciones entre ellas:

- Cacao en grano; crudo, en residuos o tostado
- Industrializado: pastas, grasa, manteca, aceite, en polvo y demás presentaciones de origen alimentario

## **PRINCIPALES PRESENTACIONES DEMANDADAS POR EL MERCADO EXTERNO DEL CACAO INDUSTRIALIZADO**

- Licor
- Manteca
- Polvo

## **NORMAS TÉCNICAS**

### **Norma Ecuatoriana Técnica NTE 176**

El punto focal y de aplicación de esta norma es establecer la normativa y estándares a los que el cacao se encuentra sujeto previo a su clasificación y ponderación del mismo.

**¿Qué es el Cacao en grano?** Semilla que proviene del fruto ecuatoriano del árbol denominado “Theobroma Cacao L”

**¿Cuál es el cacao beneficiado?** Grano en condición; seco, entero, fermentado y limpio.

### **Tipo de Grano Defectuoso**

Los granos defectuosos se los cataloga dentro de las siguientes condicionantes para ser considerados de tal manera:

## CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DEL CACAO ECUATORIANO.

**Tabla 15**

Evaluación y factores de clasificación del cacao ecuatoriano

<b>Categorización</b>	<b>Detalle</b>
<b>Grano Mohoso</b>	Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos.
<b>Grano Dañado por Insectos</b>	Grano que ha sufrido deterioro en su estructura debido a la acción de insectos.
<b>Grano Vulnerado</b>	Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación o por la acción mecánica durante el beneficiado.

<b>Categorización</b>	<b>Detalle</b>
<b>Grano múltiple o pelota</b>	Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.
<b>Grano Negro</b>	Es el grano que se produce por el mal manejo pos cosecha o en asocio con enfermedades.
<b>Grano Ahumado</b>	Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.

CONTINÚA 

<b>Categorización</b>	<b>Detalle</b>
<b>Grano plano , vano o granza</b>	Grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
<b>Grano partido o quebrado</b>	Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.
<b>Grano pizarroso</b>	Grano sin fermentar que al ser cortado longitudinalmente presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.
<b>Grano Violeta</b>	Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano

<b>Categorización</b>	<b>Detalle</b>
<b>Grano ligeramente fermentado</b>	Grano fermentado cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano
<b>Grano de buena fermentación</b>	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.
<b>Grano infestado</b>	Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos
<b>Grano Seco</b>	Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7%
<b>Impureza</b>	Cualquier material distinto a la almendra del cacao
<b>Cacao en Baba</b>	Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa

**Fuente:** (INEN, 2016)

Los criterios de clasificación del cacao ecuatoriano se establecen en función de las condiciones y normativa internacional de certificación de calidad, con la finalidad de garantizar la homologación a nivel mundial de la misma, cumpliendo con procesos de evaluación y monitoreo de los cultivos, cosecha y fermentación.

Los requisitos que debe cumplir el cacao en grano beneficiado para sujetarse a los beneficios de acreditación y homologación de calidad internacional que se detallan a continuación:

### **CRITERIOS DE ACREDITACIÓN DE CERTIFICACIÓN SANITARIA.**

**Tabla 16**

Criterios de acreditación de certificación sanitaria

<b>REQUISITOS</b>
<b>1.1.</b> El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será del 7% cero relativo el que será determinado o ensayado de acuerdo la NTE INEN 173
<b>1.2.</b> El cacao no deberá estar infestado
<b>1.3.</b> Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1 % de granos partidos.
<b>1.4.</b> El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos u otros.
<b>1.5.</b> Sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS en los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas, y metales pesados, hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.

**Fuente:** (INEN, 2016)

El proceso de acreditación de certificación sanitaria debe sujetarse a tomas muestrales del producto y procesos de verificación de plantaciones y procesos de cosecha para garantizar el buen uso de la tierra, la no utilización de plaguicidas u otras sustancias que generan daños letales a los recursos naturales, así como también la inspección que garantice que las plantaciones no se encuentren infectadas o sujetas a riesgo de tal acción.

## PONDERACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL CACAO.

**Tabla 17**

Valores de ponderación y evaluación de calidad del Cacao

Requisitos	CACAO ARRIBA						
	Unidad	ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	CCN-51
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación mínimo	%	75	65	60	44	26	65
Ligera fermentación mínimo	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado mínimo	%	<b>85</b>	<b>75</b>	<b>65</b>	<b>54</b>	<b>53</b>	<b>76</b>
Violeta(Máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/Pastoso(Máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho(Máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales(Análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso máximo(análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4	1

**Fuente:** (INEN, 2016)

Dentro del proceso de evaluación de la calidad se evalúa la fermentación, nivel de moho, niveles de estado defectuoso para lo cual se realiza un análisis sobre 100 pepas, el primer proceso de calificación es el peso debido a que se analiza cien granos sujetos a control, toma de muestras y pruebas para la entrega de resultados al ente acreditador.

