



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y  
ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

**TEMA:**

**Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento  
de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador**

**AUTOR:**

**Ávila Egas Carlos Adrián**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de  
INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

**TUTORA:**

**Ing. Padilla Lozano Carmen Paola Ph.D**

**Guayaquil, Ecuador**

**18 de Marzo del 2019**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Ávila Egas Carlos Adrián**, como requerimiento para la obtención del título de **Ingeniero en Gestión Empresarial Internacional**.

**TUTORA**

f. \_\_\_\_\_  
**Ing. Padilla Lozano Carmen Paola Ph. D.**

**DIRECTOR DE LA CARRERA**

f. \_\_\_\_\_  
**Ing. Hurtado Cevallos Gabriela Elizabeth, Mgs.**

**Guayaquil, a los 18 días del mes de marzo del año 2019**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

## **DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

**Yo, Ávila Egas Carlos Adrián**

### **DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación, **Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador**, previo a la obtención del título de **Ingeniero en Gestión Empresarial Internacional**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de MI total autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 18 días del mes de febrero del año 2019**

**EL AUTOR**

f. \_\_\_\_\_  
**Ávila Egas Carlos Adrián**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

## **AUTORIZACIÓN**

Yo, **Ávila Egas Carlos Adrián**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador**, cuyo contenido, ideas y criterios son de MI exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 18 días del mes de febrero del año 2019**

**EL AUTOR**

f. \_\_\_\_\_  
**ÁVILA EGAS CARLOS ADRIÁN**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

**REPORTE DE URKUND**

← → ↻ <https://secure.orkund.com/view/46949396-900591-938756#DcskDoAgDAXQu3T+MS20ULiKcTBEDYmJmMa769vfQ/ekugozhBUaoQUWYYMyAGeUMIGm0a/extH+2gygv/RcSTFTE...> ☆ ⓘ

**URKUND** ★ I WANT TO TRY THE BETA

Documento	Lista de fuentes												
<b>Documento</b> <a href="#">Avila_Egas_Carlos_Adrian_Final.docx</a> (048069931)	<b>Bloques</b>												
<b>Presentado</b> 2019-02-18 17:29 (-05:00)	<table border="1"><thead><tr><th>Categoría</th><th>Enlace/nombre de archivo</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td><a href="http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8199/1/T-UCSG-PRE-ECC-CICA-294.pdf">http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8199/1/T-UCSG-PRE-ECC-CICA-294.pdf</a></td></tr><tr><td></td><td><a href="http://era.ujg.mx/index.php/era/article/download/211/167">http://era.ujg.mx/index.php/era/article/download/211/167</a></td></tr><tr><td></td><td><a href="https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisit...">https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisit...</a></td></tr><tr><td></td><td><a href="http://www.sme.usmp.edu.pe/index.php/sme/article/download/33/26">http://www.sme.usmp.edu.pe/index.php/sme/article/download/33/26</a></td></tr><tr><td></td><td><a href="http://www.fao.org/fileadmin/templates/olo/documents/Santiago/Documentos/Estudios%2...">http://www.fao.org/fileadmin/templates/olo/documents/Santiago/Documentos/Estudios%2...</a></td></tr></tbody></table>	Categoría	Enlace/nombre de archivo		<a href="http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8199/1/T-UCSG-PRE-ECC-CICA-294.pdf">http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8199/1/T-UCSG-PRE-ECC-CICA-294.pdf</a>		<a href="http://era.ujg.mx/index.php/era/article/download/211/167">http://era.ujg.mx/index.php/era/article/download/211/167</a>		<a href="https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisit...">https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisit...</a>		<a href="http://www.sme.usmp.edu.pe/index.php/sme/article/download/33/26">http://www.sme.usmp.edu.pe/index.php/sme/article/download/33/26</a>		<a href="http://www.fao.org/fileadmin/templates/olo/documents/Santiago/Documentos/Estudios%2...">http://www.fao.org/fileadmin/templates/olo/documents/Santiago/Documentos/Estudios%2...</a>
Categoría	Enlace/nombre de archivo												
	<a href="http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8199/1/T-UCSG-PRE-ECC-CICA-294.pdf">http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8199/1/T-UCSG-PRE-ECC-CICA-294.pdf</a>												
	<a href="http://era.ujg.mx/index.php/era/article/download/211/167">http://era.ujg.mx/index.php/era/article/download/211/167</a>												
	<a href="https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisit...">https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisit...</a>												
	<a href="http://www.sme.usmp.edu.pe/index.php/sme/article/download/33/26">http://www.sme.usmp.edu.pe/index.php/sme/article/download/33/26</a>												
	<a href="http://www.fao.org/fileadmin/templates/olo/documents/Santiago/Documentos/Estudios%2...">http://www.fao.org/fileadmin/templates/olo/documents/Santiago/Documentos/Estudios%2...</a>												
<b>Presentado por</b> carlosadrian_16@hotmail.com													
<b>Recibido</b> carmen.padilla.ucsg@analysis.orkund.com													
<b>Mensaje</b> tesis <a href="#">Mostrar el mensaje completo</a>													
2% de estas 47 páginas, se componen de texto presente en 9 fuentes.													

0 Advertencias. Reiniciar Exportar Compartir

---

100% #1 Activo **Archivo de registro Urkund: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil / Barcos.docx** 100%

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA	UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA
---	---

GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL

TEMA: Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador

AUTOR: Avila Egas Carlos Adrián

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL

TUTORA: Ing. Padilla Lozano Carmen Paola Ph.D



## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco a Dios por permitirme concluir esta etapa importante de mi vida profesional.*

*A mis profesores que me han formado con sus conocimientos y nutrido de sus experiencias.*

*A mi tutora de tesis Ing. Carmen Padilla por su guía y sugerencias para el desarrollo de este documento.*

*A mi Directora de Carrera Ing. Hurtado Cevallos Gabriela Elizabeth, Mgs., que fue un pilar de apoyo para todos sus alumnos en este proceso.*

*A mis compañeros de aula por su amistad y tiempo compartido durante estos años.*

*¡Muchas gracias!*

*Carlos Avila Egas*

## DEDICATORIA

*Dedico este trabajo a mi familia, mis padres y mis tíos  
que son mi inspiración y ejemplo en la vida.*

*A mis entrañables amigos que fueron parte de este  
proceso y de los cuales me llevo gratos recuerdos.*

*Carlos Avila Egas*



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

f. \_\_\_\_\_

**Ing. Hurtado Cevallos Gabriela Elizabeth, Mgs.**

f. \_\_\_\_\_

**Ing. César Enrique Freire Quintero, Mgs.**

COORDINADOR DEL ÁREA

f. \_\_\_\_\_

**Ing. Félix Miguel Carrera Buri, Mgs.**

OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

## **CALIFICACIÓN**

**ÁVILA EGAS CARLOS ADRIÁN**

# ÍNDICE

CERTIFICACIÓN .....	II
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD .....	III
AUTORIZACIÓN .....	IV
REPORTE DE URKUND .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VII
DEDICATORIA .....	VIII
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN .....	IX
CALIFICACIÓN .....	X
ÍNDICE .....	XI
ÍNDICE DE TABLAS .....	XV
ÍNDICE DE FIGURAS .....	XVI
RESUMEN .....	XVIII
ABSTRACT .....	XIX
RÉSUMÉ .....	XX
INTRODUCCIÓN .....	2
Formulación del problema.....	3
Antecedentes. ....	3
Contextualización del problema. ....	5
Objetivos de la investigación .....	8
Objetivo general.....	8
Objetivos específicos. ....	8
Hipótesis.....	9
Hipótesis alternativa.....	9
Hipótesis nula. ....	9
Identificación y relación de las variables .....	9

Variable dependiente.....	9
Variable independiente.....	9
Justificación.....	9
Limitaciones y delimitaciones.....	11
Limitaciones y Delimitaciones.....	11
CAPÍTULO I.....	12
1. MARCO TEÓRICO.....	12
1.1. Fundamentación teórica.....	12
1.1.1. El cacao.....	12
1.1.2. El cacao en Ecuador.....	21
1.2. Marco conceptual.....	35
1.3. Marco referencial.....	35
1.3.1. Investigaciones internacionales.....	35
1.3.2. Investigaciones nacionales.....	37
1.4. Marco legal.....	38
1.4.1. Permisos para los cultivos de cacao en el Ecuador.....	38
1.4.2. Requisitos para funcionamiento de establecimientos de alimentos.....	39
1.4.3. Incentivos de las Inversiones.....	39
CAPÍTULO II.....	42
2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	42
2.1. Diseño de la investigación.....	42
2.1.1. Horizonte de tiempo.....	42
2.2. Enfoque de la investigación.....	43
2.3. Alcance y tipo de investigación.....	43
2.3.1. Alcance de la investigación descriptiva.....	43
2.3.2. Alcance de la investigación correlacional.....	43

2.4.	Fuentes de información. ....	44
2.4.1.	Fuentes primarias o vivas.....	44
2.4.2.	Fuentes secundarias o documentales.....	44
2.5.	Técnicas de recolección de datos.....	45
2.5.1.	El análisis documental.....	45
2.6.	Tratamiento de la información.....	45
CAPÍTULO III.....		47
3.	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....	47
3.1.	El Nivel de exportaciones de cacao orgánico. ....	47
3.1.1.	Principales destinos del cacao orgánico ecuatoriano.....	48
3.1.2.	Acuerdos comerciales para el ingreso de cacao orgánico ecuatoriano en el mercado internacional. ....	51
3.2.	Análisis de regresión lineal múltiple.....	51
3.3.	Análisis de Forecast.....	61
CAPÍTULO IV.....		64
4.	DETERMINAR ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CACAO ORGÁNICO ECUATORIANO.....	64
4.1.	Análisis interno y externo del sector cacaotero.....	64
4.1.1.	Análisis PESTAL .....	64
4.1.2.	Análisis de las fuerzas competitivas de Porter.....	66
4.1.3.	Análisis FODA.....	67
4.2.	Estrategias para la producción y comercialización del cacao en Ecuador.....	70
4.2.1.	Estrategias ofensivas (FO).....	71
4.2.2.	Estrategias defensivas (FA).....	72
4.2.3.	Estrategias de supervivencia (DA).....	73
4.2.4.	Estrategias de reorientación (DO).....	74

4.3. Acciones, presupuesto y cronograma para la ejecución de las estrategias.....	75
CONCLUSIONES .....	78
RECOMENDACIONES.....	79
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	80

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Grupos del "gran cacao" .....	4
Tabla 2. Ruta de los sabores y aromas del cacao .....	28
Tabla 3. Producción de cacao orgánico en el Ecuador.....	29
Tabla 4. Exportaciones de cacao orgánico del 2007 al 2017.....	48
Tabla 5. Destino de las exportaciones de cacao orgánico del 2007 al 2017	48
Tabla 6. Base de datos .....	55
Tabla 7. Estadísticas de regresión.....	55
Tabla 8. Nivel de significancia.....	56
Tabla 9. Valores para la fórmula de regresión .....	56
Tabla 10. Modelo 1 MCO (años 2002 al 2017, T=16) Variable dependiente: Cosecha.....	61
Tabla 11. Resultados de la aplicación del modelo .....	62
Tabla 12. Proyección de la cosecha con el 95% de confianza en el modelo aplicado.....	63
Tabla 13. FODA / DAFO cruzado del sector cacaotero .....	71
Tabla 14. Acciones de las estrategias .....	76
Tabla 15. Cronograma de ejecución .....	77

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Balanza comercial no petrolera en millones de dólares. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones , 2018). .....	6
Figura 2. Productos no petroleros exportados por el Ecuador en miles de dólares. Información tomada de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones , 2018). .....	7
Figura 3. Cacao ecuatoriano. Tomado de imágenes de Google.....	13
Figura 4. Principales productores de cacao en el mundo. Tomado de Chocolates la Mucuy, (2018) .....	20
Figura 5. Exportación de cacao en el mundo. Tomado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (2018). .....	20
Figura 6. Principales exportadores de la fruta. Tomado de Atlas, (2017). ...	20
Figura 7. Principales importadores de la fruta. Tomado de Atlas, (2017). ...	21
Figura 8. PIB en el Ecuador. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	23
Figura 9. PIB Per Cápita en el Ecuador. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	24
Figura 10. Coeficiente de GINI en el Ecuador. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	24
Figura 11. Pobreza y pobreza extrema del Ecuador. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	25
Figura 12. Tasa de inflación. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	25
Figura 13. Índice de Complejidad Global elaborado por el TMF Group. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017). .....	27
Figura 14. Porcentaje por superficie plantada y producción según región y provincias, (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).27	
Figura 15. Costos de producción de cacao en grano por hectárea. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017). .....	29
Figura 16. Ranking de países en calidad de infraestructura. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	31

Figura 17. Niveles de riesgo. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	31
Figura 18. Productos del cacao con niveles de riesgo. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	31
Figura 19. Tasas por Impuestos en países de la región. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).....	33
Figura 20. Principales destinos de las exportaciones de cacao ecuatoriano. ....	49
Figura 21. Infraestructura de Ecuador hacia países de la Región. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017). ....	50
Figura 22. Tiempos de tránsito vía marítima hacia países de la región. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017). ....	50
Figura 23. Cacao FOB miles de dólares, del 2007 al 2017.....	53
Figura 24. Estadísticas de producción de cacao del 2007 al 2017. ....	53
Figura 25. Estadísticas de cosecha de cacao por hectáreas del 2007 al 2017 ....	54
Figura 26. Estadísticas de cosecha de cacao por hectáreas del 2007 al 2017. ....	54
Figura 27. Residuales de la Cosecha .....	57
Figura 28. Residuales de la producción.....	57
Figura 29. Residuales de Productividad .....	58
Figura 30. Curva de regresión ajustada (Cosecha) .....	59
Figura 31. Curva de regresión ajustada (Producción).....	60
Figura 32. Curva de regresión ajustada (Productividad).....	60
Figura 33. Probabilidad normal .....	61
Figura 34. Predicción de la cosecha .....	62
Figura 35. Proyección de la cosecha con intervalos de confianza .....	63

## RESUMEN

La presente investigación denominada *“Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador”* en donde se buscó fundamentar de manera teórica la historia del cacao y el perfil del país como exportador, destacando la infraestructura, la vialidad y las condiciones del suelo ecuatoriano para el cultivo de la fruta. Se seleccionó la metodología de enfoque mixto con la aplicación de un análisis de tipo descriptivo – multivariado aplicando series de tiempo y FORECAST que dio como resultado una relación de las variables: cosechas y exportaciones, encontrando que el R cuadrado es de 0.72 lo que quiere decir que el modelo es aceptado por acercarse a 1. Se evidenció un crecimiento del 199.7% del 2007 al 2017 en el valor FOB exportado, así mismo del 31.03% en la cosecha entre estos períodos. Se determinó que el país de mayor destino del producto es Estados Unidos, por lo que se sugiere mantener y fortalecer las relaciones bilaterales. Finalmente, se establecieron estrategias mediante la aplicación de análisis Porter, PESTAL y FODA cruzado, acompañado de un presupuesto y cronograma de aplicación.

Palabras claves: exportación, cacao, sector cacaotero, productos primarios

## **ABSTRACT**

This research called "Study of the determinants that affect the growth of organic cocoa exports in Ecuador" where the theoretical basis of the history of cocoa and the profile of the country as an exporter, highlighting the infrastructure, roads and the Ecuadorian soil conditions for the cultivation of fruit. The methodology of mixed approach was selected with the application of a descriptive - multivariate analysis applying time series and FORECAST that resulted in a relation of the variables: crops and exports, finding that the R squared is 0.72 what it means that the model is accepted by approaching 1. It showed a growth of 199.7% from 2007 to 2017 in the exported FOB value, likewise of 31.03% in the harvest between these periods. It was determined that the country of greatest destination of the product is the United States, so it is suggested to maintain and strengthen bilateral relations. Finally, strategies were established through the application of Porter, PESTAL and crossed SWOT analysis, accompanied by a budget and application schedule.

Keywords: export, cocoa, cocoa sector, primary products

## RÉSUMÉ

Cette étude intitulée "Étude des déterminants qui influent sur la croissance des exportations de cacao biologique en Équateur" constitue le fondement théorique de l'histoire du cacao et du profil du pays en tant qu'exportateur, en mettant en évidence l'infrastructure, les routes et les infrastructures. les conditions du sol équatorien pour la culture des fruits. La méthodologie de l'approche mixte a été choisie avec l'application d'une analyse descriptive - analyse multivariée appliquant des séries chronologiques et de FORECAST qui a permis d'établir une relation entre les variables: cultures et exportations, en concluant que le R carré équivaut à 0,72. que le modèle est accepté à l'approche de 1. Il a affiché une croissance de 199,7% de la valeur FOB exportée, ainsi que de 31,03% de la récolte entre ces périodes. Il a été déterminé que les États-Unis étaient le pays de destination le plus important du produit. Il est donc suggéré de maintenir et de renforcer les relations bilatérales. Enfin, des stratégies ont été établies à travers l'application de Porter, PESTAL et une analyse SWOT croisée, accompagnées d'un budget et d'un calendrier d'application.

Mots-clés: exportation, cacao, secteur du cacao, produits primaires

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación denominada “*Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador*”, se elaboró con la finalidad de establecer las condiciones actuales de la producción y comercialización de la fruta en el mercado internacional, para lo cual se procedió a dividir el trabajo de la siguiente manera:

Capítulo I, “Marco Teórico” con la fundamentación teórica de la importancia del cacao en la historia, por medio de la revisión de libros, documentos, sitios oficiales y demás. Además los aspectos referenciales relacionados a estudios de otros autores que contribuyeron a formular la propuesta final. En cuanto al marco legal se detallaron las entidades gubernamentales que apoyan e incentivan a la producción de la fruta.

Capítulo II, “Metodología de la investigación”, permitió orientar el trabajo hacia un enfoque mixto aplicando las investigaciones de tipo bibliográfica – documental, descriptiva y explicativa. Así mismo, se utilizó herramientas de recolección de datos del diseño documental para obtener la información procesada.

Capítulo III, “Análisis de los resultados”, que detalla punto a punto la situación actual del cacao a nivel mundial y cómo se encuentra Ecuador como exportador del producto. Además se aplica el análisis estadístico para determinar si existe alguna relación entre el nivel de producción de la fruta vs las exportaciones.

Capítulo IV, “Determinar estrategias para la producción y comercialización de cacao orgánico ecuatoriano” se elaboró un análisis PESTAL y PORTER, seguido de un FODA del sector que ayudaron al desarrollo de las estrategias sugeridas para los fines anteriormente señalados. Finalmente, se muestran las conclusiones y recomendaciones.

## Formulación del problema

### Antecedentes.

La historia del cacao nace con la lucha de la burguesía de los sectores agrarios y comerciales de la costa en 1875, denominada “Revolución Liberal”, la cual se originó por la gran cantidad de productos alimenticios que existían en el continente europeo, debido a que al final del siglo XIX con la “Revolución Industrial” se propagó una imperiosa necesidad de cubrir la demanda de materias primas para este sector, situación que benefició a ciertos países de América Latina ya que intercambiaban sus productos con telas, maquinarias, y demás productos suntuarios considerados de “lujo” (Ramón V. & Torres D., 2004).

Para aquella época el Ecuador vivía cambios políticos y económicos importantes que promovían la producción y exportación de productos. El Gobierno trataba de integrar al país ya que hasta el momento el ambiente comercial se regía por un sistema de redes en donde la sociedad y parentesco dominaban alrededor de los latifundios, considerados como oligarquías locales (Ramón V. & Torres D., 2004).

El cacao ecuatoriano, se convirtió entonces en uno de los productos más apetecidos en el mercado internacional, constituyéndose como el “*nervio de la economía*”. Los países industrializados demandaban la fruta tan aceleradamente que incluso construyeron sus barcos aplicando tecnología que permitía reducir los costos de transportación. Así, el nivel de ventas de la fruta se incrementó casi 22.7 veces desde 1850 a 1860, de ellas el 53% salía del país en calidad de exportaciones. Para 1919 la venta del producto llegó a ser el 70% del total de productos exportados. Posteriormente, para 1930 ésta representatividad se redujo al 48% (Ramón V. & Torres D., 2004).

Las familias oligarcas que dominaban el sector cacaotero apenas eran veinte; con el 70% de posesión de cultivos en el país, vivían protagonizando con grescas en donde se desalojaban a los más indefensos de manera

violenta, proponían remates y se apropiaban de las tierras. Dichas familias eran las que se muestran en la tabla 1, Grupos del gran cacao:

Tabla 1

*Grupos del "gran cacao"*

<b>Familias</b>	<b>Cantidad de propiedades</b>	<b>Localización</b>
Aspiazu	59	Palenque
Seminario	35	Ventanas - Balao
Morla	27	Balao – Milagro
Burgos	24	Catarama
Puga	17	Puebloviejo
Avilés – Pareja	16	San Juan
Durán Ballén	6	Babahoyo
Parodi	6	Balao
Caamaño	2	Balao

*Nota: Adaptado de (Ramón V. & Torres D., 2004).*

Finalmente, los cambios socioeconómicos del país motivó la exportación de productos agrícolas no procesados, mientras crecía la importación de productos industrializados bajo el discurso de que se respete el libre comercio. Sin embargo, este resultado no era suficientemente favorecedor para el Estado (Ramón V. & Torres D., 2004).

Debido a que para producir la fruta se requiere de un proceso sencillo, los dueños de las haciendas cacaoteras pudieron armar sus pequeñas fortunas con su comercialización, lo que favorecía aún más a las importaciones por el dinero y estilo de vida que manejaban los oligarcas (Paz & Cepeda, 2008).

Con la entrada de las Colonias Británicas en África, cayeron las exportaciones cacaoteras debido a que ellos cubrían la demanda internacional a un costo menor. De igual forma, Ecuador llega a la mitad del siglo XX produciendo bienes que tenían como ingrediente principal el cacao, ganando mercado principalmente en la Provincia del Guayas. Guayaquil, fue la ciudad que se convirtió en el centro de negocios, debido su puerto que facilitaba las operaciones (Paz & Cepeda, 2008).

Actualmente, el país produce el 60% de “cacao fino” a nivel mundial. En el 2005 fue consagrado como el “*Producto Símbolo del Ecuador*”, por medio del Acuerdo Ministerial N°. 070 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP.

Hasta el día de hoy la producción de la fruta genera importantes divisas para la economía ecuatoriana, mejorando la balanza de pagos y creando nuevas plazas de empleo en el sector agrícola, comercial e industrial (Moran, 2017).

### **Contextualización del problema.**

De acuerdo al informe *Perspectivas Agrícolas 2018*, desarrollado por Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y la FAO (2018) crecerán las exportaciones de los países que poseen de abundantes tierras, pero principalmente las que se encuentran en las Américas. América Latina y el Caribe, por su ubicación geográfica y alta variedad de recursos naturales tienen una participación del 12% a nivel mundial en la producción agrícola y el 16% de las exportaciones de los mismos.

En este sentido, Ecuador es un país conocido por ser uno de los exportadores de materias primas y consumidor o importador de productos con valor agregado, así lo demuestra la balanza comercial no petrolera de los últimos años en donde se puede observar que se mantiene una tendencia negativa (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones , 2018).

