

**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y EMPRESARIALES**

CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

TEMA:

**Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao
ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo**

AUTORES:

**Espinoza Razzo, Camila Micaela
Pinargote Villamar, Marck Anthony**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
LICENCIADOS EN COMERCIO Y FINANZAS
INTERNACIONALES BILINGÜE**

TUTOR:

**Ing. Santillán Pesantes Jaime Antonio, Mgs
Guayaquil, Ecuador**

Guayaquil, a los 2 días del mes de marzo del año 2022



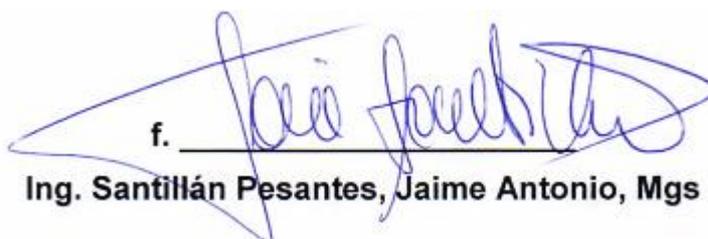
UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por Espinoza Razzo Camila Micaela y Pinargote Villamar Marck Anthony como requerimiento para la obtención del título de Licenciados en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe.

TUTOR (A)

f. 
Ing. Santillán Pesantes, Jaime Antonio, Mgs

DIRECTOR DE LA CARRERA

f. _____

Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD

Guayaquil, a los 2 días del mes de marzo del año 2022



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES**
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Espinoza Razzo, Camila Micaela

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo** previo a la obtención del título de **Licenciada en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**, 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, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 2 días del mes de marzo del año 2022

LA AUTORA:

f. _____

Espinoza Razzo, Camila Micaela



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES**
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Pinargote Villamar, Marck Anthony**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo** previo a la obtención del título de **Licenciado en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**, 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, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 2 días del mes de marzo del año 2022

EL AUTOR:

f. _____

Pinargote Villamar, Marck Anthony



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES**

CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

AUTORIZACIÓN

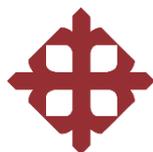
Yo, Espinoza Razzo, Camila Micaela

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 2 días del mes de marzo del año 2022

LA AUTORA:

f. _____
Espinoza Razzo, Camila Micaela



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

AUTORIZACIÓN

Yo, Pinargote Villamar, Marck Anthony

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 2 días del mes de marzo del año 2022

EL AUTOR:

f. _____
Pinargote Villamar, Marck Anthony



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES**

CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

CERTIFICACIÓN DE ANTIPLAGIO

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado **Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo**, presentado por los estudiantes **Espinoza Razzo, Camila Micaela y Pinargote Villamar, Marck Anthony**, fue enviado al Sistema Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al 0% por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.



Document Information

Analyzed document	TESIS ESPINOZA PINARGOTE - FINAL.docx (D127974455)
Submitted	2022-02-15T22:27:00.0000000
Submitted by	
Submitter email	camila.espinoza@cu.ucsg.edu.ec
Similarity	0%
Analysis address	jaime.santillan.ucsg@analysis.urkund.com

Sources included in the report

W URL: <https://novasinerгия.unach.edu.ec/index.php/novasinerгия/article/view/261>
Fetched: 2021-12-19T18:12:36.4670000

1

f. 
Ing. Santillán Pesantes, Jaime Antonio, Mgs
TUTOR

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por tantas bendiciones, por siempre estar guiando mi camino, y darme la oportunidad de poder culminar esta hermosa etapa acompañada de las personas que más amo.

A mis padres, Jeannyne y Jorge, a quienes amo con todo mi corazón y han estado para mí en todo momento apoyándome, motivándome y guiando mi camino para ser la mujer que soy ahora; sin duda soy la mujer más afortunada al tenerlos en mi vida y quedaré eternamente agradecida de todas las cosas que han hecho por mí.

A mi hermanito, Thiago, por llenarme de amor y de felicidad en todo momento.

A Fabrizzio, quien me apoyó y estuvo conmigo a lo largo de mi última etapa universitaria.

A mis profesores y a la universidad, por todo el conocimiento que me han otorgado para poder ser la profesional que soy ahora.

Y, por último, a todas las personas que me han acompañado a lo largo de este camino y han hecho de esta experiencia la mejor.

Espinoza Razzo, Camila Micaela

Quiero en primer lugar agradecer a Dios por haberme permitido culminar con éxito, salud y felicidad esta etapa tan importante de mi vida.

Agradezco a mis padres, Marcos y Grecia, quienes me brindaron su apoyo durante toda mi etapa universitaria permitiendo así poder llegar a ser un gran profesional siendo pilares fundamentales para culminar con éxito mi carrera.

A mis hermanas, Grecia Ivette y Maria Luisana por brindarme su apoyo incondicional e incentivar me a ser mejor cada día.

A mi enamorada Rafaela quien llegó a mi vida y estuvo en mi última etapa universitaria dándome constante soporte, convirtiéndose así en una persona importante y clave para terminar exitosamente mi tesis.

Pinargote Villamar, Marck Anthony

DEDICATORIA

A Dios, mis padres y hermano, quienes son mi pilar fundamental y me alientan a superarme siempre; este esfuerzo es dedicado a ellos por su amor incondicional, por todo lo que han hecho por mí, por estar conmigo en toda circunstancia y por demostrarme que yo soy capaz de lograr cualquier cosa que me proponga, todo lo que soy ahora y seré es por y para ellos.

Espinoza Razzo Camila Micaela

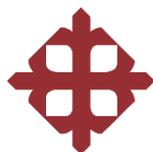
Dedico mi proyecto de titulación a mis padres, porque sin su apoyo durante esta etapa que no fue tan fácil como parece y puedo decir ahora “si se pudo papás, lo logré”.

Además, a mi abuelita Ana que desde el cielo está viendo y sé cuan orgullosa estaría de mi al verme cumplir un logro tan importante. A mis hermanas que tanto quiero también va dedicado este proyecto.

A mi enamorada quien tuvo el valor de acompañarme madrugadas y traspasadas durante el desarrollo de la tesis.

Y finalmente agradecido con Dios por haberme dado la sabiduría e inteligencia, ya que sin Él no somos nada.

Pinargote Villamar Marck Anthony



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES**

CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. 
Ing. Santillán Pesantes Jaime Antonio, Mgs

TUTOR (A)

f. _____

Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD

DIRECTORA DE CARREA O DELEGADO

f. _____

Ing. Echeverría Bucheli, Mónica Patricia, Mgs

COORDINADOR DEL ÁREA

f. _____

Ing. Ulloa Armijos, Ana Del Rosario, PhD

OPONENTE



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

CALIFICACIÓN

Apellidos y nombres	Nota final del tutor
Espinoza Razzo Camila Micaela	10
Pinargote Villamar Marck Anthony	10

f. 
Ing. Santillán Pesantes, Jaime Antonio, Mgs

TUTOR

Índice General

Introducción	2
Capítulo 1. Generalidades de la investigación	4
Antecedentes	4
Justificación.....	7
Planteamiento del Problema.....	8
Formulación del Problema	10
Preguntas de Investigación.....	10
Objetivos	11
Objetivo general.....	11
Objetivos específicos	11
Limitaciones del Trabajo.....	12
Capítulo 2. Marco teórico, conceptual y metodológico	13
Marco teórico	13
Cadena productiva de cacao.....	13
Buenas prácticas para distribución del cacao.....	15
Marco conceptual	21
Marco metodológico	24
Enfoque de la investigación	24
Métodos de la investigación.....	25
Tipo de diseño de estudio.....	25
Alcance de la investigación.....	26
Población.....	26
Muestra.....	27
Técnicas de recopilación de la información.....	27
Herramientas y procedimientos para procesar información recopilada.....	29

Variables de la investigación	30
Capítulo 3. Presentación de los resultados	31
Sector cacaoero ecuatoriano.....	31
Panorama general	31
Contribución del sector cacaoero a la economía ecuatoriana	33
Mercado interno y externo del cacao	34
Mercado interno del cacao (Cultivo y elaborados)	34
Mercado externo del cacao (Exportaciones Ecuador-mundo)	40
Acuerdos establecidos en el sector cacaoero ecuatoriano.....	50
Cadena de suministro del cacao ecuatoriano	52
Proveedores y productores	52
Centros de acopio.....	53
Procesadores.....	55
Vendedores.....	55
Problemas en la cadena de suministro	55
Entrevistas a actores del sector cacaoero ecuatoriano	59
Análisis general de las entrevistas.....	62
Capítulo 4. Propuesta de creación de un centro de distribución en Amberes	64
Descripción de la propuesta	64
Objetivos	64
Factibilidad y utilidad	64
Validación teórica	65
Actividades de la propuesta	66
Implementación del centro de distribución del cacao ecuatoriano en Bélgica ..	66
Ubicación del centro de distribución.....	68
Costos de operatividad del centro de distribución	70

Recursos para la propuesta.....	72
Impacto económico y social de la propuesta.....	73
Conclusiones	74
Recomendaciones.....	76
Referencias.....	77
Apéndices.....	91
Apéndice A.....	91

Índice de Tablas

Tabla 1 <i>Formas de exportación del cacao ecuatoriano</i>	31
Tabla 2 <i>Exportaciones del cacao ecuatoriano</i>	41
Tabla 3 <i>Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado</i>	43
Tabla 4 <i>Importaciones de Europa con respecto al cacao mundial</i>	44
Tabla 5 <i>Principales destinos de exportación del cacao ecuatoriano</i>	46
Tabla 6 <i>Principales importadores de cacao en el mundo</i>	49
Tabla 7 <i>Principales exportadores de cacao en el mundo</i>	50
Tabla 8 <i>Terminal de carga general</i>	69
Tabla 9 <i>Costo de importación y almacenaje del cacao ecuatoriano</i>	73

Índice de Figuras

Figura 1 <i>Evolución de las ventas locales de empresas orientadas al cultivo y elaboración del cacao</i>	36
Figura 2 <i>Superficie plantada y cosechada del cacao a nivel nacional</i>	37
Figura 3 <i>Participación de producción nacional del cacao - 2020</i>	38
Figura 4 <i>Ventas de la producción nacional (TM)</i>	39
Figura 5 <i>Superficie cosechada de cacao a nivel nacional</i>	39
Figura 6 <i>Exportaciones del cacao en grano</i>	41
Figura 7 <i>Exportaciones del cacao como producto principal 2016 - 2020</i>	43
Figura 8 <i>Exportaciones de cacao ecuatoriano por bloques económicos</i>	47
Figura 9 <i>Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado</i>	48
Figura 10 <i>Exportaciones de cacao hacia la UE</i>	51
Figura 11 <i>Distribución del centro de acopio</i>	54
Figura 12 <i>Cadena de suministro del cacao ecuatoriano</i>	58

Índice de Apéndices

Apéndice A. Formato de Entrevista	91
---	----

RESUMEN

El cacao ecuatoriano constituye un producto de exportación muy importante para la economía del país, su alta calidad hace que sea muy requerido en los mercados internacionales. Bajo este enfoque, el presente estudio se realizó con el objetivo de analizar la viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo. La metodología aplicada mantuvo un enfoque mixto, método deductivo, diseño no experimental, transversal y alcance descriptivo; como técnica de recolección de datos se empleó una entrevista a cinco productores y la revisión documental. Los resultados demostraron que Bélgica constituye un mercado potencial para el cacao ecuatoriano, por ende, la integración de un centro de distribución no solo beneficiaría al mercado europeo, sino también a los productores nacionales, representando un proyecto viable que promoverá el posicionamiento del cacao ecuatoriano. La UE es el tercer destino de las exportaciones de cacao del país, orientándose mayoritariamente a Países Bajos, Bélgica y Alemania. La investigación considera como puerto de origen Guayaquil y el puerto de destino Amberes. La operatividad del centro de distribución implica los costos del flete marítimo y seguros de la carga el cual se estima en \$2,742.67, mientras que, el costo por el manejo de la carga, descarga y almacenamiento se ubicó en los \$1,943.38. En conclusión, a través del centro de distribución se busca obtener múltiples ventajas que beneficien tanto al productor ecuatoriano como a los compradores del mercado europeo.

Palabras Clave: FACTIBILIDAD; CENTRO DE ACOPIO; EUROPA; SECTOR CACAOTERO.

ABSTRACT

Ecuadorian cocoa is a very important export product for the country's economy, its high quality makes it highly sought after in international markets. Under this approach, the present study was carried out with the objective of analyzing the feasibility of implementing an Ecuadorian cocoa distribution center located in Belgium for the European market. The applied methodology maintained a mixed approach, deductive method, non-experimental, cross-sectional design and descriptive scope; As a data collection technique, an interview with five producers and a documentary review were used. The results showed that Belgium constitutes a potential market for Ecuadorian cocoa, therefore, the integration of a distribution center would not only benefit the European market, but also national producers, representing a viable project that will promote the positioning of Ecuadorian cocoa. The EU is the third destination for the country's cocoa exports, mainly going to the Netherlands, Belgium and Germany. The investigation considers Guayaquil as the port of origin and Antwerp as the port of destination. The operation of the distribution center implies the cost of ocean freight and cargo insurance, which is estimated at \$2,742.67, while the cost of handling loading, unloading and storage was \$1,943.38. In conclusion, through the distribution center it is sought to obtain multiple advantages that benefit both the Ecuadorian producer and the buyers of the European market.

Keywords: FEASIBILITY, COLLECTION CENTER, EUROPE, COCOA SECTOR.

Introducción

El presente estudio trata sobre la viabilidad de la implementación de un centro de distribución de cacao ecuatoriano en Bélgica. Las principales razones para el desarrollo del tema, recaen en la importancia que tiene el sector cacaotero en el país, expandir la oferta y demanda del cacao, incrementar la penetración en el mercado europeo con un centro de distribución en Amberes y finalmente, que el producto ecuatoriano tenga mejores acciones estratégicas como parte de su productividad, comercialización y rentabilidad.

Actualmente, Ecuador comercializa el cacao mediante alianzas con asociaciones de exportadores, intermediarios, agricultores e industrias. El sector cacaotero vendió cerca de \$815,5 millones durante el 2020, suma que aspiran incrementar en el transcurso de los próximos años con el apoyo de 161 agentes comerciales, de acuerdo a un programa del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP), que permitirá postularse como uno de los mayores exponentes de esta cadena productiva. Los países más relevantes que compran o consumen del cacao ecuatoriano son: Estados Unidos con \$198 millones, Indonesia con \$193 millones, Malasia con \$125 millones y Países Bajos con \$69 millones, números que giran en torno a la calidad y difusión del grano en diferentes países, generando mayor fuente de empleo y mayor comercio internacional (Álvarez et al., 2017).

La Asociación de Exportadores Nacionales de Cacao de Ecuador (ANECACAO) expresa que, el cacao en Ecuador se constituye como una de las primordiales fuentes económicas y comerciales en cuanto a productos tradicionales de exportación. Según cifras dadas por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), el sector cacaotero representa el 5% de la economía de la Población Activa (PEA), mientras que, el 15% constituye como parte de la PEA del sector rural. Del mismo modo, la organización manifiesta que durante el año 2018 las exportaciones de productos formaron parte del 6.33% de la oferta total de cacao, incluyendo los productos derivados del mismo, cuyos principales puntos fue la Unión Europea (UE) y Estados Unidos (ANECACAO, 2019).

De acuerdo con cifras estadísticas del Banco Central del Ecuador (BCE), las exportaciones de cacao durante el año 2018 representaron ingresos cercanos a \$664,5 millones. Su exportación se basa en la alta producción de lotes y la calidad del fruto. Según el informe estadístico del Observatorio de Cacao Fino y de Aroma para Latinoamérica, a finales del 2018, Ecuador fue catalogado como el máximo productor, diferenciado de otros países productores con 289,102 toneladas, siendo el mayor exportador en grano con 247,483 TM; en resumen, el país dispone de 560,387 hectáreas de sembríos de cacao fino de aroma, cuyas cifras de exportaciones son representados por un 62% en el ámbito mundial (Trujillo et al., 2019).

El mercado europeo es un mercado exigente en cuanto a la calidad de los productos que importan, por lo que el cacao ecuatoriano es muy requerido en este destino ya que se cumple con esta premisa. Este estudio se centra en las acciones estratégicas que se deberían adoptar para lograr un mayor posicionamiento del cacao en este mercado a través de un centro de distribución en Bélgica.

El estudio se divide en cuatro secciones, donde el primero desglosa las generalidades de la investigación, el segundo implica el desarrollo del marco teórico conceptual y metodológico y el tercero se sustenta en el análisis del impacto determinado en el sector cacaotero y mercado europeo.

Capítulo 1. Generalidades de la investigación

Antecedentes

Actualmente, el cacao de Ecuador es considerado como uno de los productos más representativos del país, ya que antes del impacto petrolero, el cacao fue el medio socioeconómico más importante para el país, desarrollado principalmente alrededor del mercado internacional. Es necesario, mencionar que hay dos variedades de cacao, el primero reconocido como cacao fino de aroma, nacional o sabor arriba y el segundo como híbrido CCN51, cacao común o también catalogado como colección Castro Naranjal (López, 2017).

Por otro lado, Lopez (2017) argumentó que la cadena productiva en Ecuador parte específicamente en las provincias de Manabí, Los Ríos, Guayas, Esmeraldas, El Oro y Santo Domingo de los Tsáchilas y en cuanto a la región Amazónica, las provincias de Orellana, Napo y Zamora Chinchipe. La cadena de valor del cacao en grano empieza con la compra de materiales primarios, después los productores o asociaciones, seguido de la comercialización y distribución del cacao mediante exportadores, revendedores o centros de acopio, para dar paso finalmente a la exportación en el mercado internacional.

El Servicio de Rentas Internas (SRI) evidenció un informe donde desglosa que gran parte de las organizaciones en torno al cultivo de cacao durante el 2019, tuvieron ventas cerca de \$157 millones, de las cuales Guayas participó con un 33.07% constituyéndose como una de las provincias con mayor actividad económica, seguido de Los Ríos representado por un 23.89%, después por Santo Domingo con un 10.40%, Esmeraldas con un 10.13% y finalmente Manabí con 6.01% (Jiménez, 2020).

De acuerdo con el ámbito empresarial moderno, la logística es una acción estratégica que permite a las organizaciones gestionar de manera efectiva los materiales y productos necesarios para funcionar de manera efectiva y competitiva en cada una de sus actividades. Por ejemplo, uno de los más comunes es el proceso de almacenamiento constituido como un modelo descentralizado, donde los productos se

sectorizan desde un almacén o bodega organizada y al mismo tiempo le permite a los agentes responsables mejor distribución en una región en específico, por tales motivos, es el sistema mayormente usado por los fabricantes e industrias, incluyendo a los exportadores (Gamboa et al., 2019).

A nivel mundial, el cacao es un producto de alto consumo que va articulado cada vez más a la cadena de valor, llegando a exportar cerca de \$3,3 millones de toneladas del grano en lo que va del año. En el caso de América Latina y el Caribe posee una participación cercana al 15%, durante los últimos años, Latinoamérica ha presentado cambios en la cadena agroindustrial repercutiendo en el cambio técnico y mejores inversionistas, acaparando así una mejor cadena productiva de una manera efectiva, óptima y eficiente para las industrias, mientras que, en Ecuador se encuentra estática por factores como la estructura productiva, comercialización y exportaciones de décadas pasadas (Pérez et al., 2021).

Ecuador por muchos años económicamente ha sido dependiente del petróleo y la producción agrícola. En la actualidad, aproximadamente un 95% de la demanda de alimentos que consumen los ecuatorianos genera plazas laborales en un 25% de PEA, a pesar de que el petróleo crea altas divisas, la balanza comercial agrícola es muy ventajosa y el soporte del Producto Interno Bruto (PIB) es fundamental para el desarrollo del país (Juca et al., 2021).

En síntesis, cifras originadas por el Censo Nacional Agropecuario (CNA) efectuado en el año 2000 permitió identificar que cerca del 40% de la población se encuentra ubicada en sectores rurales, donde la mayoría se orienta al desarrollo de actividades de la agricultura. Es importante acotar que, desde el siglo XVIII los productores y demás agentes involucrados han empleado medidas estratégicas a fin de fortalecer las estructuras productivas más poderosas del país, hecho que incentivó su pase a nuevas vías de crecimiento económico como el comercio exterior en torno a las exportaciones agrícolas, donde el banano y cacao son los productos más emblemáticos del Ecuador (Valarezo et al., 2019).

En el ámbito comercial, Ecuador tiene grande demanda de cacao en grano a nivel internacional, los principales mercados son Estados Unidos, Europa, Malasia e Indonesia. Por otro lado, gracias a la promoción y calidad del producto, la exportación de este ha causado un impacto positivo como fuente económica de divisas, impulsador de empleo, beneficios en la balanza comercial y, por ende, al PIB. El sector cacaotero ecuatoriano ha crecido aproximadamente 110% en los últimos diez años, donde la cadena de valor ha beneficiado cerca de 600,000 familias a nivel nacional. En el año 2016, se evidenciaron aproximadamente 66 organizaciones focalizadas en el cultivo de cacao generando fuentes de empleo a cerca de 561 personas (Abad et al., 2020).

A pesar del apoyo y aporte de diferentes organizaciones, en cuanto a medidas y técnicas en torno al cultivo de cacao, comercio y distribución del mismo, es necesario reconocer que el mercado europeo es uno de los más complejos para efectuar alianzas comerciales, por ende, las medidas y políticas en torno al sector cacaotero deben ser más estrictas, capacitando aún más a la población del sector rural que es de donde proviene la mayor productividad a nivel nacional; también es indispensable adaptar ciertas medidas frente al estado de pandemia a fin de generar mayor impacto para este sector en torno al comercio, cultivo, precio, distribución, productores y demás actores involucrados. A pesar de las medidas sanitarias que afectaron a estos productores, permitió que le den mayor cuidado a sus cultivos mejorando la calidad del grano y, por ende, la continuidad de la productividad, evidenciando la dependencia del sector cacaotero no solo en lo social, comercial, sino también a nivel económico para el desarrollo del país.