## CLASIFICACIÓN O CALIDADES DE CACAO EN GRANO.

**Tabla 18**

Cuadro detalle de siglas tipificación del cacao

Calificación Internacional sobre	Significado
ASSPS	Arriba Superior Summer Plantación Selecta
ASSS	Arriba Superior Summer Selecto
ASS	Arriba Superior Selecto
ASN	Arriba Selección Navidad
ASE	Arriba Superior Época

**Fuente:** (Anecacao, 2016)

La producción de cacao a nivel internacional cuenta con normas específicas para su elaboración, las cuales permiten identificar a los consumidores la calidad de la textura, aroma y sabor con la que fue fabricado el producto, además de la obtención de una excelente materia prima, el cumplimiento de estas normas es un factor en los reconocimientos pretendidos por las empresas a obtener anualmente en los premios internacionales del chocolate los cuales son una competición autónoma que reconoce la exquisitez en la elaboración de chocolate fino y en los productos elaborados con chocolate fino. Como única competición mundial de chocolatería el objetivo es impulsar a las empresas productoras de chocolate fino, chocolatero, que trabajan con chocolate fino. Al ayudar a estos mercados a progresar y desarrollarse generando productos de alta calidad por todo el mundo.

### Proceso de Inspección

El proceso de inspección se basa en una técnica muestral a través de la cual se somete a verificación realizando proceso de ensayos y sometiendo a pruebas predefinidas las mismas que en función de sus resultados y cumplimiento de parámetros se procederá a aprobar o rechazar el proceso.

### Proceso de Envasado

El cacao deberá comercializarse en envases que garanticen y aseguren al producto frente a agentes externos cuya acción puede alterar las condiciones físicas o químicas del producto, y que puedan resistir el proceso de almacenamiento, transporte y las condiciones de su manejo durante la movilización a otros destinos.

### Proceso de Etiquetado

Los envases que van a ser destinados a contener cacao deberán cumplir con las siguientes normas de etiquetado detalladas en el siguiente modelo:

### NORMAS DE ETIQUETADO A CUMPLIR POR EL CACAO DE EXPORTACIÓN

**Tabla 19**

Modelo de cumplimiento normas de etiquetado

<b>Estructura de Cumplimiento Norma de Etiquetado</b>
a. Nombre del producto y tipo
b. Identificación del lote
c. Razón social de la empresa y logotipo
d. Contenido neto y bruto en unidades del Sistema Internacional
e. País de origen
f. Puerto de Destino

**Fuente:** (INEN, 2016)

## PROCESADORAS Y TRANSFORMADORAS DE CACAO EN ELABORADOS

La implementación e inversión en nuevos procesos de industrialización y especialización de la mano de obra ecuatoriana en el tratamiento del cacao y su superficie ha permitido en los últimos años ofertar al mercado mundial materia prima, complementada con productos terminados como lo son bombones, barras etc, factor que ha impulsado mayor posicionamiento y dominio de este sector por parte del Ecuador, brindando cobertura a la industria y a los consumidores finales directamente,

Las industrias y procesadoras chocolateras del Ecuador, tienen como predilección usar el cacao arriba el cual es reconocido a nivel mundial por su fino aroma y sabor, con veinte términos porcentuales correspondiente al cacao Nacional o que contará con una participación de ochenta términos porcentuales en el mercado nacional. Los clientes del mercado extranjero tienen mayor selectividad por este tipo de cacao debido a su contenido nutricional que facilita la diversificación de productos terciarios, referente a negociación los centros de acopio manejan el noventa y cinco por ciento aproximadamente de la producción total, y la diferencia comercializan directamente productor sin intermediarios. Estas industrias forman parte del proceso de innovación los granos de cacao a elaborados a través de este proceso:

1.- Selección y limpieza del cacao en grano,
2.- Tostada y trituración,
3.- Separación de la cascara y de los demás residuos.
4.- Conchado y aplicación de aditivos,
5.- Se obtienen el licor o pasta de cacao, y
6.- El producto es usado para la elaboración de chocolates.

**Fuente:** (Anecacao, 2016)

**Tabla 20**

Industrias enfocadas en la elaboración de derivados de cacao para el consumidor.