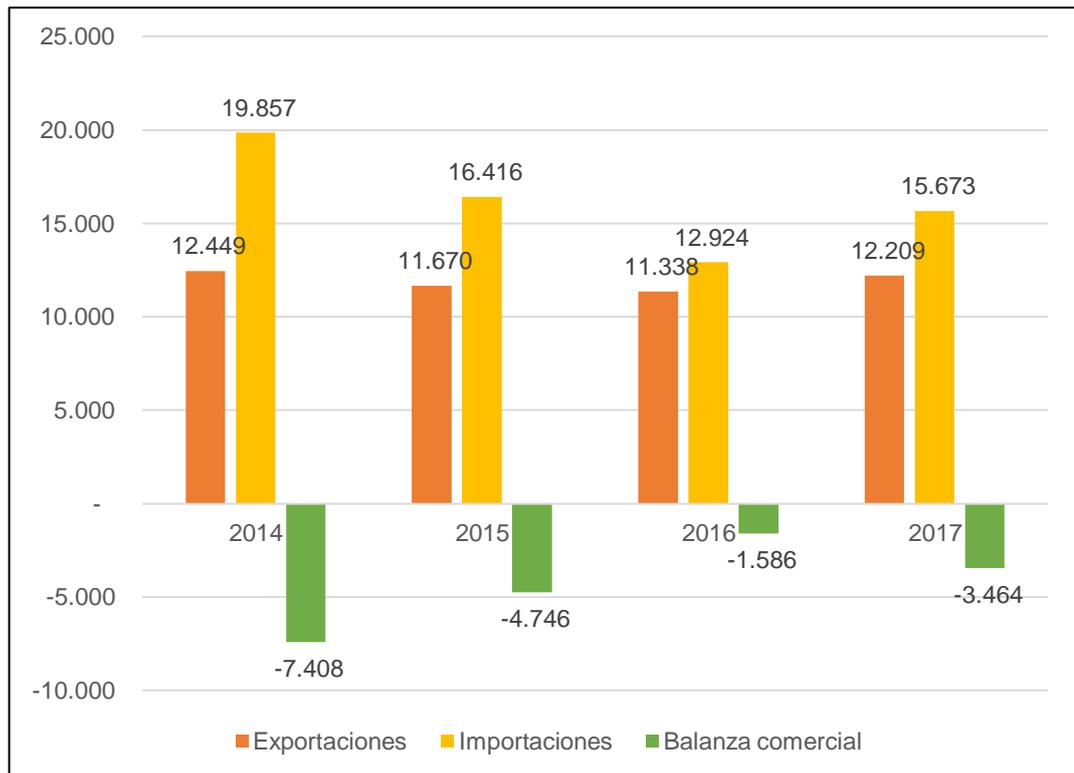


Figura 1. Balanza comercial no petrolera en millones de dólares. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones , 2018).

El Ecuador se ha caracterizado por tener las mejores tierras para sus cultivos y, por ende, sus principales productos agrícolas: banano, cacao, flores, café y plátano, son los actores de las exportaciones nacionales. Destacando entre ellos el cacao, que se cultiva de algunos tipos y sus principales países de destino son Estados Unidos, Países Bajos e Indonesia, posicionándose como uno de los mejores a nivel mundial, con su marca “Pacari Chocolate” que ganó 18 premios en el certamen “*International Chocolate Edwards*” (Pacari , 2018).

El sector cacaotero tuvo un movimiento de USD \$ 588,416 miles de dólares, al cierre del período 2017 representando el 10% de las exportaciones totales de productos primarios.

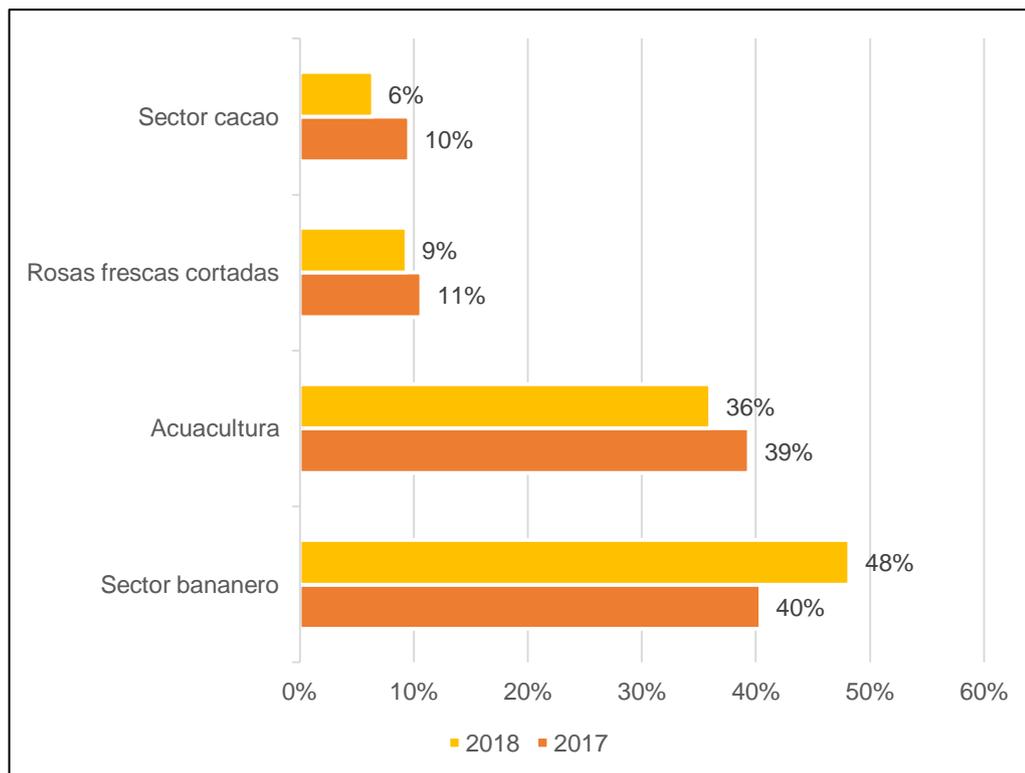


Figura 2. Productos no petroleros exportados por el Ecuador en miles de dólares. Información tomada de (*Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones*, 2018).

El cacao en Latinoamérica ha presentado una tendencia creciente en el mercado durante los últimos años. Siendo esta región responsable del 18% de la producción mundial de cacao convencional y del 80% del cacao de fino aroma (Organización Internacional del Cacao, ICCO, 2015).

En la actualidad, el país ocupa el séptimo puesto en el ranking mundial de productores de cacao, con un poco más de 70.000 toneladas anuales, que corresponden al 3% de la demanda global. TradeMap (2018), desde el año 2015 las exportaciones de cacao en el Ecuador han disminuido en un 28% debido a las dificultades de comercialización durante los primeros ocho meses del año en relación al período 2016 en que llegaron a USD \$ 92 millones de dólares (Salomón, 2017). Las principales dificultades se presentan entre la producción y comercialización ya que los productores para incrementar el nivel de cosecha de cacao se enfrentan a altos costos de producción.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP (2017) menciona que la mayoría de pequeños productores de cacao desconocen factores administrativos, por lo que trabajan con intermediarios o comerciantes, por ende se crea un impacto negativo como lo son: la dependencia y un nivel de ganancia bajo para el agricultor. Para solucionar estas variables se han implementado programas como el “Cocoa Plan” de Nestlé. Tomando como referencia que la mayoría de la producción de cacao ecuatoriano va destinado a mercados internacionales se requiere analizar la situación actual a fin de conocer las condiciones que maneja el país y elaborar estrategias que permitan contribuir al crecimiento del sector.

## **Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general.**

- Analizar las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador.

### **Objetivos específicos.**

- Fundamentar teóricamente la historia del cacao y los aspectos para su exportación.
- Establecer aspectos metodológicos de la presente investigación por medio de un estudio cuantitativo de tipo descriptivo y multivariado de series de tiempo y FORECAST.
- Analizar el crecimiento económico del cacao mediante la tendencia de la demanda exportable.
- Determinar estrategias para la producción y comercialización de cacao.

## **Hipótesis**

### **Hipótesis alternativa.**

- Las determinantes como cosecha y procesos de producción incidieron en las exportaciones de cacao del Ecuador durante los años 2007 al 2017

### **Hipótesis nula.**

- Las determinantes como cosecha, productividad y comercialización no incidieron en las exportaciones de cacao del Ecuador durante los años 2007 al 2017.

## **Identificación y relación de las variables**

### **Variable dependiente.**

- Condiciones de producción y comercialización del cacao ecuatoriano.

### **Variable independiente.**

- Exportación del cacao ecuatoriano.

## **Justificación**

La presente investigación fundamenta teóricamente su importancia debido a que es clave conocer los sectores productivos del país para apoyar su desarrollo económico, principalmente a través de las exportaciones de cacao ecuatoriano que es un producto de calidad internacional.

La Universidad Técnica del Norte (2017), hace énfasis en que la agricultura es de suma importancia para el Ecuador, clasificándola como la espina dorsal de la economía y no solo a manera de abastecimiento, sino de plazas de trabajo para la población. El Banco Central del Ecuador (2014) indicó que este sector genera una de las principales fuentes de trabajo, ya que casi dos millones de ecuatorianos se encuentran vinculados directa e

indirectamente a la industria y ese rubro representa al 25% de la Población Económicamente Activa (PEA).

Es de cultura general que los ingresos del país dependen en gran parte de la comercialización de materia prima. Como corrobora el actual presidente Lenín Moreno en el último congreso de Agroecología, el 8% del Producto Interno Bruto (PIB) es constituido por la producción agropecuaria (El Telégrafo, 2018). Ecuador fue por primera vez sede de la VII edición de este evento y contó con el soporte de más de diez universidades del país. Por lo tanto, la situación actual que presenta esta industria es un tema de constante estudio y actualización de avances tecnológicos (Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología, SOCLA, 2018)

Según el presidente de la Asociación para el Fomento de la Cultura del Ecuador (AFCE), el cacao que posee el país se puede posicionar como destino culinario mundial debido a sus particulares características (Santoro, 2014). Por lo tanto, esta investigación se realiza con el objetivo de analizar las determinantes que pueden incrementar las exportaciones de cacao en el país y por ende aportar al Producto Interno Bruto. Esto engloba el estudio de todas las variables que se involucran desde el proceso de producción hasta su comercialización.

Se justifica la investigación al poder elaborar una propuesta que llevada a la práctica resulte beneficioso para el sector que se analiza, promoviendo a nivel local la creación de nuevas estrategias que incentiven a la producción y comercialización del cacao como producto estrella del Ecuador.

Se procederá a profundizar en cuanto a los conceptos teóricos, investigaciones relevantes, datos de evolución y situación actual del mercado que se encuentre disponible; como las prácticas adoptadas en otros países; en especial, la situación de nuestro vecino, Perú. Finalmente, esta investigación tiene importancia de carácter personal, por ser un

requisito para la obtención del título de pregrado y además, aterrizado a la realidad del ambiente laboral al cual pertenece el autor.

Metodológicamente se justifica porque se utilizarán diversos tipos de investigación como la bibliográfica documental que permitirán afinar las aptitudes profesionales de quien realiza el proyecto. Además que las diversas técnicas de recolección de datos servirán para conocer más a fondo el sector cacaotero del Ecuador.

## **Limitaciones y delimitaciones**

### **Limitaciones y Delimitaciones**

Algunas de las limitaciones que se determinan para la correcta ejecución de este trabajo investigativo son: que el investigador en calidad de estudiante de pregrado no tiene acceso total a la información de las empresas privadas, especialmente de las que se dedican a la exportación de cacao; ni el acercamiento deseado a ejecutivos empapados del tema o datos específicos sobre estas empresas. Siendo esta una investigación previa a la obtención de título de pregrado, la duración de la misma o tiempo disponible para realizarla es de aproximadamente cuatro meses, en los cuales se analizará el comportamiento de las exportaciones del cacao desde el año 2007 al 2017.

De igual manera, todas las variables que han afectado positiva o negativamente a este proceso. El estudio se realiza en la ciudad de Guayaquil, por la facilidad de acceso a la información. Los datos se obtendrán de las diferentes asociaciones, ya que estas realizan estudios y generan informes periódicamente. Un ejemplo de ello son: ANECACAO, Asociación para el Fomento de la Cultura del Ecuador, el Ministerio de Agricultura y Pesca, otros. De igual manera, los estudios empíricos similares pero aplicados a otros países, amplía la visión de la situación vecina para poder contrastarla con la del Ecuador.

Al mismo tiempo, la investigación puede basarse en información de conocimiento público y noticias actuales. Lo mencionado anteriormente serviría para tener una visión más clara y precisa de lo que está pasando realmente en la industria cacaotera, ya que esta se encuentra en la mira de cualquier exportador que quiera emprender en esta actividad y de los analistas para encaminar al país al ranking mundial. Por otro lado, debemos mencionar las delimitaciones de la investigación, una de ellas son los años que se toman para la elaboración del método estadístico ya que solo fueron tomados los datos de 10 años.

## **CAPÍTULO I**

### **1. MARCO TEÓRICO**

#### **1.1. Fundamentación teórica**

##### **1.1.1. El cacao.**

De acuerdo a lo mencionado por EcuRed (2018) el cacao es una pequeña planta tropical cuyo nombre científico se lo denomina *Theobroma Cacao L.*, pero el término proviene del maya “*ka*” que significa amargo y “*kab*” que significa jugo, luego pasó al término “cacotal” y finalmente “cacao” del idioma azteca “*cacahuatl*”.

Llamado también “*alimento de los dioses*”, su árbol es perennifolio pequeño, que puede alcanzar de 4 a 7 metros de altura cuando es cultivado y hasta 20 metros si es silvestre. Tiene hojas grandes, colgantes de 20 a 35 cm de largo por 4 a 15 cm de ancho y punta larga. Su tronco dimórfico color castaño oscuro, agrietada y áspera; ramas en abanico y pequeñas flores que aparecen insertadas en el tronco, son de color rosa purpura o blancas.



*Figura 3. Cacao ecuatoriano. Tomado de imágenes de Google*

Su fruto es una baya grande (15 a 30 cm por 7 a 10 cm), carnosa, amarilla o purpúrea, también llamada “mazorca”; cada una de estas contiene en general de 30 a 40 semillas en la pulpa. Las semillas son como almendras, color chocolate y sabor amargo, cubiertas por una pulpa de color blanco.

Esta plantación crece en climas húmedos y temperatura medio de 20 a 30°C, en suelos planos u ondulados y profundos, bajo temperaturas medias anuales elevadas, gran humedad y precipitación de 1,300 a 2,800 mm por año con una estación seca corta (menos de 2 meses).

Los árboles del cacao en plantación comienzan a producir flores entre el tercer y sexto año, dependiendo de las condiciones ecológicas y del genotipo. Algunos clones llegan a producir 3.7 toneladas/ha/año de grano (estación experimental en Ghana) y un promedio de 18 a 22 mazorcas por kilogramo de producto seco. La producción de mazorcas es muy variable de año a año. Se estima que en plantación deben mantenerse de 25 a 30 años (Fins, Somarriba Ch., & Quesada Ch., 2013)

#### **1.1.1.1. El origen y la historia del cacao.**

Su origen es desconocido, pero la mayoría de teorías concuerdan que es de la región amazónica y comprende países como Colombia, Ecuador,

Perú, Bolivia y Brasil. En esta región es donde se presenta la mayor variación de la especie. El género *Theobroma* se encuentra en estado natural en los pisos inferiores de las selvas húmedas de América tropical (Coe & Coe, 1999).

Enríquez (1985) menciona que la fruta fue observada por primera vez en 1502, por los europeos que viajaban con Cristóbal Colón, en una canoa indígena en la Isla de Guanaja, Honduras. Después de 20 años, los conquistadores españoles encontraron grandes almacenamientos de cacao en México, asumiendo que fueron los aztecas quienes lo cultivaban; pero esa hipótesis no era posible, por las condiciones inapropiadas del clima.

Por otra parte, los Mayas si se asentaron en los bosques húmedos, y fueron quienes realizaron el perfeccionamiento de los cultivos, curando y conservando las semillas y haciendo una bebida en base a la fruta (Enríquez, 1985), la cual consumían todas las clases y usaron para intercambiarla con los Aztecas.

Esta bebida era de múltiple interés para los viajeros, era una mezcla de cacao con agua caliente y algunas especies, la grasa del mismo flotaba por encima; y por esa característica era descrita en algunas obras como: “más adecuada para cerdos que para hombres” (Benzoni, 1541, p. 9) y “desagradable a quienes no están acostumbrados a él” (Acosta, 1555, p. 9). Los españoles aportaron con la idea de agregarle azúcar y así se convirtió en una bebida mejorada, agradable y muy popular en el Nuevo Mundo.

En 1528, Cortés llevó los granos de cacao, sin embargo el primer cargamento comercial llegó a España en 1528. Quienes guardaban el secreto de hacer chocolate, hasta los años 1625 y 1631 donde se publicó en algunos libros. Poco después, se popularizó en Inglaterra, seguido por Francia y Alemania. Con la finalidad de abastecer la demanda del cacao, se empezaron a cultivar sembríos en ciertos puntos de las islas del Caribe. Los franceses lo hicieron en Martinica y Haití en el año de 1660, los portugueses

en Belén en el año 1740, en Bahía en el año 1755 y en Filipinas, por españoles en el año de 1614 (Enríquez, 1985).

En el siglo XVII, los arboles fueron llevados a partes de África como Nigeria, Costa de Marfil y el Congo. Por las condiciones de la tierra, en 10 años este continente ya producía más que el resto del mundo.

La popularidad de este producto era tal, que en 1657 aparecen “*English Chocolate Houses*” que eran casas que vendían chocolate en Gran Bretaña y empezaron a nacer los chocolateros como David Chaillou, un parisino que experimentaba con métodos caseros pero “la transición a las grandes maquinarias para el proceso demoró muchos años” (p. 10). A partir de 1828, aparecieron las primeras máquinas para extraer la grasa del cacao, en 1876 el suizo Daniel Peter at Vevey le agrega leche para comerlo como chocolate; y después se comercializa como pasta para confitería. Poco a poco las grandes potencias abrieron sus propias fábricas de chocolate. Tanto que en la Segunda Guerra Mundial, se demostró que no era solo un alimento, sino también un perfecto energizante natural.

#### **1.1.1.1. Cosecha de Cacao**

Los primeros cultivos de cacao tenían lugar exclusivamente en el continente americano, en la frontera de México – Guatemala; en el Ecuador se daban en Guayaquil y en Venezuela al norte del país. Terminando el siglo XIX, ya existían plantaciones en África, pero eran mínimas; y, empezando el nuevo siglo, América seguía liderando la producción mundial hasta el año de 1930, cuando África alcanza una posición superior en el mercado mundial, manteniéndose así hasta la actualidad, dejando de lado al período 2014 y 2015 que registró una caída por la disminución de producción de Costa de Marfil, debido a condiciones atmosféricas, plagas, empobrecimiento de productores, escasa inversión, inestabilidad económica y política de este país (Quintero, 2015).

Otro caso particular, es Brasil, que de ser el segundo productor mundial en 1987 cayó al sexto puesto en 2013; principalmente, por la

enfermedad Escoba de Bruja, los campesinos migraron a las urbes o reemplazaron los cultivos. A pesar de que se cultiva cacao en por lo menos 60 países, los datos corroboran que existe una permanente acumulación de la producción mundial en los mismos cuatro o cinco países (en su mayoría africanos y subdesarrollados) ya que poseen los bosques húmedos necesarios para el correcto cultivo de este, siendo estos proveedores de *commodities*.

Debido a la creciente demanda, “la producción mundial de cacao, entre el año 2000 al 2012, registró un crecimiento de 48.31%, pasando de 3.37 millones de toneladas producidas en el año 2000 a 5 millones de toneladas en el 2012”. Datos más reciente muestran: según el Boletín Situacional del Cacao 2017, que en ese año “la producción mundial de cacao aumentó en 1% respecto al año 2015, como consecuencia de la recuperación en la producción de Costa de Marfil y Ghana” (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP, 2017, p. 3) la cual tuvo una tendencia creciente hasta el 2011, año en el cual alcanzó su máximo con 4.6 millones de toneladas.

En los años posteriores se registra una caída de la cifra hasta el 2015 que hubo una leve recuperación, llegando 4.47 ton el año pasado. Donde Costa de Marfil lidera la producción, seguido por Ghana, Indonesia, Camerún, Nigeria y Brasil, en ese orden. Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP (2013), en América del Sur los principales países importadores de cacao son: Brasil, Colombia y Perú, quienes en conjunto importan cerca de veinte mil toneladas, es decir menos del 1% del comercio mundial. En el 2012, el Ecuador era el séptimo productor mundial. Dentro de la Región Andina, Perú siembra alrededor de noventa y un mil hectáreas con una producción anual de sesenta y dos mil toneladas, siendo el décimo mayor productor a nivel mundial. Colombia por su parte, registra una extensión de ciento treinta y ocho mil hectáreas y una producción de cincuenta mil toneladas.

Análogamente, en Ecuador, las cifras de producción se comportaron de manera similar. En el 2000 logró el censo produjo 65 toneladas y de acuerdo con cifras de ANECACAO, en el 2012 se reportaron ciento ochenta y un toneladas, un poco menos que el año anterior debido al fuerte invierno que se vivió. En el 2017, tuvo un aumento del 27% con respecto al 2016 y un total de trescientas setenta y cuatro toneladas. “Este aumento se debe a la motivación de los productores en el cultivo y al desarrollo tecnológico del sector, especialmente en cuanto a fertilización” (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP, 2017).

#### **1.1.1.2. Usos del cacao.**

Según Laura Caso Barrera (2016) , el cacao fue utilizado como método de cambio para pagar tributos, como moneda u ofrenda. A pesar de que los españoles llegaron con mejoras evidentes, el cacao continuó siendo un valor de cambio. Poco después, los nativos empezaron a moler y tostar las semillas para mezclarla con agua caliente y beberla. De estas mismas semillas, se obtiene el cacao en grano y, por ende, los cuatro productos intermedios que son el licor, la manteca, la pasta y el cacao en polvo; posteriormente el chocolate.

Actualmente, el principal uso de cacao es la preparación de productos para el consumo. Por ejemplo, el cacao en polvo es esencial para la repostería, pastelería, helados, bebidas y más. Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería (Espinosa & Mosquera, 2012). La manteca y el aceite de sus semillas se usan en el ámbito cosmético, para hacer jabones, cremas, lociones, perfumes. También, en la medicina, sus semillas, hojas y raíces contienen los alcaloides teobromina y cafeína que tiene propiedades diuréticas y vasodilatadoras. Además, como remedio para quemaduras, labios secos y otras heridas, dolores de cabeza por su contenido de cafeína.

#### **1.1.1.3. Variedades del cacao.**

Según la Federación Nacional de Cacaoteros, FEDECACAO (2013) los cultivos de cacao más comunes son: el Criollo, Forastero y Trinitario.

#### 1.1.1.3.1. *Criollo.*

Se lo encuentra en el norte de América del sur y central, con mazorcas de forma cilíndrica, cascara verrugosa, delgada y gruesa; con colores de verde a rojo y semillas blancas ovales con copa redondeada, pequeñas hojas verde claro, que son más susceptibles a enfermedades, por lo que su producción es menor. Sin embargo, de este se obtiene chocolate de mejor calidad (Federación Nacional de Cacaoteros [FEDECACAO], 2013).

#### 1.1.1.3.2. *Forastero.*

Se los encuentra en la Cuenca Amazónica. Sus mazorcas son ovaladas, cascara lisas pero difíciles de cortar y extremos redondos, de color verde con tonos blancos o rosas; y, sus semillas son moradas, triangulares, planas y pequeñas. Sus granos se denominan “cacao ordinario”, “*basic beans*” o “*bulk beans*” y son destinados a la fabricación de manteca de cacao y productos sus derivados. Este tipo tolera más las enfermedades, por lo tanto, su producción es mayor y constituye a gran parte de la producción mundial (Federación Nacional de Cacaoteros [FEDECACAO], 2013).