Justificación

La presente investigación toma como punto de partida la viabilidad y creación de un centro de almacenamiento de cacao en Bélgica, con el propósito de poder determinar las ventajas de este modelo de distribución y comercialización, que dará paso al aumento de exportaciones a Europa y garantizará un mejor flujo del producto, permitiendo al importador europeo, poder adquirir de manera efectiva, óptima y rápida de cacao ecuatoriano. Por otro lado, la pandemia de Covid-19 ha provocado retrasos de entrega de productos en el mercado internacional, complicando a la industria chocolatera la producción de sus productos finales.

El estudio se concentra principalmente en la comercialización, distribución y abastecimiento a Bélgica a través de centros de acopio de cacao, con el propósito de poder efectuar la entrega de cacao en grano de forma inmediata y directa a importadores de Bélgica y países vecinos, con la calidad, propiedades nutricionales, características organolépticas y demás atributos propios del producto. El país tiene como ventaja su posicionamiento en el mercado internacional, sin embargo, al lograr una mayor demanda de cacao se desarrollaría una mejor cadena de valor, y de manera consecuente abarcaría mayores plazas laborales para hogares o pequeños productores del sector rural que viven de la siembra y cosecha del fruto, elevando sus ingresos y mejorando su productividad.

Como se ha manifestado anteriormente, el cacao ecuatoriano es reconocido en el mercado internacional por su calidad, por tal motivo, la propuesta está sujeta al desarrollo de un plan estratégico de distribución en Bélgica, país que por su ubicación, canales de transporte, seguridad legal y demás aspectos, lo hacen acreditador para cumplir con dicho propósito. Los beneficiarios principales son los productores, exportadores, industrias e intermediarios que forman parte del sector cacaotero, incluyendo a la sociedad y el Estado en general, debido a que, la delimitación de acciones estratégicas está sujeta a la mejora productiva y comercial, mitigando los estragos del impacto por la pandemia y beneficiando la cadena productiva, mismo que posee relevancia social, económica, sostenible y ambiental para el país.

El desarrollo del estudio se orienta al quinto y sexto objetivo del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, que aluden a la difusión de la competitividad y productividad para el desarrollo sostenible y económico de modo solidario y redistributivo; del mismo modo, el desarrollo de nuevas competencias del entorno y productivas a fin de alcanzar el buen vivir y la soberanía alimentaria. Finalmente, el proyecto se orienta hacia la línea de investigación Desarrollo y Crecimiento Económico, cuyos criterios se relacionan a la presentación de expertos teóricos y metodológicos necesarios para la continuidad de próximas investigaciones.

Planteamiento del Problema

El avance de los mercados acrecienta la presión y exigencias acerca de los diversos escalones y actores de la cadena productiva de los productos agroalimentarios, incluyendo el déficit económico, la varianza de los precios, la caída del empleo, las nuevas tecnologías y las crecientes deudas encaminan al sector hacia la generación de ventajas competitivas a fin de aumentar el éxito de dicho comercio. Por eso es necesario acotar, que en el caso del mercado cacaotero, en los últimos 50 años ha ido en aumento cerca del 2.5% anual evidenciando ser un mercado en constante crecimiento aunque de precios altamente vulnerables a los cambios climáticos para ciertas zonas, tasas cambiantes, la inflación mundial, la cadena productiva y la demanda mundial de cacao (Solano et al., 2017).

En el caso de Ecuador, las exportaciones de cacao se han incrementado exponencialmente en los últimos años, dado que el producto ha tenido gran reconocimiento en el mercado internacional por parte de los países importadores en cuanto a sus modernas tendencias de demanda, incluyendo a los productores del país que ha ido en constante evolución productiva. No obstante, es necesario mencionar que se debe emplear mejores acciones estratégicas con el mercado internacional, ya que existen fuertes competidores como África con Nigeria y Ghana posicionándose como los productores más relevantes para el mercado europeo, seguido de Perú, México, Guatemala, Honduras, Colombia y Brasil (Chaustre & Castillo, 2018).

Actualmente, las cadenas productivas a nivel mundial están padeciendo las eventualidades suscitadas por el denominado apocalipsis de contenedores, constituyéndose como una crisis de traslado que ha afectado la estabilidad de los canales de materias primas. Dichos estragos repercuten negativamente en la baja economía del consumidor final y la oferta, junto a las cadenas comerciales internacionales que quedaron estáticas cuando el planeta se aisló debido a los efectos severos causados por la pandemia. Por eso, es necesario el desarrollo de nuevos atributos de estructuración en la producción, comercialización, distribución y hasta la etapa de cierre de negocios, en específico, las ventas a fin de darle el verdadero sentido que amerita una buena estructura de la cadena de valor. (Santarcángelo et al., 2017).

De acuerdo con las variables macroeconómicas, el sector agropecuario está sujeto a un abanico de distribución en el territorio nacional, los cultivos están orientados permanente a productos como el café, banano, cacao, caña, entre otros. El cacao representa 527,347 hectáreas con una producción de 385,209 toneladas y un rendimiento del 0.73 t/ha hasta el año 2020. En temas de comercio, las exportaciones agrícolas en el año 2020 se segmentaron en \$7,549 millones y las importaciones en \$2,763 millones, causando un superávit en la balanza comercial de \$4,786 millones, el cacao tuvo una participación del 10% en exportación desde el 2020 hasta enero a septiembre del 2021. En cuanto al aporte de las exportaciones agrícolas sobre el comercio total, este fue del 37.3% hasta el año 2020, cuyos principales productos determinados fueron el banano, el cacao en grano y todos los productos derivados de este, mientras que, un 15.4% correspondió a las importaciones, (Ministerio de Agricultura y Ganadería, [MAGAP], 2021).

La producción cacaotera nacional, posee impacto positivo y beneficioso para el desarrollo socioeconómico y político en general, la agro cadena del cacao genera grandes divisas y promueve a los sectores de las grandes industrias, el sector comercial y, por ende, a la banca. Para Ecuador, el cacao es representado como un producto rentable, emblemático, tradicional y altamente competitivo, ya que el país no solo es productor de un 4.5% del cacao total en mercados internacionales, sino que también es reconocido como el máximo exponente exportador de cacao fino de aroma, más conocido como cacao Nacional o cacao Arriba, constituyéndose como el responsable

principal de beneficiar a diversos hogares sobre todo del sector rural, con mejores estrategias le puede brindar mejores oportunidades a dichos productores en otros tipos de mercados y que a su vez puedan fijar una mejor cadena de valor del producto (Solano et al., 2017).

Todo lo antes mencionado, evidencia explícitamente todo el aporte que acarrea el sector cacaotero para el país en temas socioeconómicos; sin embargo, el mismo no ha estado exento de estrategias inadecuadas implementadas por gobiernos anteriores y de los estragos causados por pandemia a nivel mundial, por eso es necesario reflejar nuevas acciones estratégicas que vayan en torno a medidas económicas y procesos de la cadena productiva y de valor. A pesar de que el sector cacaotero actualmente refleja solidez económica y reconocimiento internacional, uno de los indicadores que afectó seriamente su continuidad recae en las políticas, medidas de distribución y comercialización, principalmente en el ámbito de transportación que obstaculizaron el flujo para el abastecimiento en mercados internacionales.

Independientemente de los estragos suscitados en el marco nacional, la interrupción de los mercados logísticos de mercancías provoca múltiples incidentes con el comercio mundial, particularmente en el caso de los productos agroalimentarios. El transporte naviero es más complejo, los costos de flete se disparan y las entregas se retrasan, constituyéndose como un efecto residual de la pandemia de la Covid-19, viéndose afectada de forma general la producción agrícola provocada por la falta de contenedores y de espacios navieros.

Formulación del Problema

¿Cuál es la influencia de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para las exportaciones ecuatorianas hacia el mercado europeo?

Preguntas de Investigación

¿Cuáles son las ventajas de la exportación de cacao fino de aroma?

¿Cómo es el comportamiento de la demanda y consumo de cacao en el mercado europeo?

¿Cuáles son los principales países exportadores y competidores de cacao en el mercado europeo?

¿Cuál es la normativa técnica y legal requerida para constituir un centro de distribución de venta y distribución de cacao en Bélgica?

¿Cuáles son las estrategias por seguir para la incursión y posicionamiento del cacao en el mercado europeo a través de un centro de distribución en Bélgica?

Objetivos

La presente sección forma parte de la estructura del proyecto, dentro de la misma se enmarca el objetivo general de la investigación, seguido de los objetivos específicos que servirán como referencia el desarrollo del marco teórico.

Objetivo general

Analizar la viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo.

Objetivos específicos

Determinar cuáles son las ventajas de la exportación de cacao fino de aroma.

Identificar el comportamiento de la demanda y consumo de cacao en el mercado europeo.

Reconocer quiénes son los principales países exportadores y competidores de cacao en el mercado europeo.

Conocer la normativa técnica y legal requerida para constituir un centro de distribución de venta y distribución de cacao en Bélgica.

Proponer las estrategias a seguir para la incursión y posicionamiento del cacao en el mercado europeo a través de un centro de distribución en Bélgica.

Limitaciones del Trabajo

La presente investigación manifiesta factores limitantes para su respectivo desarrollo, como el factor distancia para una investigación de campo concluyente; las barreras impuestas por los protocolos de la Covid-19 que impiden tener acceso directo con expertos en el tema y otros tipos de indicadores que obstaculizan el desarrollo del estudio.

Capítulo 2. Marco teórico, conceptual y metodológico

Marco teórico

Cadena productiva de cacao

De acuerdo con Zambrano y Chávez (2018) el cacao constituye un producto tradicional que sustenta un alto grado de importancia en la economía del país desde la época colonial. Dado las características del cacao ecuatoriano, el país se ha establecido como el productor principal del cacao fino y de aroma a nivel mundial, siendo un producto altamente valorado en el mercado internacional.

La productividad cacaotera en Ecuador es un sector sumamente importante, ya que genera grandes fuentes de ingresos económicos y otorga empleos a miles de habitantes; por lo general en nuestro país, el cacao más conocido es el nacional catalogado como arriba, su producción se da en grupos pequeños de agricultores quienes comercializan el grano con intermediarios, constituyéndose como una práctica constante en el país. Ecuador es considerado como el primer productor en el mundo de cacao fino y de aroma, generando el 70% de la producción total. La cadena productiva del cacao posee punto de partida en el ciclo inicial del grano denominado como materia prima, partiendo desde los centros de cultivos y los productos requeridos para lograr el cultivo y cosecha del grano; seguido de múltiples fases que garantizan la calidad y el reconocimiento del cacao en el mercado, involucrando a varios participantes que pueden ir desde el productor hasta el exportador (Intriago et al., 2018).

Por otro lado, es importante cuidar el tratamiento en la fase de post cosecha como el mezclado, almacenamiento con otros tipos de productos que pueden provocar contaminación cruzada. Otro indicador repetitivo suscitado en la cadena recae en la falta de financiamiento para ciertos grupos de productores, constituyéndose como otro punto problemático, la manera de comercializar el cacao es otro indicador, ya que el agricultor es el más afectado, por ejemplo, en Ecuador se mantiene un mercado tanto interno como externo; sin embargo, solo la comercialización externa, es quien exporta

el cacao en dos variedades, es decir, el conocido cacao de arriba y el híbrido más conocido como CCN51 (Intriago et al., 2018).

Parada y Veloz aluden que durante el año 2017 el 87% de la productividad de cacao en Ecuador fue destinado a exportaciones en grano, mientras que, el 12% semielaborados y, finalmente, solo un 0.8% represento a los productos terminados, en cuanto a la comercialización interna esta se genera cuando los intermediarios visitan las fincas para efectuar una compra directa del producto en la condición en la que este, por ejemplo, secado al sol; seguido, de la mano de obra dada por el intermediario con el proceso de secado y mezcla de diferentes granos de cacao, provocando baja calidad del producto. Otra forma de distribuir el cacao es mediante la venta directa a los centros de acopio de los sectores rurales, quienes agrupan grandes lotes y al mismo tiempo lo distribuyen a los mayoristas, quienes realizan el paso final comercializándolo con los exportadores. Sin embargo, la manera correcta de que un agricultor venda su producto y se beneficie del mismo es a través de la venta y contacto directo con los exportadores, sin intermediarios, ni revendedores (Parada & Veloz, 2021).

De igual importancia, a pesar del desarrollo de ciertas industrias de procesamiento, aún se mantiene la producción nacional sujeta a pequeños grupos de familiares campesinas, donde el desarrollo tecnológico es simple, ya que no efectúan grandes inversiones, dicha particularidad en la cadena productiva aún está vinculada con la pésima infraestructura y tecnología deficiente de este pequeño grupo identificado, y según las cifras cerca del 95% de la producción posee punto de partida en estos pequeños grupos productores, a pesar del crecimiento de las industrias, la cadena productiva del cacao no ha evidenciado muchas fases de cambio, ya que muchas de las mismas permanecen estáticas ante prácticas antiguas, este factor provoca problemas en el desarrollo y el ajuste de los métodos operativos según las peticiones y exigencias de los nuevos mercados, dado esto es necesario efectuar modificaciones en estos procesos a fin de brindarle un valor agregado a este sector cacaotero y la economía del país (Quimi et al., 2020).

De igual forma, algunos expertos aluden que la cadena productiva del cacao posee encadenamientos que se originan desde la fase productiva y finalizan en el

mercado, tanto interno como externo. Por lo general, los actores involucrados en toda la etapa de la cadena son los centros de producción, los intermediarios, los revendedores, la industria casera, la industria de productos elaborados y los exportadores de cacao en grano, denominándola una cadena productiva simple con relación a lo que cuenta porque es muy extensa en territorio, condiciones climáticas y demás aspectos. Todos estos indicadores recaen en los índices de inversión y políticas que son deficientes, provocando estancamiento de los avances tecnológicos y el desarrollo de la cadena en sí (Quimi et al., 2020).

En resumen, es necesario reformar las medidas dadas actualmente en la cadena productiva, pero desde los pequeños grupos campesinos, a fin de que la calidad del producto no se vea afectada por las prácticas inadecuadas durante el procesamiento del cacao, además es necesario motivar e incentivar la participación de los productores con el objetivo de mejorar las técnicas en la productividad actual, en el cultivo, cosecha y aumento de la calidad del producto, para acaparar mayor mercado internacional, donde la mayoría optan por medidas orgánicas (Salazar & Cossío, 2019).

Buenas prácticas para distribución del cacao

La zona cacaotera, al igual que la de agricultura, se ha visto seriamente afectada por los estragos de la Covid-19, causando riesgos económicos y sociales en toda la etapa de la cadena, por eso es necesario la estructura y mejor implementación de las buenas prácticas en dicho sector, a fin de asegurar la continuidad de las actividades en el sector y aportar a la reactivación socioeconómica de los países que producen dicho grano. Para que se genere una efectividad en el desarrollo de las prácticas es indispensable considerar múltiples promociones y capacitación a los productores, procesadores, industrias, centros de acopios, intermediadores a fin de garantizar éxito en la aplicación. Por otro lado, en el caso de Ecuador gran parte de la distribución parte desde los comercializadores internos comúnmente conocido como mercado interno incluyendo a los importadores, seguido de los comercializadores externos o también denominados exportadores (MPCEIP, 2019).

En el caso de los exportadores, es necesario que cuenten con instalaciones de almacenamiento o centros de carga regulados, sujetos a las normativas que exige

Agrocalidad para el respectivo registro y certificación, incluyendo el trámite de los certificados fitosanitarios, requisito necesario para cada exportación. En esta fase se efectúa todos los procesos correspondientes al cacao, como la recepción, clasificación, embalaje, almacenamiento y aprobación de dichos certificados para la respectiva exportación e importación del grano, de forma similar los centros de acopio deben contar la regulación actual para la respectiva operatividad. También es necesario acotar que, es importante considerar la trazabilidad de la cadena, producción primaria, postcosecha y transformación en torno a los estándares vigentes y avances tecnológicos modernos (MPCEIP, 2019).

Los países de la UE importan aproximadamente un 64% de la producción total, seguido de los países de Asia representado por un 20% y finalmente de Norteamérica representado por un 16%. Ante tales cifras, es necesario estandarizar buenas prácticas de distribución y demás ejes que giran en torno a la productividad de cacao. Otro indicador necesario es la trazabilidad del transporte contando con una ficha dada por el SRI del Ecuador, que debe enviar el remitente del producto con puntos específicos a fin de informar sobre el origen de los productos, dando el respectivo respaldo al traslado del cacao y los agentes interesados de la exportación (Aguilar, 2017).

Normativas europeas para distribución de cacao.

El mercado europeo es uno de los más exigentes al momento de adquirir cacao, para la aceptación del producto se debe cumplir con normativas legales, como seguridad alimentaria, índices contaminantes de alimentos, empaque y etiquetado del producto. Los compradores europeos de cacao requieren incorporar más adicionales, sobre todo en el ámbito de la certificación de seguridad alimentaria, responsabilidad social, empresarial y sostenibilidad, en el caso que un productor falle en alguno de sus requerimientos sencillamente el producto es denegado. Actualmente, la normativa de la UE modificó el reglamento CE No. 1881/2006 con la finalidad de monitorear el contenido máximo de ciertos contaminantes en los productos alimenticios con el propósito de proteger la salud de sus habitantes (Comisión Europea, [UE], 2020).

Por otra parte, otro de los enfoques estipulados en las reformas de la UE recae en promover prácticas responsables por parte de las empresas que intervienen en los procesos de la cadena de suministro del cacao, seguido de las iniciativas en torno a la deforestación, por consiguiente, apoyar los acuerdos y debates políticos entre la UE y cada uno de los países productores de cacao, especialmente de Costa de Marfil, finalmente, fomentar proyectos que brinden soporte a la producción sostenible de cacao (Unda et al., 2021).

Estrategias claves para aumentar la producción y exportaciones.

Entre la planificación estratégica de mejorar la productividad del sector cacaotero, aumentar el mercado y las exportaciones, se encuentra el acrecentar las hectáreas de cultivos, reforzar los suelos, realizar inversiones en plantas de postcosecha, capacitar a los pequeños, medianos y grandes productores con información moderna y en torno a los avances tecnológicos. Además, ANECACAO alude que, es necesario fortalecer las relaciones entre el sector público con el privado con temas principales como disminución o erradicar impuestos, aprobación de créditos a largo plazo y con mínimo costo de impuestos por parte de la banca pública a dichos productores como también a los exportadores, fortalecer la productividad y competitividad a través de capitales, mano de obra sin mayor costo, servicios básicos más económicos y demás (ANECACAO, 2017)

El Ecuador, en los últimos años se ha posicionado como el tercer productor mundial de cacao; sin embargo, son múltiples los factores que influyen como los efectos climáticos, grandes concentraciones de cadmio y el estado de pandemia a nivel mundial obstaculizan la cadena productiva del cacao ecuatoriano. El análisis de los factores de la cadena productiva y de comercialización del cacao, las estadísticas de producción y exportación, los factores de la variedad de cacaos y productores evidencian que el país posee gran potencialidad y competencia para mantenerse en el sistema productivo. Sin embargo, esto no es suficiente, los planes para la mejora competitiva aún no cubren totalmente el entorno productivo del agricultor. Todo esto, desencadena en propuestas en torno a cinco acciones como mejorar el sector rural del productor, mejorar la productividad, promover la asociatividad y cooperativismo,

mejorar el consumo del mercado nacional, establecerse perennemente en el mercado internacional y efectuar una investigación sujeta al éxito y mejora continua. Todas estas características deben formularse como ejes de trabajo en un tiempo determinado y con el apoyo de autoridades competentes (García et al., 2021b).

También, es necesario la creación de prácticas primarias agronómicas para el cuidado del cacao como el podar las plantas, procesos de cosechas según el ciclo, uso de fertilización que no afecte la salud del consumidor, ya que según las cifras de productividad se acentúan debajo de la cadena, es decir, hacia los pequeños productores mediante un sistema cacaotero donde la capacitación, conocimiento y la conservación sostenible son la fuente principal para su respectivo crecimiento (ANECACAO, 2017).

Programa MOCCA Ecuador

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGAP) junto al Programa Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas (MOCCA) realizaron alianzas estratégicas con el propósito de fortalecer las zonas de café y cacao en todo el Ecuador, dicho proyecto se relaciona con el Plan de Mejora Competitiva del Cacao y sus derivados (PMC), a fin de beneficiar a los pequeños productores de cacao del país, incluyendo temas como la productividad, avances tecnológicos, distribución, comercialización, competitividad y, en específico, el ámbito de la sostenibilidad del sector. La cobertura alcanza provincias como Guayas, El Oro, Manabí, Pichincha y otros sectores aledaños, con el único objetivo de acrecentar y mejorar la productividad, tratamiento de plantaciones, disminución del impacto de plagas y enfermedades. Es importante acotar que, Ecuador es el primer productor de cacao fino aroma, representado por el 62% de la producción aportando con \$700 millones y agrupando a cerca de 100,000 productores con 500 mil hectáreas de cultivo (Ministerio de Agricultura y Ganadería, [MAGAP], 2019).