INDUSTRIAS DE ELABORADOS DE CACAO	TOTAL TM	TOTAL TM %
Cafesa "Triairi S.A.	4770,47	21,42%
Nestlé Ecuador S.A.	4343,85	19,51%
Transmar Commodity Group of Ecuador S.A.	3821,24	17,16%
Chocolates Finos Nacionales Cofina S.A.	3609,15	16,21%
Ecuador Cocoa & Coffee Ecuacoffee S.A.	3248,23	14,59%
Compañía Ecuatoriana Productora de Derivados de Cacao C.A. "Ecuacocoa"	2227,67	10,00%
Productos SKS Farms Cia. Ltda.	148,59	0,67%
Criollo Ecuador Internacional S.A. "ECUADORINSA"	50,47	0,23%
La Unión Regional de Organizaciones Campesinas del Litoral "Urocal"	33,15	0,15%
Federación de Afro-Ecuatorianos y Organizaciones Mestizas "FONMSOEAM"	15,00	0,07%
Corporación Pakta Mintalay	1,08	0,00%
Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador "Unocace"	1,00	0,00%
Orecao S.A.	0,20	0,00%
Corporación de Desarrollo Grupo Salinas	0,15	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>22270,25</b>	<b>1,00</b>

**Fuente:** (Anecacao, 2016)

Al día de hoy las empresas enfocadas en el sector cacaotero y creación de elaborados del mismo como actividad principal en sus ingresos comerciales inician nuevas maneras de generarle mayor valor agregado al producto intentando sobrepasar estándares de calidad de potenciales mercados internacionales.

Puesto que las empresas dedicadas a la elaboración de productos a base de cacao tienen una alta variedad en los bienes de este tipo, basándonos en esto hemos analizado las 30 empresas más representativas que exportan chocolate como un bien final como son: Rualdos, Arboleda, Candy, Grupo Salinas, Chocolateca, entre otras ubicadas en la región andina del país. Hablando de las industrias de La Universal S.A., Ecuacocoa, Nestlé, Novolli ubicadas en la región litoral.

Podemos analizar el posicionamiento de los chocolates ecuatorianos en comparación a nichos ubicados en el exterior considerando un nuevo segmento al que el producto pueda abracar según las necesidades de esta nueva demanda con la intención de comercializar los beneficios y usos del cacao en comparación con los producidos internacionalmente

Por lo que la referirnos al cacao podemos describirlo como un alimento que encanta con su elegante sabor, además de contribuir una importante cantidad de nutrientes, antioxidantes y aminoácidos

Los beneficios del cacao incluyen minerales como fósforo, magnesio, potasio, y en pequeñas cantidades calcio al usar la leche como disolvente, magnificando las propiedades de la leche conjuntamente con el chocolate, a más de esto aporta con vitaminas importantes como vitamina A, vitaminas B1, B2, B3, B6 y vitamina E, recalcando la teobromina, la cual mejora la calidad de la salud y el estado anímico de una persona.