#### 1.1.1.3.3. *Trinitarios.*

Son los que se cultivan en Trinidad. Sus características también se combinan entre los otros dos grupos, se puede reproducir de manera artificial y sus granos son conocidos como “cacao fino”, “de aroma” o “*flavor beans*”; por su aroma y sabor característico, son usados para fabricación de chocolates de excelente calidad (Federación Nacional de Cacaoteros [FEDECACAO], 2013).

#### 1.1.1.4. ***Producción y exportación de cacao en el mundo.***

En la actualidad, los tres países con mayor producción de cacao tipo forastero en el mundo son:

- Costa de Marfil, con el 38% de participación.

- Ghana, con el 19% de participación.
- Indonesia, con el 13% de participación.

A nivel del continente americano, los mayores productores de cacao son los siguientes:

- Brasil, con el 5% de participación;
- Ecuador, con el 4% de participación;
- Venezuela, con el 0,6% de participación.

A nivel general, los países suramericanos que producen cacao son: Brasil, Ecuador, Venezuela, Bolivia y Perú. En Centroamérica, se produce cacao en menor cantidad en los países de México, Costa Rica, Guatemala, El Salvador, Honduras, Panamá, Nicaragua, mientras que en las islas del Caribe en República Dominicana, Jamaica, Granada y las Antillas. Finalmente, en el suroeste del continente asiático, se produce en países como Malasia, Indonesia y Sri Lanka. En Oceanía, en Samoa y Papúa Nueva Guinea (Chocolates la Mucuy, 2018). A continuación se muestran en un mapa los países con mayor participación de producción de cacao en el mundo:





1.1.1.4.2. Principales importadores de cacao orgánico en el mundo.

Los principales importadores de cacao en el mundo son:

- Países Bajos con USD \$ 2,45 Miles de millones.
- Estados Unidos con USD \$ 1,27 Miles de millones
- Alemania con USD \$ 1,09 Miles de millones
- Bélgica-Luxemburgo con USD \$ 974 Millones y
- Malasia con USD \$658 Millones.

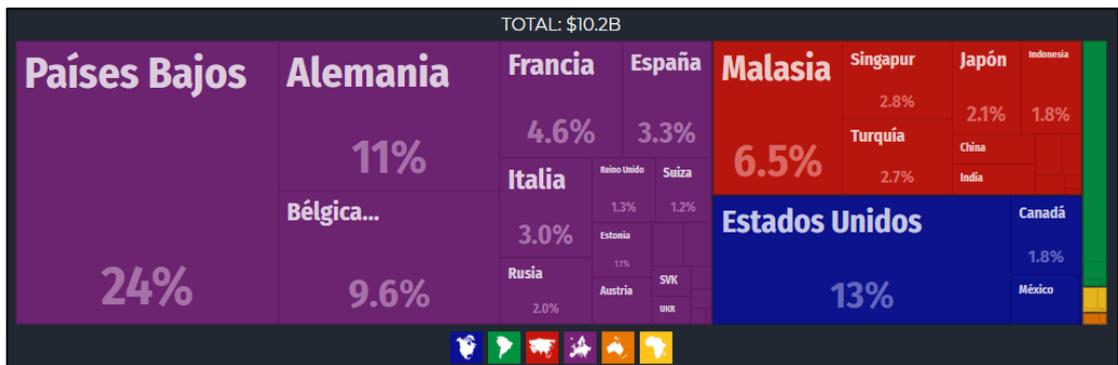


Figura 7. Principales importadores de la fruta. Tomado de Atlas (2017).

1.1.2. El cacao en Ecuador.

En 1830, las familias adineradas de Ecuador producían en sus tierras cacao, generalmente ubicadas en los cantones de la Provincia de Los Ríos. Para 1890, el país se convirtió en el principal exportador mundial, dando paso a la creación de los primeros bancos. Sin embargo, en 1920 las plantaciones fueron afectadas por algunos tipos de hongos comúnmente llamados “Monilla” y “Escoba de la Bruja”; reduciendo 30% de la producción.

Sumado a esta situación; durante la Primera Guerra Mundial, el país entra en un estado de recesión e inestabilidad, posterior a esto se introduce un híbrido entre el cacao Nacional y el Trinitario, que como se indica anteriormente “es más resistente a enfermedades”, estabilizándose la producción en la década de los '80 (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador, 2015).

Es a partir del año 2000, que se ejecuta el Proyecto “*Reactivación de la Producción y mejora de la Calidad del Cacao Nacional*”, en convenio con la Unión Europea, el Gobierno de Francia y el Gobierno del Ecuador, a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería (Espinosa & Mosquera, 2012). Este proyecto tenía la finalidad de participar políticas de reactiva para cerca de 147.000 agricultores que cultivaban 365.000 hectáreas y que tenían 500.000 personas vinculadas aproximadamente. En el 2003, este producto pasó al tercer lugar en términos de exportaciones y así siguió con una tendencia creciente.

Para el 2005, se buscan mejorar los estándares de calidad y poder exportar de manera óptima y justa, por lo tanto la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao emite el certificado de calidad comercial del cacao de exportación, facultad que ha sido concedida desde 1998 mediante Acuerdo Interministerial MAG-MICIP7 (Sistema de la Integración Centroamericana, SICA, 2005). Hasta que, en el año 2010, la producción se afectó por el clima. A pesar de las condiciones, se recuperó en los siguientes años hasta 150 mil toneladas exportadas. Una década después, esta cifra aumentó a 260 mil toneladas de cacao en grano y productos derivados.

En el año 2017, la ciudad de Guayaquil fue la sede de la V Cumbre Mundial de Cacao y la VII Edición de Aromas del Ecuador, en donde se reconoció al Ecuador como un referente mundial en cuanto a la investigación técnica, científica y comercial de la fruta (Zuñiga, 2017).

Actualmente, los principales demandantes del cacao ecuatoriano y productos semielaborados como el licor, la pasta, la manteca y el polvo de cacao son los países de Estados Unidos, Japón y Francia. Según el boletín situacional del Cacao, los precios por toneladas tuvieron una tendencia al alza durante la última década. Cabe destacar que en el año 2010 se registró el precio internacional más alto y posteriormente disminuyó hasta el año 2013, volviendo luego de ese período a su tendencia al alza.

### 1.1.2.1. Perfil del Ecuador como productor y exportador de cacao.

Ecuador es un país ubicado en el noroeste de América del Sur, se encuentra atravesado por la Cordillera de los Andes de norte a sur. Tiene en su territorio más de ochenta volcanes, siendo el más alto el Chimborazo, ubicado a 6,310 metros sobre el nivel del mar. Posee cuatro regiones: costa, sierra, oriente e insular. Posee una gran concentración de ríos, por lo que es considerado como uno de los países con mayor biodiversidad del planeta. La capital del país es Quito, donde se encuentran los edificios más emblemáticos y la sede del Gobierno Nacional, Ministerios e instituciones públicas.

Uno de los factores más importantes que se deben analizar son las condiciones de estabilidad política y económica, ya que esto le brinda al importador la seguridad y respaldo de las transacciones. Por lo tanto, a continuación se exponen cifras relacionadas a indicadores macroeconómicos:

En cuanto al Producto Interno Bruto, el país ha podido crecer de manera sostenida, al día de hoy es considerada como una de las economías más estables de la región. La situación de fortalecimiento del dólar y caída del precio del petróleo incidió en la economía durante el año 2016. Sin embargo para el 2017 se recuperó con un crecimiento del 1.4%.

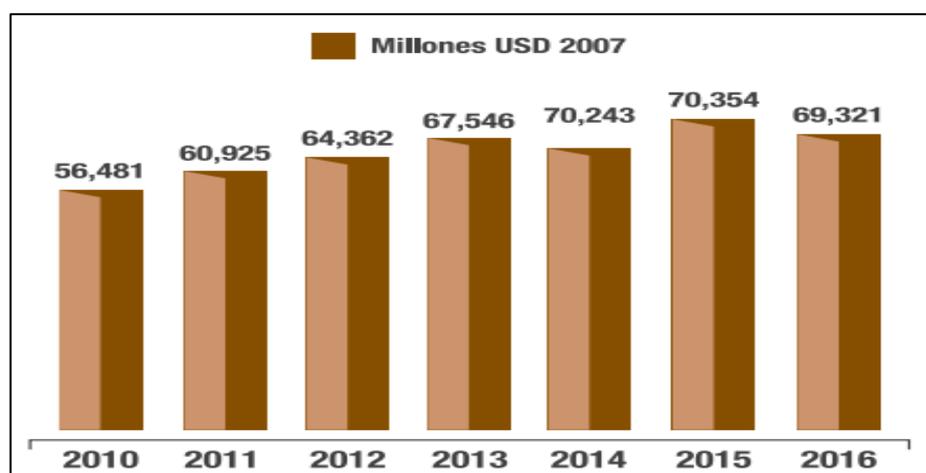


Figura 8. PIB en el Ecuador. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

El Producto Interno Bruto Per Cápita, obtuvo una variación positiva desde el período 2010 hasta el 2016, por lo que se puede determinar que existe una mejoría en las condiciones de vida de los ecuatorianos.

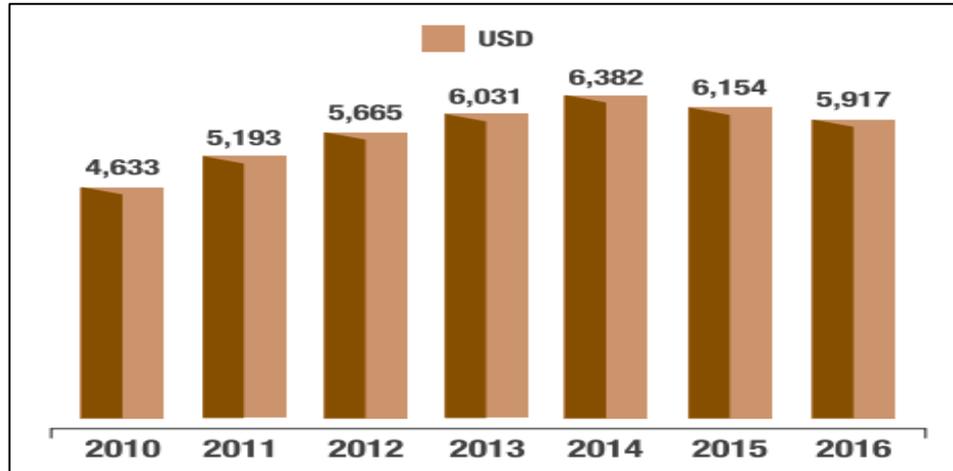


Figura 9. PIB Per Cápita en el Ecuador. Tomado de (*Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017*).

El Coeficiente de GINI que mide los niveles de desigualdad se redujo durante el primer semestre del año 2016, en relación al 2015, llegando a un 0.46. Esta interpretación se orienta a una mejor redistribución de la riqueza.

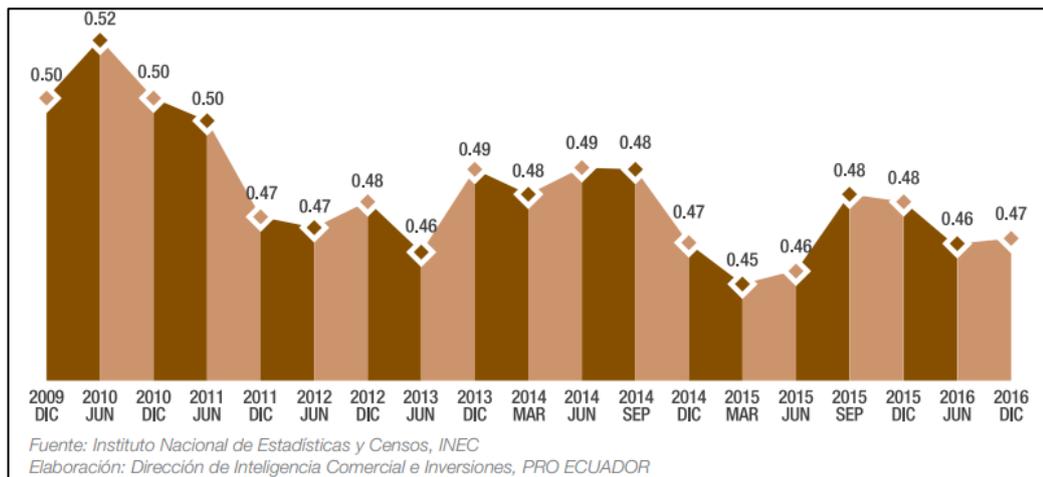


Figura 10. Coeficiente de GINI en el Ecuador. Tomado de (*Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017*).

En base a las cifras anteriores es certero pensar que la tasa de pobreza y extrema pobreza se reduzca, debido a las políticas públicas implementadas a lo largo de los años, logrando una disminución de 13.10 puntos porcentuales; la extrema pobreza también logra una reducción de su indicador situándose en 2016 en 6.68%.

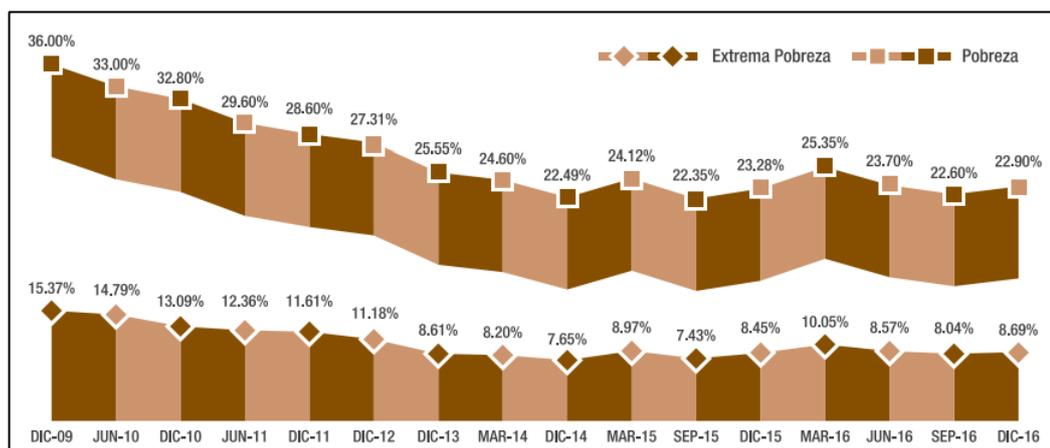


Figura 11. Pobreza y pobreza extrema del Ecuador. Tomado de (*Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017*).

La tasa de inflación en el país se ubicó al cierre del 2016 en 1.12%, siendo la más baja en relación a otros países de la región.

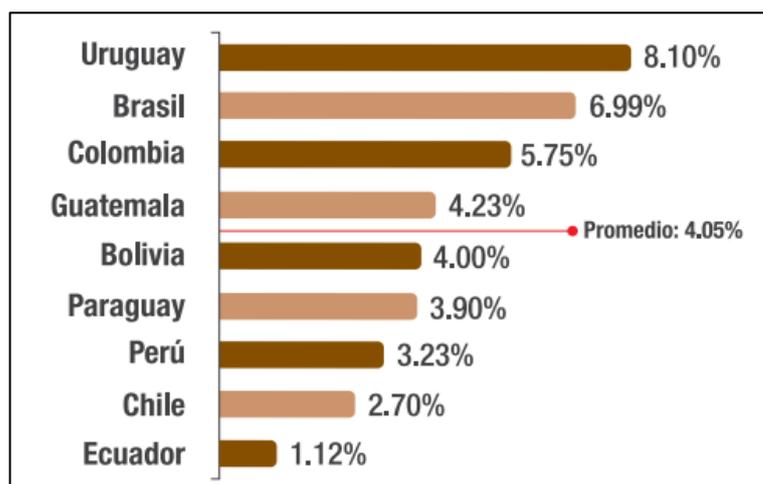


Figura 12. Tasa de inflación. Tomado de (*Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017*).

Los impuestos en el país son parte de las medidas adoptadas por el Gobierno para obtener recursos que financien las políticas públicas. En el caso del Impuesto al Valor Agregado, desde mediados del 2017, regresó al porcentaje original del 12%, una vez que se cumplió con el plazo de la “Ley Orgánica de Solidaridad y de Corresponsabilidad Ciudadana para la Reconstrucción y Reactivación de las Zonas Afectadas por el Terremoto de 16 de Abril de 2016” que incrementaba dos puntos a la tarifa.

En relación al índice de Competitividad Global, Ecuador ha logrado un promedio de 3.96 quedando en la posición 91 de 138. Sobre los factores de salud y educación el país se encuentra en el puesto 31 a nivel mundial en tasa de matriculación secundaria; 24 en calidad de carreteras; 40 en calidad de infraestructura portuaria y 37 en calidad de infraestructura de transporte aéreo (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

En resumen se presenta un clima de negocios favorable, que mejora a lo largo del tiempo a pesar de las difíciles situaciones económicas. El último reporte sobre el índice de Complejidad Global, destaca a Ecuador como la segunda nación menos compleja en la región para hacer negocios por su regulación, ubicando al país en el puesto 40, a diferencia del año anterior que se ubicaba en el puesto 20.

PAÍS	RANKING MUNDIAL		VARIACIÓN DE RANKING
	2014	2015	
ARGENTINA	1	1	-
COLOMBIA	21	3	18
MÉXICO	6	6	-
BOLIVIA	3	7	(4)
BRASIL	2	10	(8)
PERÚ	16	16	-
VENEZUELA	18	18	-
PARAGUAY	8	29	(21)
CHILE	19	37	(18)
COSTA RICA	39	39	-
ECUADOR	20	40	(20)
URUGUAY	29	55	(26)

Figura 13. Índice de Complejidad Global elaborado por el TMF Group. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

#### 1.1.2.1.1. Nivel de producción del cacao orgánico.

La producción de cacao en el país se realiza en 21 provincias, con excepción de Tungurahua; Galápagos e Imbabura, pero principalmente en las regiones de la Costa y la Amazonía ecuatoriana, encontrándose los mayores productoras en Los Ríos; Guayas; Manabí y Sucumbíos.

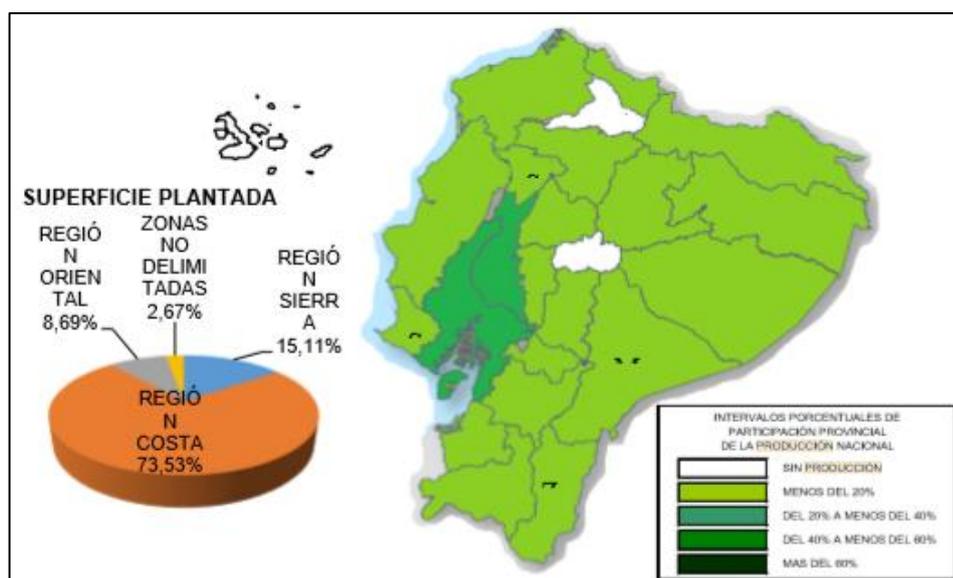


Figura 14. Porcentaje por superficie plantada y producción según región y provincias. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

Sin embargo, a nivel nacional, el cultivo presenta muchas ventajas: calidad, renombre, certificaciones orgánicas, logística adecuada por el fácil acceso a los mercados internacionales, preferencias con algunos países, planes de apoyo estatal, variedad de sabores y aromas según el origen de la fruta, como se expone a continuación:

Tabla 2

*Ruta de los sabores y aromas del cacao*

<b>Zona de Ecuador</b>	<b>Variación de sabores y aromas</b>
<b>Amazonía</b>	Fuerte perfil de frutas tropicales, Carece de un buen cuerpo, es decir, se desvanece el aroma muy rápido en el paladar.
<b>Norte de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas,</b>	Fuerte sabor de almendras y nueces, en ocasiones a frutas frescas. Buen cuerpo.
<b>Oriente y sur de Manabí, Los Ríos, norte de Guayas y estribaciones de la Cordillera Occidental</b>	Fuerte perfil floral. Notas de rosas, jazmín, azahares, yerbaluisa, bergamota y cítricos (según la hibridación). Cuerpo intenso
<b>Sur del Guayas, El Oro, occidente de Cañar y Azuay</b>	Ligera fragancia de flores. Notas frutales medianas (especies dulces) Mayor acidez del país (combinación con cacao trinitario y/o venezolano)
<b>Norte y oriente de Esmeraldas (zona montañosa)</b>	Suave toque de flores tipo yerbaluisa, jazmín y rosas y ligeros aromas frutales. Cuerpo medio.
<b>En occidente, centro y sur de Esmeraldas</b>	Leves sabores a flores con especias, nueces y almendras. Cuerpo de baja intensidad.
<b>Occidente de Pichincha, La Concordia y norte de Santo Domingo</b>	Débiles notas de flores y frutas. Fuerte aroma a maní. Otros aromas pobres.

*Datos tomados de la Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao, ANECACAO, (2018)*

Así la producción del cacao en el Ecuador ha sufrido variaciones a lo largo de los años: para el 2008 experimentó un crecimiento del 5.59% en relación al período anterior; en el 2009 creció otro 5.71% a diferencia del 2010 que se redujo un 9.56%. Sin embargo, para el 2011 creció en 10.96%, para el 2012 se redujo nuevamente en un 2.33%; en el 2013 nuevamente se incrementó la producción en un 3.14%; para el 2014 se contrajo en siete puntos porcentuales (7.40%).