MOCCA es una organización que brinda apoyo a los agricultores y que les permite superar obstáculos que limitan su competencia para tratar y renovar eficientemente sus plantaciones de café y cacao, junto al incremento de sus habilidades

de marketing, ingresos y canal de ciclo en la cadena de valor. En el caso de Ecuador, MOCCA busca formar relaciones sólidas con compradores y demás organizaciones, por tales motivos, capacita a 5,919 productores de cacao la mayoría es representado por un 40% de mujeres, generando integración en mercados, investigación, libertad a insumos genéticos de calidad y promoviendo sistemas de financiamiento. En resumen, conectan sin intermediarios a los productores con otro tipo de mercados, como empresas que buscan mejor calidad en el producto y motivan al productor con el reconocimiento económico por su labor en todo el proceso del cacao, posteriormente, la organización impulsa cadenas de suministro directas, rentables y viables para ese grupo de productores y agricultores (MOCCA, 2021)

Covid-19 y su incidencia financiera en el sector cacaotero

Con relación, a la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) manifiesta que los estragos desembocados por la pandemia en el ámbito mundial del comercio internacional evidenció una baja en un 17% hasta mayo del 2020, estimando que la productividad comercial y exportación del 2021 aludió a un intervalo deficiente cerca del 23%, del mismo modo, en uno de sus informes acota que Latinoamérica fue el más afectado por los efectos de la Covid-19, ya que al ser catalogados como países en desarrollo dependen de la cobertura de países desarrollados en cuanto a materiales e insumos industrializados (CEPAL, 2020)

La producción del sector de cacao posee incidencia económica, política y social, ya que genera múltiples cambios en una sociedad, desde el campo agrícola, acrecienta oportunidades laborales y aporta al desarrollo de nuevos procesos de producción agropecuaria. Por otro lado, las exportaciones se constituyen como un eje económico de gran relevancia para el país, puesto que, representa una parte del PIB y promueve el trabajo en conjunto entre la población ecuatoriana, desde el marco de la sostenibilidad y sustentabilidad. La productividad cacaotera a nivel financiero representa como una parte económica del país, según cifras entre los años 2011 y 2020 se manifestó múltiples bajas por factores propios de la comercialización del producto; sin embargo, después de la gran baja del precio suscitado en el año 2017 hubo un aumento considerable sosteniéndose en los últimos años, gracias al aumento de la

demanda por diversos países, especialmente por Estados Unidos e Indonesia, prediciendo que pasada la pandemia el precio se mantenga en \$2,524,00 por tonelada de grano (Corporación Financiera Nacional, [CFN], 2018).

La emergencia sanitaria ha causado gran impacto en todo el mundo, marcando un antes y después creando baja en la demanda de productos, constituyéndose con un gran conflicto para las industrias y cada uno de sus procesos como la logística de entrega y distribución de bienes, en el caso del sector cacaotero del Ecuador evidencia pérdidas significativas en mercados nacionales e internacionales, acarreado quebranto económico y baja comercialización del grano, originado por la falta de cobertura necesaria por el Estado para enfrentar la crisis sanitaria. Ante tales motivos, es importante para los productores mejorar los medios de distribución, que promuevan el desarrollo regional y nacional, aplicando capacitaciones continuas que fomenten la rehabilitación de cultivos, innovación de productos y sus derivados, teniendo como soporte los avances tecnológicos para mayor beneficio del grano (Carrión et al., 2020).

Con el avance de la pandemia, también provocó múltiples conflictos en el sistema productivo mundial, por ende, las autoridades de las empresas crean una nueva gestión de calidad en cada uno de sus procesos a fin de proyectar una estabilidad en las distintas etapas de distribución de cacao, convirtiéndose en un gran esfuerzo hacia el cambio cultural a fin de alcanzar mayor productividad y distribución, atrayendo la mirada de los mercados internacionales y generando un mejor posicionamiento en el mercado mediante la calidad y excelencia. Culminando, que la gran cadena de comercialización y la demanda son factores que provocan inestabilidad comercial para el país (Carrión et al., 2020).

Créditos para el sector de cacao

BanEcuador desde el año 2017, le brinda un sinnúmero de oportunidades crediticias al sector cacaotero cubriendo cerca de 18,918 operaciones financieras, según cifras el año 2017 fue la más relevante con \$28,2 millones y \$24,3 hasta el 2018, a partir del 2020 va en aumento los niveles crediticios cerca de \$6 millones. Dicha institución incentiva a los productores de diferentes partes del país con montos de hasta \$7,000, cuyas formas de pago se adaptan según las necesidades y situaciones operativas del agricultor (BanEcuador, 2019).

Marco conceptual

Exportación. - Se define como exportación al envío de productos o bienes nacionales para uso o consumo en mercado internaciones, con la salida de dichos productos mediante la aduana se genera ingreso de divisas, la misma se ejecuta desde el ámbito legal y en torno a normativas establecidas entre los países involucrados durante la trazabilidad comercial (Rojas et al., 2019). Por otro lado, Calatayud y Katz (2019) aluden que la exportación consiste en la venta de bienes o servicios fuera del territorio nacional, es decir, los compradores y vendedores intercambian dicha mercancía y servicio con una finalidad lucrativa por el monto o lote entregado (Pérez, 2018).

Postcosecha. – Martínez et al. (2017) aluden al término postcosecha como la manipulación correcta previo a la conservación de varios productos agrícolas, con el propósito de identificar la calidad y su posterior distribución o consumo; también involucra la preservación de la materia prima por largos periodos con la finalidad de evitar que su calidad y valor comercial sea afectado. En cambio, Castillo (2021) argumentó que la postcosecha es un proceso de manipulación, almacenaje y distribución de productos agrícolas después de la etapa de cosecha; en el caso de ciertos productos como el café y el cacao, las operaciones de postcosecha involucran la fase de secado y fermentación a fin de potenciar las propiedades organolépticas del producto final. La importancia de la postcosecha radica en el fortalecimiento de la cadena productiva, comercialización y distribución de los alimentos y todo lo vinculado con la etapa alimenticia de la sociedad mundial.

Cacao. - Es definido como un árbol originario de América que crea un fruto que se puede usar como materia prima en la preparación de distintos alimentos, como el conocido chocolate, no obstante, en tiempos remotos su uso se inclinaba para objetivos tanto nutricionales como medicinales (Medina & Roca, 2018). Por otro lado, el cacao es un árbol cuya altura oscila por los ochos metros, con hojas y flores cortas, su principal uso suele darse como materia prima básica para la preparación del chocolate y sus derivados (López & Gil, 2017).

Cacao nacional. – El cacao nacional es definido como un grano orgánico libre de agentes tóxicos, además como parte de sus propiedades organolépticas posee rasgos aromáticos únicos, vinculados con el entorno como el método de cultivo, secado y fermentación del grano, dicho producto agrupa conceptos básicos en torno a la variedad genética, patrimonio cultural e histórico (Torres et al., 2018). A diferencia de Arias et al. (2019) que señaló que el cacao tiene bien acentuada sus perfiles aromáticos y, además brinda múltiples características sensoriales al individuo que pruebe de aquel grano, no obstante, posee valor agregado gracias a cada uno de los procesos que debe emplearse para potenciar sus propiedades.

Cacao CCN51. - Se denomina al CCN-51 a un cacao clonado creado en Ecuador, cuyo grano es de gran productividad y fue creado con la finalidad de brindar soporte al sistema agrícola ya que es menos propenso a enfermedades y plagas, así como para promover mayor cobertura de exportación y comercialización del sector cacaotero (Chávez et al., 2018). Por otro lado, otro autor lo define como un fruto de gran rendimiento y alta renuencia a las plagas, por lo general, es cultivado para grandes industrias que elaboran productos de chocolate o derivados del mismo, los beneficios de este grano recaen en su adaptabilidad a los cambios climáticos, gran producción y mejor precio para el mercado internacional (MAGAP, 2021).

Cadena de suministro. – Se define como el encadenamiento de múltiples eslabones de índole logístico que sustenta la empresa, dichas áreas se fusionan dentro de una nueva gerencia que busca incrementar la competitividad a través de una elevada productividad, generando la optimización de los procesos logísticos en conjunto con

el crecimiento del nivel de servicio hacia el cliente y la reducción de los costos operativos (Baleta & Olmedo, 2020). Por otro lado, Solórzano (2020) manifestó que la cadena de suministro representa un conjunto de procesos orientados a la satisfacción de la demanda, integrando aspectos que van desde la búsqueda de los productos, su tenencia y transformación.

Comercio. - Se refiere al intercambio socioeconómico en torno a la compra o venta de un bien o servicio, ya sea para consumo, comercialización o para modificar un atributo de este; dicho cambio se ejecuta junto al trueque de un objeto del mismo valor o con un bien económico monetario (Banco Mundial, 2019). En cambio, Chávez y Olguín (2018) definieron al comercio como un cambio de un producto o servicio entre múltiples partes por otro similar que tenga el mismo valor o valor económico, también aluden al tipo de comercialización que se requiere a fin de efectuar una compra o venta de un producto, finalmente, se caracteriza al comercio a todo establecimiento comercial, local, tienda, y sociedad compuesta por comerciantes.

Distribución. – Molinillo (2020) expresó que, la distribución es un sistema que organiza todos los productos de una empresa, es decir, reparte de forma equitativa una parte, de manera que corresponde a cada sección. Para Sarmiento (2017) la distribución es un modelo que cambia físicamente los productos desde su elaboración o desarrollo hasta el lugar o sección que le corresponda para ser usados, es decir, una serie de acciones a seguir que aseguren el traslado del producto. Todas estas etapas de la distribución le permiten a la empresa distribuir sus productos de una forma adecuada, efectiva y rentable.

Demanda. – Se define como demanda al número de lotes y calidad de un producto o servicio para su respectiva adquisición, según el valor económico propuesto por el mercado y público en general en un momento específico, dicho término se lo adapta a la manera en que un individuo desea conseguir lo que se necesita en un periodo prolongado (Zuluaga, 2019). Por otra parte, Krugman et al. (2021) lo definen como parte de las necesidades de las personas por un determinado producto o servicio,

la demanda involucra ciertas capacidades como el poder sociocomercial en empresas u hogares.

Posicionamiento. – Villegas y Escalante (2017) definieron al posicionamiento como un diseño de imagen de algún producto o negocio en particular, acorde a lo que desea transmitir y con buenas herramientas de estrategias de diferenciación generando el toque único, del mismo modo, que influya en la percepción del consumidor hacia la respectiva compra del producto. A diferencia de Sterman (2021) quien hace énfasis que dicho término se enfoca en atrapar la atención del mercado meta, por ende, no solo las empresas se deben enfocar en el nombre, precio, embalaje y demás, más bien su estructura principal parte del cambio superficial del producto asegurando ventaja competitiva y reconocimiento en la mente del consumidor.

Marco metodológico

Enfoque de la investigación

El enfoque cualitativo se define como un proceso metodológico donde se aplican imágenes, íconos, escritos y palabras, permitiendo un relato más amplio y profundo del objeto de estudio generando así una mejor interpretación y comprensión a fin de que pueda exponerlo a través del uso de técnicas y procesos que tienen como punto de partida los fundamentos racionales como el método inductivo. Por otro lado, el enfoque cuantitativo implica la recolección de datos numéricos que demuestran la situación actual de un fenómeno de estudio (Galeano, 2020).

Como parte del estudio se recurrió al enfoque mixto, debido que, permite recopilar información precisa de medios secundarios que se encuentran sujetos a políticas y medidas proyectadas en fuentes gubernamentales, revistas académicas, documentos científicos, cifras publicadas en páginas financieras y demás, sobre el sector cacaotero y el mercado internacional, del mismo modo, estadísticas históricas de cómo ha ido progresando el sector cacaotero en lo nacional e internacional con el pasar del tiempo, incluyendo la cadena productiva y de valor del mismo.

Métodos de la investigación

El método deductivo alude al razonamiento, es decir, en este proceso el individuo hace una interpretación propia acerca de las principales características generales siendo necesario que se identifiquen a fin de ser declarados como válidos para centrarlos en un tema en específico (Escobar et al., 2018).

La presente investigación estuvo sujeta al método deductivo, ya que permite estudiar y analizar diversas bases teóricas y conceptos sobre el sector cacaoero ecuatoriano y acerca del comercio de cacao con el mercado internacional, incluyendo cifras históricas sobre las exportaciones del cacao, importaciones, el valor económico que le brinda al país y su transición en torno a la logística, distribución y comercialización durante el estado de pandemia en lo mundial, todo este análisis se realiza con la finalidad de orientarlas hacia el tema con mejores acciones estratégicas al sector cacaoero permitiendo de esta forma llegar a un mejor comercio tanto a nivel nacional como internacional, en especial con el mercado europeo.

Tipo de diseño de estudio

El diseño no experimental es determinado como aquel que se enfoca en no modificar las variables independientes de forma premeditada para observar su consecuencia en otras, sino que enfatiza explícitamente en el suceso según su naturaleza con el propósito de poder analizarlo (Baena, 2017). En cambio, el diseño transversal alude a la manera de emplear técnicas y procesos que son aplicados en una sola instancia, el mismo posee como ventaja centrarse en la implementación de los instrumentos como las entrevistas o encuestas, del mismo modo, la medición sencilla o la observación a fin de recopilar información sobre la existencia, situación o margen de uno o diversos atributos en una sola coyuntura (Ríos, 2018).

Se estimó como parte de proceso investigativo el uso del diseño no experimental y transversal, debido que, se efectuó una revisión documental enfocada en la observación encontrada en páginas web académicas, documento, informes y otras fuentes confiables a fin de recolectar información relevante sobre el sector cacaoero,

su método de distribución, comercialización y acuerdos internacionales, así como a través de la entrevista teniendo en cuenta no provocar cambios intencionales en las variables en el instante de ejecutar el levantamiento de la información que se pondrá en marcha en un periodo a plazo.

Alcance de la investigación

El alcance descriptivo posee como propósito especificar los rasgos, atributos y ciertas particularidades de los objetos, personas, sociedades, grupos y otros aspectos que son sometidos a un análisis, por ende, su objetivo consiste en coleccionar información acerca de las variables objeto de estudio y no ver su vínculo (Barragán & Terceros, 2017).

Como parte de la estructura investigativa se empleó como alcance el modelo descriptivo, ya que permite recopilar información importante acerca del sector cacaotero ecuatoriano e información de la situación del sector, acuerdos internacionales, comercialización y distribución del producto, toda la información recabada será objeto de análisis con la única finalidad de detallar la evolución que ha tenido en los últimos tiempos y como mejorar dichas estrategias para futuras negociaciones con el mercado europeo.

Población

La población hace referencia al conjunto de herramientas que se busca analizar, a diferencia del individuo que hace alusión a cada uno de las características que agrupa la población (Miguélez, 2021).

La población del presente trabajo está constituida por los productores del sector cacaotero del Ecuador compuesta por un total de 327,903 según la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) (INEC, 2020). De acuerdo con la población significativamente grande, el estudio estuvo conformado por un muestreo no probabilístico e intencional, provocando como población la colaboración de cinco productores cacaoteros, cuyos criterios de selección fueron los siguientes.

- Productores procedentes del sector cacaotero exportador.
- Productores cuyo tamaño de producción de cacao sea cercano de 5 hasta 30 hectáreas.
- Productores de ambos sexos, sin importar el nivel instrucción académica, raza o etnia.
- Productores cacaoteros entre 25 a 65 años.

Muestra

Se considera como muestra a una parte de la población determinada, por estar constituida por características que no poseen rasgos o perfiles distintivos específicos de los demás (Pastor, 2019). Por otra parte, el muestreo intencional o de conveniencia alude que a través del buen criterio se puede escoger a los participantes que formarán parte de la muestra, donde el investigador es quien escoge ciertas características que pueden brindarle más información o los perfiles más representativos para efecto de este (Hernández & Escobar, 2019).

La muestra para el trabajo de investigación fue no probabilística e intencional, por ende, la muestra se constituye de manera similar a la establecida en la población.

Técnicas de recopilación de la información

La entrevista se define como un diálogo planificado con tiempo donde se involucran dos individuos, el primero es el entrevistado y el segundo denominado como el investigador, mismo que se ejecuta con el propósito de adquirir información relevante sobre el objeto de estudio (Pereyra, 2020).

Por otro lado, la técnica documental permite recopilar información textual con tiempo basándose en informes, documentos, libros o fuentes viables sobre un tema en particular con el objetivo de brindar ciertos indicadores de interpretación que permita determinar relaciones con el tema objeto de estudio, del mismo modo, permite

estructurar una base conceptual, cimentar proposiciones y trazar el objeto de estudio (Carrasco et al., 2017).

En presente trabajo de investigación se estimó el uso de dos técnicas, las mismas fueron la entrevista y la revisión documental; la función principal de la revisión documental es la consulta exhaustiva mediante páginas webs gubernamentales, periódicos digitales, estadísticas sobre finanzas y economía, y demás fuentes indispensables en torno al sector cacaotero y el mercado internacional a fin de efectuar el tema de la manera más responsable y realista.

La entrevista se puso en marcha a través del uso de un cuestionario que estuvo conformada por 10 preguntas, donde cinco tratan del sector cacaotero ecuatoriano y los cinco restantes acerca del comercio sobre los mercados internacionales. En el ámbito general, las preguntas formuladas ahondaron aspectos como los productores nacionales y exportaciones, presencia del cacao ecuatoriano en el mercado internacional, dificultades operativas repetitivas en el sector cacaotero, efectos en la comercialización del cacao, acuerdos internacionales, así como la afectación de la logística del producto en tiempos de pandemia. Por otra parte, se hace énfasis en las acciones estratégicas que muchos productores han implementado para mantener a flote la producción cacaotera, consecuencias creadas por el desarrollo de la Covid-19, conflictos de comercialización y distribución, acceso a otros mercados como el europeo y estrategias que debe considerar el Estado para favorecer la producción cacaotera nacional.

Es importante mencionar que, se empleó una entrevista semiestructurada donde el investigador orientaba los procesos a través de un grupo de ítems vinculados con la temática objeto de estudio. Las interrogantes se catalogaron por ser de tipo abiertas, mismas que permitieron que el productor de su apreciación con total seguridad, certeza y confianza, con respuestas concisas y contundentes sobre las características analizadas; el tiempo de duración de la entrevista se ubicó entre los 25 a 40 minutos.

Herramientas y procedimientos para procesar información recopilada

La estadística descriptiva trata del análisis y descripción de ciertos atributos de un conjunto de datos con el propósito de alcanzar conclusiones de los mismos y el respectivo vínculo con otros conjuntos de datos para efectuar una comparación (Peña & Fernández, 2019).

En el presente estudio se acudió a la estadística descriptiva, ya que a través de esta se puede describir los datos recolectados mediante la revisión documental sobre el sector cacaotero, prosiguiendo al análisis de las características con el objetivo de generar conclusiones y comparar los datos de la evolución que ha tenido el cacao en el Ecuador y el mercado internacional.

Por otro lado, la tabla de frecuencia se encarga de inventariar las frecuencias relativas, frecuencias absolutas y las cifras estadísticas de forma organizada. No obstante, la frecuencia absoluta alude al número de veces que un dato se repite constituyéndose como la suma de dichas frecuencias del total de datos; mientras que, la frecuencia relativa se enfoca en el número de veces que un dato se repite en cuanto al total de datos, por ende, la frecuencia relativa se adquiere al dividir la frecuencia absoluta para el total de datos (Solano et al., 2018).

Esta investigación hizo uso de la tabla de frecuencia como un elemento para organizar y registrar los datos sobre la tendencia que ha acaparado el sector cacaotero en cuanto a exportaciones, resaltando los índices económicos, los productores con mayor número de hectáreas, presentación del cacao en mercados internacionales, entre otros aspectos requeridos para la investigación, mismo que se podrán visualizar mejor al proyectarlos en porcentajes a través de la frecuencia relativa.

Los diagramas estadísticos van en conjunto con las tablas estadísticas que le dan sentido propio al mismo, ya que se constituyen como el canal de origen de los datos que le dan el complemento ideal al gráfico; no obstante, deben explicar la información independiente sin que se requiera hacer uso de las tablas para su

interpretación. El gráfico de barras permite proyectar las frecuencias de variables a nivel cuantitativo como cualitativa de manera mesurada con pocas cantidades, para efecto del mismo, es necesario colocar como representación la letra Y como parte del eje de las frecuencias absolutas o relativas y la letra X como representación del otro eje, generando con los datos una formación de una figura como un rectángulo para cada dato registrado, donde la frecuencia absoluta o relativa será interpretada como la altura (Giacomone et al., 2017).

Finalmente, la investigación empleó el uso del gráfico estadístico en torno a los gráficos de barras para proyectar la evolución que ha tenido el sector cacaotero desde sus inicios hasta la actualidad, el cual se evidenció mediante el diagrama de barras generando con ello ver cifras económicas y rentables para el país.

Variables de la investigación

Variable 1: Estrategias para incursionar al mercado europeo.

Variable 2: Sector cacaotero.

Capítulo 3. Presentación de los resultados

Sector cacaotero ecuatoriano

Panorama general

El cacao representa uno de los productos tradicionales de exportación en el ámbito nacional y que se destaca por su aroma, sabor y calidad, factores importantes que han permitido que el cacao ecuatoriano sustente una ventaja competitiva frente a otros exportados en el mercado internacional y en la región de América Latina. En este campo, Ecuador exporta dos variedades de cacao que son el CCN-51 también reconocido como Don Homero y el cacao sabor arriba, nacional o denominado aroma fino (Corporación Ecuatoriana para el Desarrollo de la Investigación y la Academia, [CEDIA], 2020).

No obstante, según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao, 2022a) el país exporta este producto en tres formas diferentes, considerando las diversas etapas de elaboración. A continuación, se identifican los tres modos en que Ecuador exporta el cacao.

Tabla 1

Formas de exportación del cacao ecuatoriano

Formas de exportación	Variedades	Descripción
Granos: Representan la materia prima para la producción de los chocolates	CCN – 51	Esta variedad se distingue por su capacidad productiva, la cual, es cuatro veces mayor a la producción clásica y se caracteriza por su resistencia a las enfermedades.
	Cacao sabor arriba	Conocido también como "Fino y de aroma" es el producto emblemático y tradicional del país por su sabor y fragancia. En el extranjero se lo reconoce como "Cacao arriba" y es

		ampliamente utilizado en el sector de la confitería.
	Licor	Es una pasta que representa la materia prima para la elaboración de los chocolates y ciertas bebidas alcohólicas. Este producto al pasar por la fase de prensado se puede transformar en manteca, torta y polvo.
Semielaborados: Etapa de industrialización del cacao para la elaboración del chocolate y sus derivados	Manteca	Representa la materia grasa del producto y es también denominado "Aceite de theobroma"; se emplea en la producción de productos farmacéuticos y cosméticos.
	Torta	Es la etapa sólida de la primera fase del producto (Licor) y se emplea en la producción de chocolates
	Polvo	Para la producción de las bebidas de chocolate, el producto en su fase "Torta" deberá ser pulverizada hasta transformarse en un polvo de cacao.
Elaborados: Es el producto que surge tras la fase de producción artesanal o industrial	Hace referencia al chocolate	Productos como bombones, barras de chocolate, relleno, tabletas, para cobertura, baños, entre otros.