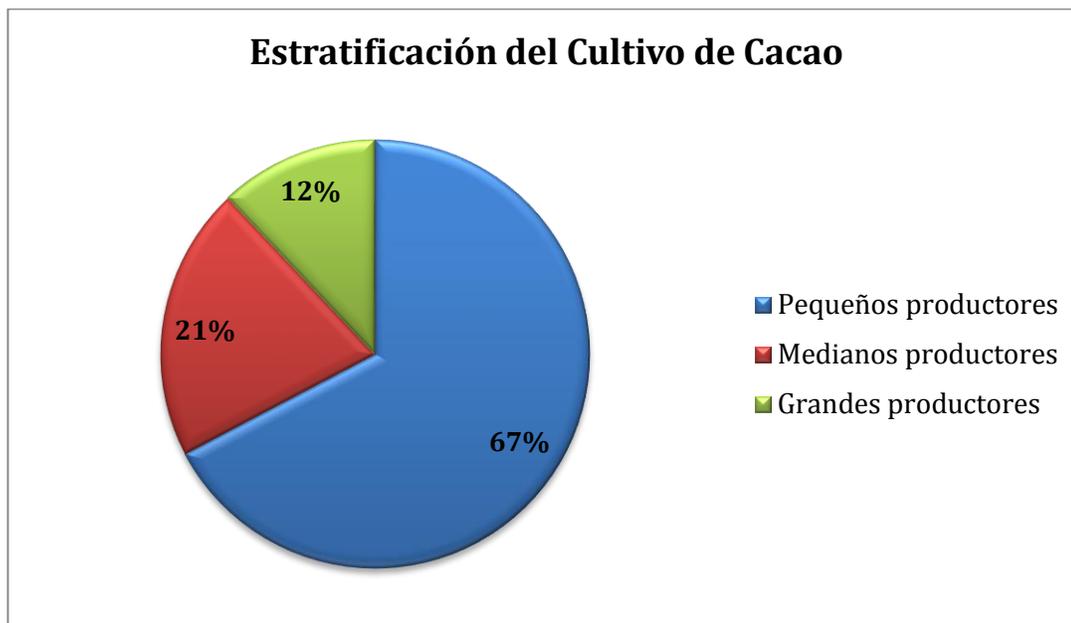
## ESTRATIFICACIÓN DEL CULTIVO DE CACAO

**Tabla 21**

Estratificación del cultivo de cacao

CONCEPTO	Pequeños Productores (67,3%)						Medianos Productores (20,7%)	Grandes Productores (12%)			TOTAL
	0-1	01-feb	02-mar	03-may	05-oct	oct-20	20-50	50-100	100-200	>200	
UPA'S	4.414	6.482	6.902	10.714	18.933	17.748	20.005	8.278	2.381	959	96.816
Superficie Sembrada	1.768	6.066	10.292	23.019	64.005	84.952	128.761	6.295	26.269	25.976	434.403

Fuente: (MAGAP, 2016)



**Figura 6** Estratificación del cultivo de cacao

**Fuente:** (Magap, 2016)

A nivel nacional la estratificación del cultivo de cacao cuenta con un 67% de pequeños productores distribuidos en las zonas de cultivo, 21% equivalente a medianos productores y finalmente el 12% de grandes productores que cuenta con centros propios de acopio; es fundamental mencionar que con la implementación del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible se ha impulsado durante los últimos 4 años el crecimiento y aparición de pequeños productores, lo que ha incrementado en 10 términos porcentuales aproximadamente en función de los procesos de especialización y mejora en el tratamiento de zonas de cultivo y cosecha.

## BALANCE OFERTA DEMANDA DE CACAO

**Tabla 22**

Balance oferta demanda de cacao en grano

<b>BALANCE OFERTA DEMANDA DE CACAO EN GRANO</b>				
<b>Concepto</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
<b>OFERTA TM</b>				
Producción Total	195	224	240	260
Importaciones				
<b>Total Oferta</b>	<b>195</b>	<b>224</b>	<b>240</b>	<b>260</b>
<b>DEMANDA TM</b>				
Industria exportadora	30	26	30	30
Consumo Doméstico	12	12	12	12
Exportaciones	147.239	178.203	198	218
<b>Total Demanda</b>	<b>189.239</b>	<b>216.203</b>	<b>240</b>	<b>260</b>
<b>Excedente/déficit</b>	<b>2.761</b>	<b>7.797</b>		

**Fuente: (Magap, 2016)**

### Análisis

El balance de oferta demanda de cacao permite identificar el crecimiento de la producción total de cacao, a partir del año 2012 el contar con mayor capacidad productiva ha permitido contar con nueva cartera de clientes debido al incremento del volumen de oferta exportable de cacao en grano, por tal motivo en el año 2012 se identificó un excedente de 2761 toneladas métricas es decir se cubrió la demanda total que incluye consumo internacional y local, a partir del año 2014 se mantiene un margen de equilibrio entre la oferta y la demanda es decir la oferta exportable y el consumo doméstico en su totalidad.