Para el 2015, se evidenció un crecimiento significativo en relación al 2014 del 15.96%. La tendencia durante el 2016 y 2017 se mantuvo pues se obtuvieron incrementos de un 5.13% y 2.88% respectivamente, como se observa en la tabla a continuación:

Tabla 3

*Producción de cacao orgánico en el Ecuador.*

<b>Años</b>	<b>Cosecha (ha)</b>	<b>Producción (toneladas)</b>	<b>Productividad Superficie plantada(ha)</b>
2007	356,657	85,890	422,984.62
2008	376,604	94,300	455,414.30
2009	398,104	120,582	468,840.44
2010	360,025	132,100	470,054.09
2011	399,467	224,163	521,091.09
2012	390,176	133,323	507,721.28
2013	402,434	128,446	508,884.60
2014	372,637	156,216	461,029.50
2015	432,094	180,192	537,410.39
2016	454,257	177,551	559,616.72
2017	467,327	205,955	573,515.74

*Datos tomados del Banco Central del Ecuador a diciembre del 2018.*

1.1.2.1.2. *Costos de producción y operación sector de cacao y elaborados*

En cuanto a los costos que se requieren para producir el cacao en grano, es necesario considerar la compra de activos fijos y el capital de trabajo para que opere la empresa (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017). A continuación se muestra un estimado por hectárea producida:

<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO POR HECTÁREA POR AÑO</b>	
ACTIVOS FIJOS	5,570
MATERIA PRIMA	1,278
MANO DE OBRA	684
COSTOS DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO	7,801
<b>INVERSIÓN TOTAL</b>	<b>15,333</b>

*Figura 15. Costos de producción de cacao en grano por hectárea. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).*

### **1.1.2.2. Bondades del Suelo y Clima de Ecuador**

Ecuador posee una de las mejores condiciones climáticas lo que permite que los productos agrícolas se puedan cosechar a lo largo del año sin que se interrumpa su ciclo de producción. A continuación se detallan los factores que permiten el cultivo del cacao:

- Se encuentra en una ubicación estratégica, por situarse en la mitad del mundo.
- Cuenta con climas mega diversos (más de 81 microclimas).
- El terreno es uno de los más productivos para la agricultura en el mundo (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

### **1.1.2.3. Mano de obra calificada**

Según registros de la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Investigación (SENECYT), existen 37,956 profesionales del área agrícola en el país, con su respectiva formación y reconocimiento (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

### **1.1.2.4. Calidad de Infraestructura**

En cuanto a infraestructura, el país tiene una de las mejores infraestructuras en cuanto a sistemas de transporte, y servicios básicos. A continuación se expone el ranking de países, evaluado de la siguiente manera: 1 al 7, siendo 1 = “muy poco desarrollados” y 7 = “extenso y eficiente para los estándares internacionales”. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

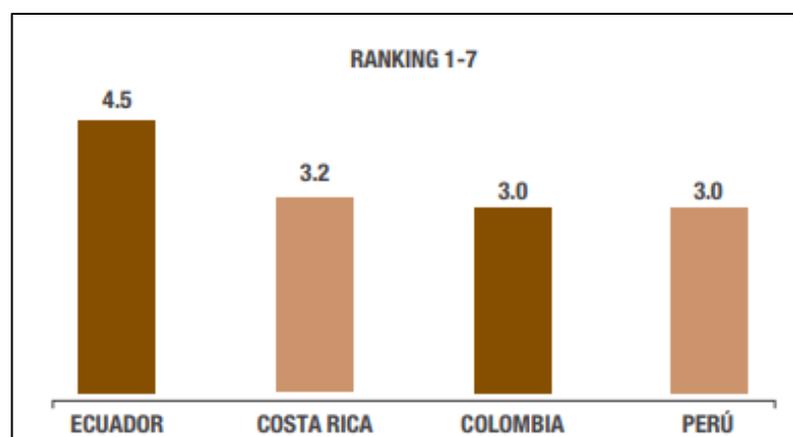


Figura 16. Ranking de países en calidad de infraestructura. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

#### 1.1.2.5. Criterios para la evaluación y clasificación del riesgo sanitario de alimentos procesados.

El Ecuador es el primer país en América Latina que adopta las tablas semáforos en el etiquetado de sus productos alimenticios, para alertar a quienes los consumen sobre la cantidad de grasas, azúcares y sales que contienen. El sistema de semáforos es una herramienta que permite analizar, evaluar y categorizar los niveles de riesgo en los productos y los establecimientos que se encuentran sujetos a la vigilancia y los controles sanitarios (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

NIVEL DE RIESGO
BAJO
MEDIO
ALTO

Figura 17. Niveles de riesgo. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

Los productos del cacao que se someten a la evaluación son:

PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO CON RIESGO SANITARIO
CACAO Y SUS DERIVADOS
POLVO DE CACAO
CHOCOLATE CON ADICIÓN DE LÁCTEOS
CHOCOLATES DE CONSUMO (CHOCOLATE NEGRO, RELLENO, CHOCOLATE DE MESA, COBERTURAS, A LA TAZA)
LICOR, MANTECA, CREMA Y PASTA DE CACAO
SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE

Figura 18. Productos del cacao con niveles de riesgo. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

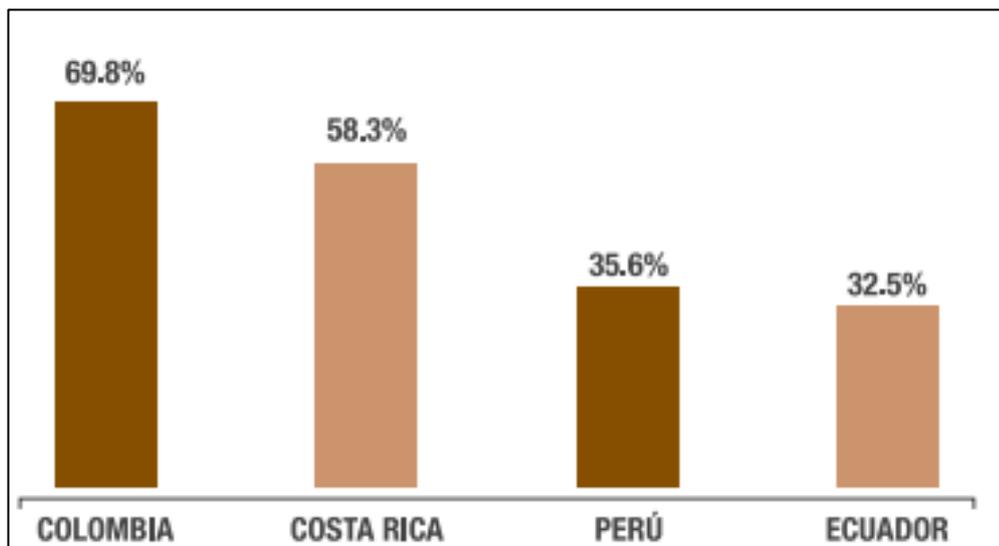
### 1.1.2.6. *Programas y servicios*

Uno de los programas ofrecidos por las entidades gubernamentales es el *Programa de reactivación del sector cacaotero ecuatoriano*, que les brinda a los productores algunos incentivos productivos para la renovación de plantaciones de cacao nacional fino de aroma. Este programa se ejecuta por medio de la Subsecretaría de Agricultura, e incluye sistemas productivos, tecnificados y sostenibles. Las estrategias del programa son las siguientes:

- Mejorar los rendimientos del cacao por superficie cultivada.
- Enfocarse en mercados diferenciados que paguen más.
- Ofrecer cacao de calidad con Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Post-cosecha y Trazabilidad.
- Brindar asistencia técnica y talleres (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

### 1.1.2.7. *Sistema impositivo.*

En comparación a otros países de la región, Ecuador posee la menor carga impositiva. El total de la carga impositiva llega al 32.5% en el país, calcula el importe de impuestos y contribuciones obligatorias de cualquier entidad a partir de su segundo año de operaciones (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).



*Figura 19. Tasas por Impuestos en países de la región. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).*

#### **1.1.2.8. Exportación de Cacao**

De acuerdo con datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería (2017) el comercio internacional del Ecuador en el rubro cacao presenta una tendencia al alza en las exportaciones, registrando un incremento de 257% en el periodo 2000 - 2013. En el inicio de este período, se exportaron cincuenta mil toneladas y ciento setenta y ocho mil toneladas en el 2013, siendo de esta manera uno de los principales proveedores de este producto a nivel mundial. Estados Unidos es el principal el principal destino del cacao ecuatoriano, seguido por los Países Bajos (Holanda). Desde el año 2009 las exportaciones se han incrementado a una tasa de crecimiento anual promedio de 18%.

Además, las exportaciones a nivel internacional han tenido una tendencia variable en los últimos diez años. Siendo el 2011, el mejor año con 4.9 toneladas y el 2008 el peor con 2.6 toneladas. Sin embargo, en el último año “las exportaciones de cacao en grano a nivel internacional aumentaron en 25% con relación al año 2016”, en donde el 42% de estas corresponden a Costa de Marfil, seguido por Ghana con 17% y Ecuador con 8% (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP, 2017).

#### **1.1.2.9. Asociaciones de cacaoteros.**

De acuerdo con la Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao (2018) las asociaciones de cacaoteros en el país son las siguientes:

- “Asociación de productores de cacao
- CORPCACAO, Asociación Nacional de Cacaoteros
- FEDECADE, Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma – APROCAFA Corporación de Agroindustriales de Cacao del
- APOVINCES
- Unión de organizaciones campesinas cacaoteras UNOCACE

- Asociación de trabajadores autónomos agrícolas san francisco de soledad
- Asociación de cacaoteros de naranjito
- La asociación de productores de cacao del cantón Naranjito
- SUPAYPUNGO
- APROCAM
- Asociación de cacaoteros de Muisne
- ACEPROCACAO
- Asociación coordinadora ecuatoriana de productores del cacao nacional fino de aroma
- Asociación san Vicente del Nila
- La asociación de productores agrícola hermanos quito
- Asociación de productores de cacao
- Unión de organizaciones campesinas cacaoteras UNOCACE en Guayaquil
- Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador (CORPCACAO)
- Asociación Nacional de Cacaoteros (ASOCACAO)
- Corporación de Organizaciones Productoras de Cacao Nacional Fino de Aroma del Ecuador (CONCACAO)
- Asociación 24 de Mayo
- Asociación 27 de Julio
- Asociación Agrícola Autónoma de Cacaoteros
- Asociación Lucha Independiente
- Asociación San Francisco de Peripa en el cantón Buena Fe
- Asociación Aroma y Asociación Apamale en el cantón Valencia
- Asociación Bimbe 2000
- Asociación San Pedro, Asociación 8 de Enero
- Asociación 9 de Octubre Corriente
- Asociación Francisco de Asís de Patricia Pilar
- Asociación Lola Gangotena Grande y Aso Carlos Julio Arosemena de la Manga del Cura” (Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao, ANECACAO, 2018)

## **1.2. Marco conceptual**

- Balanza comercial: Componente de la balanza de pagos que se encarga de medir las importaciones y las exportaciones (Fondo Monetario Internacional, FMI, 2009).
- Déficit: Resulta de las divisas que superan los ingresos (Tamames & Huerta, 2014).
- Exportaciones: Consiste en la venta de bienes o servicios entre un país y otro (Nelson, 2010).
- Productos primarios: Son los provenientes de actividades de extracción y obtención de las materias primas (ACOCEX, 2014).
- Productos industrializados: son los productos primarios transformados para su comercialización (González L., Martínez S., Otero N., & González V., 2014).

## **1.3. Marco referencial**

De la literatura revisada para efectuar esta investigación, se destacan algunos trabajos. Sus temas van desde la conceptualización del cacao, pasando por su comercialización y su exportación; tanto de autores nacionales como internacionales, mayormente latinoamericanos.

### **1.3.1. Investigaciones internacionales.**

Por ejemplo, la tesis doctoral de Quintero (2015) con el tema *Productos básicos agrícolas y desarrollo: producción y comercialización de cacao en Venezuela* en la Universidad de La Laguna en el año 2015, donde a pesar de que aspira a un enfoque del país vecino, concluye: primero, con una amplia visión del escenario internacional de cacao, los *commodities* y la

globalización; y, segundo, con el entorno que se vive en esta nación, aunque difícil de contrastarlo con el caso de Ecuador.

El trabajo de investigación de Sevilla (2017) de Perú, refleja que el país vecino es uno de los más relevantes en el mercado, por sus ventajas competitivas por lo que se podrían considerar algunas estrategias similares. Este documento presenta un análisis econométrico del 2000 al 2013, donde la variable dependiente son las exportaciones y las independientes son el precio, producción anual y tipo de cambio. Concluyendo que las exportaciones: disminuyen en 2.54%, si el precio del *commodity* aumenta 1%; aumentan en 4.93%, si la producción aumenta un 1%; y, aumentan en 31.1%, si el tipo de cambio aumenta 1%. Sin embargo, al final observamos que la variable más influyente, es la que, en el caso de Ecuador, no se toma en cuenta.

Otro de los trabajos de investigación de Baldeon (2013) con el tema, *Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea* de la Universidad de San Martín de Porres, ha demostrado que el cacao orgánico que cuenta con el sello de comercio justo, tiene más acogida en la Unión Europea por lo que se pueden aumentar sus exportaciones en ese mercado. Como conclusión las exportaciones de cacao orgánico han tenido un incremento, exceptuando al período 2009.

El trabajo de investigación de Córdova, Hernández, Castro y Chulim (2001) *Factores que afectan la producción de cacao (theobroma cacao L.) en el Ejido Francisco I. Madero del Plan Chontalpa, Tabasco, México*, el cual tuvo como objetivo identificar los problemas que afectan la producción, comercialización e ingreso de los productores, donde se realizó un análisis de series de tiempo desde los años 1968 a 1998 encontrando la disminución de su productividad se debía a la avanzada edad de sus plantaciones, el poco control de las plagas, mal drenaje del suelo; poca aplicación de fertilizantes; inadecuado manejo de sombras y la inexistente asistencia

técnica o capacitación a productores. Concluyendo que era necesario la implementación de un programa para rescatar la producción campesina.

El trabajo de investigación de Juárez; Zuñiga; Flores y Partida (2016) denominado *Análisis de series de tiempo en el pronóstico de la demanda de almacenamiento de productos perecederos* de la Universidad ICESI, determinó una conceptualización acerca de los pronósticos y su uso en estudios cuantitativos de probabilidad. Por lo que se espera poder poner en práctica esta herramienta en la presente investigación.

### **1.3.2. Investigaciones nacionales.**

El trabajo de investigación de Mera y Chasin (2016) *Exportación de Cacao Orgánico al Mercado alemán por Medianas empresas de Guayaquil*, ilustra una teoría puntual acerca de las exportaciones, además brinda recomendaciones e información sobre las empresas de la ciudad. Algunos trabajos similares son de los autores Mejillones y Jaime (2015) y Mena (2017) que tratan acerca de diversas alternativas de exportación de cacao y sus procesados hacia los mercados potenciales de Shanghái y Alemania.

La tesis de Espinosa y Mosquera (2012) con el tema *Estudio de Factibilidad para la Producción de Cacao en el cantón San Lorenzo, provincia de Esmeraldas*, consta de un estudio financiero que presenta una demanda del cacao que se incrementa, por lo que su resultado es factible y atractivo para que los inversionistas puedan producirlo. Por otro lado, el artículo de la Revista Espacios de Freire, Govea y Arguello (2018) denominado *“Importancia de la agricultura en una economía dolarizada”* se permite analizar el sector agrícola en cuanto a su liquidez, a través de modelos matriciales de vectores auto regresivos, en donde se obtuvo como resultado que los mercados con más influencia consumen *“cacao y derivados, frutos y frutas comestibles, hortalizas y plantas y plantas vivas”* (p. 10).

Otra investigación interesante, resulta de Cevallos (2011) con el tema *“Producción y Comercialización del Cacao en el Ecuador periodo 2009 –*

2010” donde realizó un análisis de la fruta concluyendo que existe una gran cantidad de agricultores que cosechan CCN-51 por el rendimiento del mismo. Sin embargo, esta no es la variedad de cacao en el que el país tiene ventajas en el mercado internacional para influir en los precios (p. 55).

Mejillones y Jaime (2015) mencionan en su trabajo de titulación *“Plan estratégico de exportación de cacao fino producido en el Cantón Guayaquil para el mercado de Shangái”* que una de las alternativas que se tienen para incrementar el nivel de exportaciones a diversos países es la elaboración de un plan estratégico, que debe ser apoyador por las entidades gubernamentales que correspondan a fin de mejorar la calidad de la producción de la fruta. Una de las recomendaciones que expone es continuar con los programas de promoción para promover el consumo del cacao de fino aroma.

## **1.4. Marco legal**

### **1.4.1. Permisos para los cultivos de cacao en el Ecuador.**

De acuerdo al Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, PRO Ecuador (2017) los permisos que se requieren obtener para cultivar cacao en el país son los siguientes:

- Registro de cultivos en la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro, AGROCALIDAD, siguiendo los pasos que se detallan a continuación:
  - Registrarse en el sistema GUIA de AGROCALIDAD
  - Cumplir con los requisitos técnicos para el registro de viveros
  - Aprobar los criterios técnicos de la inspección que será realizada por el personal de AGROCALIDAD.
  - Contar con el informe técnico favorable por parte de AGROCALIDAD, el mismo que se generará en un plazo no mayor a 24 horas de la inspección en el que se recomendará la expedición del registro de viveros.

De igual manera los productores, acopiadores, comercializadores que deseen exportar plantas, productos vegetales y artículos reglamentados deben estar registrados en el sistema de AGROCALIDAD, (Agrocalidad, 2018).

#### **1.4.2. Requisitos para funcionamiento de establecimientos de alimentos.**

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA (2018) menciona que los requisitos para obtener el permiso son:

- Certificación de BPM actualizado.
- Certificado de titulación del Técnico encargado del establecimiento.
- Categorización otorgada por el Ministerio de Industria y Productividad (MIPRO).
- Procesos y métodos aplicados para la manipulación de materias primas, la fabricación, el envasado, los sistemas de almacenamiento, etc.
- Mencionar la cantidad de personal por sexo y ubicación de acuerdo a sus actividades, ya sean dentro del área administrativa, técnica u operaria.
- Contar con planos de las instalaciones, que muestren la disposición de los equipos de acuerdo al flujo de procesos.
- Escala de 1:50, que evidencie la distribución de áreas.
- Detalle de aspectos técnicos de la edificación
- Lista de productos que se fabrican” (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA, 2018).

#### **1.4.3. Incentivos de las Inversiones**

Los incentivos tributarios aplican para las nuevas inversiones en el Ecuador en cualquier sector productivo a nivel nacional, a continuación se señalan algunos:

- Artículo 37 LORTI (Art. 24. 1 COPCI): A partir del período 2013 se redujo la tarifa del Impuesto a la Renta al 22%.

- Se exonera del pago del Impuestos de Salida de Divisas (ISD) a los relacionados a las operaciones crediticias que hayan otorgado instituciones financieras internacionales cuando su plazo supere el año, Artículo. 159 LRET (Art. 24.1 COPCI)
- Exoneración del anticipo del Impuesto a la renta, por 5 años para las nuevas empresas, Art. 41. 2b LORTI (Art. 24.1 COPCI).
- Beneficios por incremento neto de empleo, mejoras de salarios, compra de activos, productividad o innovación, Art. 41.2 m LORTI (Art. 24.1 COPCI).
- La reducción de 10 puntos porcentuales de la tarifa del Impuesto a la renta sobre el monto reinvertido en activos productivos.

#### **1.4.3.1. Incentivos para los sectores priorizados**

Los incentivos para los sectores priorizados son los siguientes:

- Exoneración del Impuesto a la Renta por cinco años a partir de la generación de ingresos para:
  - Nuevas inversiones en sectores prioritarios o de sustitución de importaciones que se encuentren ubicadas fuera del perímetro urbano de Quito y Guayaquil.
- Deducción del 100 % adicional del costo de depreciación anual de activos fijos nuevos y productivos por cinco años, para:
  - Empresas constituidas en cualquier parte del país antes de enero 2010.
  - Nuevas inversiones en sectores prioritarios o de sustitución de importaciones.

- Exención de pago por anticipo del Impuesto a la Renta a las empresas dedicadas al desarrollo de proyectos software o tecnología y cuya etapa de desarrollo sea superior a un año, así como a las dedicadas a actividades productivas agrícolas de agroforestería y de silvicultura de especies forestales, con etapa de crecimiento superior a un año (estarán exonerados durante los periodos fiscales en los que no reciban ingresos gravados).
- Las depreciaciones y amortizaciones por compras de activos que generen procesos más limpios serán deducibles con el 100 % adicional
- Impuesto a la Renta con deducción adicional del 100 % en los costos por sueldos, salarios, y beneficios sociales siempre que generen empleos en Zonas Deprimidas por cinco años.

#### **1.4.3.2. Incentivos para MIPYMES.**

Dentro de los aspectos que benefician a micros, pequeñas y medianas empresas se tienen los siguientes:

- Deducción del 100% adicional y durante cinco años por los gastos relacionados a:
  - Capacitación técnica dirigida a la investigación, desarrollo e innovación tecnológica.
  - Asistencia técnica y análisis de mercado y competitividad.
  - Asistencia tecnológica diseño de procesos, productos, adaptación e implementación de procesos, diseño de empaques, desarrollo de software especializado.
  - Gastos de viaje, estadía y promoción comercial para acceso a mercados internacionales, tales como ruedas de negocios y participaciones en ferias internacionales.

## **CAPÍTULO II**

### **2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Establecer una adecuada metodología permitirá recopilar la información necesaria para la realización del análisis mediante la definición de un diseño y la aplicación de diversos tipos, enfoques, técnicas e instrumentos conocidos. Así es que, la investigación se la puede definir como la secuencia de los pasos necesarios para conocer un fenómeno, el mismo que puede originarse en una población, en base a alguna condición o situación, etc. (Hernández , Fernández, & Baptista, 2014).

La investigación en sí, constituye una alternativa para resolver fenómenos, por lo que se requiere determinar cómo se concibe la problemática; cuáles son sus componentes, realizar una formulación, evaluar su factibilidad y conocer sus bases (Baena P., 2017).

#### **2.1. Diseño de la investigación**

De acuerdo con Hernández et al. (2014), el diseño de la investigación son estrategias aplicables para la recolección de información de acuerdo al análisis de la problemática. Se pueden mencionar el diseño experimental o no experimental.

##### **2.1.1. Horizonte de tiempo**

Hernández et al. (2014), señala que el diseño transversal se aplica cuando el trabajo se enfoca en realizar un análisis sobre de las variables en un período de tiempo. Para diseñar este tipo de investigación se inicia con una planificación de actividades que permitan comprender y delimitar el problema, se seleccionan las variables, determinar los factores a estudiar que inciden en la respuesta objetivo del experimento. También se aplica para definir el estado de las variables, en un período de tiempo. Este tipo de investigación recopila información en un momento determinado para describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado.

## **2.2. Enfoque de la investigación**

Hernández et al. (2014), determinan que existen dos tipos de enfoques de la investigación que se pueden señalar el cuantitativo y el cualitativo. Para el desarrollo del presente trabajo se ha seleccionado un enfoque mixto, que combina el uso y aplicación de los métodos de dichos enfoques. A continuación se explica con mayor profundidad cada caso:

El enfoque cuantitativo, se orienta a la medición de resultados en términos numéricos a través del uso de métodos estadísticos matemáticos que buscan probar hipótesis. Por lo tanto se aplicará este enfoque para cuantificar o determinar por medio de análisis numéricos los factores relacionados a las exportaciones de cacao orgánico.

El enfoque cualitativo, se encarga de analizar datos que no pueden ser cuantificables pero sí cualificables, por lo que se aplicará con la finalidad de determinar las estrategias que pueden considerarse para mejorar el nivel de exportaciones del cacao orgánico ecuatoriano.

## **2.3. Alcance y tipo de investigación**

Corresponden a las diferentes formas de investigación que pueden aplicar los investigadores para recopilar y analizar el fenómeno (Baena P., 2017). Las que se han seleccionado para el presente proyecto son:

### **2.3.1. Alcance de la investigación descriptiva.**

Busca describir las características de los fenómenos ya sea en su conjunto o en partes, para probar hipótesis (Niño R., 2011, pág. 34). Por lo tanto, se describirá las características que deben tener las exportaciones de cacao orgánico en el mercado internacional.