Nota. Anecacao (2022)

Cabe mencionar que, según datos de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) por sus siglas en inglés, el Ecuador representa uno de los productores principales de granos de cacao, constituyendo de la producción total a nivel mundial, el 7%. Con respecto a la distribución del cultivo del cacao en el territorio nacional, el 70% se encuentra conformado por productores pequeños, el 20% por productores medianos, mientras que, el 10% por los productores grandes (CEDIA, 2020). Es fundamental reconocer que, el 80% de los cultivos de este producto se concentran en

las provincias del Guayas, Manabí, Los Ríos, Santa Elena, Esmeraldas y El Oro; mientras que, el porcentaje restante deriva de provincias como Bolívar, Azuay, Napo, Cotopaxi, Orellana, Chimborazo, Zamora Chinchipe, Sucumbíos y Pichincha (Ministerio de Agricultura y Ganadería, [MAGAP], 2022).

Contribución del sector cacaoero a la economía ecuatoriana

El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) determinó que en la población económicamente activa nacional (PEA) el sector cacaoero aporta con el 5% y con un 15% en el área rural, representando un pilar fundamental en la economía de las familias ecuatorianas (Anecacao, 2019). Además, el cacao está asociado con dos sectores primordiales para el desarrollo del empleo y el crecimiento de la riqueza nacional, los cuales aluden a la industria manufacturera vinculada con la elaboración del cacao y el chocolate en conjunto con la agricultura, silvicultura, ganadería y pesca (CEDIA, 2020).

Según estadísticas del Banco Central del Ecuador (BCE) en el año 2018, las exportaciones de cacao representaron para la economía ecuatoriana ingresos aproximados de \$ 664.5 millones, abarcando el 4% de los ingresos totales con respecto a los productos primarios. A pesar de que los ingresos por plátano y banano, flores naturales, petróleo y camarón son mayores a los del cacao, la importancia de este producto se fundamenta en el incremento de su demanda mundial anualmente en conceptos de calidad y volumen (Trujillo et al., 2019). Para el año 2019, las exportaciones del cacao constituyeron el 1.97% del Producto Interno Bruto (PIB) que en dólares significaron un total de más de \$ 73 millones, demostrando su importancia en la esfera económica del país (Alcívar et al., 2021).

Conforme datos derivados del informe del Observatorio del cacao fino y de aroma para América Latina, hasta noviembre del 2018, Ecuador se estableció como el mayor productor de cacao en la región, con una producción total de 289,102 toneladas métricas (TM), de las cuales, 247,483 TM fueron exportadas en grano generando ingresos de \$ 551,953, mientras que, 21,045 TM fueron exportadas en formas semielaborados y elaborados que en términos monetarios constituyeron un total de \$

99,902. Durante este período, los destinos principales del cacao ecuatoriano fueron Estados Unidos (EE. UU.), Países Bajos y Malasia. Ecuador, al ser el primer productor de cacao fino y de aroma a nivel mundial, debido que sustenta el 62% de la producción global, hasta el año 2019 mantuvo alrededor de 560,387 hectáreas (ha) cultivadas que integraron la participación de 150,000 familias productoras (Gómez & Vignati, 2019).

No obstante, durante el 2020 dicha producción abarcó alrededor de 573,516 ha, representando de la superficie total nacional el 2.3%. Dadas las ventajas competitivas y comparativas vinculadas con la productividad nacional del cacao, se reconoce que las actividades asociadas con este producto generan aproximadamente 320,000 fuentes de trabajo, donde, el 73% son cubiertas por el género masculino y el 27% por el femenino. La importancia del cacao en el comercio internacional se ve reflejado en el volumen de las exportaciones, mismas que, en los últimos cinco años supera las 254,000 toneladas, significando para la economía nacional más de \$ 550 millones por cada año (Ginatta et al., 2020).

Mercado interno y externo del cacao

Mercado interno del cacao (Cultivo y elaborados)

De acuerdo con información procedente del sistema SAIKU del portal Servicio de Rentas Internas (SRI) en el año 2019 a nivel nacional, las empresas orientadas al cultivo de cacao registraron en ventas un total de \$ 157 millones, de los cuales, el 33.07% derivó de la provincia del Guayas, seguido del 23.89% por Los Ríos, 10.40% por Santo Domingo de los Tsáchilas, 10.13% por Esmeraldas y 6.01% por Manabí. Todas estas provincias desde el 2011 hasta el 2019 han presentado en promedio una tasa de crecimiento anual que supera el 6%, comportamiento similar que se refleja en las ventas nacionales con un incremento el 9.77% (CEDIA, 2020).

Con respecto a los cantones que generaron mayores ventas en el 2019, se destacan Guayaquil, Daule, El Empalme y Naranjal, quienes aportaron con el 60% de las ventas totales en la provincia del Guayas. En Los Ríos, el cantón Mocache contribuyó con el 19.53% de las ventas, Buena Fe con el 18.65% y el 15.07% se

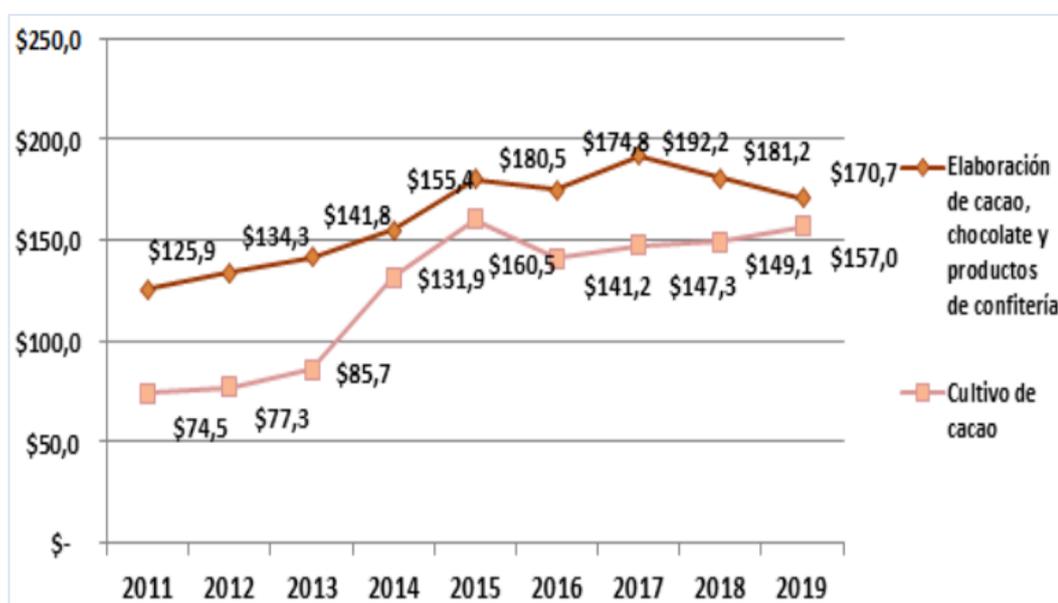
atribuyó al cantón Ventanas; en términos monetarios, se identificaron ventas de \$ 37.5 millones. Por último, los cantones que proporcionaron un aporte mayor en las provincias de Manabí, Esmeraldas y Santo Domingo de los Tsáchilas fueron El Carmen, Quinindé y Santo Domingo (CEDIA, 2020).

Referente a las actividades sobre la elaboración de chocolate, cacao y los productos de confitería, estas forman parte de la industria manufacturera, misma que en el año 2019 sostuvo ingresos por ventas de \$ 170.7 millones de dólares. La elaboración de chocolate y cacao se segmenta en dos grupos; el primero, se encuentra conformado por el cacao, la grasa, manteca y aceite, mientras que, el segundo alude a los chocolates y sus productos derivados. Con respecto a las ventas del primer rubro, durante el 2011 al 2019 han presentado una variación negativa del 0.32%; sin embargo, sus ventas se acrecentaron entre el 2018 al 2019 en un 17.77% pasando de \$ 4.2 millones a \$ 5.1 millones. En este ámbito, se identificó una mayor concentración de ventas en las provincias del Guayas (71.40%), Pichincha (7.40%), Zamora Chinchipe (6.16%) y Azuay (5.34%) (CEDIA, 2020).

Por el contrario, el segundo rubro ha presentado una variación positiva desde el 2011 al 2019, aspecto representado por el 11.52%; en lo que respecta al 2018 y 2019, se identificó un crecimiento del 6.23% pasando de \$ 20.9 millones a \$ 22.3 millones. En este caso, las ventas se concentraron en las provincias del Guayas (60.99%), Pichincha (31.84%), Tungurahua (3.19%) y Azuay (11.70%) (CEDIA, 2020). En la siguiente imagen se evidencia la evolución de las ventas locales de las organizaciones orientadas al cultivo y elaboración del cacao desde el 2011 al 2019.

Figura 1

Evolución de las ventas locales de empresas orientadas al cultivo y elaboración del cacao

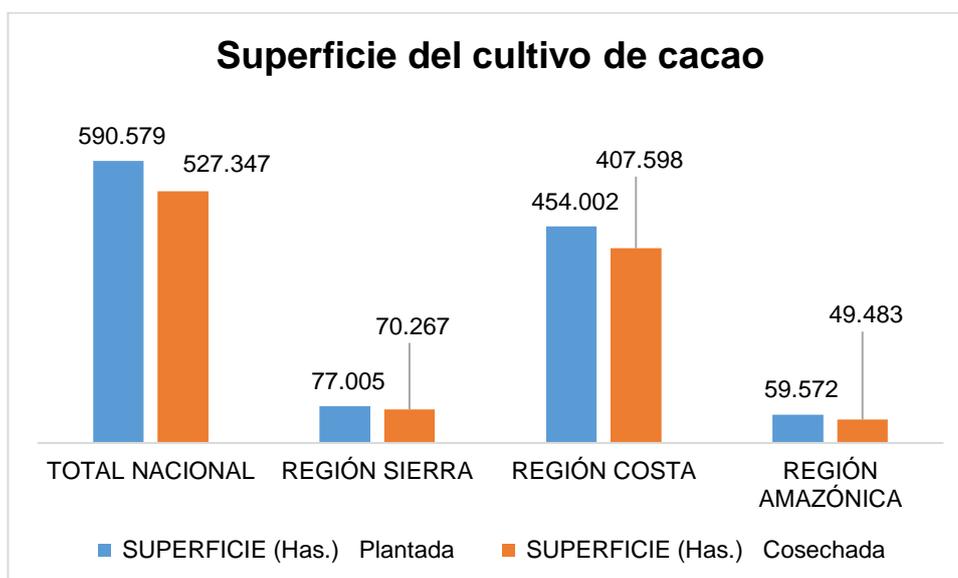


Nota. Millones USD. CEDIA (2020).

Superficie plantada y cosechada del cacao. Conforme los datos establecidos en la figura 2, se determina que, en el 2020 Ecuador registró una superficie plantada de cacao de 590,579 ha, cosechando aproximadamente 527,347 ha a nivel general. Cabe resaltar que, gran parte de los cultivos se generan en la región costa, donde las plantaciones alcanzaron las 454,002 hectáreas, produciendo la cosecha de 407,598 hectáreas de cacao. Dentro de esta región, las provincias con una mayor superficie plantada y cosechada fueron Los Ríos (133,916 ha - 124,457 ha), Guayas (115,589 ha - 108,971 ha) y Manabí (112,786 ha - 102,102 ha).

Figura 2

Superficie plantada y cosechada del cacao a nivel nacional



Nota. INEC (2022)

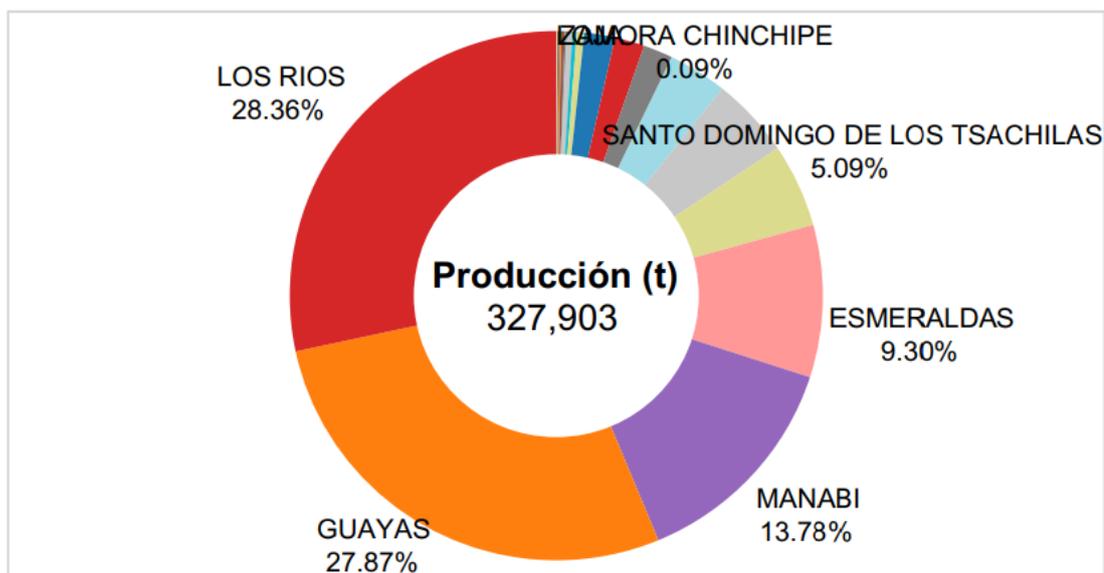
Producción nacional del cacao ecuatoriano. Según las estadísticas agropecuarias procedentes de la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC), Ecuador durante el año 2020 registró una producción nacional de 327,903 tm de cacao, donde el 80.3% derivó de la región costa (263,274), el 13.6% de la sierra (44,436) y el 6.2% restante de la Amazonía (20,193). En la región costa, la mayor producción derivó de la provincia de Los Ríos con 93,008 tm de las cuales, el 96.6% procedieron de cultivos solos (no se asocia con otros cultivos) y el 3.4% de los cultivos asociados. Posteriormente, se destaca la provincia del Guayas con 91,385 tm y Esmeraldas con 30,504 tm.

En la región sierra, las provincias que predominaron en la producción del cacao fueron Santo Domingo de los Tsáchilas con 16,699 tm, de los cuales, el 83.7% fueron cultivos solos y el 16.3% cultivos asociados. En tanto que, en la provincia de Bolívar, se identificó 16,044 tm, donde el 48.3% derivaron de los cultivos solos y el 51.7% de los asociados. Finalmente, las provincias que sobresalieron por su producción de cacao en la región de la Amazonía correspondieron a Orellana 11,681 tm y Sucumbíos 5,909 tm (INEC, 2022). En la siguiente figura se evidencia la participación de producción

nacional del cacao, destacando Los Ríos con el 28.36% y Guayas con el 27.87% (SIPA, 2022b).

Figura 3

Participación de producción nacional del cacao - 2020



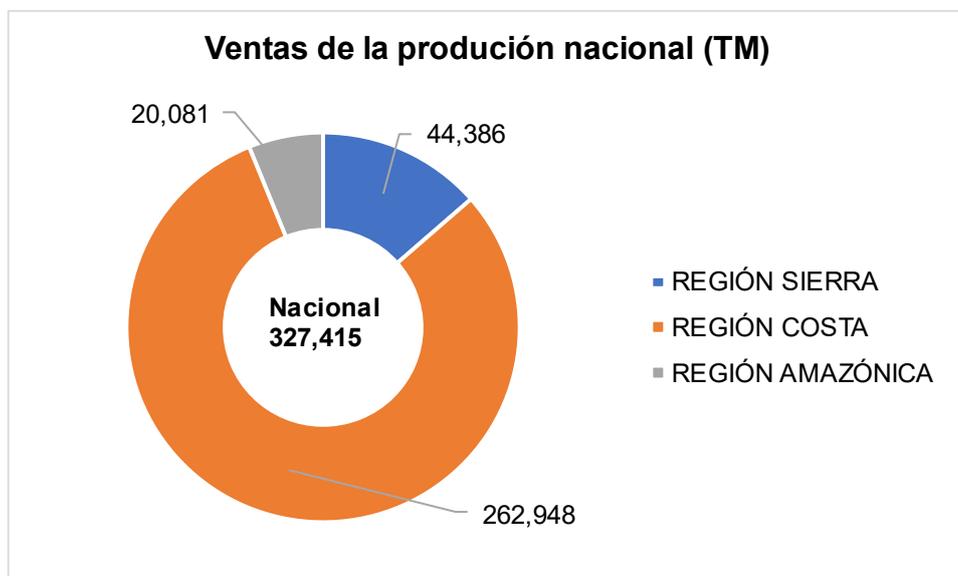
Nota. SIPA (2022)

Ventas de la producción del cacao ecuatoriano (en toneladas métricas).

Dado el reconocimiento de la superficie plantada y cosechada del cacao a nivel nacional en conjunto con su producción, en la figura 4 se evidencian las tm que se comercializaron según la producción obtenida. Bajo este enfoque, se destaca que, de las 327,903 tm de cacao producidas en el país, se vendieron 327,415 tm, predominando la región costa con el 80.3% (262,948) destacando las provincias de Los Ríos, Guayas y Manabí.

Figura 4

Ventas de la producción nacional (TM)

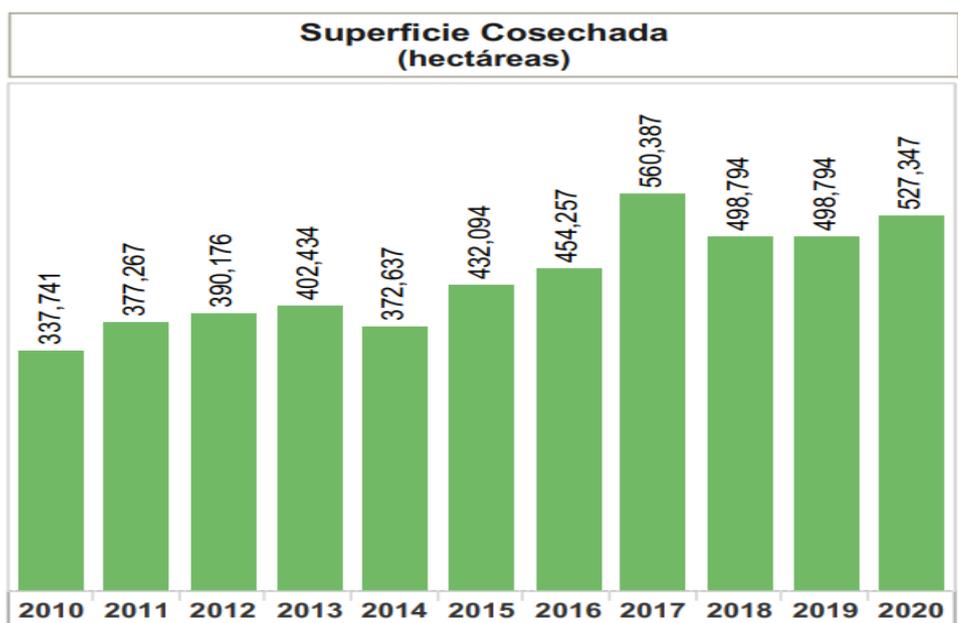


Nota. INEC (2022)

Superficie cosechada de cacao a nivel nacional (2010-2020).

Figura 5

Superficie cosechada de cacao a nivel nacional



Nota. SIPA (2022)

En la figura 5 se evidencian datos relacionados con la superficie cosechada de cacao a nivel nacional desde el año 2010 hasta el 2020 (no se identificaron registros del 2021 en el sistema) demostrando la existencia de una tendencia creciente hasta el 2017. Durante este período, los factores que impulsaron este panorama aluden a la presencia de una productividad mayor de la variedad CCN-51 y el incremento de la demanda internacional de este producto.

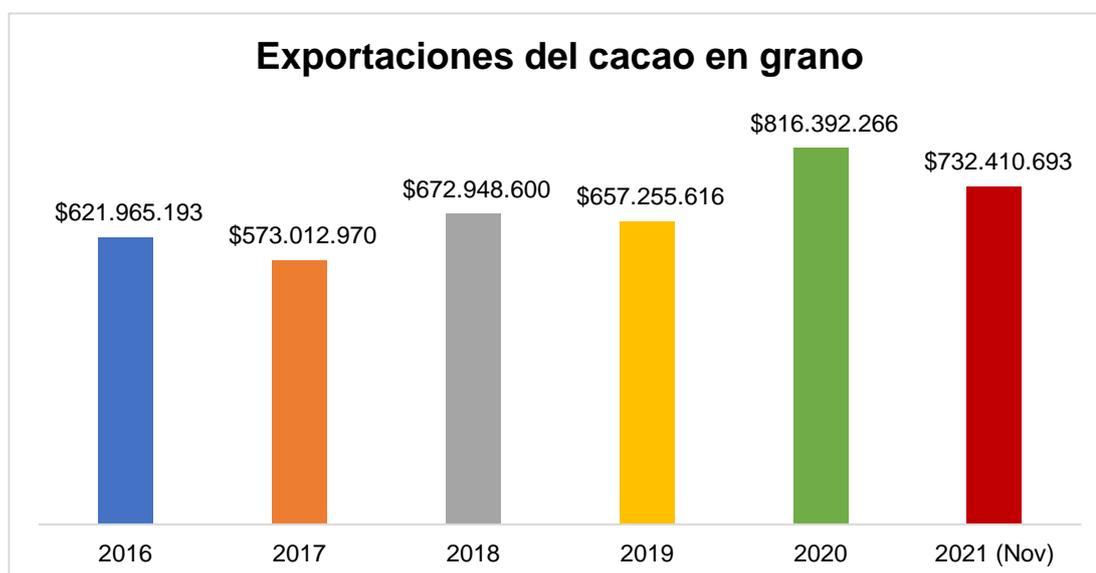
Sin embargo, en el año 2018 y 2019 se identificó una reducción de la superficie cosechada, pese a la tenencia de condiciones normales en las plantaciones. En este ámbito, el escenario negativo derivó de aspectos como las lluvias, el fenómeno de las heladas y el frío, los cuales generaron el surgimiento de plagas y la caída de las flores, obstaculizando el desarrollo óptimo de las plantaciones, integrando además la ejecución de labores sin tecnificación (BCE, 2019; BCE, 2020). Para el 2020 se evidenció un crecimiento leve del 5.7% en la superficie cosechada, dado la presencia de condiciones vegetativas buenas. No obstante, aún existen aspectos negativos que influyen en los cultivos del cacao, como la ausencia de asistencia técnica, falta de financiamiento, escasez y alto costo de la mano de obra, baja demanda del producto, costos elevados de los insumos, el bajo precio del producto, enfermedades y plagas, en conjunto con la pandemia (BCE, 2021b).