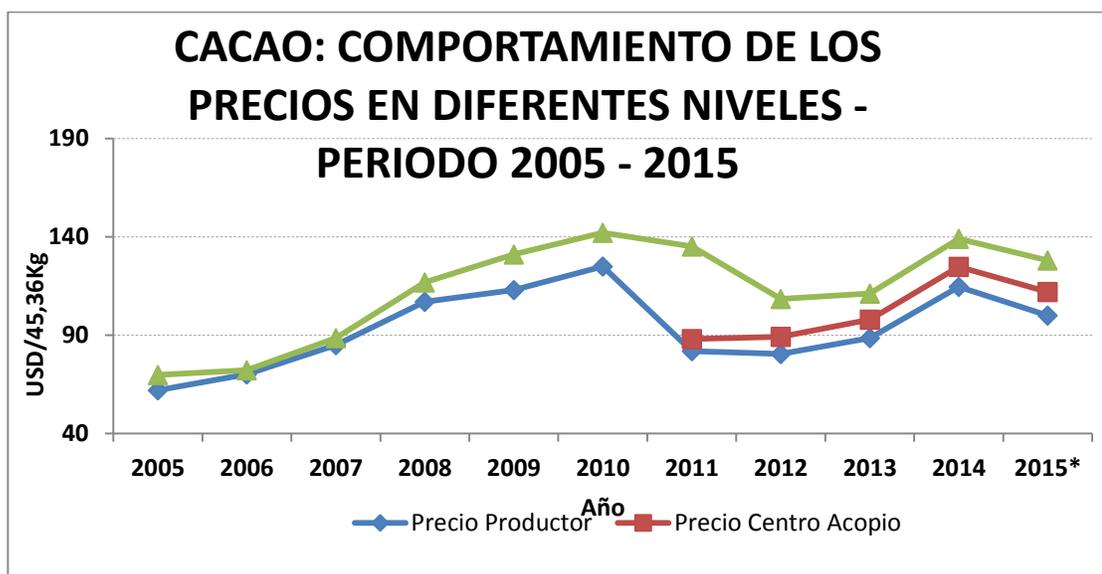
**Tabla 23**

Precios de la cadena productiva años 2014-2015

Mes	Precio Productor			Precio Centro Acopio			Precio Internacional		
	2014	2015		2014	2015		2014	2015	
Enero	99,2	107,20	8%	112,3	116,56	4%	127,89	132,5	4%
Febrero	110,0	102,55	-7%	115,5	112,70	-2%	135,82	133,6	-2%
Marzo	115,4	105,59	-9%	123,0	111,78	-9%	137,97	130,7	-5%
Abril	114,10			124,39			138,38		
Mayo	109,47			126,58			137,44		
Junio	113,44			130,07			143,95		
Julio	120,10			129,42			145,00		
Agosto	128,30			135,48			148,34		
Septiembre	122,64			132,60			146,10		
Octubre	123,16			132,22			140,65		
Noviembre	112,26			118,48			131,96		
Diciembre	107,04			117,78			134,16		
<b>Promedio anual</b>	<b>114,59</b>	<b>105,11</b>	<b>-2%</b>	<b>124,83</b>	<b>113,68</b>	<b>-3%</b>	<b>138,97</b>	<b>132,30</b>	<b>-1%</b>

**Fuente:** (MAGAP, 2016)**Análisis**

Los niveles de precio en función del productor ha presentado un promedio anual de \$105,11 con un nivel de variación de 2% anual negativamente en el período 2014-2015, el nivel de precios por centro de acopio presentó anualmente el valor de \$113,68 con un nivel de variación anual entre 2014 y 2015 de 3 puntos porcentuales negativamente, y finalmente las tarifas internacionales entre el período 2014-2015 han sido de \$132,30 y un nivel de variación del 1 % anualmente, en conclusión se identifica que muestran una variación que oscila entre el 1 y 10 términos porcentuales.



**Figura 7** Comportamiento de los precios en diferentes niveles

**Fuente:** (Sinagap, 2016)

**Tabla 24**

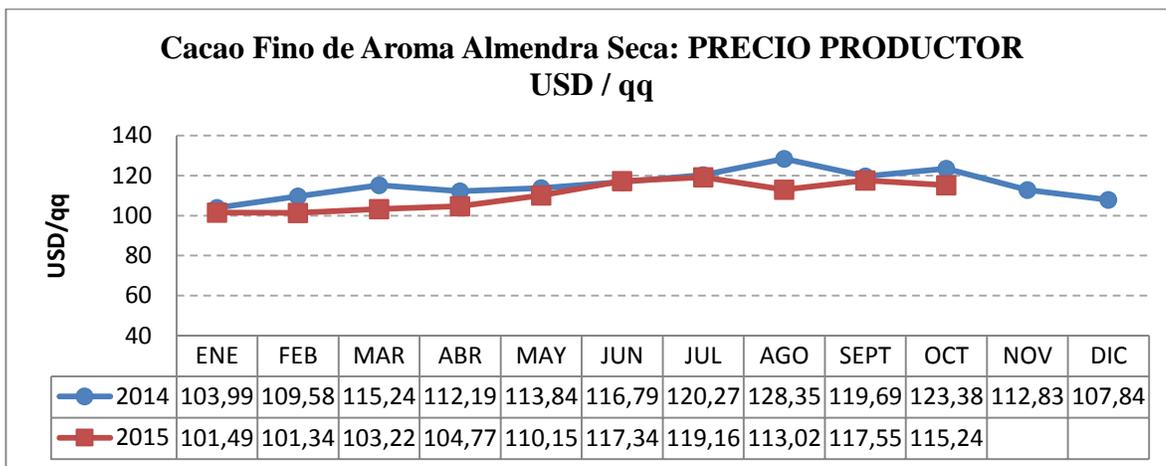
Precio productor USD/qq

Precio Productor USD/qq												
AÑO/MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC
2014	103,99	109,58	115,24	112,19	113,84	116,79	120,27	128,35	119,69	123,38	112,83	107,84
2015	101,49	101,34	103,22	104,77	110,15	117,34	119,16	113,02	117,55	115,24		