### **2.3.2. Alcance de la investigación correlacional.**

Hernández et al. (2014), menciona que la investigación correlacional es aquella que evalúa la relación existente entre dos variables de un fenómeno. En este caso es aplicable ya que se analiza las determinantes

que inciden en las exportaciones de cacao del Ecuador. El alcance de la presente investigación abarca la revisión de los siguientes puntos:

El nivel de producción del cacao orgánico, en donde se determinan las hectáreas cosechadas, producidas y el rendimiento por cada una de ellas. Además previamente se ha explicado las ventajas del suelo en el Ecuador, los costos por hectárea para los agricultores, etc.

El nivel de exportaciones de cacao orgánico, exponiendo las ventas en el mercado internacional desde el 2007 hasta el 2017, conociendo los principales países de destino que tiene la fruta ecuatoriana. Así como los acuerdos comerciales para el ingreso de cacao orgánico en el mercado hacia otros países.

## **2.4. Fuentes de información.**

De acuerdo con el autor Arias (2012), una fuente es cualquier persona, documento, video, escrito, etc., que brinda información relacionada al fenómeno que se investiga. Se pueden mencionar dos tipos de fuentes:

- Fuentes primarias o vivas y
- Fuentes secundarias o documentales.

### **2.4.1. Fuentes primarias o vivas.**

Las fuentes primarias son las personas que se encuentran en relación directa con el fenómeno y que pueden proporcionar información relacionada a él. Esta información obtenida se denomina como directa (Arias, 2012). Para esta investigación ha sido necesario el apoyo del personal de ciertas empresas cacaoteras que proporcionaron datos importantes para el análisis como ventas del sector, cosechas, exportaciones, etc.

### **2.4.2. Fuentes secundarias o documentales.**

Las fuentes secundarias o documentales son aquellas de tipo audiovisual, impreso, escrito y de otros tipos, los mismos que han sido

desarrollados por diferentes autores (Arias, 2012). En este caso se han utilizado las cifras oficiales de entidades como:

- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP: que muestra las cifras oficiales del terreno cultivado y cosechado.
- Banco Central del Ecuador: Exportaciones realizadas desde el 2007 hasta el 2017, países de destino, etc.
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, para determinar la situación del Ecuador como exportador, y las condiciones del cacao ecuatoriano para el mercado internacional.

## **2.5. Técnicas de recolección de datos.**

### **2.5.1. El análisis documental.**

Este tipo de técnica se fundamenta en el análisis documental de la información recopilada, para obtener conocimientos en relación a un fenómeno en específico. Por medio de esta técnica el investigador puede desarrollar habilidades, debido a que es necesario agotar todas las posibles fuentes literarias de documentos que han sido escritos o expuestos, etc. (Palella Stracuzzi & Martins, 2006).

## **2.6. Tratamiento de la información**

El tratamiento estadístico de la información puede darse descriptivamente, aplicando los métodos necesarios para la recopilación, presentación y caracterización apropiada de un conjunto de datos. Además, la inferencia estadística se incluye como parte del proceso para la caracterización de la población de datos que forman parte de una muestra (Moya & Robles, 2010, p. 7). También se puede indicar que el análisis estadístico de datos se aplica para obtener conclusiones que sean válidas para la población de acuerdo a la información recolectada (Millones, Barreno, Vásquez, & Castillo, 2016).

El método forecast permite establecer una estimación para un período de tiempo, con la utilización de datos históricos, realizando predicciones acerca de la demanda de productos. Estas estadísticas aplican métodos

cuantitativos se basan en los datos ya existentes aplicando fórmulas matemáticas y estadísticas que se dividen en series de tiempo y técnicas causales, los que permiten establecer la relación existente entre las variables seleccionadas (Teijeira, 2013). El análisis de las series de tiempo se encarga de estudiar las variables o comportamientos a lo largo de un período de tiempo (Mata, 2013, p. 3). Por otro lado, las series de tiempo se pueden clasificar como el conjunto de valores observados en una secuencia de tiempo (Solano, 2018).

## CAPÍTULO III

### 3. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Los resultados corresponden a los puntos detallados en el alcance de la investigación que ayudarán a realizar un análisis de series de tiempo que permita establecer las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico ecuatoriano.

#### 3.1. El Nivel de exportaciones de cacao orgánico.

Las exportaciones de cacao orgánico del Ecuador, experimentaron un crecimiento del 199.7% considerando que en 2007 el valor FOB llegó a USD \$ 196,338.17 y para el 2017 a USD \$ 588,415.81. Desde el período 2008 se presentó una variación positiva en las exportaciones siendo la primera del 10.25%, llegando a exportar en valor FOB USD \$ 216,456.59 en ese año. Por otro lado, en el 2009 llegó a USD \$ 342,632.85 representando un aumento del 58.29%.

Para el año 2010 fueron del USD \$ 349,919.75, esto fue un 2.13% más que el período anterior. En el 2011 las ventas en el mercado internacional despuntaron nuevamente con un crecimiento del 35.26% llegando a USD \$ 473,303.50. Sin embargo, para el 2012 se experimentó una reducción del 27.15% llegando a USD \$ 344,807.43, casi USD \$ 100,000.00 menos que el período anterior.

En el 2013 la cifra FOB por exportaciones de cacao fue de USD \$ 422,758.64, esto fue una recuperación del 22.61% en relación al período anterior. Para el año 2014, se incrementó nuevamente en un 36.34%, llegando a sumar una cifra de USD \$ 576,389.88. El 2015 se mantuvo la tendencia creciente llegando a USD \$ 692,849.22, esto fue el 20.20% más que en 2014.

Por último el 2016 y 2017, el sector cacaoero ecuatoriano ha experimentado una recaída del 10.31% y 5.31% respectivamente. A continuación se muestran las cifras por año en la tabla siguiente:

Tabla 4

*Exportaciones de cacao orgánico del 2007 al 2017*

<b>Años</b>	<b>FOB miles de dólares (exportaciones)</b>
2007	196,338.17
2008	216,456.59
2009	342,632.85
2010	349,919.75
2011	473,303.50
2012	344,807.43
2013	422,758.64
2014	576,389.88
2015	692,849.22
2016	621,432.08
2017	588,415.81

*Datos tomados del Banco Central del Ecuador al 2018.*

### **3.1.1. Principales destinos del cacao orgánico ecuatoriano.**

El 40% de las exportaciones totales desde el 2007 al 2017 fue Estados Unidos, constituyéndose como el primer destino del producto en el mercado internacional. Le sigue Holanda y los países bajos con el 18% de participación; Alemania con el 12%; México con el 10%; Bélgica con el 7% y otros países como Italia; Japón; Colombia; España; Francia; China; Reino Unido; Perú; India; Suiza; Singapur; Argentina; Corea del Sur; Malasia; Panamá; Canadá; Venezuela; Honduras; Turquía; Luxemburgo; Chile; Lituania; Costa Rica; Bolivia; Líbano; Sudáfrica; Finlandia; Checoslovaquia; Australia; Irlanda (EIRE); Suecia; los Emiratos Árabes; Dinamarca y República Checa, con el 14% de participación.

Tabla 5

*Destino de las exportaciones de cacao orgánico del 2007 al 2017*

<b>País de destino</b>	<b>%</b>
Estados Unidos	40%
Holanda (Países Bajos)	18%
Alemania	12%
México	10%
Bélgica	7%

Otros	14%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

Datos tomados del Banco Central del Ecuador al 2018.

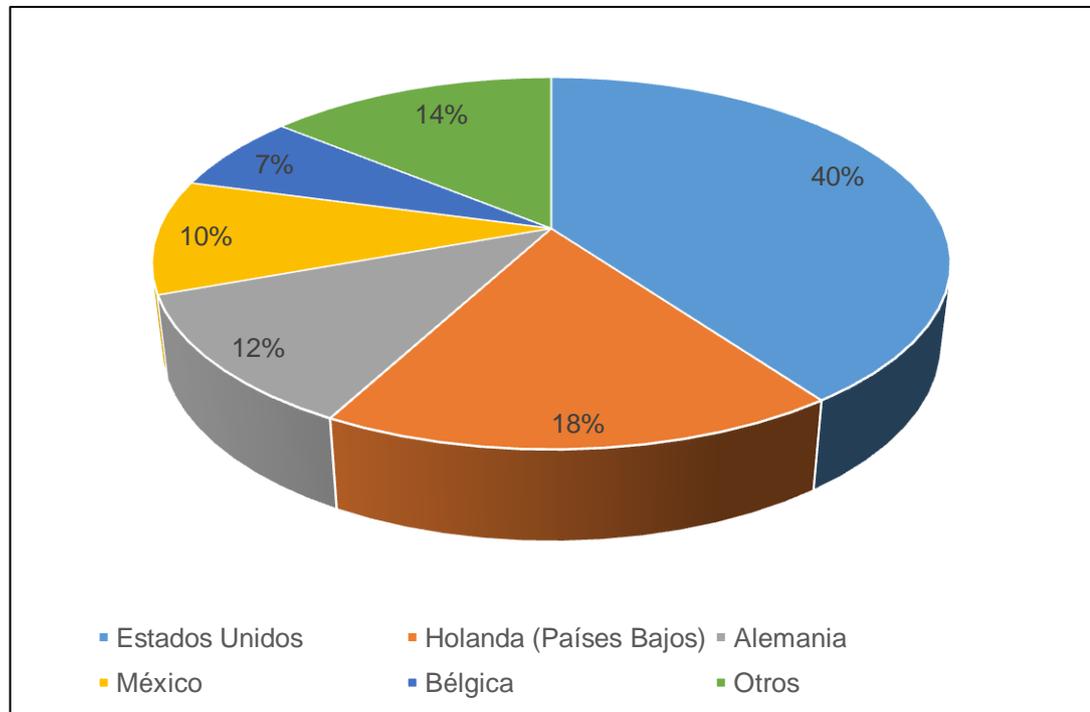


Figura 20. Principales destinos de las exportaciones de cacao ecuatoriano.

### 3.1.1.1. **Infraestructura y Conectividad Logística.**

Las exportaciones hacia estos países se dan principalmente gracias a la infraestructura y logística con la que cuenta el país:

- Con 9,790 km pavimentados de carreteras,
- Red de Aeropuertos en óptimo estado en las ciudades principales del país: Guayaquil, Quito y Manta.
- Total de 7 puertos estatales y 10 privados especializados, siendo los principales: Guayaquil, Puerto Bolívar, Manta y Esmeraldas.



Figura 21. Infraestructura de Ecuador hacia países de la Región. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

TIEMPOS DE TRÁNSITO VÍA MARÍTIMA HACIA PAÍSES DE LA REGIÓN		
RUTA	LOGÍSTICA*	LÍNEAS NAVIERAS
ECUADOR - PERÚ	- RUTA: GUAYAQUIL - CALLAO - TIEMPO DE TRÁNSITO: 2 DÍAS - CONTENEDOR DE 20': USD \$ 450 - CONTENEDOR DE 40': USD \$ 580 - CONTENEDOR REEFER 40': USD \$ 1,500*	CMA-CGM, HAMBURG SÜD, EVERGREEN, CCNI, HAPAG-LLOYD, CSAV, MSC, SEALAND, ENTRE OTRAS.
ECUADOR - COLOMBIA	- RUTA: GUAYAQUIL - BUENAVENTURA - TIEMPO DE TRÁNSITO: 2 DÍAS - CONTENEDOR DE 20': USD \$ 600 - CONTENEDOR DE 40': USD \$ 850 - CONTENEDOR REEFER 40': USD \$ 2,200*	CMA-CGM, HAMBURG SÜD, EVERGREEN, MAERSK, CCNI, HAPAG-LLOYD, CSAV, MSC, SEALAND, ENTRE OTRAS.
ECUADOR - CHILE	- RUTA: GUAYAQUIL - SAN ANTONIO - TIEMPO DE TRÁNSITO: 8 DÍAS - CONTENEDOR DE 20': USD \$ 600 - CONTENEDOR DE 40': USD \$ 950 - CONTENEDOR REEFER 40': USD \$ 2,500*	CMA-CGM, HAMBURG SÜD, EVERGREEN, CCNI, HAPAG-LLOYD, CSAV, MSC, MAERSK, SEALAND, ENTRE OTRAS.
ECUADOR - BRASIL	- RUTA: GUAYAQUIL - SANTOS - TIEMPO DE TRÁNSITO: 25 DÍAS - CONTENEDOR DE 20': USD \$ 1,500 - CONTENEDOR DE 40': USD \$ 2,000 - CONTENEDOR REEFER 40': USD \$ 3,500*	ALIANÇA, CMA-CGM, HAMBURG SÜD, MSC, MAERSK, SEALAND, ENTRE OTRAS.

Figura 22. Tiempos de tránsito vía marítima hacia países de la región. Tomado de (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

### **3.1.2. Acuerdos comerciales para el ingreso de cacao orgánico ecuatoriano en el mercado internacional.**

Ecuador ha suscrito convenios con algunos países para posicionar sus productos en el mercado internacional, brindándole preferencias arancelarias y, facilitando el comercio entre los países de la región. A continuación se señalan algunos:

- Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI)
- Comunidad Andina (CAN)
- Adhesión del Ecuador al Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y sus Estados Miembros y Colombia y Perú
- Acuerdo de Complementación Económica Ecuador-Cuba
- Acuerdo de Complementación Económica Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, Paraguay, Uruguay Venezuela
- Acuerdo de Complementación Económica Ecuador-Chile
- Acuerdo de Alcance Parcial Agropecuario Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela
- Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de certificados de conformidad con Reglamentos
- Técnicos entre Argentina y Ecuador
- Acuerdo de Alcance Parcial Ecuador – Guatemala
- Comunidad Andina (CAN)
- Sistema Global de Preferencias Comerciales entre los países en desarrollo (SGPC).

El país cuenta con Sistemas Generalizados de Preferencias con países como Australia, Estados Unidos, la Federación de Rusia, Kazajistán, Japón, Noruega, Nueva Zelandia, Suiza y Turquía (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2017).

### **3.2. Análisis de regresión lineal múltiple.**

Con referencia a la hipótesis planteada: *“LAS DETERMINANTES COMO COSECHA, PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTIVIDAD*

*INCIDEN EN LAS EXPORTACIONES DE CACAO DURANTE LOS AÑO 2007 AL 2017*”, se puede tratar de comprobar su validez o rechazo a través de un análisis lineal múltiple, para lo cual se las agrupa en variables, facilitando con ello el cálculo estadístico.

Es evidente que dependiendo de la cantidad de cosecha, se dispondrá de producción para exportarla a mercados internacionales, también, que dependiendo a la productividad de la tierra, se dispondrá de un mayor número de inventario para la venta del artículo en otros países, y que a través de los procesos implementados, garantizar que el número de hectáreas que se cultiva, produzca el máximo de cosecha a utilizar y con ello tener mercadería disponibles a cubrir la demanda internacional, se cataloga a estas variables como independientes, mientras que los valores estadísticos resultantes de las exportaciones, están representados como variable independiente.

- $X_1$  = Cosecha (ha)
- $X_2$  = Producción (toneladas)
- $X_3$  = Productividad superficie plantada (ha)

De acuerdo a valores aportados por el Banco Central del Ecuador (2018), se registró el siguiente nivel de exportaciones de Cacao durante los años 2007 al 2017 en miles de dólares valor FOB, cuya tendencia es positiva.

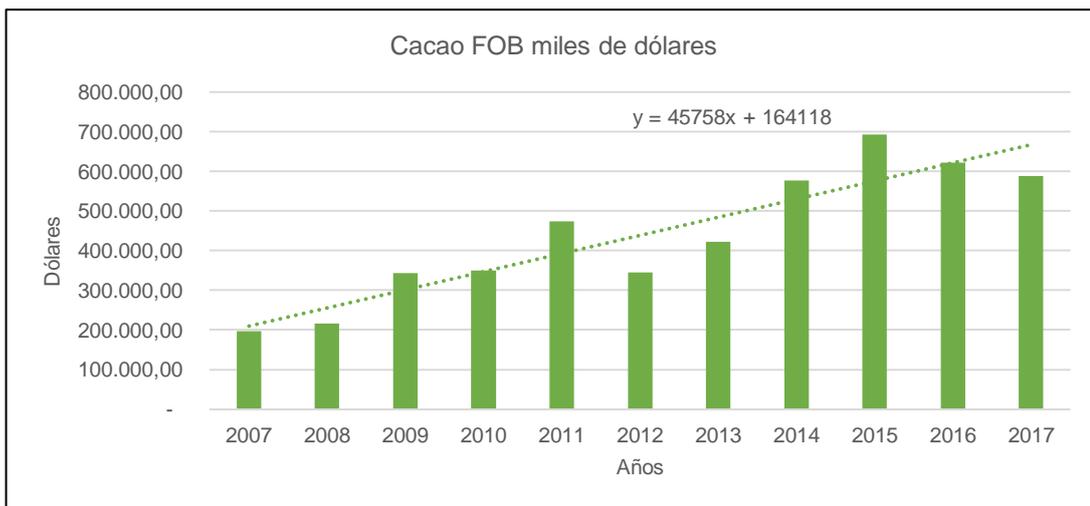


Figura 23. Cacao FOB miles de dólares, del 2007 al 2017.

En la figura se muestra que la tendencia estadística ha ido creciendo en 45.758 por cada año de comercialización, algo positivo para la economía ecuatoriana, porque el país es referente en ofertar un cacao de calidad, para procesar y ser parte de las mejores marcas de chocolate del mundo. Con relación a los datos de las variables independientes, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2018), mostro la siguiente información estadística:

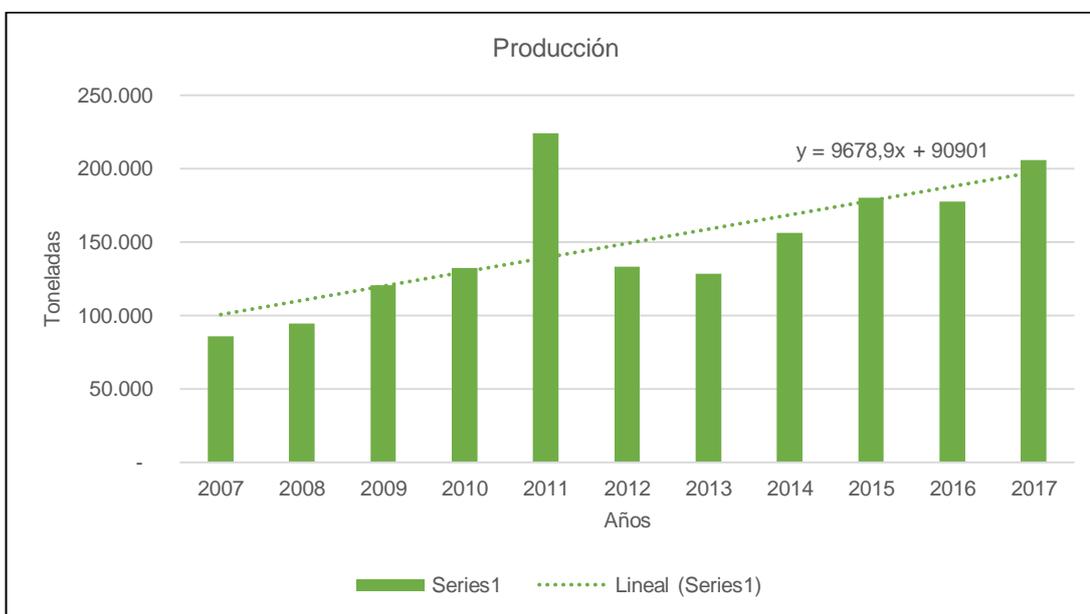


Figura 24. Estadísticas de producción de cacao del 2007 al 2017.

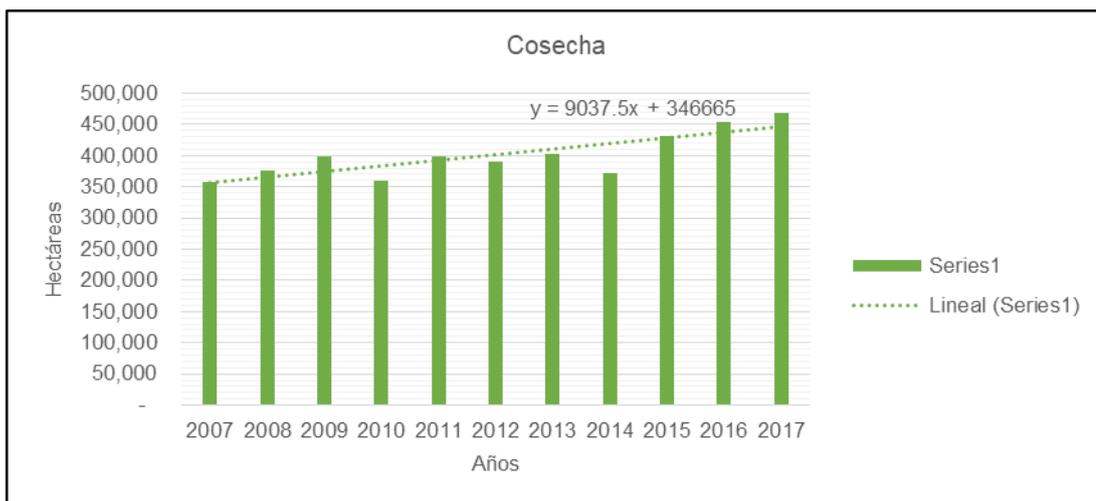


Figura 25. Estadísticas de cosecha de cacao por hectáreas del 2007 al 2017

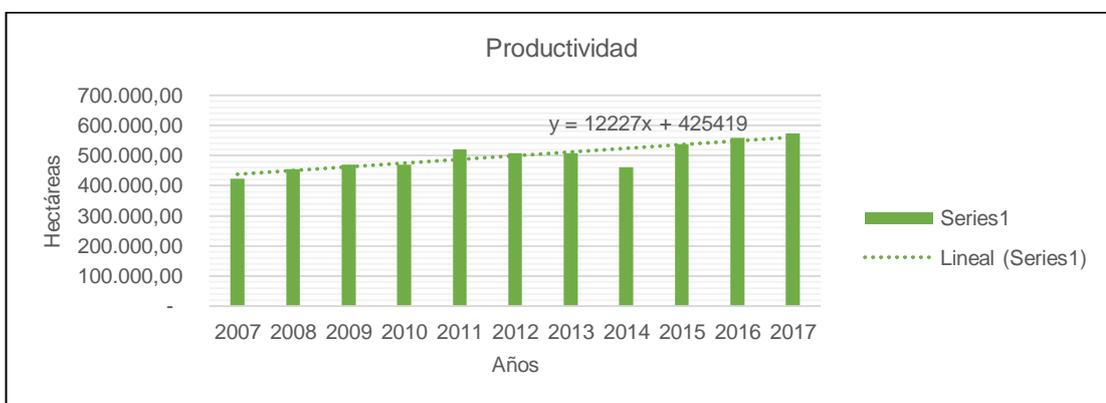


Figura 26. Estadísticas de cosecha de cacao por hectáreas del 2007 al 2017.

Se puede observar que cada uno de los factores que se encuentran en el segmento de cacao, tiene una tendencia positiva al igual que las exportaciones, lo que indica que son datos que pueden mantener una relación entre sí, posibilitado realizar el modelo de pronóstico de análisis multivariado, otorgando una fórmula válida para conocer el valor exacto en dólares de las próximas exportaciones del Ecuador, de manera numérica a continuación se describe la información que se toma como base para este análisis.