Mercado externo del cacao (Exportaciones Ecuador-mundo)

Exportaciones totales del cacao ecuatoriano. En la siguiente tabla se registran las exportaciones del cacao ecuatoriano desde el 2016 hasta noviembre del 2021, mismas que han preservado una tendencia hasta el 2019; no obstante, para el 2020 se identificó un valor exportado de \$ 935,023,679 USD por un total de 353,897 toneladas. Durante este período, las exportaciones del cacao aportaron con el 12.40% en la participación del sector agropecuario, rompiendo un récord en ventas pese a la pandemia; en este ámbito los mercados principales fueron Estados Unidos y naciones del sudeste asiático. En lo que respecta al año 2021, se identificó un crecimiento del 18.2% de las exportaciones (Nov 2020 – Nov 2021) con un valor de \$ 842,903,819 por 321,061 t; esta situación derivó de la creciente demanda del producto en países como Malasia e Indonesia.

Tabla 2*Exportaciones del cacao ecuatoriano*

Año	Valor (USD)	Peso	Participación agropecuaria
2016	\$ 750,025,355	253,018 t	12.50%
2017	\$ 672,423,275	308,267 t	10.90%
2018	\$ 787,926,217	321,912 t	12.10%
2019	\$ 763,880,386	297,067 t	11.50%
2020	\$ 935,023,679	353,897 t	12.40%
2021 (Nov)	\$ 842,903,819	321,061 t	12.50%

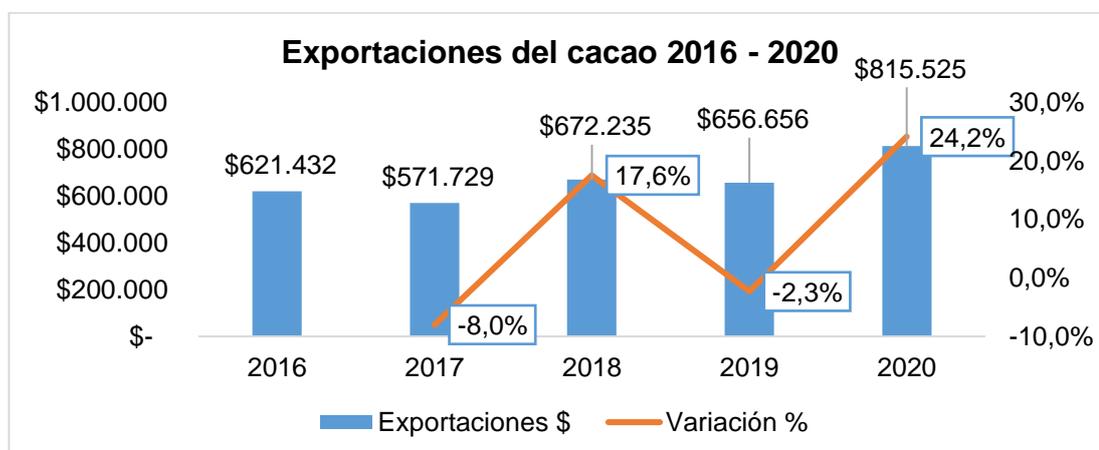
Nota. SIPA (2022)**Exportaciones del cacao ecuatoriano en grano.****Figura 6***Exportaciones del cacao en grano**Nota.* SIPA (2022)

Ecuador se caracteriza por exportar una variedad de productos que derivan del cacao; sin embargo, en la figura 6 se analiza únicamente las exportaciones de cacao en grano. Según la proyección realizada, desde el 2016 a noviembre del 2021, las

exportaciones de este producto han presentado una tendencia dinámica en cuanto a su crecimiento y decrecimiento. Durante el 2017 se identificó una baja en el valor de las exportaciones del 7.9%; a pesar de que existió un incremento en el volumen de la exportación pasando de 227,213 t en el 2016 a 285,229 t en el 2017, los ingresos no aumentaron, dado el precio bajo del cacao a nivel internacional.

Por otro lado, en el 2018 se identificó un crecimiento del valor de las exportaciones del 17.4% generando \$ 672'948,600 (USD) dado el incremento del precio del producto. Para el 2019, se registró un leve decrecimiento de las exportaciones (2.3%) produciendo valores de \$ 657'255,616, mientras que, en el 2020 se evidenció un crecimiento significativo de las exportaciones del cacao en grano (24.3%) obteniendo ingresos de \$ 816'392,266 debido a la exportación de mayores toneladas del producto, un escenario que ha sido favorecido por las condiciones climáticas buenas, ocasionando excelentes cosechas. Finalmente, a noviembre del 2021, los ingresos de las exportaciones fueron de \$ 732'410,693, esto debido al número bajo de toneladas que se exportó en el primer semestre del 2021; no obstante, dicho criterio visualizó un crecimiento significativo a partir del mes de julio, llegando a noviembre con un valor de 110'755,175 por 44,609 t.

Exportaciones del cacao como producto principal. En relación con el grupo principal, las exportaciones primarias alcanzaron en el 2020 un total de \$ 16'092,165 (Miles de USD FOB), donde el cacao aportó con el 5.1% representando un valor de \$ 815,525. Durante el 2021 (enero-noviembre) las exportaciones se estipularon en \$ 730,590 (BCE, 2021a). A continuación, se evidencia la evolución de las exportaciones del cacao como producto principal desde el 2016 al 2020 y su variación porcentual.

Figura 7*Exportaciones del cacao como producto principal 2016 - 2020**Nota.* BCE (2021)**Exportaciones del cacao ecuatoriano hacia Europa (Partida 18.01).**

Considerando la partida arancelaria 18.01 que hace referencia a las exportaciones de cacao en grano, se identificó que hacia Europa se destina un total de 86,701.3 tm de cacao, generando ingresos de \$ 223'225,2. Dentro de este continente, se destaca Países Bajos, representando el país principal de destino de las exportaciones de cacao ecuatoriano con un valor de \$ 76'416,3, seguido de Bélgica y Alemania (Ver tabla 3). Con respecto al rubro cacao y elaborados, de enero a noviembre del 2021 se registraron exportaciones con un valor FOB de \$ 843 millones (USD), cuyo destino principal fue la Unión Europea, preservando un crecimiento del 3% (Fedexpor, 2022).

Tabla 3*Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado*

Continentes	País destino	2021	
		TM (Peso Neto)	FOB (millones de dólares)
Europa	Alemania	14.526,3	38.812,6
Europa	Austria	25,0	73,5
Europa	Bélgica	18.696,9	47.830,0
Europa	Bulgaria	500,4	1.179,1

Europa	Dinamarca	0,0	0,1
Europa	España	4.314,1	11.674,5
Europa	Estonia	4.151,7	9.963,4
Europa	Francia	108,8	581,6
Europa	Italia	13.969,0	35.148,4
Europa	Noruega	0,4	5,8
Europa	Países Bajos (Holada)	29.914,1	76.416,3
Europa	Polonia	424,7	1.127,0
Europa	Portugal	0,1	0,3
Europa	Reino Unido	43,7	339,9
Europa	República Checa	2,0	5,1
Europa	Rusia	22,7	61,0
Europa	Suecia	1,2	5,5
Europa	Suiza	0,2	1,1
Total		86,701.3	223,225,2

Nota. BCE (2022)

Importaciones de Europa con respecto al cacao. En la siguiente tabla se evidencia que Europa importa \$103'103,692 en cacao de todo el mundo, predominando países como Alemania, Países Bajos, Francia, Reino Unido y Bélgica. A continuación, se identifica el valor importado de cacao durante el 2020 de todos los países que conforman el continente europeo, incluyendo su participación en las importaciones mundiales.

Tabla 4

Importaciones de Europa con respecto al cacao mundial

Importadores	Valor importado en 2020 (miles de USD)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Alemania	\$4,957,921	9,4
Países Bajos	\$4,836,422	9,2
Francia	\$3,537,495	6,7
Reino Unido	\$3,000,775	5,7

Bélgica	\$2,933,953	5,6
Polonia	\$1,531,381	2,9
Italia	\$1,369,448	2,6
Rusia, Federación de	\$1,221,288	2,3
España	\$1,095,472	2,1
Turquía	\$708,979	1,3
Suiza	\$620,267	1,2
Austria	\$607,513	1,2
Suecia	\$501,249	1
Irlanda	\$469,488	0,9
República Checa	\$464,528	0,9
Rumania	\$383,283	0,7
Ucrania	\$375,925	0,7
Dinamarca	\$353,601	0,7
Hungría	\$337,187	0,6
Eslovaquia	\$334,811	0,6
Bulgaria	\$299,812	0,6
Portugal	\$264,925	0,5
Noruega	\$254,282	0,5
Croacia	\$206,947	0,4
Grecia	\$180,436	0,3
Belarús	\$155,992	0,3
Estonia	\$153,308	0,3
Lituania	\$147,095	0,3
Serbia	\$131,956	0,3
Eslovenia	\$131,099	0,2
Bosnia y Herzegovina	\$105,192	0,2
Letonia	\$88,524	0,2
Azerbaiyán	\$75,958	0,1
Luxemburgo	\$69,492	0,1

Macedonia del Norte	\$51,387	0,1
Georgia	\$45,931	0,1
Armenia	\$41,887	0,1
Islandia	\$28,546	0,1
Chipre	\$28,274	0,1
Albania	\$27,269	0,1
Moldavia	\$26,766	0,1
Montenegro	\$21,874	0
Malta	\$19,629	0
Andorra	\$6,756	0

Nota. Trade Map (2020)

Destinos principales de las exportaciones de cacao ecuatoriano. Con respecto a los destinos principales de las exportaciones del cacao en grano, durante el 2019, el primer lugar fue ocupado por Indonesia con un total de \$168'810,70, seguido de Estados Unidos, Países Bajos, México y Malasia, abarcando el 80% de las cifras generales (CEDIA, 2020). Sin embargo, para el 2020, quien lideró la lista fue Estados Unidos con \$ 198 millones, posteriormente, se estableció Indonesia con \$ 193 millones, Malasia con \$ 125 y Países Bajos con \$ 69 millones (Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca, 2021). En lo que respecta al año 2021 (noviembre) en la siguiente tabla se determinan los 10 principales destinos del cacao ecuatoriano (SIPA, 2022a).

Tabla 5

Principales destinos de exportación del cacao ecuatoriano

N°	País	Valor (USD)	Peso (t)
1	Estados Unidos	202.701.746 USD	76,326
2	Indonesia	140.718.418 USD	57,902
3	Malasia	81.287.343 USD	33,626
4	Países Bajos (Holanda)	80.861.716 USD	30,801
5	México	66.607.596 USD	27,041

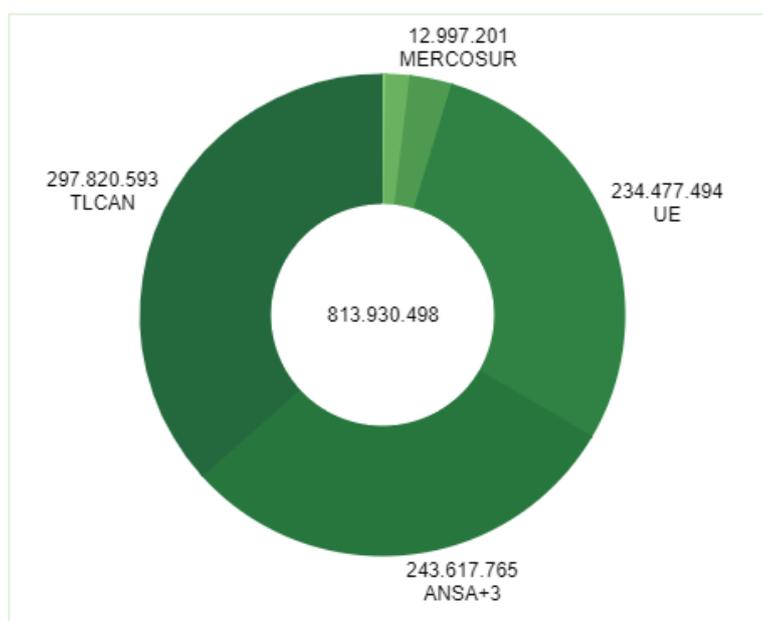
6	Bélgica	47.853.090 USD	18,699
7	Alemania	45.177.836 USD	15,954
8	Italia	35.222.619 USD	13,980
9	Canadá	28.511.251 USD	10,906
10	Japón	16.782.428 USD	5,455

Nota. SIPA (2022)

Destinos principales de las exportaciones de cacao ecuatoriano por bloques económicos. Conforme los datos establecidos en la siguiente figura, se reconoce que el cacao ecuatoriano se destina principalmente a los países suscritos en el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) con un valor de \$297'820,593. En segundo lugar, se destacan los países miembros de la Asociación de Naciones del Sureste Asiático más Tres (ANSA+3) con un monto de \$243'617,765, mientras que, en el tercer puesto se ubicó la Unión Europea (UE) con un total de \$234'477,494. Los bloques económicos restantes aluden al Mercado Común del Sur-MERCOSUR (\$12'997,201), la Comunidad Andina-CAN (\$22'874,039), el Mercado Común Centroamericano-MCCA (\$1'225,085) y la Comunidad del Caribe-CARICOM (\$8,075).

Figura 8

Exportaciones de cacao ecuatoriano por bloques económicos



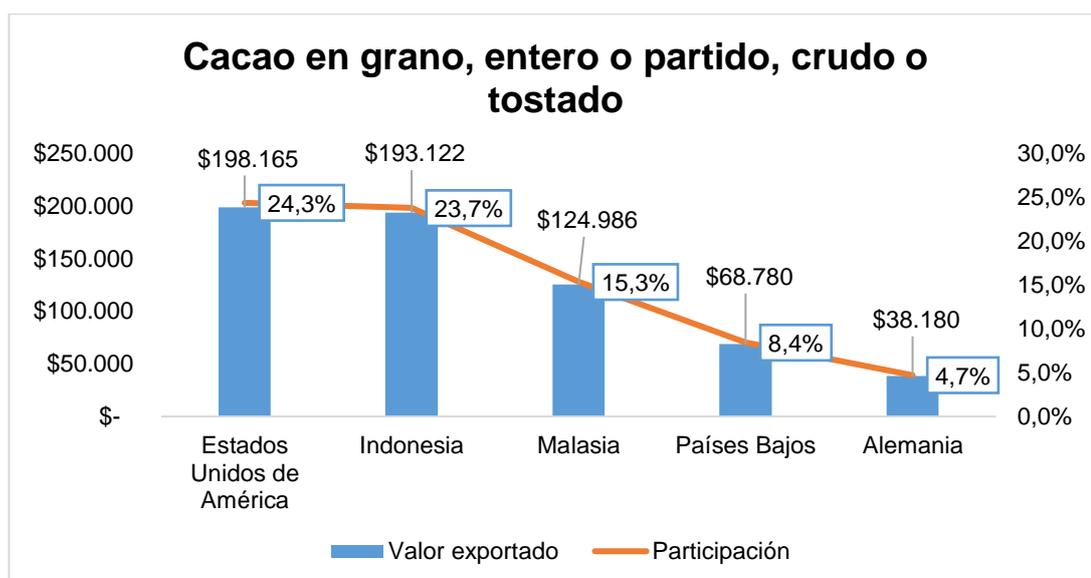
Nota. SIPA (2022)

Destinos principales de las exportaciones del cacao según su clasificación arancelaria. Es importante mencionar que, el cacao y sus preparaciones dentro de la clasificación arancelaria se encuentra ubicado en el capítulo 18, abarcando un total de seis códigos que involucra el cacao en grano, en cáscara, pasta de cacao, manteca, en polvo y chocolate (CFN, 2018). Conforme la categorización identificada, a continuación, solo se establece información relacionada con los principales destinos de exportación del cacao ecuatoriano en grano, crudo o tostado, entero o partido, según la subpartida analizada, el valor exportado y su participación como socio para el Ecuador durante el año 2020.

Código 1801. Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado. Referente a la subpartida analizada, las exportaciones ecuatorianas de este producto con el mundo representaron un total de \$ 816,392 (miles USD) destacando con el 24.3% Estados Unidos. En segundo lugar, se estableció Indonesia con una participación del 23.7%, mientras que, el top 3 lo conformó Malasia con el 15.3%. Con respecto a Bélgica, esta nación ocupó el séptimo lugar con un valor exportado de \$31,858 y una participación de 3.9% (Trade Map, 2022).

Figura 9

Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado



Nota. Trade Map (2022)

Importadores del cacao en el mundo. Dentro de este ámbito, es fundamental reconocer los 10 principales importadores del cacao en el mundo; en consecuencia, se presenta una lista de los países importadores considerando criterios como el valor importado y su participación a nivel global.

Tabla 6

Principales importadores de cacao en el mundo

Importadores	Indicadores		
	Valor importado en 2020 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2019-2020 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Estados Unidos de América	\$ 5,188,544	1	9,9
Alemania	\$ 4,957,921	1	9,4
Países Bajos	\$ 4,836,422	3	9,2
Francia	\$ 3,537,495	5	6,7
Reino Unido	\$ 3,000,775	8	5,7
Bélgica	\$ 2,933,953	7	5,6
Canadá	\$ 1,622,209	4	3,1
Polonia	\$ 1,531,381	15	2,9
Italia	\$ 1,369,448	8	2,6
Rusia	\$ 1,221,288	-2	2,3

Nota. Trade Map (2020)

Exportadores del cacao en el mundo. A continuación, se presenta el top 10 de los principales exportadores de cacao en grano en el mundo.

Tabla 7*Principales exportadores de cacao en el mundo*

Exportadores	Indicadores		
	Valor exportado en 2020 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2019-2020 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Costa de Marfil	5,231,214	12	46,3
Ghana	1,705,825	-7	15,1
Camerún	947,086	8	8,4
Ecuador	816,392	24	7,2
Bélgica	632,978	19	5,6
Nigeria	279,499	12	2,5
Malasia	242,542	-7	2,1
Países Bajos	207,826	-53	1,8
República Dominicana	181,164	-1	1,6
Perú	145,747	-3	1,3

Nota. Trade Map (2020)

Dentro de este marco, se aborda el mercado europeo, donde es imprescindible reconocer que países de Latinoamérica como República Dominicana y Perú son los competidores principales de Ecuador dentro de este continente. Sin embargo, el mayor proveedor de granos de cacao para Europa es África Occidental, seguido de Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Nigeria (CBI, 2021).

Acuerdos establecidos en el sector cacaotero ecuatoriano

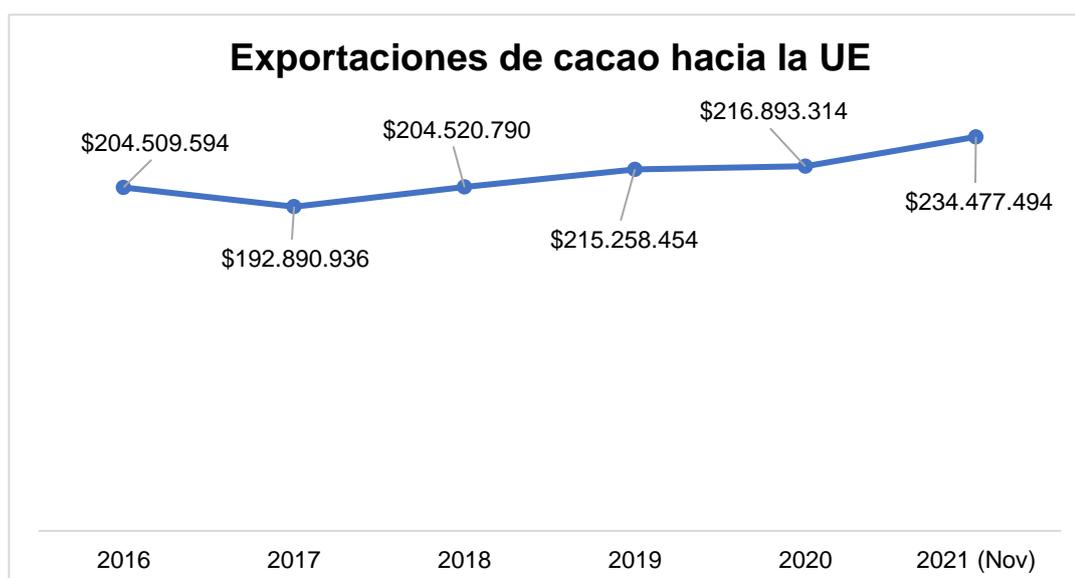
Dentro de este marco, se destaca el acuerdo comercial multipartes entre Ecuador y la Unión Europea, mismo que entró en vigor el 1 de enero del año 2017 cumpliendo cinco años en la actualidad. Este acuerdo aseguró el ingreso del 0% de arancel de la mayor parte de la oferta exportable del país, aspecto que generó hasta el 2020, un incremento del 1.6% de las exportaciones nacionales (Corporación Eléctrica

del Ecuador, [CELEC], 2017). Dentro de los productos que se beneficiaron por esta relación se destaca el camarón, el banano, el cacao, el café, las flores y los enlatados de pescado; en los últimos años, tras la vigencia del acuerdo comercial, Ecuador se ha permitido reforzar la matriz exportadora primaria tradicional eludiendo la diversificación productiva (Daza et al., 2020).