**Fuente:** (MAGAP, 2016)

### Análisis

La relación analizada de precio productor por quintal entre el año 2014 se ha mantenido en el rango \$103,9 como valor mínimo el quintal y el valor máximo \$128,2, en el período 2015 el mismo refleja resultados por quintal con un valor mínimo de \$101,3 y un precio máximo de \$119,1.



**Figura 8** Precio productor cacao fino de aroma almendra seca

**Fuente:** (Sinagap, 2016)

### **Análisis**

El precio del cacao es un factor que genera una buena aceptación dentro de varios mercados internacionales, por lo que a lo largo de los años investigados ha tenido cambios entre altas y bajas relativamente importantes para la época, últimamente teniendo una baja dentro del mercado local, por su alto costo de cosecha y cultivo y una recesión económica en el país lo cual perjudica el nivel de exportación, encareciendo el producto hacia mercados internacionales, siendo uno de los sectores menos afectados por su alta aceptación a nivel internacional y reconocimientos obtenidos posicionando a la industria nacional como líder en fabricación de chocolatería fina y derivados.

## **CAPÍTULO 4**

### **RESULTADOS**

#### **CONCLUSIONES**

De acuerdo con la investigación realizada El Programa Nacional de Biocomercio Sostenible tuvo gran impacto e incidencia dentro del desarrollo de la fabricación de chocolatería fina y productos derivados en los últimos años realizando estrategias de posicionamiento a los pequeños productores, como una ampliación de mercados para empresas conocidas en el país, el programa de esta manera estimuló una producción y venta constante en el sector cacaotero representado en la balanza comercial del país, incentivando las exportaciones de grandes y pequeños productores, avalados por el programa utilizando la biodiversidad del país como factor fundamental para lograr la calidad deseada en los productos elaborados.

Por lo que se llegó a determinar que incitar a un mejor desarrollo en la elaboración nacional del cacao relacionando a la comercialización y nuestra capacidad productora mediante proyectos como el Biocomercio, afirma una mejor posición a la industria nacional, trabajando conjuntamente con otras entidades del estado para llegar al cumplimiento de objetivos como es el décimo objetivo de el Plan Nacional Del Buen Vivir el que pretende eliminar las importaciones a través de las exportaciones con productos d alto valor agregado a través de procesos innovadores en el mercado permitiendo realizar una mayor diversificación de productos de una misma materia prima.

Por lo que podemos decir que el programa de Biocomercio que impulsa a las exportaciones tiene como base el cumplimiento de excelentes niveles de calidad, promoviendo el desarrollo y el progreso de las industrias medianas y grandes, minimizando el consumo de productos a base de cacao similares a los elaborados en la nación promoviendo el desarrollo del sector económico del país a nivel regional a través de la elaboración de productos con alto valor agregado.

La distribución de cacao a nivel nacional como internacional tuvo un incremento destacado según el Ministerio de Industrias y Productividad ya que en el año 2012 existían tan solo 1.197 beneficiarios productores de cacao, pero mediante la implementación de varios programas impulsores de comercialización de productos nacionales y con una gran importancia dentro de estos el Programa Nacional de Biocomercio Sostenible en la Industria Cacaotera en la provincia de los Ríos logró un incremento sustancial en los beneficiarios alcanzando cifras de más de 5.000 asociados, por lo que hablamos en términos de la PEA agrícola incrementó en un 12.8% en los años estudiados.

Los niveles de producción del sector cacaotero analizado por el MAGAP, indican un incremento de elaboración del producto en toneladas métricas desde el período 2012 hasta la actualidad en lo que hasta el momento produce un aproximado de 216.428 TM.

Concluyendo la real incidencia del programa de Biocomercio Sostenible en la producción nacional y regional al incrementar la producción en un 63.89% lo que se estima casi el doble de lo que se podía elaborar con anterioridad del cacao en grano.