Tabla 6

*Base de datos*

Años	Cosecha (ha)	Producción (toneladas)	Productividad Superficie plantada(ha)	FOB miles de dólares (exportaciones)
2007	356.657	85.890	422.984,62	196.338,17
2008	376.604	94.300	455.414,30	216.456,59
2009	398.104	120.582	468.840,44	342.632,85
2010	360.025	132.100	470.054,09	349.919,75
2011	399.467	224.163	521.091,09	473.303,50
2012	390.176	133.323	507.721,28	344.807,43
2013	402.434	128.446	508.884,60	422.758,64
2014	372.637	156.216	461.029,50	576.389,88
2015	432.094	180.192	537.410,39	692.849,22
2016	454.257	177.551	559.616,72	621.432,08
2017	467.327	205.955	573.515,74	588.415,81

*Datos tomados del Banco Central del Ecuador (2018)*

Para realizar el análisis multivariar, se utiliza la hoja de cálculo de excel, siendo el nivel de confianza del 95%, esto arrojó los siguientes resultados:

Tabla 7

*Estadísticas de regresión*

<i>Estadísticas de la regresión</i>	
Coeficiente de correlación múltiple	0,844973383
<b>Coeficiente de determinación R<sup>2</sup></b>	<b>0,713980018</b>
R <sup>2</sup> ajustado	0,591400026
Error típico	105976,4714
Observaciones	11

De acuerdo a la tabla, se muestran las estadísticas de regresión, que determinan mediante índices, la confiabilidad del modelo de proyección, de acuerdo al coeficiente de correlación múltiple, este arrojó un resultado de 0.8449, que al momento de elevarlo al cuadrado, da como resultado 0.7139, de acuerdo a la teoría, cualquier cambio que se realice a las variables independientes, sean estas cosecha, productividad o producción, van a influir en un 71%, es decir que las exportaciones se verán afectadas en este

porcentaje, asegurando que el modelo de pronósticos se ajusta a un valor posible real para el siguiente año.

Tabla 8

*Nivel de significancia*

	<i>Grados de libertad</i>	<i>Suma de cuadrados</i>	<i>Promedio de los cuadrados</i>	<i>F</i>	<i>Valor crítico de F</i>
<b>Regresión</b>	3	1,96249E+11	65416209847	5,824604849	0,02567711
<b>Residuos</b>	7	78617087472	11231012496		
<b>Total</b>	10	2,74866E+11			

En cuanto al valor de significación, se define al grado de relevancia que tiene un cambio de la variable independiente con la variable dependiente, de acuerdo a conceptos estadísticos, este valor crítico es el P-VALUE, se lo atribuye a F, porque estaba basado a este tipo de distribución; si este valor es inferior a 0.05 ya que se tomó un nivel de confianza del 95% entonces el modelo tiene significancia estadística, criterio que cumple el modelo, es decir cualquier efecto de cambio en las variables independientes, afectará de manera importante en la variable dependiente o en este caso las exportaciones de cacao.

Tabla 9

*Valores para la fórmula de regresión*

	<i>Coefficientes</i>
Intercepción	-476520,3732
Cosecha (ha)	2,096484264
Producción (toneladas)	2,293783911
Productividad Superficie plantada(ha)	-0,535285791

Como se estableció que el modelo es significativo para lograr establecer una proyección confiable, se tiene la siguiente ecuación, la cual sirve como un modelo estadístico para conocer posibles valores que se generen en las exportaciones:

- $X_1 = \text{Cosecha (ha)}$

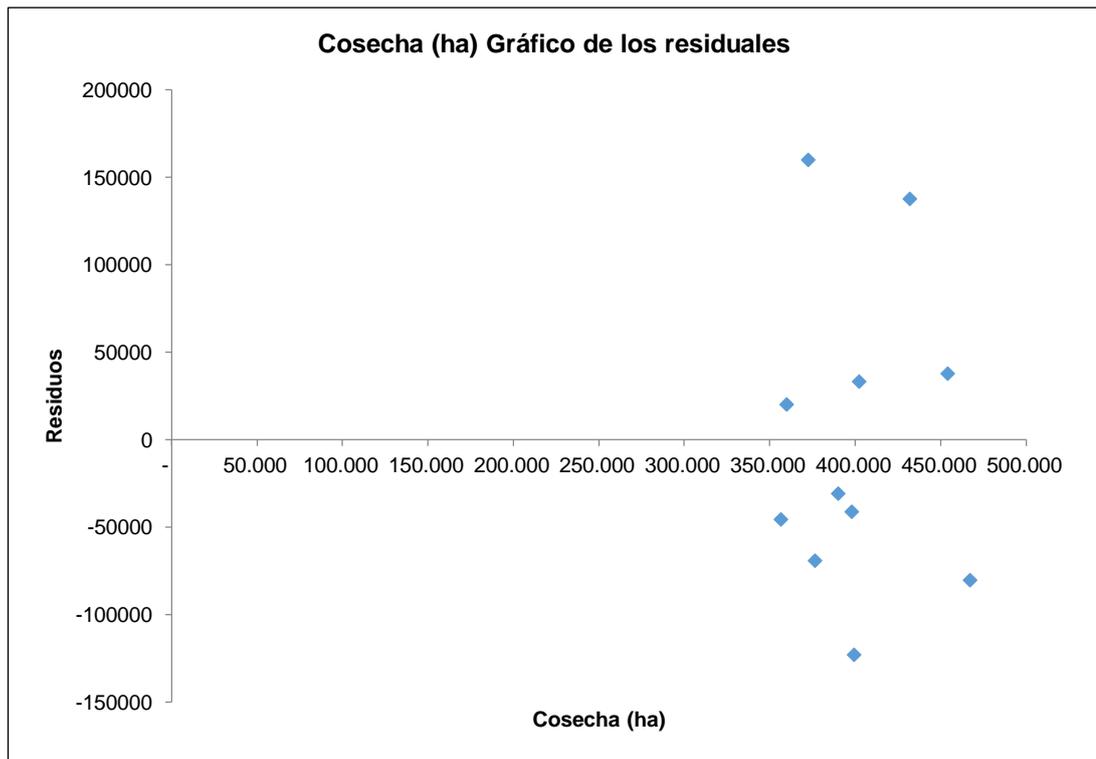


Figura 27. Residuales de la Cosecha

- $X_2 =$  Producción (toneladas)

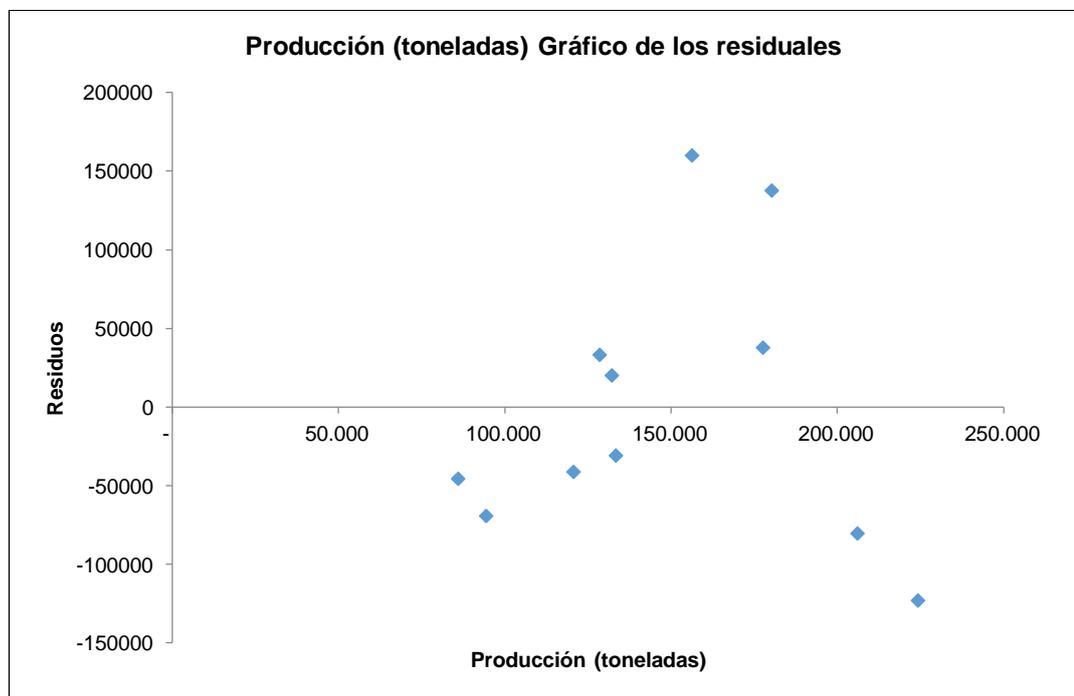


Figura 28. Residuales de la producción

- $X_3 =$  Productividad superficie plantada (ha)

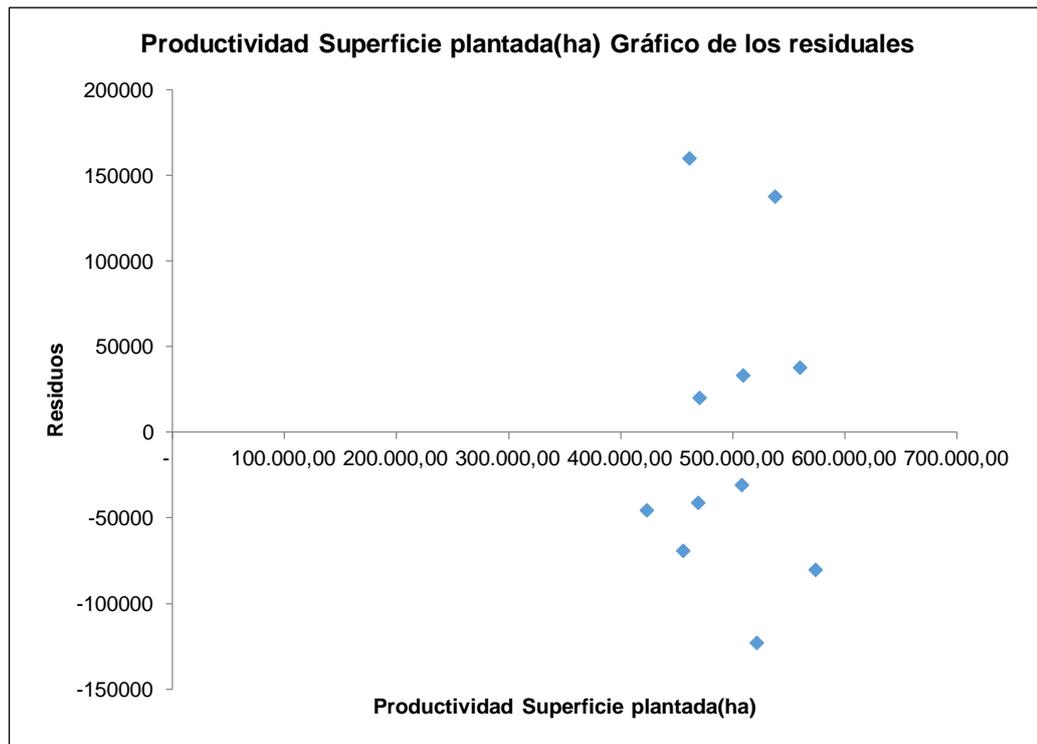


Figura 29. Residuales de Productividad

- $Y = 2.09 X_1 + 2.29 X_2 - 0.53 X_3 - 476,520.37$

Por cada cambio en las hectáreas de cosecha, las exportaciones son afectas en 2.09 hectáreas, por cada cambio de producción, esto significa una variación de 2.29 toneladas , por cada cambio de productividad genera una tendencia negativa de 0.53 hectáreas, y finalmente sino existe una incursión de estas variables, 476,52.37 dólares se dejarán de consumir de manera interna, ya que esta intercepción indica que los resultados de las variables independientes arrojan un valor superior a las exportaciones, infiriendo que se refiera a la producción interna de cacao que tiene el país.

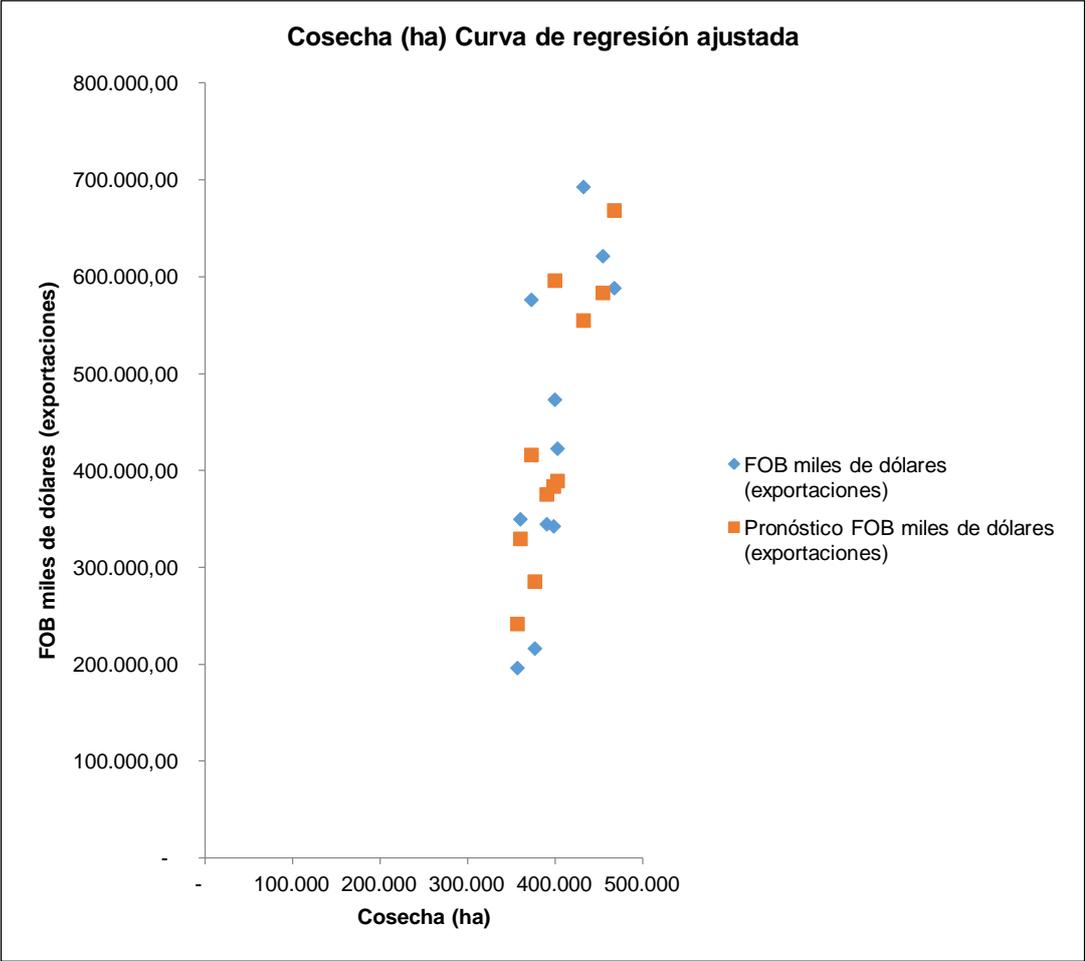


Figura 30. Curva de regresión ajustada (Cosecha)

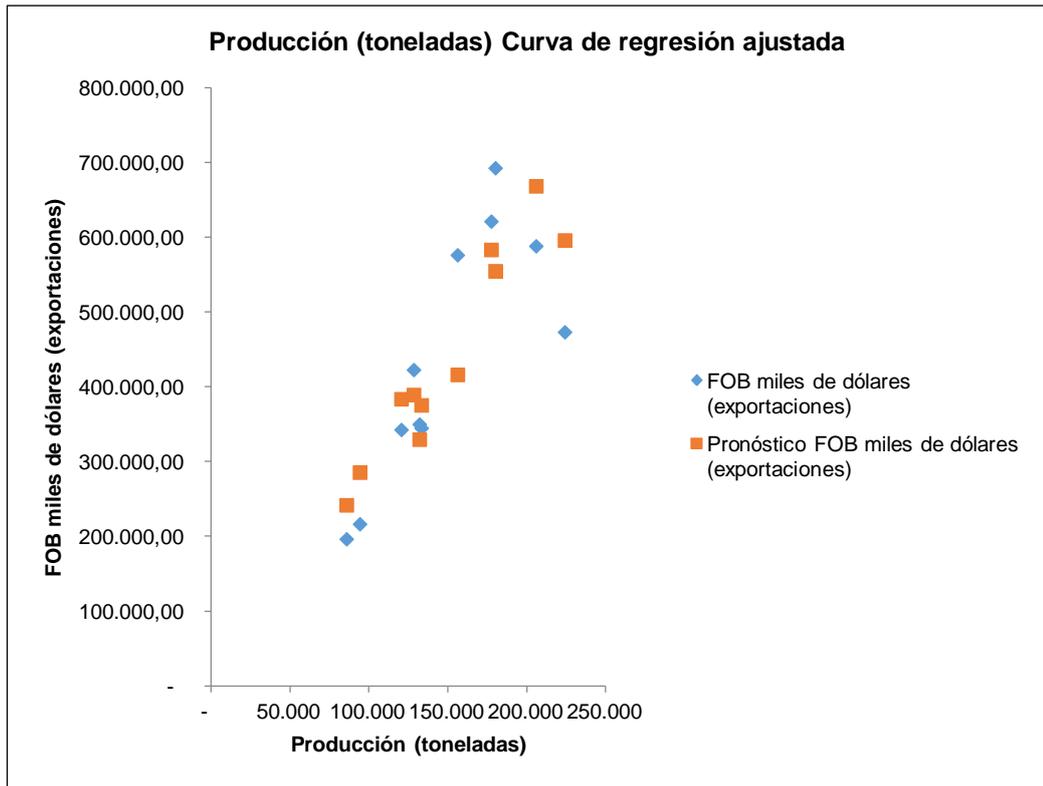


Figura 31. Curva de regresión ajustada (Producción)

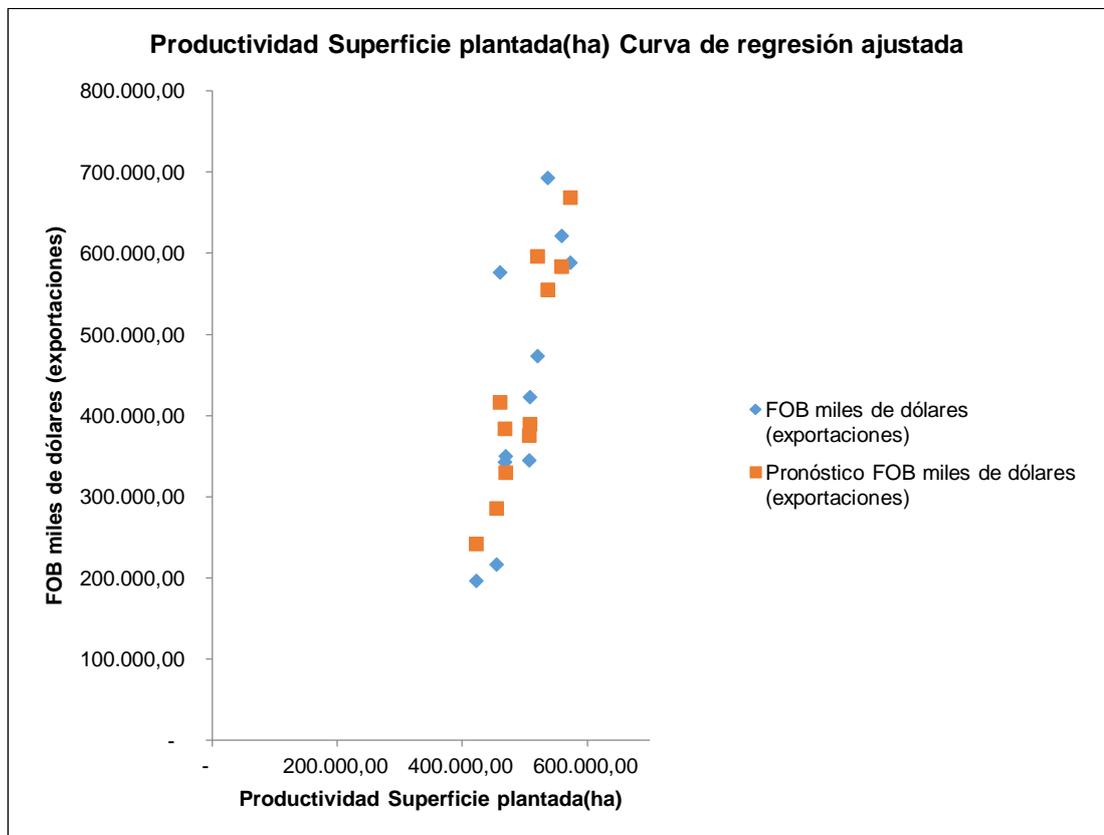


Figura 32. Curva de regresión ajustada (Productividad)

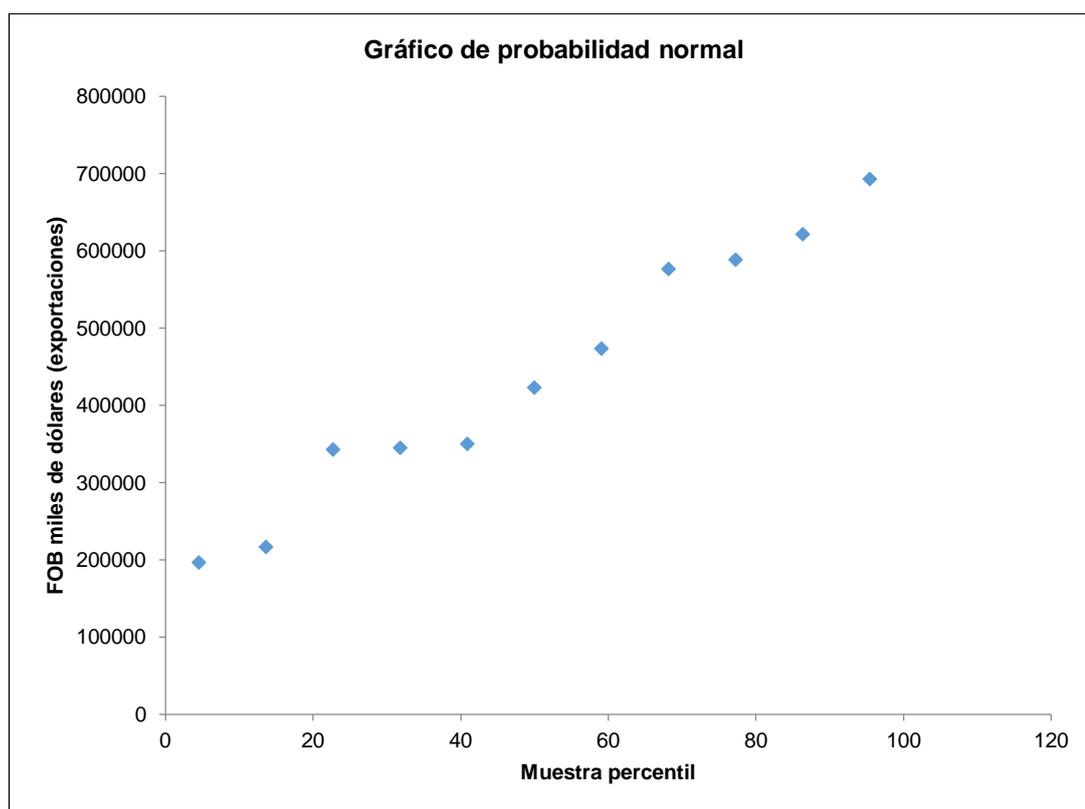


Figura 33. Probabilidad normal

En conclusión se acepta la hipótesis, porque la influencia de los factores como cosecha, producción y productividad, inciden en los resultados de las exportaciones ecuatorianas, inclusive en afectar el consumo local de cacao.