En la figura 10 se evidencia la evolución de las exportaciones del cacao ecuatoriano hacia la Unión Europea, evidenciando que, desde que entró en vigor el acuerdo las exportaciones se han incrementado con el paso de los años. Dentro de este marco, es fundamental reconocer que los ingresos por las exportaciones del cacao hacia la UE decrecieron en el 2017 en comparación con el 2016 a pesar de la prevalencia del acuerdo, hecho que se justifica por la caída del precio del producto a nivel internacional. No obstante, para el 2018 se registró un crecimiento del 6%, en el 2019 el 5.3%, en el 2020 el 0.8% y a noviembre del 2021 fue del 8.1%. De esta forma, se determina que el acuerdo ha representado una herramienta fundamental que ha permitido afianzar las relaciones comerciales con la UE, garantizando una apertura mayor a los países que lo conforman y generando facilidades para la exportación del producto el cual contribuye significativamente en la esfera económica del país.

Figura 10

Exportaciones de cacao hacia la UE



Nota. SIPA (2022)

Con respecto a los acuerdos comerciales recientes, se resalta la relación comercial entre el Ecuador y la Asociación Europea de Libre Comercio (Efta) el cual entró en vigor el 1 de noviembre del año 2020; conforme sus características relevantes, las oportunidades que brinda este acuerdo se centran en la liberalización del comercio bajo el establecimiento de plazos y mecanismos de desgravación convenientes que permiten al país precautelar la sostenibilidad productiva y económica. En este ámbito, se dispuso el ingreso libre de arancel del 99% de las exportaciones nacionales al Efta, beneficiando a los productos pesqueros, manufactureros, acuícolas y agrícolas; en este último se destaca el cacao y sus derivados (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, [MPCEIP], 2020).

Por otro lado, se integra el tratado comercial entre Ecuador y Estados Unidos, el cual fue firmado el 8 de diciembre del año 2020. El objetivo principal de esta relación se enfocó en establecer un panorama positivo, seguro, beneficioso y caracterizado por el comercio fluido para las micro, pequeñas y medianas empresas (Mipymes). Los beneficios de esta relación implican la garantía de un intercambio seguro y justo, favoreciendo a los productos como el cacao en grano, el camarón, el banano, el brócoli, las conservas de atún, entre otros, mismos que representan los principales productos exportados a este mercado (Fedexpor, 2021).

Cadena de suministro del cacao ecuatoriano

La cadena de suministro del cacao ecuatoriano se encuentra conformado por diversos actores que refieren a los proveedores-productores, los centros de acopio, las procesadoras y vendedores, integrando los procesos de comercialización hacia el mercado exterior. A continuación, se detalla cada criterio.

Proveedores y productores

Los proveedores representan el primer eslabón de la cadena de suministro del cacao ecuatoriano, mismo que se encuentra conformado por organismos nacionales o extranjeros, cuya función se centra en abastecer tanto a las industrias como a los agricultores de todos los insumos que se requieren para el desarrollo de las actividades

involucradas en el cacao. En este ámbito, destacan los proveedores de plantas, las comercializadoras, asociaciones como Anecacao, Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Ecuador (INIAP) y pequeños productores.

Con respecto a los productores, es fundamental mencionar que la producción del cacao se encuentra dominada por unidades productivas pequeñas y medianas, por ende, los pequeños productores se establecen en asociaciones mismas que son categorizadas en pequeños, medianos y grandes. A nivel nacional, existen 160 asociaciones pequeñas de productores de cacao CCN-51 y nacional; por otro lado, existen alrededor de 10 a 20 asociaciones medianas y grandes de productores del cacao nacional, mientras que, las asociaciones grandes del cacao CCN-51 se encuentra conformado por 7 productores (Cañadas & Sablón, 2019; García et al., 2021). Cabe resaltar que, el sector cacaotero representa una fuente de empleo relevante, donde más de 600,00 personas dependen de esta actividad de forma directa o indirecta, en especial los pequeños productores que mayoritariamente derivan de la agricultura familiar (Zambrano & Chávez, 2018).

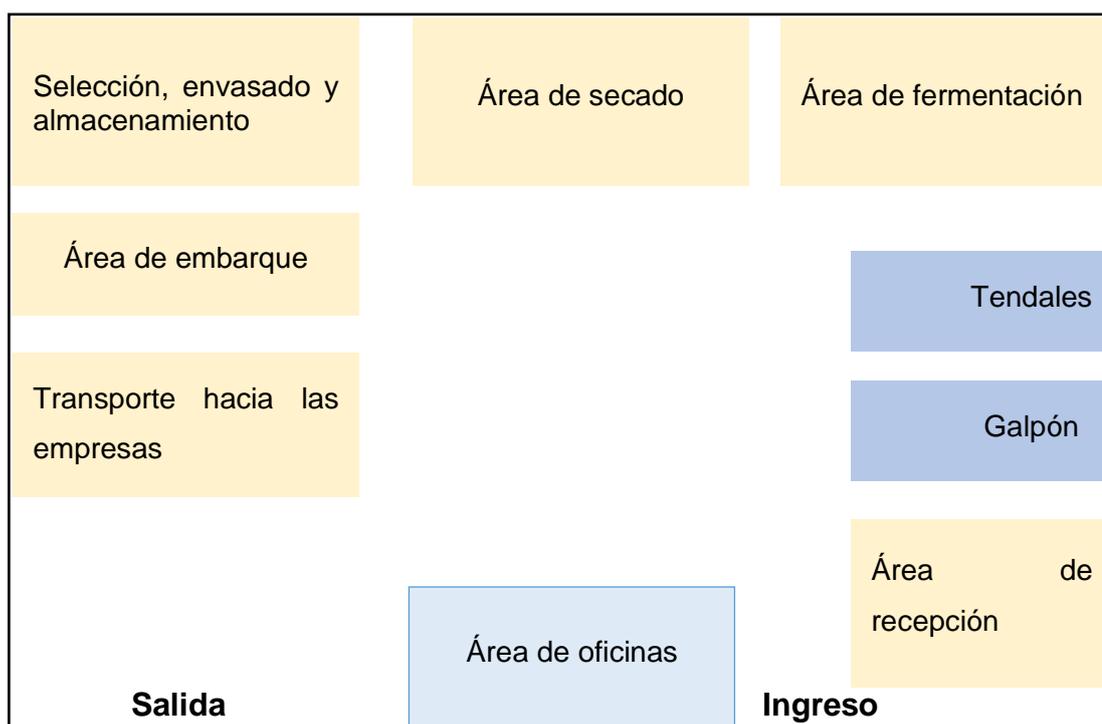
Centros de acopio

Dado los métodos de siembra y cosecha, se requieren centros de acopio para el almacenamiento de los frutos y semillas de cacao, cuyo volumen se caracteriza por ser representativo para las procesadoras. Cabe mencionar que, en estos centros se gestiona la recolección del cacao en sus diferentes formas, aspecto que se cumple conforme las particularidades de la industria en donde se fabricará el chocolate (Cañadas & Sablón, 2019). De acuerdo con el MAGAP (2019) durante el período citado existieron 92 centros de acopio, los cuales se han establecido en la provincia de Los Ríos, Guayas, Manabí, El Oro, Morona Santiago, Cañar, Orellana, Loja, Carchi, Bolívar, Chimborazo y Cotopaxi, favoreciendo la venta de los productos procedentes de los medianos y pequeños agricultores (MAGAP, 2019).

Plano del centro de acopio. De acuerdo con el MPCEIP (2019) un centro de acopio es una instalación en la cual se ejecutan actividades vinculadas con la recepción, fermentación, secado, clasificación, selección, empaque y almacenamiento del producto. Dentro de este ámbito, se enfatiza el concepto de acopiador, una persona jurídica o natural que se encarga de recibir, manipular y almacenar los productos para su comercialización posterior. En la figura 11 se evidencia un plano de un centro de acopio de cacao ecuatoriano, infraestructura que generalmente se encuentra conformada por un galpón para la recepción y almacenamiento del producto, tendales, áreas para la secadora, de fermentación, de selección y envasado, para pesado, almacenaje, sellado, embarque y de oficinas.

Figura 11

Distribución del centro de acopio



Capacidad del centro de acopio. Para determinar la capacidad del centro de acopio se determina como factor clave de este proceso la capacidad productiva que poseen las secadoras industriales, debido que, el secado del cacao representa la fase primordial para cumplir con los requisitos estipulados en la normativa nacional y consecuentemente entregar al mercado un grano de cacao de calidad.

Procesadores

Los procesadores son aquellas empresas que se encargan de la fabricación del chocolate, mantea de cacao, torta, licor y polvo de cacao. En este marco, se resaltan organizaciones como Agroarriba S.A, Barry-Callebaut Ecuador S.A, Cafiesa S.A., Chocolates Finos Nacionales Cofina S.A., Aromatic Cocoa Export S.A, entre otros (Anecacao, 2022b).

Vendedores

La cadena de suministro del cacao ecuatoriano ofrece tanto a personas naturales como empresas una diversidad de producto minoristas y mayoristas. En el ámbito nacional, existen organizaciones que venden el cacao únicamente como la materia prima con la finalidad de que otros logren transformarla y elaborar productos con un valor agregado (Cañadas & Sablón, 2019). Dentro de este marco, se destaca la comercialización del producto hacia el mercado interno y externo; en la esfera internacional, los destinos principales obtienen el cacao a través de las empresas nacionales exportadoras, intermediarios o bróker. Es fundamental mencionar que en el exterior también existen procesadoras que se encargan de transformar el cacao en grano (nacional o CCN-51) en otros productos con un valor agregado, tales como el chocolate, manteca de cacao, bebidas, entre otros, para dirigirlos al consumidor final. En la figura 11 se evidencia la cadena de suministro del cacao ecuatoriano.

Problemas en la cadena de suministro

En lo que respecta a la cadena de suministro del cacao ecuatoriano, existen diferentes problemas que afectan las actividades que se desarrollan en este sector, tales como una productividad baja de las plantaciones, falta de adopción tecnológica, plantaciones ubicadas en zonas inadecuadas a nivel geográfico para la producción, problemas de mezcla varietal y la contaminación por metales pesados en las almendras de cacao. Adicional, también se destaca la tenencia de una industria nacional débil en los procesos de transformación, capacidades limitadas en los procesos que interviene el cacao y una debilidad en la esfera institucional (Fontagro, 2019).

A pesar del escenario identificado en el marco nacional, es fundamental reconocer el paradigma que envuelve al mercado internacional. Por lo general, desde hace mucho tiempo las empresas han venido trabajando con el sistema esbelto o lean system en inglés, una filosofía que propone que las empresas trabajen con el volumen de inventario necesario para cumplir con la demanda, esto con la finalidad de bajar los costos, incrementar la productividad y ser más eficientes. No obstante, a raíz de la pandemia, las cadenas de suministros mundiales se interrumpieron dado el cierre de puertos, fábricas, cuarentenas, cierre de fronteras, falta de contenedores, falta de personal para atender las naves en puertos que no cerraron, etc.

En consecuencia, se expone que las cadenas logísticas del cacao a nivel mundial se vieron comprometidas por las restricciones de movilidad existentes entre los países productores que generó el cierre de las instalaciones aeroportuarias y portuarias, afectando significativamente las importaciones y exportaciones globales (Rikolto, 2020).

Dado lo anteriormente expuesto, las empresas internacionales han venido analizando soluciones para evitar la paralización total de sus actividades por la falta del producto. Se resaltan tres alternativas planteadas, donde la primera alude al hecho de que la empresa compra más producto para tener un mayor volumen de inventario y asegurar su producción. La segunda opción se centra en que las organizaciones buscan proveedores más cercanos prevaleciendo aspectos como la calidad y el precio del producto.

Por otro lado, la tercera alternativa implica que las empresas produzcan la materia prima a nivel local, un aspecto que en muchos países no se puede realizar debido a las características del suelo, procesos de manejo sobre las plantaciones y cosechas del producto en conjunto con la mano de obra. Cabe resaltar que estas acciones han sido contempladas por las organizaciones que transforman la materia prima en un producto con valor agregado, tal es el caso de Bélgica. Un país que a nivel mundial es famoso por sus chocolates, los cuales reflejan calidad y tradición, siendo

el segundo mayor exportador de productos de chocolate en el mercado internacional (Ministry of Foreign Affairs, 2020).

Por consiguiente, con el objetivo de otorgar una solución a esta problemática, surge la alternativa de establecer un centro de distribución de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo. Dentro de las ventajas que sustenta la tenencia de este centro de acopio se encuentra el ahorro de tiempo por el proceso de exportación del producto y la oportunidad de obtener la materia prima de forma inmediata. Por otro lado, los beneficios orientados al exportador del cacao ecuatoriano implican la prevalencia de un canal de distribución sólido y estable en el mercado europeo, garantizando un proceso de comercialización justo que beneficiaría tanto a los productores (pequeños, medianos y grandes) como a los agricultores.

Figura 12

Cadena de suministro del cacao ecuatoriano



Entrevistas a actores del sector cacaoero ecuatoriano

Con el objeto de tener una mejor visión de la posición de los productores ecuatorianos, se realiza una serie de entrevistas con representantes de este sector. Cabe resaltar que, los entrevistados procedieron de la provincia del Guayas, mismos que solicitaron la confidencialidad de sus datos en el presente estudio.

1. ¿Cuál es el panorama actual del sector cacaoero ecuatoriano?

Según las respuestas obtenidas, el cacao ecuatoriano representa un producto significativo para el desarrollo y crecimiento nacional, lo cual se debe a la fuerte presencia que tiene el producto ecuatoriano en el mundo, permitiendo que el país se haya establecido como el primer productor de cacao fino y de aroma a nivel mundial. En consecuencia, el cacao ecuatoriano se ha consolidado como la alternativa preferencial de ciertos países al momento de abastecerse de esta materia prima, ganando un reconocimiento y una demanda importante en los mercados internacionales, lo cual ha favorecido potencialmente al sector. En este punto también se destacó que, pese a la pandemia, el sector generó un récord tanto en la producción como en la exportación del producto, dado las buenas condiciones vegetativas, aspecto que fomentó la expectativa de incrementar la producción, lo que a su vez generará como resultado un crecimiento de las exportaciones y alcance en el mercado internacional.

2. ¿Qué características de la producción del cacao ecuatoriano han favorecido su inclusión en el mercado internacional?

Dentro de este marco, los productores destacaron aspectos como la calidad del grano, el sabor y el aroma del cacao ecuatoriano, los cuales han impulsado el posicionamiento del producto en el mercado internacional. Dado las condiciones geográficas del país y su riqueza en recursos biológicos, se identificó que el cacao fino de aroma posee características peculiares en cuanto a su sabor y aroma, lo cual es potencialmente requerido por los fabricantes del chocolate.

3. ¿Qué factores considera usted que afectan de forma negativa la producción de cacao ecuatoriano (cultivos)?

En cuanto a los factores que inciden de forma negativa en los cultivos de cacao, los productores destacaron aspectos como la prevalencia de condiciones climáticas desfavorables, manifestación de enfermedades o plagas, la escasez de mano de obra, el costo elevado de los insumos y la falta de financiamiento. Adicional, se integra la falta de asistencia técnica (visitas, capacitaciones, evaluaciones) en cuanto a programas integrales dirigidos a los productores del cacao.

4. ¿Considera que tales factores afectan la comercialización del producto perjudicando los ingresos procedentes del sector?

De manera general, los productores indicaron que los factores antes mencionados afectan la superficie plantada del producto, su producción y por ende las ventas del mismo tanto en el mercado nacional como en el internacional. En síntesis, dicho criterios ocasionan que la productividad no se incremente, afectando la situación económica de los productores y agricultores.

5. ¿Considera usted que la cadena de suministro del cacao ecuatoriano presenta problemas? (Determine cuáles)

Conforme las opiniones emitidas por los productores se identificaron que existen problemas en los cultivos del cacao, determinando que no se gestiona un control en cada etapa de este proceso. Además, se enfatizó el hecho de que en muchos casos no se incluye totalmente a los actores de la cadena al momento de otorgar el producto, esto se debe a la falta de organización del sector causando que el productor no logre vender su producto a los centros de acopio sino a otras personas que asumen el rol de intermediarios. Esto minimiza la prevalencia de un comercio justo, por ende, la mayoría de los productores se reúnen en asociaciones con la finalidad de percibir beneficios financieros. Asimismo, se resaltaron las limitaciones en la infraestructura para llevar a cabo las operaciones logísticas y un nivel elevado de desperdicios del producto por la acumulación del cacao y sus cáscaras en los centros de acopio.

6. ¿Qué consecuencias ha generado la pandemia de la Covid-19 en el sector cacaotero?

En el ámbito nacional, la pandemia ocasionó el acceso limitado hacia los insumos para el desarrollo de las actividades en las fincas de cacao, la suspensión de las plantaciones y cosechas del cacao, movilidad restringida de los trabajadores y las dificultades para trasladar el cacao hacia otros destinos como lo centros de acopio, de distribución, transformación y venta. Referente al marco internacional, el bloqueo de fronteras provocó el cierre de los puertos y aeropuertos, limitando el desarrollo de las exportaciones y afectando el flujo continuo de la cadena de suministro.

7. ¿Cómo ha afectado la pandemia de la Covid-19 a los productores del cacao ecuatoriano?

Durante el auge de la pandemia, los efectos generados por la Covid-19 en los productores del cacao ecuatoriano implicaron la reducción de las ventas del producto, lo que produjo el surgimiento de tensiones económicas y la prevalencia de sobre inventarios. Durante estos meses, los productores no disponían de los recursos necesarios para invertir y sostener las actividades de producción en los terrenos, ocasionando la necesidad de reducir la mano de obra en los procesos de manejo y cosecha del cacao.

8. ¿Cuáles han sido los factores que le han permitido al cacao ecuatoriano llegar al mercado europeo además de la vigencia de un acuerdo multipartes?

Dentro de este marco se reconoce que a pesar de tener una relación comercial consolidada con el mercado europeo, la calidad del cacao ecuatoriano constituye el factor principal que le ha permitido al producto establecerse en este continente. A través de la calidad, Ecuador ha logrado construir un enfoque de confianza, el cual ha sido percibido por tanto por la cadena de comercialización como por los consumidores. Adicional, se destaca la tenencia de certificaciones que simboliza un factor de competitividad para el sector cacaotero ecuatoriano, de las cuales se destaca la certificación internacional Fair Trade – Comercio Justo, Rainforest Alliance u orgánica, de Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA), Global GAP, entre otras.

9. ¿Durante el almacenamiento del cacao (centros de acopio, almacenes) ha visualizado pérdidas del producto? (Determine cuáles)

Según los datos obtenidos, los productores manifestaron la prevalencia de enfermedades o plagas, daños mecánicos como la presencia de golpes o aplastamiento del producto y la descomposición del cacao (pudrición). Esto muchas veces derivó de las condiciones climáticas en que se encontraba el producto y de almacenamiento, además de la falta de personal para llevar a cabo el proceso de fermentación, secado, clasificación y selección del producto, fomentando pérdidas económicas.

10. Debido a que Bélgica representa un mercado potencial para el cacao ecuatoriano ¿Considera viable implementar un centro de distribución de cacao ecuatoriano en este país para el mercado europeo?

De manera general, todos los productores indicaron que la implementación de un centro de distribución de cacao ecuatoriano en Bélgica para el mercado europeo representa un proyecto viable que no solo beneficiará a las empresas que elaboran chocolate en este continente, sino también a los productores nacionales. Debido que, de esta forma el productor tiene la oportunidad de exportar su producto de modo directo hacia el mercado europeo, excluyendo los procesos que se realizan en los centros de acopio nacionales y evitando las pérdidas económicas y de producto que han sido mencionadas con anterioridad.

Análisis general de las entrevistas

En la actualidad, el sector cacaotero ecuatoriano pese a la prevalencia de la pandemia ha logrado batir récords tanto en su producción como en la exportación del producto, lo cual ha impulsado la expectativa de incrementar su producción a fin de visualizar un crecimiento significativo de las exportaciones en el mercado internacional. Cabe resaltar que, el cacao ecuatoriano se ha establecido como la alternativa preferencial de muchos países para abastecerse de este producto, el cual destaca por su sabor, aroma y calidad del grano. A pesar de esto, es imprescindible reconocer que existen factores que afectan negativamente los cultivos del cacao y que no solo implican las condiciones climáticas, sino también la presencia de plagas, costos

elevados de insumos, escasez de mano de obra, falta de financiamiento y asistencia técnica, afectando la comercialización del producto y sus ingresos.

En lo que respecta a la cadena de suministro del cacao ecuatoriano, se identificaron problemas en el control de las etapas de cultivo y cosecha, limitada inclusión de los actores en la cadena, limitaciones infraestructurales para el desarrollo de las operaciones logísticas y un volumen elevado de desperdicios del producto. Referente a las consecuencias que ha producido la pandemia, se evidenció el acceso limitado hacia los insumos de este sector, suspensión de plantaciones y cosechas, entre otros factores. En tanto que, en el ámbito internacional se destacan los problemas en las cadenas logísticas, producto del cierre de las fronteras, puertos y aeropuertos; la incidencia de la Covid-19 afectó durante los primeros meses, la liquidez de los productores, impidiendo el desarrollo de nuevas inversiones en sus terrenos y prescindiendo de la mano de obra en ciertos procesos.

En el ámbito europeo, el cacao ecuatoriano se ha establecido no solo por la vigencia de un acuerdo, sino también por la calidad del producto y la tenencia de diferentes certificaciones que transmiten un enfoque de confianza hacia la cadena de comercialización y los consumidores. Un punto por destacar deriva del hecho de que los productores durante el almacenamiento del cacao en los centros de acopio han visualizado pérdidas económicas debido a la presencia de plagas, daños y descomposición del producto. Esto en función de la falta de personal que en ciertos casos se presenta durante los procesos de secado, fermentación y selección del producto. Bajo este paradigma, los productores determinaron que la implementación de un centro de distribución de cacao ecuatoriano en Bélgica para el mercado europeo constituye un proyecto viable que no solo beneficiaría a las empresas de este continente, sino también a los productores cacaoteros nacionales.

Capítulo 4. Propuesta de creación de un centro de distribución en Amberes

Descripción de la propuesta

La presente propuesta representa la cuarta alternativa de solución que ha sido analizada previamente en el tercer capítulo de la investigación. A continuación, se determinan los objetivos de la propuesta, su factibilidad y utilidad, validación teórica, entre otros aspectos.

Objetivos

Reconocer la forma en cómo se implementará el centro de distribución del cacao ecuatoriano en Bélgica.