Las industrias cacaoteras se encuentran identificadas en un 90 % de cacao tipo nacional y el 10% restante es del CCN51, demostrando claramente el impulso estatal hacia los sectores con alto potencial de crecimiento productivo y económico, generando una distinción a los agricultores en el manejo de los cultivos nacionales y regionales.

En cuanto a una demanda definida para los productos locales está lejos de establecerse como realmente ya posicionada en muchos de los mercados internacionales que se distribuye los bienes, puesto que dependemos en esta industria de economías a escala intentando producir más para aumentar las ganancias e ingresos de las propias compañías y al incentivo del sector Mipymes.

De manera muy representativa la tecnología moderna abarca un papel muy importante en producir y exportar productos terminados hacia el mercado internacional. Puesto que las empresas de elaborados de cacao, proyectan sus

objetivos en función de la adquisición de máquinas y tecnologías mejorando y estandarizando la producción. Esto permitirá formar una producción en escala y efectivamente, a menor costo y tiempo, facilitando procesos económicos para competir con el producto importado.

Dentro del presente proyecto de investigación se sustenta e identifica la incidencia de los planes ejecutados por el programa de biocomercio sostenible debido a que han generado fuentes de empleo permanente en la provincia, se ha implementado procesos de especialización y capacitación permanente para las personas en técnicas de cosecha y cultivo, complementado con el financiamiento de nuevos sembríos a través de los actores involucrados que ha permitido generar valor en la provincia fortaleciendo la capacidad productiva de la misma, obteniendo volúmenes superiores de competitividad, nuevos procesos de optimización de recursos, implementando centros de acopio denominados punto de venta internacional directa que permiten obtener mayor rentabilidad para los comercializadores minoristas, fomentando la producción nacional y la internacionalización de los productos elaborados a base de cacao ecuatoriano.

## **RECOMENDACIONES**

Enfocándonos en los parámetros establecidos por el gobierno nacional, para desarrollar de mejor manera sectores específicos generando así una mayor competitividad en nuestros productos sometiendo a un alto valor agregado a los bienes finales y una alta probabilidad de una demanda en mercados conocidos por lo que ocasiono el desarrollo e incremento del sector

Por lo analizado es que se debe impulsar de manera al sector cacaotero con la intención de mejorar la especialización el aporte por parte de los agricultores refiriéndonos a la materia prima a través de capacitaciones y seminarios de calidad y mejora productiva por parte del Ministerio de Industrias y Productividad

Buscar apoyo por parte de entidades asociadas al cumplimiento de los objetivos por parte de los programas a desarrollarse garantizando un mejor cumplimiento hacia los sectores que pretenden mejorar su producción e internacionalización, realzando la

atención en emprendedores con ideas innovadoras para un sistema de comercio ya conocido en el mercado regional e internacional, dado una mayor relevancia al sector de las Mypimes a través de capacitaciones técnicas, implementando una infraestructura adecuada a las necesidades de comercialización de las mismas, brindando de la misma forma financiamiento adecuado para el arranque productivo de las empresas.

Convirtiendo estas pequeñas organizaciones en posibles generadores de empleo hacia la sociedad contribuyendo a un desarrollo del sector cacaotero en estrategias de diversificación de objetivos en un bien común logrando a mediano y largo plazo un incremento potencial del sector ubicando las pequeñas empresas en fronteras internacionales, permitiendo conocer los productos de alto valor agregado a gran cantidad por la diversificación mencionada.

Desarrollar nuevamente estos programas en años futuros por su gran impacto en un sector ya posicionado de mejor forma que en años anteriores, aprovechando su biodiversidad y sus ventajas específicas frente a competidores de alta jerarquía a nivel mundial reactivando anteriores proyectos hacia todos los sectores representativos del país