### 3.3. Análisis de Forecast.

A continuación se exponen los resultados de la aplicación de Forecast que se utiliza para la realización de las proyecciones correspondientes a la cosecha del cacao en Ecuador, aplicando la desviación se espera que el R cuadrado se encuentre lo más cercano a 1 o máximo 0.5:

Tabla 10

Modelo 1 MCO (años 2002 al 2017, T=16) Variable dependiente: Cosecha

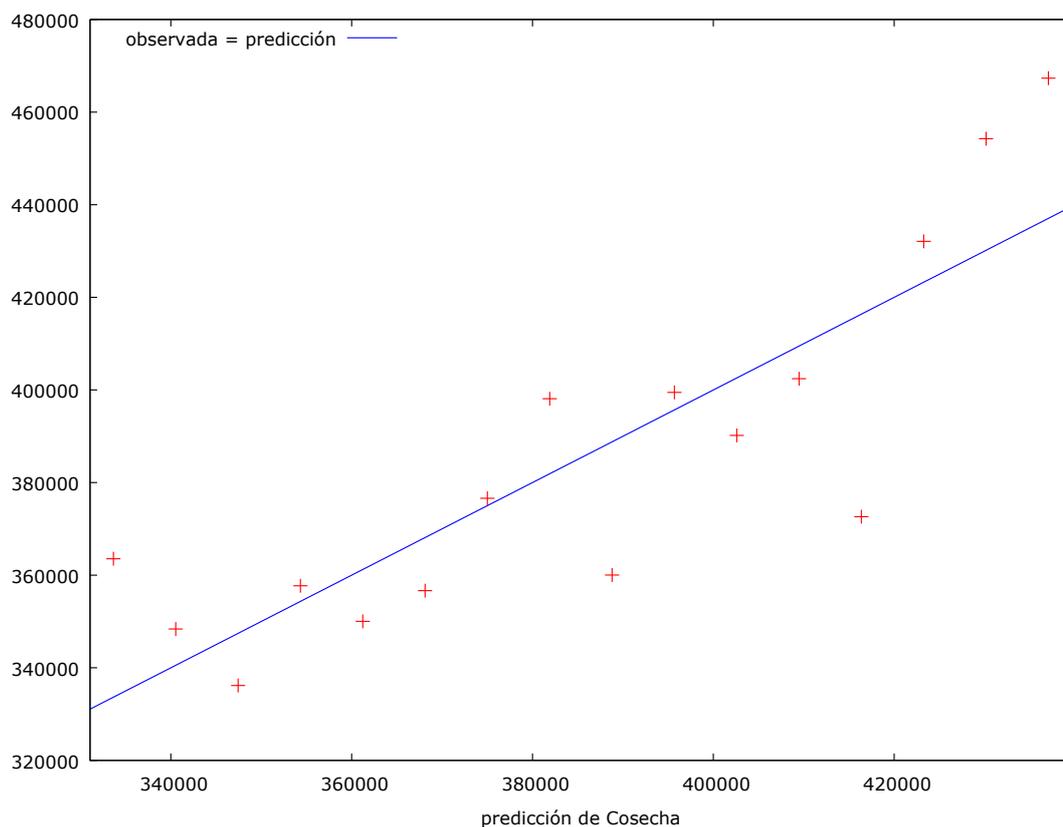
	Coeficiente	Desv. Típica	Estadístico t	valor p	
const	326756	10989,8	29,73	<0,0001	***
time	6893,55	1136,54	6,065	<0,0001	***

Como resultado se ha obtenido un R cuadrado de 0.72 dando lo que quiere decir que el modelo es aceptado por lo que las proyecciones realizadas son confiables pues se acerca a 1.

Tabla 11

*Resultados de la aplicación del modelo*

Media de la vble. dep.	385350,9	D.T. de la vble. dep.	38562,25
Suma de cuad. residuos	6,15e+09	D.T. de la regresión	20956,69
R-cuadrado	<b>0,724350</b>	R-cuadrado corregido	0,704661
F(1, 14)	36,78910	Valor p (de F)	0,000029
Log-verosimilitud	-180,8382	Criterio de Akaike	365,6764
Criterio de Schwarz	367,2215	Crit. de Hannan-Quinn	365,7555
rho	0,102474	Durbin-Watson	1,531186



*Figura 34. Predicción de la cosecha*

Dando como resultado de la aplicación del modelo para intervalos de confianza 95%,  $t(14, 0,025) = 2,145$ :

Tabla 12

*Proyección de la cosecha con el 95% de confianza en el modelo aplicado*

Observaciones	Cosecha	predicción	Desv. Típica	Intervalo de 95%
2002	363544,	333649,	23222,6	(283842,, 383457,)
2003	348376,	340543,	22830,0	(291577,, 389508,)
2004	336178,	347436,	22487,9	(299205,, 395668,)
2005	357706,	354330,	22198,9	(306718,, 401942,)
2006	350028,	361224,	21964,9	(314114,, 408333,)
2007	356657,	368117,	21787,7	(321387,, 414847,)
2008	376604,	375011,	21668,8	(328536,, 421486,)
2009	398104,	381904,	21609,1	(335557,, 428251,)
2010	360025,	388798,	21609,1	(342451,, 435145,)
2011	399467,	395691,	21668,8	(349216,, 442166,)
2012	390176,	402585,	21787,7	(355855,, 449315,)
2013	402434,	409478,	21964,9	(362368,, 456588,)
2014	372637,	416372,	22198,9	(368760,, 463984,)
2015	432094,	423265,	22487,9	(375034,, 471497,)
2016	454258,	430159,	22830,0	(381194,, 479124,)
2017	467327,	437053,	23222,6	(387245,, 486860,)
2018	indefinido	443946,	23663,4	(393193,, 494699,)
2019	indefinido	450840,	24149,7	(399044,, 502636,)
2020	indefinido	457733,	24678,8	(404802,, 510664,)
2021	indefinido	464627,	25248,0	(410475,, 518778,)
2022	indefinido	471520,	25854,6	(416068,, 526973,)
2023	indefinido	478414,	26496,2	(421585,, 535242,)
2024	indefinido	485307,	27170,1	(427033,, 543581,)
2025	indefinido	492201,	27874,1	(432417,, 551985,)

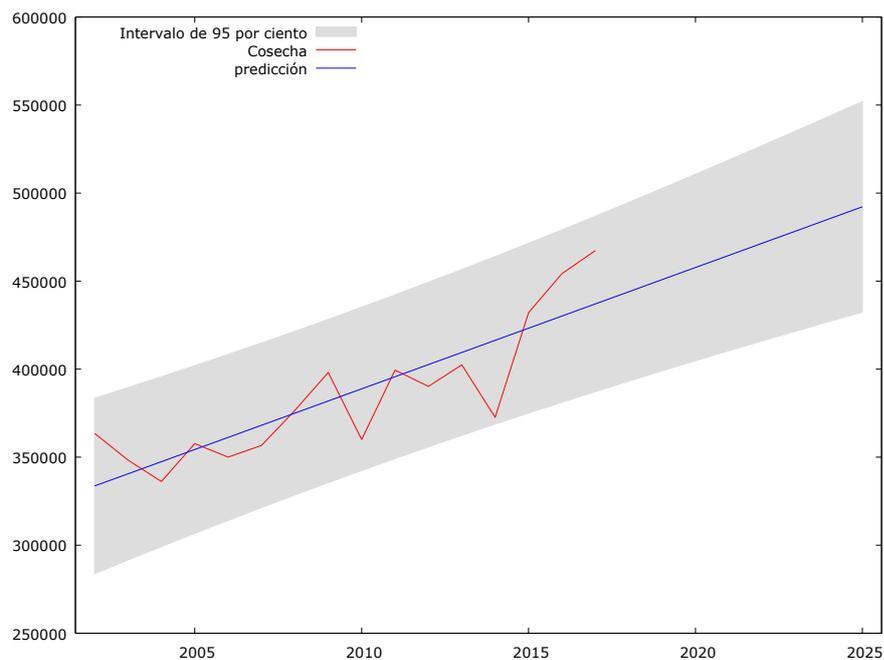


Figura 35. Proyección de la cosecha con intervalos de confianza

## **CAPÍTULO IV**

### **4. DETERMINAR ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CACAO ORGÁNICO ECUATORIANO.**

A continuación se proponen una serie de estrategias que permitan mejorar la producción y comercialización de cacao orgánico en el Ecuador, en base a los resultados obtenidos y la investigación previamente realizada, no sin antes realizar un análisis de la situación del sector por medio del PESTAL, PORTER y FODA.

#### **4.1. Análisis interno y externo del sector cacaotero**

Estos análisis se desarrollan principalmente para elaborar la propuesta en vista de que existen productores de la fruta que no cuentan con el conocimiento administrativo para realizar este análisis y definir estrategias para su comercialización, pero que sin embargo, dominan el cultivo y las técnicas para producir el mejor cacao del mundo.

##### **4.1.1. Análisis PESTAL**

Por medio de esta herramienta de análisis se podrá conocer el mercado del cacao exponiendo las ventajas internas y externas que tiene el país en cuanto al ambiente político, económico, social, tecnológico y ambiental.

##### **4.1.1.1. Aspectos políticos.**

Ecuador como principal exportador de productos primarios se destaca con el cacao como el bien más cotizado en el mercado internacional, esto garantiza el trabajo de miles de productores campesinos de las Provincias de Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Guayas y El Oro.

El ambiente político desde el 2017 se encuentra en constante combate hacia la corrupción, el Gobierno Nacional se ha alejado de socios

de la región como Venezuela por sus constantes conflictos que en nada favorecen al fortalecimiento y seguridad del Estado. A nivel internacional esto es bien visto por países como Estados Unidos, quienes suscribieron un acuerdo de cooperación en diversos temas con el Ecuador.

El aspecto político, es uno de los más importantes para el desarrollo y crecimiento de la industria. Actualmente se han suscrito algunos convenios, acuerdos y sistemas generalizados que han permitido el ingreso del producto en otros mercados. Siendo así que el país del norte, al ser el principal importador de la fruta ecuatoriana, ha prestado mejores condiciones para la exportación de la fruta mediante el Sistema Generalizado de Preferencias. Las relaciones en los dos últimos años se pueden considerar como favorecedoras para ganar socios estratégicos.

#### **4.1.1.2. Aspectos económicos.**

En cuanto al aspecto económico, como se mencionó anteriormente, el Ecuador posee la tasa de impuesto más baja de América Latina, convirtiéndolo en un lugar potencial para invertir. Sin embargo, existen ciertos aspectos como el costo de la inversión para la producción de la fruta que los pequeños agricultores no conocen.

A pesar de existir un convenio entre BANEcuador y ANECACAO, para facilitar el financiamiento para los productores de cacao a fin de incrementar la producción y adquirir mejor tecnología, se presenta una baja cobertura de asistencia técnica por parte de los entes estatales, por lo que los agricultores desconocen de los procesos o requisitos.

#### **4.1.1.3. Aspectos Sociales**

De acuerdo a información del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2014) el agricultor ecuatoriano posee el siguiente perfil:

- De los 2'157,182 millones personas dedicadas a la agricultura, el 81.06% son hombres y el 18.94% son mujeres
- En la Costa, se encuentra el 57.70% del total.

- La edad promedio de los agricultores ecuatorianos es de 46 a 60 años.
- El 55.74% de los agricultores se dedican solo a producir sus tierras.
- El 93.25% de los agricultores son propietarios de sus tierras.
- El 64.44% posee estudios concluidos de primaria, el 13.08% de secundaria, el 12.71% no tuvo acceso a ninguna clase de educación. el 7.92% obtuvo el nivel superior.

Como conclusión se tiene que los agricultores en Ecuador, son personas con una edad avanzada, de ellos son muy pocos los que tienen una educación formal completa, por lo que producir y comercializar la fruta al mismo tiempo les puede parecer un proceso engorroso. Esta es claramente una desventaja, debido a que se dificulta la implementación de normas y procedimientos que mejoren la calidad del producto si no tienen las herramientas para investigar por su cuenta.

#### **4.1.1.4. Aspectos Tecnológicos**

Este sector tiene un acceso limitado a la implementación de tecnología, debido a la falta de financiamiento, desconocimiento o ausencia de capacitaciones técnicas.

#### **4.1.2. Análisis de las fuerzas competitivas de Porter.**

En cuanto al análisis de las fuerzas competitivas, se puede mencionar que se desarrolla a través de:

##### **4.1.2.1. Barrera de entrada para nuevos competidores**

Esta fuerza tienen un alto impacto en el productor de cacao, debido a que es necesario que cuente con el conocimiento técnico mínimo para investigar los requerimientos de la fruta en otros países, a fin de mejorar la calidad de su producto y ponerlo a disposición de diversas empresas.

##### **4.1.2.2. Rivalidad entre los actuales competidores.**

Esta fuerza tiene un factor bajo, realmente no existe un dominante del mercado, porque hay muchos productores y comercializadores regulados

por entes estatales que manejan el precio de la fruta, por lo que esta no es determinante para venderla.

#### **4.1.2.3. Poder de negociación de los clientes.**

Esta fuerza si tiene un alto impacto, por la susceptibilidad que tiene el agricultor para vender su producto. Sin embargo, las entidades de control ponen las reglas de juego para que se exporte con un precio justo, cumpliendo con los pagos oportunamente a fin de no afectar económicamente al productor.

#### **4.1.2.4. Poder de negociación de los proveedores.**

Esta fuerza tiene un alto impacto, ya que existen agricultores que deben cancelar al contado los insumos, materias primas, etc., por falta de historial de crédito, por lo que afecta directamente al flujo de efectivo del productor.

#### **4.1.2.5. Productos sustitutos.**

Existe un impacto bajo en cuanto a los productos sustitutos, ya que se habla de un producto primario, base para muchos otros industrializados. En cuanto a la perspectiva de la competencia entre productores se considera alta debido a que productores más grandes puedan ganar una ventaja competitiva frente a los pequeños por el rendimiento de la producción derivada del uso de mejores tecnologías.

#### **4.1.3. Análisis FODA.**

De acuerdo al análisis del sector cacaotero se procedió con la elaboración de los siguientes aspectos:

#### **Fortalezas:**

1. Clima y condiciones de suelo adecuados para el cultivo de la fruta:

Como se ha mencionado anteriormente, el Ecuador por su posición geográfica goza de un suelo bondadoso que permite el cultivo del cacao de

mejor calidad a nivel internacional, lo que debe ser aprovechado por los agricultores nacionales a fin de incrementar las exportaciones de la fruta.

2. Cacao de calidad con reconocimiento internacional:

Gracias a ese suelo fértil y bondadoso con el que cuenta el país, se ha podido producir el cacao de mejor calidad que es reconocido a nivel internacional, lo que coloca al Ecuador en el panorama mundial siendo necesario que se considere alternativas de negocio en base a esta fortaleza.

3. Infraestructura adecuada para el comercio internacional:

Las carreteras y vías de acceso al país garantizan las conexiones para el envío del producto a muchas zonas del mundo, lo que es adecuado para comercializar la fruta en el mercado internacional.

**Oportunidades:**

1. Mantenerse como uno de los países con mayor producción de cacao orgánico de calidad:

Esta oportunidad solo podrá mantenerse si el Gobierno Nacional toma medidas efectivas para incentivar a los agricultores a que cultiven la fruta tomando en consideración las regulaciones y requisitos que exige el mercado internacional.

2. Crear condiciones para el agroturismo como una forma de generar ingresos para el país:

El agroturismo es una oportunidad para generar recursos tanto en relación a la agricultura como en el turismo, pues no solo se incentiva al consumo del cacao orgánico ecuatoriano, sino que se muestra la historia que hay detrás de su cultivo y comercialización.

3. Promocionar el uso del cacao orgánico ecuatoriano en el exterior por medio de las nuevas tecnologías de la información:

Con la finalidad de internacionalizar el cacao orgánico, se sugiere a viralización de videos enfocados a dar a conocer el proceso de cultivo y las diferentes formas de preparación de alimentos con el uso de la fruta. También sus beneficios y aplicaciones. Para ello, es necesario contar con canales de comunicación gratuitos como las redes sociales que permiten publicitar estos contenidos y difundirlos a nivel mundial, segmentando el mercado por un costo mínimo, que puede ser asumido por las asociaciones de cacaoteros locales.

#### **Debilidades:**

1. Capacitaciones segmentadas a cierto grupo de agricultores:

Un punto desfavorecedor para los pequeños agricultores es que el acceso a las capacitaciones es limitado. Por lo que generalmente se benefician los grandes productores, impidiendo el crecimiento y desarrollo de los cultivos de quienes poseen menos hectáreas para la producción de la fruta.

2. Preparación académica básica de los agricultores:

Su nivel académico en muchas ocasiones no supera la educación primaria básica, siendo muy pocos los que han tenido acceso a una preparación superior. Este factor impide claramente que conozcan acerca de las opciones que tienen para acceder a créditos de la banca privada o pública.

3. Edad avanzada de la mayoría de agricultores ecuatorianos

Dentro de las investigaciones bibliográficas se ha podido evidenciar en el perfil de los agricultores que tienen una edad promedio de 50 en

adelante, por lo que pueden ser considerados población en situación de riesgo, complicado el aprendizaje de las nuevas tecnologías que permitan implementar procesos más limpios en el cultivo de cacao.

### **Amenazas:**

#### 1. Competidores con mejor tecnología para producir granos de calidad

Existen países que poseen mayor capacidad tecnológica para el cultivo y conservación de la calidad de fruta, por lo que el acceso limitado a las tecnologías en el país es una condicionante para determinar si es posible su implementación o no.

#### 2. Presencia de fenómenos naturales y plagas que pueden perjudicar las cosechas

Debido a los cambios extremos de temperatura el país se encuentra a merced de los fenómenos naturales que puedan presentarse cuando pasa de una estación del año a otra. Además la aparición de plagas y la falta de prevención podrían originar pérdidas para los productores de cacao orgánico ecuatoriano.

#### 3. Precios internacionales que no son favorables para el agricultor

Como última amenaza se contempla a las variaciones del precio internacional, debido a que no somos el único país que produce la fruta, por lo tanto el valor de la tonelada de cacao orgánico se encuentra sujeto a los cambios de acuerdo a la demanda y la oferta de los competidores.

### **4.2. Estrategias para la producción y comercialización del cacao en Ecuador.**

De acuerdo al análisis de la situación actual y los resultados obtenidos se puede tener una base para el establecimiento de acciones para mejorar y

potencializar la comercialización de este producto. Por medio del FODA cruzado o DAFO que combina las debilidades con las amenazas, las debilidades con las oportunidades, las fortalezas con las amenazas y las fortalezas con las oportunidades, se ha obtenido como resultado cuatro tipos de estrategias:

- De supervivencia,
- De reorientación,
- Defensivas y
- Ofensivas:

A continuación se muestra el análisis FODA cruzados:

Tabla 13

*FODA / DAFO cruzado del sector cacaoero*

<b>DAFO</b>	<b>Amenazas</b>	<b>Oportunidades</b>
<b>Debilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competidores con mejor tecnología para producir granos de calidad</li> <li>2. Presencia de fenómenos naturales y plagas que pueden perjudicar las cosechas</li> <li>3. Precios internacionales que no son favorables para el agricultor</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mantenerse como uno de los países con mayor producción de cacao orgánico de calidad.</li> <li>2. Crear condiciones para el agroturismo como una forma de generar ingresos para el país.</li> <li>3. Promocionar el uso del cacao orgánico ecuatoriano en el exterior por medio de las nuevas tecnologías de la información.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitaciones segmentadas a cierto grupo de agricultores</li> <li>2. Preparación académica básica de los agricultores.</li> <li>3. Edad avanzada de la mayoría de agricultores ecuatorianos</li> </ol>	<b>Estrategias de SUPERVIVENCIA</b>	<b>Estrategias de REORIENTACIÓN</b>
<b>Fortalezas</b>	<b>Estrategias DEFENSIVAS</b>	<b>Estrategias OFENSIVAS</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clima y condiciones de suelo adecuados para el cultivo de la fruta</li> <li>2. Cacao de calidad con reconocimiento internacional</li> <li>3. Infraestructura adecuada para el comercio internacional</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (1D - 2A) Establecer capacitaciones técnicas sobre el cuidado de los cultivos y los métodos de prevención de fenómenos o plagas.</li> <li>2. (2D - 1A) Brindar cursos a los agricultores relacionados al manejo financiero, comercial y administrativo para mejorar la tecnología utilizada para la cosecha de cacao orgánico.</li> <li>3. (3D - 3A) Mejorar las condiciones de negociación de los precios de cacao orgánico.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (1D - 2O) Explotar las rutas turísticas del Cacao a fin de que los compradores internacionales evidencien el cultivo de la fruta en el país y su calidad</li> <li>2. (2D - 3O) Desarrollar estrategias de marketing digital para la promoción del uso del cacao orgánico en el exterior.</li> <li>3. (2D - 1O) Conservar las tradiciones del cultivo del cacao por medio de una guía elaborada en base al conocimiento de los agricultores de mayor experiencia.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (1F - 1A) Brindar financiamiento para mejorar las condiciones del cultivo y tecnología para la cosecha del cacao orgánico</li> <li>2. (2F - 3A) Fomentar el manejo adecuado de las cosechas a fin de conservar la calidad del cacao</li> <li>3. (3F - 2A) Establecer nuevos convenios que garanticen el acceso a los mercados internacionales con preferencias arancelarias.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (1F-1O) Realizar proyectos de inversión para ampliar las zonas de cultivo de la fruta</li> <li>2. (2F - 3O) Exponer los procesos productivos y de certificación de calidad de las cosechas por medio de redes sociales</li> <li>3. (3F - 2O) Motivar a los turistas a conocer las rutas del cacao ecuatoriano</li> </ol>

#### 4.2.1. Estrategias ofensivas (FO).

Las estrategias ofensivas se orientan a combinar las fortalezas y oportunidades:

- (1F-1O) Realizar proyectos de inversión para ampliar las zonas de cultivo de la fruta:

A través de facilidades para la obtención de créditos de la banca privada o pública. También se pueden incluir subsidios para la venta de semillas o insumos y descuentos en centros de distribución de estos productos por medio de un acuerdo con el Gobierno Nacional.

- (2F - 3O) Exponer los procesos productivos y de certificación de calidad de las cosechas por medio de redes sociales:

Diseñando activos digitales (sitio web, redes sociales, blogs) para las asociaciones como ANECACAO, en donde puedan conocerse las historias detrás de la exportación de la fruta. Este punto es muy valorado por los compradores internacionales para quienes es muy importante observar los procesos de obtención de las certificaciones de calidad del producto.

- (3F - 2O) Motivar a los turistas a conocer las rutas del cacao ecuatoriano.

Promocionando a través de los activos digitales las rutas del cacao en asociación con las haciendas y pequeños agricultores, generando divisas por el turismo que a su vez aporta con el conocimiento sobre la fruta para los turistas.

#### **4.2.2. Estrategias defensivas (FA).**

Las estrategias defensivas se orientan a combinar las fortalezas y las amenazas:

- (1F - 1A) Brindar financiamiento para mejorar las condiciones del cultivo y tecnología para la cosecha del cacao orgánico

Estableciendo mecanismos de financiamiento con períodos de gracia y con intereses bajos, para la compra de tecnología que aporte a mejorar la calidad del cultivo. Haciendo campañas en territorio para ofrecer los créditos a los agricultores.

- (2F - 3A) Fomentar el manejo adecuado de las cosechas a fin de conservar la calidad del cacao.

Verificando que las semillas utilizadas sean apropiadas, y el suelo cuente con las certificaciones del caso, por medio de visitas técnicas del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca para que los agricultores se sientan apoyados y comprometidos con el cultivo de un cacao orgánico de exportación.

- (3F - 2A) Establecer nuevos convenios que garanticen el acceso a los mercados internacionales con preferencias arancelarias.

Mejorando los costos de producción con el uso de la nueva tecnología, y los subsidios, lo que permitirá que los precios en el mercado internacional sean más rentables y convenientes inclusive para los pequeños productores.

#### **4.2.3. Estrategias de supervivencia (DA).**

Las estrategias de supervivencia se orientan a combinar las debilidades y amenazas:

- (1D - 2A) Establecer capacitaciones técnicas sobre el cuidado de los cultivos y los métodos de prevención de fenómenos o plagas.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca debe realizar visitas de capacitación y asesoría técnica para la prevención de plagas y manejo de fenómenos naturales a fin de que los agricultores cuenten con la información necesaria para conservar los cultivos en este tipo de condiciones.

- (2D - 1A) Brindar cursos a los agricultores relacionados al manejo financiero, comercial y administrativo para mejorar la tecnología utilizada para la cosecha de cacao orgánico.

La capacitación financiera, comercial y administrativa puede darse a través de convenios con universidades y las asociaciones de cacao del país para brindar asistencia en este sentido dando a conocer la importancia de las negociaciones comerciales y el manejo financiero de sus negocios.

- (3D - 3A) Mejorar las condiciones de negociación de los precios de cacao orgánico.

Para mejorar las condiciones de negociación de los precios del cacao orgánico será indispensable optimizar los costos de producción, recibir el apoyo gubernamental en cuanto a subsidios y asistencia.

#### **4.2.4. Estrategias de reorientación (DO).**

Las estrategias de reorientación se orientan a combinar las debilidades y oportunidades:

- (1D - 2O) Explotar las rutas turísticas del Cacao a fin de que los compradores internacionales evidencien el cultivo de la fruta en el país y su calidad.

Mostrar al cacao ecuatoriano en el mercado internacional como una fruta de calidad desde su cultivo hasta su exportación.

- (2D - 3O) Desarrollar estrategias de marketing digital para la promoción del uso del cacao orgánico en el exterior.

Estableciendo las estrategias necesarias para promocionar a través de los medios digitales el consumo del cacao orgánico, segmentando al público objetivo por país y de acuerdo al idioma.

- (2D - 1O) Conservar las tradiciones del cultivo del cacao por medio de una guía elaborada en base al conocimiento de los agricultores de mayor experiencia.

Crear convenios con universidades agrónomas para la recolección de técnicas de los agricultores más experimentados para el cultivo del cacao, traspasando sus conocimientos a las nuevas generaciones.

### **4.3. Acciones, presupuesto y cronograma para la ejecución de las estrategias**

A continuación se ha desarrollado un cuadro en donde se exponen las estrategias, las acciones la entidad responsable de su ejecución y el presupuesto aproximado anual contemplado para la aplicación de las mismas:

Tabla 14

*Acciones de las estrategias*

	<b>Estrategias</b>	<b>Acciones</b>	<b>Entidad Responsable</b>	<b>Presupuesto anual</b>
<b>Estrategias de SUPERVIVENCIA</b>	1. (1D - 2A) Establecer capacitaciones técnicas sobre el cuidado de los cultivos y los métodos de prevención de fenómenos o plagas.	Firmar un convenio entre ANECACAO y MAGAP para la realización de los cursos y talleres gratuitos	ANECACAO	\$ 2,000.00
	2. (2D - 1A) Brindar cursos a los agricultores relacionados al manejo financiero, comercial y administrativo para mejorar la tecnología utilizada para la cosecha de cacao orgánico.	Firmar un convenio entre ANECACAO y CFN para la realización de cursos y talleres gratuitos	ANECACAO	\$ 2,000.00
	3. (3D - 3A) Mejorar las condiciones de negociación de los precios de cacao orgánico.	Evaluación de la calidad del cacao orgánico ecuatoriano	MAGAP	\$ -
<b>Estrategias OFENSIVAS</b>	1. (1F-1O) Realizar proyectos de inversión para ampliar las zonas de cultivo de la fruta	Asesoría para los agricultores que deseen invertir en la producción de cacao orgánico	CFN	\$ -
	2. (2F - 3O) Exponer los procesos productivos y de certificación de calidad de las cosechas por medio de redes sociales	Creación de redes sociales para la promoción del cacao ecuatoriano	ANECACAO	\$ 2,400.00
	3. (3F - 2O) Motivar a los turistas a conocer las rutas del cacao ecuatoriano	Promoción de la ruta del Cacao en redes sociales	ANECACAO	\$ 600.00
<b>Estrategias DEFENSIVAS</b>	1. (1F - 1A) Brindar financiamiento para mejorar las condiciones del cultivo y tecnología para la cosecha del cacao orgánico	Apertura de nuevos créditos para el sector agrícola con tasas de interés preferencial	CFN	\$ -
	2. (2F - 3A) Fomentar el manejo adecuado de las cosechas a fin de conservar la calidad del cacao	Con la conformación de una comisión técnica que supervise las plantaciones de cacao	MAGAP	\$ -
	3. (3F - 2A) Establecer nuevos convenios que garanticen el acceso a los mercados internacionales con preferencias arancelarias.	Convenio de apoyo a productores entre ProEcuador y ANECACAO para la exportación de la fruta	ANECACAO	\$ -
<b>Estrategias de REORIENTACIÓN</b>	1. (1D - 2O) Explotar las rutas turísticas del Cacao a fin de que los compradores internacionales evidencien el cultivo de la fruta en el país y su calidad	Promoción del cultivo de la fruta en el Ecuador a través de las redes sociales	ANECACAO	\$ 600.00
	2. (2D - 3O) Desarrollar estrategias de marketing digital para la promoción del uso del cacao orgánico en el exterior.	Con la promoción de videos tipo tasty sobre el uso del cacao orgánico en recetas para postres	ANECACAO	\$ 600.00
	3. (2D - 1O) Conservar las tradiciones del cultivo del cacao por medio de una guía elaborada en base al conocimiento de los agricultores de mayor experiencia.	Con el desarrollo de un libro sobre las técnicas para el cultivo de cacao	ANECACAO	\$ 1,200.00
<b>TOTALES</b>				<b>\$ 9,400.00</b>

Tabla 15

*Cronograma de ejecución*

Acciones	2019											
	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
Firmar un convenio entre ANECACAO y MAGAP para la realización de los cursos y talleres gratuitos	■											
Firmar un convenio entre ANECACAO y CFN para la realización de cursos y talleres gratuitos	■											
Evaluación de la calidad del cacao orgánico ecuatoriano						■						
Asesoría para los agricultores que deseen invertir en la producción de cacao orgánico						■						
Creación de redes sociales para la promoción del cacao ecuatoriano							■					
Promoción de la ruta del Cacao en redes sociales									■			
Apertura de nuevos créditos para el sector agrícola con tasas de interés preferencial						■						
Con la conformación de una comisión técnica que supervise las plantaciones de cacao						■						
Convenio de apoyo a productores entre Pro Ecuador y ANECACAO para la exportación de la fruta	■											
Promoción del cultivo de la fruta en el Ecuador a través de las redes sociales									■			
Con la promoción de videos tipo tasty sobre el uso del cacao orgánico en recetas para postres									■			
Con el desarrollo de un libro sobre las técnicas para el cultivo de cacao									■			

## CONCLUSIONES

Se fundamentó teóricamente la historia del cacao encontrando que es una fruta cultivada en algunos países que ha sido considerado como uno de los principales productos de exportación del Ecuador. Además se detalló el perfil del país como exportador resaltando la infraestructura y vialidad con la que cuenta para comercializar sus productos en el exterior.

Se establecieron ciertos aspectos metodológicos que permitieron conocer la cosecha, cultivo y producción de la fruta en el país, así como el nivel de exportación de la fruta. Estas cifras fueron la base para la realización de un análisis de tipo descriptivo y multivariado aplicando series de tiempo y FORECAST con la que relacionó estas dos variables: cosechas y exportaciones, como resultado se ha obtenido un R cuadrado de 0.72 dando lo que quiere decir que el modelo es aceptado por lo que las proyecciones realizadas son confiables pues se acerca a 1.

Se analizó el crecimiento económico del cacao mediante la tendencia de la demanda exportable, encontrando que existe un potencial mercado al que se puede promocionar el producto para incrementar el nivel de las ventas, principalmente hacia los Estados Unidos, pues es uno de los mercados más accesibles al que se podría ingresar por los acuerdos y convenios comerciales.

Se determinaron estrategias que permiten la producción y comercializaron de cacao a corto, mediano y largo plazo que se espera ayuden al sector cacaotero a incentivar las ventas que favorezcan al crecimiento económico del país y de los productores. Además de un presupuesto en donde las acciones a implementarse para poner en marcha el plan será de USD \$ 10.000, y deberá ser aplicado por ANECACAO como representante de la gran mayoría de productores de cacao en el Ecuador.

## RECOMENDACIONES

Se recomienda a las asociaciones cacaoteras que impulsan el desarrollo agrícola de los productores, asesorar a quienes deseen comenzar la creación de nuevos proyectos de inversión acerca de las instituciones y requisitos a presentar para cultivar la fruta.

Al Gobierno Nacional, el fortalecimiento de las relaciones internacionales con Estados Unidos al ser el primer importador del producto ecuatoriano, con la finalidad de incrementar el nivel de ventas e ingresos para el Estado Ecuatoriano.

Implementar una guía detallada para los jóvenes agricultores que deseen cultivar cacao, a fin de que los más experimentados que dominan el tratamiento y proceso de la fruta puedan traspasar sus conocimientos a la nueva generación para que las costumbres ancestrales no se pierdan, mejorando la calidad del producto final.

Fomentar el agroturismo para que los países compradores conozcan las historias detrás del producto, situación que impacta positivamente en el mercado internacional. Esta estrategia es muy utilizada en países como Colombia o Perú.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP. (2013). *Boletín Situacional 2013*.
- ACOCEX. (2014). *Guía para la preparación de profesionales en Comercio Exterior y Operaciones Internacionales*. IC Editorial.
- Acosta, J. (1555).
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA. (diciembre de 2018). *controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- Agrocalidad. (diciembre de 2018). *guia.agrocalidad.gob.ec*. Obtenido de <https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/ingreso.php>
- Arias, F. G. (2012). *El Proyecto de Investigación. Introducción a la Metodología Científica. 6ta edición*. Caracas, Venezuela: Editorial Episteme C. A.
- Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao, ANECACAO. (noviembre de 2018). *ANECACAO*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/logros-de-anecacao.html>
- Asociación Nacional de Exportadores. de Cacao e Industrializados del Ecuador, A. (2015). *Historia del Cacao*. Obtenido de ANECACAO: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Atlas. (2017). *atlas.mediamit.edu*. Obtenido de <https://atlas.media.mit.edu/es/profile/hs92/1801/>
- Baena P., G. (2017). *Metodología de la investigación*. México D. F.: Grupo Editorial Patria S. A de C. V.. Tercera Edición.
- Baldeon, S. (2013). Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones de cacao organico de las cooperativas perunas hacia la Union Europea. *Revista de Ciencias Empresariales de la Universidad de San Martín de Porres, 2013, 4(1) ,4, 4-14*.
- Banco Central del Ecuador. (2018). *Estadísticas Económicas por sector*. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/index.php/c-externior>

- Banco Central del Ecuador, BCE. (2014). Obtenido de Banco Central del Ecuador: <https://www.bce.fin.ec>
- Benzoni, G. (1541).
- center, I. t. (2018). *TradeMap*. Obtenido de International trade center: <https://www.trademap.org>
- Cevallos, M. (2011). *Producción y Comercialización del Cacao en el Ecuador periodo 2009 – 2010*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Chocolates la Mucuy. (diciembre de 2018). *chocolateslamucuy.com*. Obtenido de <http://chocolateslamucuy.com/principales-productores-de-cacao-en-el-mundo/>
- Coe, S. D., & Coe, M. D. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. Fondo de Cultura Económica.
- Córdova-Ávalos, V., Hernandez, M. S., Castro, E. S., & Chulim, N. E. (2001). FACTORES QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE CACAO (*Theobroma cacao* L.) EN EL EJIDO FRANCISCO I. MADERO DEL PLAN CHONTALPA, TABASCO, MÉXICO. *Universidad y Ciencia*, 93-100.
- Elizondo López, A. (2002). *Metodología de la investigación contable*. México, D. F: Editorial Paraninfo.
- Enríquez, G. (1985). *Curso sobre el Cultivo del Cacao*. Costa Rica: Centro Interamericano de Documentación e Información Agrícola.
- Espinosa, C., & Mosquera, D. (2012). Estudio de Factibilidad para la producción de Cacao en el Cantón San Lorenzo, Esmeraldas. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Central del Ecuador.
- FAO. (2018). *Perspectivas Agrícolas OCDE - FAO 2018-2027*, 3.
- Federación Nacional de Cacaoteros [FEDECACAO]. (2013). Guía para el cultivo del Cacao. *FEDECACAO 42 Años*.
- Fernando. (2016). <http://ao3001investigacion-fernando.blogspot.com/p/metodos-empiricos-de-la-investigacion.html>. Obtenido de <http://ao3001investigacion-fernando.blogspot.com/p/metodos-empiricos-de-la-investigacion.html>: <http://ao3001investigacion-fernando.blogspot.com/p/metodos-empiricos-de-la-investigacion.html>

- Fins, L., Somarriba Ch., E., & Quesada Ch., F. (2013). *La historia del cacao y del chocolate*. Turrialba, Costa Rica: Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE).
- Fondo Monetario Internacional, FMI. (2009). *Manual de Balanza de Pagos y Posición de Inversión Internacional*. Washington, Estados Unidos: Fondo Monetario Internacional.
- Freire, C., Govea, K., & Arguello, J. (2018). Importancia de la agricultura en una economía dolarizada. *Revista Espacios*.
- González L., I., Martínez S., A., Otero N., M., & González V., E. (2014). *Gestión del comercio exterior*. Madrid, España: ESIC Editorial.
- Hernández S., R., Fernández C., C., & Baptista L., P. (2014). *Metodología de la investigación*. México D. F., México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México D. F, México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México D. F, México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones . (Enero de 2018). *ProEcuador*. Obtenido de <https://www.proecuador.gob.ec/ficha-tecnica-de-ecuador/>
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (2017). Perfil sectorial del cacao y elaborados. *Ministerio de Comercio Exterior*, 28.
- International Trade Center, . (2018). *TradeMap*. Obtenido de International trade center: <https://www.trademap.org>
- Juarez, A. C., Zuñiga, C. A., Flores, J. M., & Partida, D. S. (2016). Análisis de series de tiempo en el pronóstico de la demanda de almacenamiento de productos perecederos. *Estudios Gerenciales*, 387-396.
- Mata, A. D. (2013). Estadística Aplicada a la admnistracion y economia. En *Estadística Aplicada a la admnistracion y economia* (págs. 3-4). Mexico: The McGraw-Hill.

- Mejillones P., C., & Jaime T., V. (2015). *Plan estratégico de exportación de cacao fino producido en el Cantón Guayaquil para el mercado de Shangái*. Guayaquil, Ecuador: Universidad Politécnica Salesiana.
- Mejillones, C., & Jaime, V. (2015). *Plan Estratégico de Cacao Fino producido en Guayaquil para el mercado de Shagái*. Guayaquil: Universidad Politecnica Salesiana.
- Mena, E. (2017). *Exportación de granos de Cacao Fino de Aroma hacia Alemania*. Quito: UDLA.
- Mera, K., & Chasin, S. (2016). *Exportación de Cacao Orgánico al Mercado alemán por Medianas empresas de Guayaquil*. Guayaquil : Universidad Laica Vicente Rocafuerte.
- Metodología de la investigación. (14 de noviembre de 2015). *tiposdeinvestigacion*. Obtenido de tiposdeinvestigacion: <http://www.tiposdeinvestigacion.com/>
- Millones, R., Barreno, E., Vásquez, F., & Castillo, C. (2016). Estadística aplicada a la ingeniería y los negocios. En *Estadística aplicada a la ingeniería y los negocios*. Lima: Fondo.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP. (2017). *Boletín Situacional - Cacao 2017*. Ministerios de Agricultura y Ganadería.
- Ministerio de Agroicultura y Ganadería. (2018). *Sistema de Información Pública Agropecuaria*. Obtenido de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipaestadisticas/sipa-estadisticas-productivas>
- Moran, E. M. (2017). *Exportación de granos de cacao finos de aroma hacia Alemania*. Quito, Ecuador: UDLA.
- Moya, M., & Robles, N. (2010). Probabilidad y estadística. Cartago: Tecnológico de Costa Rica.
- Nelson, C. A. (2010). *Manual de importaciones y exportaciones: cómo llevar su negocio a otros mercados (4a. ed.)*. McGraw-Hill Interamericana.
- Niño R., V. M. (2011). *Metodología de la Investigación: Diseño y ejecución*. Ediciones de la U.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Perspectivas agrícolas OCDE-FAO 2018-2027. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*, 4.
- Organización Internacional del Cacao, ICCO. (2015). Boletín. *Organización Internacional del Cacao, ICCO*.
- Pacari . (2018). *pacarichocolate.com*. Obtenido de <https://www.pacarichocolate.com/>
- Parella Stracuzzi, S., & Martins, F. (2006). *Metodología de la investigación cualitativa*. Caracas, Venezuela: FEDUPEL.
- Paz, J., & Cepeda, M. (14 de julio de 2008). *puce.the.pazymino.com*. Obtenido de [puce.the.pazymino.com: http://puce.the.pazymino.com/18-AlarmanteRiqueza.pdf](http://puce.the.pazymino.com:puce.the.pazymino.com:puce.the.pazymino.com/18-AlarmanteRiqueza.pdf)
- PROECUADOR. (s.f.). *PRO ECUADOR*. Obtenido de PRO ECUADOR: <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- Quintero, M. L. (2015). *Productos básicos agrícolas y desarrollo: producción y comercialización de cacao en Venezuela*. España: Universidad La Laguna.
- Ramón V., G., & Torres D., V. H. (01 de Febrero de 2004). *repository.unm.edu*. Obtenido de [repository.unm.edu: https://repository.unm.edu/bitstream/handle/1928/10939/Desarrollo%20local%20en%20el%20Ecuador.pdf?sequence=1](https://repository.unm.edu/bitstream/handle/1928/10939/Desarrollo%20local%20en%20el%20Ecuador.pdf?sequence=1)
- Salomón, J. (Noviembre de 2017). ¿Por qué cayeron las exportaciones de grano de cacao?
- Sevilla, M. (2017). *Análisis de las Causas de Variación en las Exportaciones del Cacao peruano*. Lima: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Sistema de la Integración Centroamericana, SICA. (2005). *Importancias Cadenas Cacao*. Obtenido de <http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/importanciascadenacacao05.htm>
- Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología, SOCLA. (2 al 5 de Octubre de 2018). *agroecologia2018.com*. Obtenido de <http://www.agroecologia2018.com/>

- Solano, H. L. (2018). Introducción a la estadística matemática. En H. L. Solano. Bogotá: Universidad del norte.
- Svampa, M. (2013). «Consenso de los Commodities» y lenguajes de valoración en América Latina. *Nueva Sociedad*(244), 30-46.
- Tamames, R., & Huerta, B. G. (2014). *Estructura económica internacional*. Madrid, España: Alianza Editorial.
- Teijeira, P. (17 de diciembre de 2013). *Blog*. Obtenido de <http://pabloteijeira.es/blog/forecast-que-es-y-para-que-sirve/>
- Universidad Técnica del Norte. (23 de 03 de 2017). *La Importancia de la Agricultura en nuestro país*. Obtenido de <http://www.utn.edu.ec/ficaya/carreras/agropecuaria/?p=1091>
- Zuñiga, J. P. (2017). V Cumbre Mundial del Cacao. Guayaquil: Ministerio de Agricultura.



Presidencia  
de la República  
del Ecuador



Plan Nacional  
de Ciencia, Tecnología  
Innovación y Saberes



**SENESCYT**

Secretaría Nacional de Educación Superior,  
Ciencia, Tecnología e Innovación

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **ÁVILA EGAS CARLOS ADRIÁN**, con C.C: # **131168807 – 9** autor/a del trabajo de titulación: previo a la obtención del título de **Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador**, en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, **18 de marzo de 2019**

f. \_\_\_\_\_

Nombre: **ÁVILA EGAS CARLOS ADRIÁN**

C.C: 131168807 – 9



Presidencia  
de la República  
del Ecuador



Plan Nacional  
de Ciencia, Tecnología,  
Innovación y Saberes



SENESCYT

Secretaría Nacional de Educación Superior,  
Ciencia, Tecnología e Innovación

## **REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

### **FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN**

<b>TEMA Y SUBTEMA:</b>	Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador		
<b>AUTOR(ES)</b>	ÁVILA EGAS CARLOS ADRIÁN		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	Ing. Padilla Lozano Carmen Paola Ph. D		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS		
<b>CARRERA:</b>	GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL		
<b>TÍTULO OBTENIDO:</b>	Ingeniero en Gestión Empresarial Internacional		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	<b>18 de marzo de 2019</b>	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	82 págs.
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Exportaciones, cacao		
<b>PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:</b>	Exportación, cacao, sector cacaotero, productos primarios		
<b>RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):</b>	<p>La presente investigación denominada “Estudio de las determinantes que inciden en el crecimiento de las exportaciones de cacao orgánico en Ecuador” en donde se buscó fundamentar de manera teórica la historia del cacao y el perfil del país como exportador, destacando la infraestructura, la vialidad y las condiciones del suelo ecuatoriano para el cultivo de la fruta. Se seleccionó la metodología de enfoque mixto con la aplicación de un análisis de tipo descriptivo – multivariado aplicando series de tiempo y FORECAST que dio como resultado una relación de las variables: cosechas y exportaciones, encontrando que el R cuadrado es de 0.72 lo que quiere decir que el modelo es aceptado por acercarse a 1. Se evidenció un crecimiento del 199.7% del 2007 al 2017 en el valor FOB exportado, así mismo del 31.03% en la cosecha entre estos períodos. Se determinó que el país de mayor destino del producto es Estados Unidos, por lo que se sugiere mantener y fortalecer las relaciones bilaterales. Finalmente, se establecieron estrategias mediante la aplicación de análisis Porter, PESTAL y FODA cruzado, acompañado de un presupuesto y cronograma de aplicación.</p>		
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono:</b> +593 98 684 4686	<b>E-mail:</b> carlosadrian_16@hotmail.com	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::</b>	<b>Nombre: Ing. Román Bermeo, Cynthia Lizbeth Mgs.</b>		
	<b>Teléfono: +593-4-3804601 Ext. 1637</b>		
	<b>E-mail: cynthia.roman@cu.ucsg.edu.ec</b>		
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>			
<b>Nº. DE REGISTRO (en base a datos):</b>			
<b>Nº. DE CLASIFICACIÓN:</b>			
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>			