Determinar la ubicación del centro de distribución del cacao ecuatoriano en Bélgica.

Identificar los costos que representa la implementación del centro de distribución del ecuatoriano en Bélgica.

Factibilidad y utilidad

La propuesta referida a la implementación del centro de distribución de cacao ecuatoriano en Bélgica constituye un proyecto factible a nivel técnico, legal y organizacional.

En el ámbito técnico se destacan las características de la terminal portuaria en la cual se almacenará el cacao ecuatoriano, considerando aspectos infraestructurales y de operación. En la esfera legal se destacan las normativas europeas requeridas para la distribución de cacao, como el reglamento CE No. 1881/2006 orientado al monitoreo de agentes contaminantes en los productos alimenticios, así como, las reformas para la promoción de prácticas responsables en la cadena de suministro del cacao. Adicional, se integra la reglamentación CE No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información al consumidor en cuanto a los alimentos y el reglamento CE No. 852/2004 del 29 de abril de 2004, relativa a la

higiene de los alimentos. En el ámbito organizacional se destacan los recursos humanos que facilitarán el funcionamiento del centro de distribución en Bélgica, estos implican al personal de operaciones, de mantenimiento y de seguridad.

La utilidad de esta alternativa se centra en crear una ventaja competitiva para el sector cacaoero ecuatoriano; a través del centro de distribución en Bélgica se busca brindar al mercado europeo el producto de forma oportuna e inmediata al momento en que se lo requiere y así evitar los tiempos de demora en cuanto a los procesos de importación y sobre todo, disminuir la posibilidad de enfrentar otras interrupciones de la cadena de suministros. Bajo este enfoque, dentro de los beneficios que generará la implementación del centro en Bélgica, se destaca la agilidad en el proceso de distribución, la reducción del tiempo de llegada a los puntos de venta, es decir a las empresas europeas importadoras del cacao, en conjunto con una mayor eficiencia en la gestión de las existencias (cacao en grano). En el caso de los productores, un centro de distribución representa una oportunidad para establecer relaciones comerciales efectivos con el mercado internacional, fomentando beneficios que mejorarán las condiciones económicas y de vida de este grupo poblacional.

Validación teórica

De acuerdo con Mauleón y Prado (2021) un centro de distribución es una instalación destinada a la recepción, almacenamiento y distribución de mercancías. La importancia de este tipo de centro reside en que permite agilizar el proceso de distribución de mercancías, reduciendo así el tiempo de llegada a los puntos de venta. Además, posibilita gestionar de forma eficiente las existencias, lo que redundará en una mejor calidad del servicio ofrecido al cliente. En el ámbito internacional, este centro permitirá distribuir el cacao ecuatoriano de forma eficiente hacia los países europeos, generando múltiples beneficios tanto para los productores cacaoeros nacionales como para las empresas del mercado extranjero.

Actividades de la propuesta

Implementación del centro de distribución del cacao ecuatoriano en Bélgica

Para establecer un centro de distribución de cacao ecuatoriano en Bélgica, se deben cumplir las siguientes normativas.

- Se debe contar con una empresa de importación y/o exportación de cacao en Bélgica
- La empresa debe tener experiencia en el comercio de cacao y disponer de una red de distribución en el puerto de Amberes de Bélgica
- Se debe mantener un acuerdo comercial para la importación y exportación de cacao entre Ecuador y Bélgica (Acuerdo de la Unión Europea)

Dado que uno de los requisitos imprescindibles para la implementación del centro de distribución reside en la tenencia de una empresa importadora de cacao en Bélgica, se deben considerar los siguientes requisitos para la constitución de una empresa.

- Ser mayor de edad
- Estar en posesión de un pasaporte válido
- Tener una dirección permanente en Bélgica
- Tener una cuenta bancaria en Bélgica
- Estar registrado en el Registro de Comercio de Bélgica
- Contar con una licencia de actividad comercial otorgada por el Ministerio de Economía
- Cumplir con las obligaciones fiscales y laborales vigentes en Bélgica

Con respecto a las obligaciones fiscales vigentes en Bélgica se determinan las siguientes:

- Declarar y pagar el Impuesto sobre la Renta (IRPF)
- Declarar y pagar el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA)
- Pagar el Impuesto sobre Sociedades (IS)

Por otro lado, las obligaciones laborales vigentes en Bélgica son la siguientes:

- Registrarse en el Servicio de Empleo de Bélgica (SEM)
- Afiliarse al Sindicato
- Pagar las cotizaciones a la Seguridad Social

Una vez constituida la empresa, esta tendrá la capacidad de importar el cacao ecuatoriano, considerando la tenencia de los siguientes criterios.

- Una autorización de importación emitida por la autoridad competente en Bélgica
- Una declaración de origen emitida por el exportador ecuatoriano
- Una factura comercial.

A continuación, se determina el proceso de importación y distribución del cacao ecuatoriano hacia Bélgica y el mercado europeo.

- El exportador ecuatoriano emite una declaración de origen en el que se detallan todos los datos relativos al producto que se va a exportar, como el número de código de barras, el peso, la cantidad, etc.
- La declaración de origen se envía a la autoridad competente en Bélgica, que la verifica y la aprueba.
- Una vez aprobada, la autoridad competente en Bélgica emite una autorización de importación.
- La autorización de importación se envía al importador belga (empresa previamente constituida), que la presenta junto con la factura comercial al departamento aduanero correspondiente.
- El departamento aduanero verifica que todos los requisitos han sido cumplidos y autoriza la importación del cacao en grano.
- Cabe resaltar que, la empresa importadora belga debe pagar los impuestos correspondientes a la importación del cacao en grano, los cuales son: Impuesto sobre el valor añadido (IVA) e Impuesto sobre las mercancías (ISOM), mismos que generan la nacionalización de la mercancía importada.

- Una vez que el cacao ecuatoriano llega al territorio de Bélgica, esta será trasladada a la terminal portuaria designada para su almacenamiento correspondiente.
- Las empresas que requieren el cacao en grano para la fabricación del chocolate deberán gestionar un proceso de compra con la nueva empresa importadora, misma que después de la ejecución de la negociación distribuirá el cacao en grano a las empresas que lo requieren.

Es importante mencionar que la importación del cacao ecuatoriano por parte de la empresa belga será realizada a través de la Incoterms *Carriage and insurance paid to* (CIP) que en español indica que el vendedor es quien se responsabiliza de las mercancías y su entrega hacia su destino, así como el costo del transporte internacional y del seguro. No obstante, el comprador (es decir la nueva empresa importadora de cacao) es el actor que asume el riesgo de pérdida o daño de las mercancías durante el transporte. A pesar de esto, es fundamental reconocer que la Incoterms CIP es empleado por Bélgica para la importación del cacao.

Ubicación del centro de distribución

El centro de distribución estará ubicado en Bélgica, una nación famosa por sus chocolates, siendo reconocida como el segundo exportador de estos productos a nivel mundial. Bélgica constituye uno de los mercados más interesantes para el sector cacaotero ecuatoriano, debido que es el segundo importador directo del cacao en grano de Europa y para Ecuador figura como el segundo destino hacia el cual se exporta un volumen significativo del producto. Dado la importancia que sustenta este país, el mismo se visualiza como un centro de distribución estratégico para el cacao en grano dentro del mercado europeo, transformándose en una oportunidad clave para lograr la sostenibilidad del centro de acopio de cacao ecuatoriano.

Dentro del territorio de Bélgica, el puerto considerado para la recepción del cacao en grano ecuatoriano será Amberes, mismo que ha sido catalogado como uno de los centros más importantes para gestionar el envío de productos secos, productos químicos, derivados del petróleo y carga. A nivel mundial, el Puerto de Amberes

constituye uno de los más grandes, ubicándose en el séptimo lugar, mientras que en el ámbito europeo se ubica en el segundo puesto (ProLogis, 2021).

Este puerto se encuentra conformado por diferentes terminales portuarias, como las terminales de graneles seco, de carga general, multipropósito, de carga rodada, tanque de almacenamiento, almacenes y terminales de contenedores. Considerando el tipo de producto, se enfatizan las terminales de carga general, cuyas instalaciones portuarias principales se detallan a continuación.

Tabla 8

Terminal de carga general

Terminal	Sectores
Antwerp Euroterminal Nv	Terminal
Antwerp Stevedoring International Nv	Depósito
C. Steinweg Belgium Nv	Depósito
Churchill Terminal	Depósito, Terminal
Eurofruitports Nv	Depósito, Terminal
Euroports Breakbulk Terminal Antwerp	Terminal
Antwerp Bulk Terminal NV	Depósito, Terminal
Antwerp Stone Terminal	Terminal
Basf Antwerpen NV	Industria, Terminal
Belgian Scrap Terminal NV	Terminal
Boortmalt NV	Depósito, Terminal
C. Steinweg Belgium NV	Depósito
Cargill NV	Terminal
Cbr NV Afdeling Sagrex	Terminal, Construcción e Ingeniería
Euroports Terminals Antwerp NV -Division Manufert	Depósito
Cargill NV	Terminal
Euroports Terminals Antwerp NV K168	Depósito, Terminal
Hargo Logistics Bvba	Depósito, Terminal

Katoen Natie 5de Havendok - Kaai 345363	Terminal
Samga NV	Depósito, Terminal
Scr-Sibelco NV	Terminal
Vijfde Havendok NV	Depósito, Terminal
Vollers Belgium NV	Depósito, Transporte por carretera

Nota. Port of Antwerp (2022)

En base al listado antes mencionado, la terminal en la cual se gestionará el almacenamiento del cacao ecuatoriano será Antwerp Bulk Terminal NV, instalación que cuenta con una superficie de 20.000 metros cuadrados, se encuentra dotada de un sistema de tratamiento de aguas residuales y dispone de una zona de carga y descarga. Esta terminal garantiza no solo el almacenamiento de cargas a granel, sino también el almacenamiento de carga general, destacando materias primas como los alimentos, fertilizantes, materiales de construcción y otros elementos. Dentro de los servicios que brinda esta terminal portuaria se destaca el almacenamiento, carga y descarga de contenedores y graneles, manipulación de carga, limpieza, pesaje, servicios de embalaje, empaque y etiquetado. Adicional, se enfatiza el procesamiento de productos y servicios de calidad, contando con la certificación Internacional *Organization for Standardization* (ISO) 9001 (Port of Antwerp, 2022).

El funcionamiento de la terminal Antwerp Bulk se basa en el manejo de tres áreas principales: operaciones, mantenimiento y seguridad. Destacando la importancia del área de operaciones, este grupo se caracteriza por ser el responsable del funcionamiento seguro y eficiente de la terminal, incluida la carga y descarga de las mercancías, el movimiento de contenedores y la gestión de la infraestructura de la terminal. Dentro de este ámbito, se enfatiza la relevancia del operador de la terminal, cuyas funciones incluyen la recepción, inspección y el almacenamiento de la carga en el almacén.

Costos de operatividad del centro de distribución

Tiempo de tránsito entre el puerto de origen y destino. En lo que respecta al tiempo del tránsito entre ambos países, se identificó que desde el puerto de

Guayaquil hasta el puerto de Amberes existe una distancia de 5722,12 millas (10597,37 kilómetros – km), evidenciando que, a través de la vía marítima con una velocidad media de 13 nudos, el tiempo de tránsito se ubica en 18 días y 8 horas (SeaRates, 2022).

Costo de flete marítimo y seguros. Dentro de este marco, se determinó el costo del flete considerando datos como el país/puerto de origen, de destino y el tipo de contenedor por emplear que en este caso alude a los de 20 pies ventilados, cuya capacidad máxima es de 28 toneladas, representando 28,000 kilogramos (kg) (Logisber, 2020). Según el cálculo obtenido, el costo del flete de un solo contenedor asciende a los \$ 1,742.67, de lo cual, \$ 1,042.67 corresponde al transporte marítimo y recargos, mientras que, el valor restante de \$ 700.00 pertenece a los costos de documentación y manejo (ConnectAmericas, 2022). Por otro lado, el valor del seguro del transporte se ubica en los \$ 1,000.00; ambos montos son considerados por el vendedor según el uso de la Incoterms CIP.

Costo del manejo de la carga. En este ámbito se presentan los valores que se consideraron en el puerto de Amberes durante el año 2021 en el rubro de entrega de la carga de exportación o en la recogida de la carga de importación mediante camión de carga/descarga/automotor. En este ámbito, se determina que la carga general de hasta 25 toneladas sustenta un valor de 15,50 € por tonelada, mientras que, en las cargas generales de hasta 72 toneladas, el costo se estableció en 31,00 € (PSA Antwerp, 2021).

La importancia de este proceso radica en la transferencia de la carga desde el muelle hasta el lugar de almacenamiento; considerando el envío de contenedores de 20 pies, el costo será de 15,50 €, que en dólares se ubica en los \$17.45 por tonelada. A pesar de que la capacidad máxima del contenedor contemplado es de 28 toneladas, generalmente se envía un peso bruto máximo de 24 a 25 toneladas. Bajo esta perspectiva y considerando el cálculo entre el costo y el número de toneladas, se determinó un valor de \$436.25 por la transferencia de la carga hacia el lugar en donde se almacenará.

Es importante mencionar que, previo a la recogida de la carga importada, esta primero debe ser trasladada desde el interior del buque hasta el muelle, requiriendo el uso de un remolque mafi, cuyo costo de alquiler es de 260,00 € / unidad con una disponibilidad máxima para la primera semana, que en dólares representa \$296.88. Cabe mencionar que, todos estos valores serán asumidos por el comprador, es decir, la nueva empresa importadora belga.

Costo de descarga del cacao ecuatoriano en la terminal portuaria. Según fuentes externas, el costo de carga y descarga del cacao ecuatoriano en la terminal designada es de 1.000 € que en dólares representa \$ 1,141.85; costo que será asumido por el comprador, es decir, la nueva empresa importadora belga. Este costo no se relaciona con el manejo de carga, puesto que el mismo únicamente se centra en el traslado de la carga desde el muelle hasta el área de almacenamiento.

Costo de almacenamiento de la carga en la terminal portuaria. Con respecto al costo de almacenamiento de la carga en la terminal Antwerp Bulk NV, se determina que el mismo puede variar dependiendo del tamaño o peso de la carga. Sin embargo, el costo promedio estimado para almacenar un contenedor de cacao en grano en la terminal es de aproximadamente 2.00 € por día, que representa \$ 2.28. Según especificaciones de la terminal, este producto puede ser almacenado hasta un período máximo de 30 días, generando un valor total de \$ 68.40.

Recursos para la propuesta

En este ámbito se destacan los recursos tecnológicos, infraestructurales, humanos y financieros. En el primer enfoque se integran los elementos que implican la importación, recepción y almacenamiento del cacao ecuatoriano. Los recursos infraestructurales corresponden al espacio en donde se almacenará el producto (terminal portuaria). En los recursos humanos se involucra al personal que facilita la operatividad del centro de distribución, tanto de la terminal portuaria como de los responsables de la empresa importadora del cacao en Bélgica.

Finalmente, los recursos financieros aluden a los requerimientos económicos necesarios para gestionar la importación y almacenamiento del cacao en la terminal designada.

Tabla 9

Costo de importación y almacenaje del cacao ecuatoriano

Descripción	Costos
Flete marítimo	\$ 1,742.67
Seguro de transporte	\$ 1,000.00
Total para el vendedor	\$ 2,742.67
Manejo de la carga	\$ 436.25
Alquiler del remolque	\$ 296.88
Descarga del cacao ecuatoriano en la terminal portuaria	\$ 1,141.85
Almacenamiento por 30 días	\$ 68.40
Total para el comprador	\$ 1,943.38
Total	\$ 4,686.05

Nota. Espinoza, C. y Pinargote, M (2022).

Impacto económico y social de la propuesta

En el ámbito económico, la implementación del centro de distribución en Bélgica para el mercado europeo permitirá mejorar el posicionamiento del producto ecuatoriano en este continente, además de representar una oportunidad sobre la cual, las empresas que requieren el cacao lo obtendrán en un momento oportuno, agilizando sus procesos de adquisición. En el ámbito social, se impulsará tanto el desarrollo productivo del sector cacaotero como sus niveles de crecimiento económico, además de generar mayores fuentes de trabajo lo cual, mejorará las condiciones de vida de los productores de cacao en la esfera nacional.

Conclusiones

Según el desarrollo del estudio, se concluye que las exportaciones de cacao ecuatoriano le representan al país múltiples ventajas que impactan de forma positiva en la economía nacional. El cacao fino y de aroma es uno de los productos más valorados por el mercado europeo y cuyas exportaciones han constituido para el Ecuador una fuente importante de ingresos y de empleos.

Dentro del mercado europeo, se identificó que existe una demanda y un grado de consumo significativo por el cacao, debido que, hasta el 2020, el continente europeo importó alrededor de \$103,103,692 en cacao a nivel mundial. En lo que respecta al ámbito nacional, hasta noviembre del 2021 la Unión Europea representaba el tercer destino de las exportaciones del cacao ecuatoriano, predominando naciones como Países Bajos, Bélgica y Alemania.

Con respecto a los principales países exportadores de cacao en grano a nivel mundial, se destaca Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Ecuador. Por otro lado, los principales importadores de este producto son Estados Unidos, Alemania, Países Bajos y Francia. Dentro del mercado de la UE, el mayor proveedor de cacao en este continente es África occidental, seguido de Costa de Marfil, Ghana, Camerún, Nigeria, naciones que constituyen los principales competidores de Ecuador en este producto, al igual que países latinoamericanos como República Dominicana y Perú.

Con respecto a las normativas legales europeas determinadas para la distribución del cacao, se identificó que este mercado es uno de los más exigentes, por lo que es necesario cumplir con requisitos centrados en la seguridad alimentaria, índices de contaminación, etiquetado y empaque del producto. Adicional, se destaca la importancia de las certificaciones en el ámbito de responsabilidad social, alimentario y de sostenibilidad.

Con la finalidad de posicionar con mayor efectividad el cacao ecuatoriano en el mercado europeo, se enfatiza la importancia de implementar un centro de

distribución del producto en Bélgica. El almacenamiento del cacao será manejado en la terminal Antwerp Bulk Terminal NV del puerto de Amberes, donde el costo de envío y seguro será asumido por el vendedor, mientras que, el manejo de la carga y su almacenamiento serán admitidos por el comprador.

Esta alternativa está basada en un manejo de una cadena de suministros integrada que beneficia a los principales actores de la misma. Por un lado el productor ecuatoriano va a cuidar más la calidad del producto ya que recibirá una mayor compensación monetaria por el mismo (comercio justo), el exportador incrementa sus ventas hacia el mercado europeo, el comprador va a obtener mayores ganancias al vender un producto con valor agregado, además le da la oportunidad de crecer en el segmento del comprador pequeño de cacao fino de aroma, comprador que paga precios más altos por el producto, y finalmente, el cliente final industrial, que podrá aplicar un sistema esbelto (lean system) al tener la posibilidad de comprar el producto en base al volumen necesario, sin tener que esperar los tiempos de transporte desde el origen, desaduanización de la carga, y principalmente, evita el peligro de desabastecimiento del producto por interrupciones de cualquier tipo en la cadena de suministros.

Recomendaciones

En primera instancia, se sugiere materializar este proyecto con la finalidad de mejorar el posicionamiento del cacao ecuatoriano en el mercado europeo, integrando la participación de las instituciones nacionales e internacionales.

De igual forma, se sugiere establecer estrategias en las cuales el pequeño productor pueda invertir en cacao fino y de aroma orgánico, generando el envío de un producto con un valor agregado. Esto debe significar un mejor precio para el productor que genere una motivación real para invertir en este tipo de cacao, al mismo tiempo, el exportador cumple con uno de los requerimientos de los compradores europeos que es el comercio justo.

Por otro lado, se recomienda que la empresa privada en conjunto con el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (ProEcuador) desarrolle ventajas competitivas orientadas al centro de distribución internacional, con la finalidad de que más exportadores de cacao y otros productos logren un mejor posicionamiento en el mercado europeo a través de la tenencia de estos centros.

A las instituciones nacionales relacionadas con el sector agrícola, se recomienda impulsar nuevas políticas que promuevan la entrega de asistencia técnica hacia el sector cacaotero ecuatoriano y sus productores, esto otorgado bajo el desarrollo de capacitaciones, visitas, valoraciones, entre otros aspectos.

Por último, se recomienda al gobierno nacional desarrollar políticas que permitan mejorar el rendimiento de los cultivos de cacao, considerando aspectos como el manejo de las enfermedades o plagas y el financiamiento de los insumos requeridos en la producción del cacao.

Referencias

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2020). El cacao en la Costa ecuatoriana: Estudio de su dimensión cultural y económica. *Estudios de la Gestión: revista internacional de administración*, 7, 59-83.
<https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>
- Agrocalidad. (2021). *Guía para la inspección fitosanitaria de cacao para exportación*.
<https://aportecivico.gobiernoelectronico.gob.ec/system/documents/attachments/000/000/056/original/1f49cc26a72a4cdcd01966f4d93f7e456c510c83.pdf>
- Aguilar, H. (2017). *Guía de Buenas Prácticas del Cacao*.
http://www.fhia.org.hn/downloads/cacao_pdfs/Guia_buenas_practicas_de_pos_cosecha_de_cacao.pdf
- Alcívar, K., Quezada, J., Barrezueta, S., Garzón, V., & Carvaja, H. (2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019. *Polo del Conocimiento: Revista científico - profesional*, 6(3), 2430-2444.
- Alvarez, S., Luzuriaga, F., & Gonzalez, I. (2017). Análisis comparativo del crecimiento y participación del consumo de cacao ecuatoriano en Europa. *Conference Proceedings UTMACH*, 1(1), Article 1.
<https://investigacion.utmachala.edu.ec/proceedings/index.php/utmach/article/view/232>
- Anecacao. (2019). *Sector exportador de cacao*.
<file:///C:/Users/Windows/Downloads/cacao-ecuador-2019-4.pdf>

- Anecacao. (2022a). *Cacao Nacional*. <http://anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- Anecacao. (2022b). *Socios de Anecacao Ecuador*.
<http://www.anecacao.com/index.php/es/socios.html>
- Arias, D., Jiménez, P., Carbonell, J., Sáenz, J., & Brignoli, H. (2019). *Historia contemporánea de Costa Rica 1808-2010*. Editorial Costa Rica.
- Asociación de Exportadores Nacionales de Cacao de Ecuador. (2017). *Productividad y competitividad, la base para el éxito de la cadena agroexportadora*.
http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-sabor-arriba-diciembre-2017_1.pdf
- Asociación de Exportadores Nacionales de Cacao de Ecuador. (2019). *Cacao busca tener más espacio en Europa y Asia*.
<http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/cacao-busca-tener-mas-espacio-en-europa-y-asia.html-394>
- Baena, G. (2017). *Metodología de la investigación*. Grupo Editorial Patria.
- Baleta, E., & Olmedo, A. (2020). Cadena de suministros: Una alternativa de planificación de productos en el sector industrial de Colombia. *Cienciamatria*, 6(11), 150-164. <https://doi.org/10.35381/cm.v6i11.332>
- Banco Mundial. (2019). *Comercio*.
<https://www.bancomundial.org/es/topic/trade/overview>
- BanEcuador. (2019, octubre 14). Crédito para café, cacao, maíz y arroz disponible en BanEcuador. *BanEcuador*.
<https://www.banecuador.fin.ec/2019/10/14/credito-para-cafe-cacao-maiz-y-arroz-disponible-en-banecuador/>

- Barragán, V., & Terceros, I. (2017). *Radios, redes e internet para la transformación social*. Ediciones Ciespal.
- BCE. (2019). *Reporte de coyuntura sector agropecuario—2019*.
<https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201902.pdf>
- BCE. (2020). *Reporte de coyuntura sector agropecuario—2020*.
<https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201904.pdf>
- BCE. (2021a). *Información Estadística Mensual-Exportaciones por producto principal*.
<https://contenido.bce.fin.ec/home1/estadisticas/bolmensual/IEMensual.jsp>
- BCE. (2021b). *Reporte de Coyuntura Sector Agropecuario—2021*.
<https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc202102.pdf>
- BCE. (2022). *Estadísticas de comercio exterior de bienes. Exportaciones / por continente y país destino*.
<https://sintesis.bce.fin.ec/BOE/OpenDocument/2109181649/OpenDocument/opendoc/openDocument.faces?logonSuccessful=true&shareId=11>
- Calatayud, A., & Katz, R. (2019). *Cadena de suministro 4.0: Mejores prácticas internacionales y hoja de ruta para América Latina*. Inter-American Development Bank.
- Cañadas, I., & Sablón, N. (2019). Análisis de la cadena de suministro de cacao en el contexto de la Amazonia ecuatoriana. *ECA Sinergia*, 10(2), 17-28.
https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v10i2.1483

- Carrasco, S., Chinguel, G., Cubas, M., & Cieza, R. (2017). *El estudio y la investigación documental: Estrategias metodológicas y herramientas TIC*. Gerardo Chunga Chinguel.
- Carrión, J., Álvarez, J., & Olivo, M. (2020). Quality in the cocoa marketing processes in the context of the COVID 19 health emergency. *CIENCIAMATRIA*, 7(12), 97-123. <https://doi.org/10.35381/cm.v7i12.422>
- Castillo, C. (2021). *El camino hacia una mejor poscosecha*. Editorial Autores de Argentina.
- CBI. (2021). *What is the demand for cocoa on the European market? | CBI*. <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/trade-statistics>
- Chaustre, R., & Castillo, P. (2018). La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina. *Revista Investigación & Gestión*, 1(1), 18-27.
- Chávez, G., Olaya, R., & Maza, J. (2018). Cost of production of clonal cacao ccn-51 in the Parish Bellamaria, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 10(4), 179-185.
- Chávez, J., & Olgún, R. (2018). *Leyes Aduanales y de Comercio Exterior*. *Académica 2018*. Tax Editores.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2020, agosto 6). *Comercio internacional de América Latina y el Caribe caerá 23% en 2020 debido a los efectos de la pandemia* [Text]. CEPAL. <https://www.cepal.org/es/comunicados/comercio-internacional-america-latina-caribe-caera-23-2020-debido-efectos-la-pandemia>

- Comisión Europea. (2020). *Producción sostenible de cacao* [Text]. European Commission - European Commission.
https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/ip_20_1722
- ConnectAmericas. (2022). *Community for Businesses in Latin America and the Caribbean*. <https://connectamericas.com/es/estimadora>
- Corporación Ecuatoriana para el Desarrollo de la Investigación y la Academia. (2020). *Sector cacaoero ecuatoriano*. <https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/07/An%C3%A1lisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf>
- Corporación Eléctrica del Ecuador. (2017). *Ecuador firmará el acuerdo comercial con la Unión Europea el 11 de noviembre*.
<https://www.celec.gob.ec/termopichincha/index.php/blog/noticias/671-ecuador-firmara-el-acuerdo-comercial-con-la-union-europea-el-11-de-noviembre>
- Corporación Financiera Nacional. (2018). *Ficha sectorial: Cacao y Chocolate*.
<https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Daza, E., Chuquimarca, I., & Singaña, D. (2020). *Estudio de Impactos del Tratado de Libre Comercio entre la UE y Ecuador en la Agricultura*. 49.
- Escobar, A., Rodríguez, M., López, B., Ganchozo, B., Gómez, A., & Ponce, L. (2018). *Metodología de la investigación científica*. 3Ciencias.
- Federal Public Service. (2022). *Working time and rest periods—Federal Public Service Employment, Labour and Social Dialogue*.
<https://employment.belgium.be/en/themes/international/posting/working->

conditions-be-respected-case-posting-belgium/working-time-
and#toc_heading_1

Fedexpor. (2021). *El Acuerdo Comercial de Primera Fase con Estados Unidos y el inicio de una negociación bilateral – Fedexpor.*

<https://www.fedexpor.com/el-acuerdo-comercial-de-primera-fase-con-estados-unidos-y-el-inicio-de-una-negociacion-bilateral/>

Fedexpor. (2022). *Reportes estadísticos – Reporte mensual de comercio exterior.*

<https://www.fedexpor.com/reportes-estadisticos/>

Fontagro. (2019). *La cadena de valor del cacao en América Latina y El Caribe.*

https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO_linea_base.pdf

Galeano, M. (2020). *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa.*

Universidad Eafit.

Gamboa, J., Armijo, G., Plus, R., & Tovar, G. (2019). La logística como instrumentos de gestión empresarial. *Revista Científica FIPCAEC (Fomento de la investigación y publicación en Ciencias Administrativas, Económicas y Contables)*. ISSN : 2588-090X . *Polo de Capacitación, Investigación y Publicación (POCAIP)*, 4(1), 250-265. <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v4i1>

García, A., Pico, B., & Jaimez, R. (2021a). La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción. *Novasinerгия*, ISSN 2631-2654, 4(2), 152-172. <https://doi.org/10.37135/ns.01.08.10>

García, A., Pico, B., & Jaimez, R. (2021b). The Cacaoproduction chain in Ecuador: Resilience in the different production actors. *Novasinerгия*, 4(2), 152-172. <https://doi.org/10.37135/ns.01.08.10>

- Giacomone, B., Díaz, D., & Arteaga, P. (2017). Caracterización de los gráficos estadísticos en libros de texto argentinos. *Revista de curriculum y formación de profesorado*, 21(3).
<https://recyt.fecyt.es/index.php/profesorado/article/view/59800>
- Ginatta, G., Vignati, F., & Del Carmen, M. (2020). *Iniciativa Latinoamericana del Cacao: Boletín No. 9*.
<https://cafscioteqa.azurewebsites.net/handle/123456789/1593>
- Gómez, R., & Vignati, F. (2019). *Iniciativa Latinoamericana del Cacao: Boletín No. 5*. <https://cafscioteqa.azurewebsites.net/handle/123456789/1408>
- Hernández, C., & Escobar, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Alerta, Revista científica del Instituto Nacional de Salud*, 2(1), 75-79.
<https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- INEC. (2022). *Estadísticas Agropecuarias*. Instituto Nacional de Estadística y Censos. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2020). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua 2020*.
https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac-2020/Presentacion%20ESPAC%202020.pdf
- Intriago, F., Zenteno, M., Neto, J., Galeas, M., Caicedo, W., & Moyano, M. (2018). Chain of nacional cocoa marketing in Los Ríos province in Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 11(1), 63-69. <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.222>

- Jiménez, M. (2020). Dinámica agroindustrial del sector cacaoero del Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 25(91), 811-828.
<https://doi.org/10.37960/rvg.v25i91.33168>
- Juca, L., Aguirre, P., & Vivanco, N. (2021). Ecuador: Economic analysis of the development of the agricultural and industrial sector in the period 2000-2018. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 8(1), 08-17.
<https://doi.org/10.26423/rctu.v8i1.547>
- Krugman, P., Wells, R., & Graddy, K. (2021). *Fundamentos de economía (3a Ed.)*. Reverte.
- Logisber. (2020). *Contenedor 20 pies—Container 20 Dry Van*. Logisber.
<https://logisber.com/blog/contenedor-20-pies>
- López, A. (2017). “*Producción y Comercialización de Cacao Fino de Aroma en el Ecuador—Año 2012-2014*”. Superintendencia de Control Del Poder del Mercado. <https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/ESTUDIO-DEL-CACAO-IZ7-version-publica-ultima.pdf>
- López, S., & Gil, A. (2017). Germination characteristics of seeds of *Theobroma cacao* L. (Malvaceae) «cacao». *Arnaldoa*, 24(2), 609-618.
<https://doi.org/10.22497/arnaldoa.242.24212>
- MAGAP. (2019). *Noventa y dos centros de acopio facilitan la venta de pequeños y medianos productores – Ministerio de Agricultura y Ganadería*.
<https://www.agricultura.gob.ec/noventa-y-dos-centros-de-acopio-facilitan-la-venta-de-pequenos-y-medianos-productores/>

- Martínez, M., Balois, R., Alía, I., Cortes, M., Palomino, Y. A., & López, G. (2017). Poscosecha de frutos: Maduración y cambios bioquímicos. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 8(SPE19), 4075-4087.
<https://doi.org/10.29312/remexca.v0i19.674>
- Mauleón, M., & Prado, M. (2021). *Logística Outbound: Tomo II de Logística para Siglo XXI*. Ediciones Díaz de Santos.
- Maximizando Oportunidades en Café y Cacao en las Américas. (2021). *Programa Cacao Ecuador*. <https://mocca.org/paises/cacao/programa-cacao-ecuador/>
- Medina, I., & Roca, J. (2018). *Casa cacao: El viaje de vuelta al origen del chocolate*. Planeta Gastro.
- Miguélez, A. (2021). *La función estadística pública. Estudio desde una perspectiva jurídica de la estadística oficial en España*. Genuève Ediciones.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). *Una nueva era para el cacao ecuatoriano*. <https://www.agricultura.gob.ec/un-programa-aumentara-oportunidades-para-el-cafe-y-cacao/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021a). *Cacao Híbrido CCN-51 cuenta con certificación de calidad*. <https://www.agricultura.gob.ec/cacao-hibrido-ccn-51-cuenta-con-certificacion-de-calidad/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021b). *Panorama Agroestadístico*.
http://sipa.agricultura.gob.ec/descargas/panorama_estadistico/panorama_estadistico.pdf
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2022). *Producción de cacao apunta a romper récord este año*. <https://www.agricultura.gob.ec/produccion-de-cacao-apunta-a-romper-record-este-ano/>

- Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca. (2019). *Propuesta base para el diseño e implementación del programa nacional de trazabilidad del cacao en el Ecuador*. https://procurement-notices.undp.org/view_file.cfm?doc_id=173932
- Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (2020). *Acuerdo comercial entre Ecuador y Efta*. https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2020/10/Diptico_AC-Ecuador-Efta_compressed.pdf
- Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca. (2021). *Inició Aromas del Ecuador – Edición Cacao, vitrina internacional con compradores de tres continentes – Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca*. <https://www.produccion.gob.ec/se-inicio-aromas-del-ecuador-edicion-cacao-vitrina-internacional-con-compradores-de-tres-continentes/>
- Ministry of Foreign Affairs. (2020). *El potencial del mercado belga para el cacao*. <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa-cocoa-products/belgium/market-potential>
- Molinillo, S. (2020). *Distribución comercial aplicada*. ESIC.
- MPCEIP. (2019). *Propuesta Base Para el Diseño e Implementación del Programa Nacional de Trazabilidad del Cacao en el Ecuador*. https://procurement-notices.undp.org/view_file.cfm?doc_id=173932
- Parada, O., & Veloz, R. (2021). Socioeconomic analysis of cocoa producers, Guabito locality, Los Ríos province, Ecuador. *Ciencias Holguín*, 27(1), 1-17.
- Pastor, B. (2019). Población y muestra. *Pueblo Continente*, 30(1), 245-247.

- Peña, C., & Fernández, C. (2019). *Estadística descriptiva y probabilidad*. Editorial Bonaventuriano.
- Pereyra, L. (2020). *Metodología de la investigación*. Klik.
- Pérez, O., Cevallos, H., & Campoverde, J. (2021). Análisis comparativo del impacto económico del cultivo del cacao en Ecuador del primer semestre 2019 versus el primer semestre 2020. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 4(2), 169-179.
- Pérez, R. (2018). Competitividad Empresarial de cara a la exportación. Una conceptualización necesaria. *Revista Economía y Desarrollo (Impresa)*, 142(2), Article 2.
<http://www.econdesarrollo.uh.cu/index.php/RED/article/view/400>
- Port of Antwerp. (2022). *Dry Bulk Terminal*.
<https://bedrijvengids.portofantwerp.com/>
- ProLogis. (2021). *Antwerp, Water-Transport Capital of Belgium*. Prologis.
<https://www.prologis.com/industrial-properties/belgium/antwerp-water-transport-capital-belgium>
- PSA Antwerp. (2021). *General rates for terminal operations and CFS activities—2021*.
- Quimi, W., Castro, M., Risco, G., & Cabezas, Y. (2020). Evaluación socioeconómica del cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la zona norte de la Provincia de los Ríos. *Journal of business and entrepreneurial studie*, 4(2), Article 2.
<https://doi.org/10.37956/jbes.v4i2.79>
- Rikolto. (2020). *Reflexiones sobre los efectos del COVID-19 en el sector cacaotero*.
https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/reflexiones_covid-cacao.pdf

- Ríos, V. (2018). *Investigación de mercados: Aplicación al marketing estratégico empresarial*. ESIC Editorial.
- Rojas, Y., Rosero, J., Cabrera, I., & Betancourt, R. (2019). Oferta exportable del sector cafetero del Departamento de Nariño, (2010-2018). *Visión Empresarial*, 9, 135-150. <https://doi.org/10.32645/13906852.876>
- Salazar, I., & Cossío, N. (2019). Analysis of the cocoa supply chain in the context of the Ecuadorian Amazon. *ECA Sinergia*, 10(2), 17-28. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v10i2.1483
- Santarcángelo, J., Schteingart, D., & Porta, F. (2017). Global Value Chains: A critical view on the new way of thinking economic development. *Cuadernos de Economía Crítica*, 4(7), 99-129.
- Sarmiento, A. (2017). *Canales de distribución logístico-comerciales*. Ediciones de la U.
- SeaRates. (2022). *Online Freight Shipping & Transit Time Calculator at Searates.com*. SeaRates. <https://www.searates.com/es/services/distances-time/>
- SIPA. (2022a). *Comercio Exterior*. <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/comercio-exterior>
- SIPA. (2022b). *Ficha del cultivo de cacao*. <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cacao>
- Solano, H., Cabrera, J., & Lozano, K. (2018). *Introducción a la estadística con aplicaciones en Ciencias Sociales*. Universidad del Norte.

- Solano, J., Terán, D., & Flores, V. (2017). Competitividad de las exportaciones ecuatorianas de cacao en grano. *Revista Científica Agroecosistemas*, 5(1), 123-129.
- Sorlózano, M. (2020). *Optimización de la cadena logística*. IC Editorial.
- Sterman, A. (2021). *Cómo crear marcas que funcionen: Las herramientas de las grandes consultoras internacionales aplicadas al mundo de los emprendedores, pequeñas y grandes empresas*. Nobuko.
- Torres, C., Flores, G., Rodríguez, W., & Chang, J. (2018). Perfil sensorial de genotipos de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la parroquia Valle Hermoso-Ecuador. *Revista ESPAMCIENCIA ISSN 1390-8103*, 9(2), 103-113.
- Trade Map. (2020). *Lista de los países importadores para el producto seleccionado en 2020. Producto: 18 Cacao y sus preparaciones*.
https://www.trademap.org/Country_SelProduct.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1
- Trade Map. (2022). *Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador en 2020. Producto: 1801 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado*.
https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1801%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1
- Trujillo, D., Apunte, R., & Pereira, S. (2019). Noise in Ecuadorian cocoa exports to international markets. *Revista Espacios*, 40(30), 1-9.

- Unda, S., Galarza, I., & Mora, E. (2021). Comparison of cadmium levels in leaves, shell and almond of *Theobroma cacao* L. *CIENCIA UNEMI*, 14(37), 73-80. <https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol14iss37.2021pp73-80p>
- Valarezo, D., Vivanco, N., & Pacheco, J. (2019). Economic evaluation of the agricultural and industrial sector in Ecuador 1980—2015. *ECA Sinergia*, 10(2), 116-128. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v10i2.1116
- Villegas, J., & Escalante, J. (2017). *Gerencia de marca: Un enfoque estratégico*. Universidad EAFIT.
- Zambrano, J., & Chávez, E. (2018). *Diagnóstico del Estado del Arte de la Cadena de Valor del Cacao en América Latina y El Caribe*. <https://www.fontagro.org/wp-content/uploads/2019/03/2018-CacaoDocFinal.pdf>
- Zuluaga, H. (2019). La diferencia entre necesidad, demanda, deseo y pulsión. *Poiésis*, 36, 74-78. <https://doi.org/10.21501/16920945.3190>

Apéndices

Apéndice A

Formato de Entrevista

1. ¿Cuál es el panorama actual del sector cacaotero ecuatoriano?
2. ¿Qué características de la producción del cacao ecuatoriano han favorecido su inclusión en el mercado internacional?
3. ¿Qué factores considera usted que afectan de forma negativa la producción de cacao ecuatoriano (cultivos)?
4. ¿Considera que tales factores afectan la comercialización del producto perjudicando los ingresos procedentes del sector?
5. ¿Considera usted que la cadena de suministro del cacao ecuatoriano presenta problemas? (Determine cuáles)
6. Por otro lado, ¿Qué consecuencias ha generado la pandemia de la Covid-19 en el sector cacaotero?
7. ¿Cómo ha afectado la pandemia de la Covid-19 a los productores del cacao ecuatoriano?
8. ¿Cuáles han sido los factores que le han permitido al cacao ecuatoriano llegar al mercado europeo además de la vigencia de un acuerdo multipartes?
9. ¿Durante el almacenamiento del cacao (centros de acopio, almacenes) ha visualizado pérdidas del producto? (Determine cuáles)
10. Debido a que Bélgica representa un mercado potencial para el cacao ecuatoriano ¿Considera viable implementar un centro de distribución de cacao ecuatoriano en este país para el mercado europeo? ¿Qué beneficios cree que generaría este centro de acopio?

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Nosotros, Espinoza Razzo, Camila Micaela, con C.C: # 0951916287 y Pinargote Villamar, Marck Anthony, con C.C: # 0923827679 autores del trabajo de titulación: **Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo** previo a la obtención del título de **Licenciados en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe** 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, a los 2 días del mes de marzo del año 2022



f. _____

Espinoza Razzo, Camila Micaela

C.C: **0951916287**



f. _____

Pinargote Villamar, Marck Anthony

C.C: **0923827679**

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA Y SUBTEMA:	Viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo		
AUTOR(ES)	Espinoza Razzo, Camila Micaela Pinargote Villamar, Marck Anthony		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Ing. Santillán Pesantes, Jaime Antonio, Mgs.		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Empresariales		
CARRERA:	Comercio y Finanzas Internacionales		
TÍTULO OBTENIDO:	Licenciados en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	02 de marzo de 2022	No. DE PÁGINAS:	90
ÁREAS TEMÁTICAS:	Economía Internacional / Operaciones Comerciales Internacionales		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	Factibilidad, centro de distribución, Europa, sector cacaoero.		
RESUMEN/ABSTRACT:	<p>El cacao ecuatoriano constituye un producto de exportación muy importante para la economía del país, su alta calidad hace que sea muy requerido en los mercados internacionales. Bajo este enfoque, el presente estudio se realizó con el objetivo de analizar la viabilidad de la implementación de un centro distribuidor de cacao ecuatoriano ubicado en Bélgica para el mercado europeo. La metodología aplicada mantuvo un enfoque mixto, método deductivo, diseño no experimental, transversal y alcance descriptivo; como técnica de recolección de datos se empleó una entrevista a cinco productores y la revisión documental. Los resultados demostraron que Bélgica constituye un mercado potencial para el cacao ecuatoriano, por ende, la integración de un centro de distribución no solo beneficiaría al mercado europeo, sino también a los productores nacionales, representando un proyecto viable que promoverá el posicionamiento del cacao ecuatoriano. La UE es el tercer destino de las exportaciones de cacao del país, orientándose mayoritariamente a Países Bajos, Bélgica y Alemania. La investigación considera como puerto de origen Guayaquil y el puerto de destino Amberes. La operatividad del centro de distribución implica los costos del flete marítimo y seguros de la carga el cual se estima en \$2,742.67, mientras que, el costo por el manejo de la carga, descarga y almacenamiento se ubicó en los \$1,943.38. En conclusión, a través del centro de distribución se busca obtener múltiples ventajas que beneficien tanto al productor ecuatoriano como a los compradores del mercado europeo.</p>		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593-996644951 / +593-991576115		E-mail: camila.espirazzo@gmail.com marckpinargote@hotmail.com
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::	Nombre: Ing. Mónica Echeverría Bucheli, Mgs. Teléfono: PBX: 043804600 o call center: 2222024, 2222025 ext. 5021, 5129 E-mail: monica.echeverria@cu.ucsg.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			