## LISTA DE REFERENCIAS

- Anecacao. (12 de Mayo de 2016). *Asociacion Nacional de Exportadores de Cacao*.  
Obtenido de <http://www.anecacao.com/index.php/es/servicios/insumos-agricolas.html>
- Aventura, E. C. (12 de Mayo de 2016). *Ecuador Costa Aventura*. Obtenido de <http://ecuadorcostaaventura.com/cacao.html>
- Banco central del Ecuador. (2016). Obtenido de [www.bce.gob.ec](http://www.bce.gob.ec)
- Biocomercio. (5 de Febrero de 2011). *Biocomercio Sostenible Ecuador*. Obtenido de <http://www.biocomercioecuador.ec/>
- Biocomercio, E. (3 de Mayo de 2016). *Ministerio del Ambiente*. Obtenido de <http://www.biocomercioecuador.ec/>
- Cacao, U. (15 de Mayo de 2016). Obtenido de Organización Mundial del Cacao:  
<http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>
- CAN. (8 de Mayo de 2012). *Comunidad Andina de Naciones*. Obtenido de [http://www.propiedadintelectual.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/08/decision\\_486.pdf](http://www.propiedadintelectual.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/08/decision_486.pdf)
- Caribe, C. E. (10 de Abril de 2013). Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador. págs. 14-16.
- CORPEI. (2016). *Corpei*. Obtenido de [www.corpei.org](http://www.corpei.org)
- Corpei. (8 de Enero de 2016). *Promoción de las Exportaciones Inversiones Ecuador*. Obtenido de <http://www.corpei.org/>
- Díaz, Pinargote, & Castillo. (13 de Junio de 2013). *Repositorio Digital ESPOL*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/24540>
- FAO. (Mayo de 2016). Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s0w.htm>

- Fernandez Rivera, R. (2012). Efecto del tipo y tiempo de fermentación en la calidad física y química del cacao. *Revista Ciencia y Tecnología*, 12.
- Garcia, M., Montaña Quintero, L. F., & Montoya Restrepo, L. A. (2012). Análisis comparativo de competitividad de las cadenas productivas de cacao de Colombia y Ecuador. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 99-112.
- INEN. (2016). Obtenido de [www.inen.gob.ec](http://www.inen.gob.ec)
- Inversiones, D. d. (12 de Enero de 2014). *ProEcuador*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/>
- MAGAP. (2016). Obtenido de [www.magap.gob.ec](http://www.magap.gob.ec)
- Magap. (3 de Enero de 2016). *Ministerio de Agricultura Ganaderia Acuacultura y Pesca*. Obtenido de <http://servicios.agricultura.gob.ec/sias/>
- Maps, G. (Enero de 2016). Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps>
- Ministerio de Ambiente. (2016). *Ministerio de Ambiente*. Obtenido de [www.ministeriodeambiente.com](http://www.ministeriodeambiente.com)
- Ministerio del Ambiente. (23 de Marzo de 2016). *Ministerio del Ambiente*. Obtenido de <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/todas-areas-protegidas-por-region?t=C>
- Moscoso, I. C. (15 de Abril de 2014). *Repositorio Universidad de Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/6050>
- Muñoz Perez, J. C. (5 de Octubre de 2011). *Repositorio UDLA*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/2156>
- OMPI. (7 de Mayo de 2016). *Comite de Programa y Presupuesto Nacional*. Obtenido de <http://www.wipo.int/wipolex/es/details.jsp?id=9446>
- Orces Navia, A., & Pazmiño Piedra, N. V. (2015). *Repositorio ESPOL*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/31173>

- Palacios Aguilar, D. O. (2015). *Repositorio Institucional Universidad del Azuay*. Obtenido de <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/4497>
- Pico, J., Osorio, B., & Yánez, E. (2014). *Researchgate*. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/271203962\\_Agroforesteria\\_Sostenible\\_en\\_la\\_Amazonia\\_Ecuatoriana#page=100](https://www.researchgate.net/publication/271203962_Agroforesteria_Sostenible_en_la_Amazonia_Ecuatoriana#page=100)
- ProEcuador. (11 de Febrero de 2016). *Promocion de Exportaciones e Inversiones Ecuador*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- Quimbita Freddy, Rodriguez, P., & Vera, E. (2013). Uso del exudado y placenta del cacao para la obtención de subproducto. *Revista Tecnológica-ESPOL* 26.1.
- Rivadeneira, P., & País, P. (2011). *Repositorio Universidad Internacional SEK*. Obtenido de <http://repositorio.uisek.edu.ec/jspui/handle/123456789/477>
- Sanchez Quezada, J. P. (22 de Octubre de 2013). Obtenido de Repositorio Institucional Universidad de Cuenca: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/4508>
- Schmid, P. (2013). Repositorio UIDE. *Análisis de La Situación Actual Y Perspectivas Del Cacao Ecuatoriano Y Propuesta de Industrialización Local*.
- Sinagap. (23 de Mayo de 2016). *Sistema Nacional de Información al agro* . Obtenido de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/produccion-cacao>
- Stoler, M. (26 de Enero de 2012). *Repositorio UASB*. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/3076>
- Trademap. (25 de Mayo de 2016). Obtenido de <http://trademap.org/>
- Villacis Bayas, R. E. (13 de Diciembre de 2013). *Repositorio USFQ*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/2763>
- Wikipedia. (Mayo de 2016). Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma\\_cacao](https://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao)