



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO
CARRERA DE ECONOMÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**

ECONOMISTA

TEMA

**ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS EXPORTACIONES DE
CAFÉ Y CACAO DEL ECUADOR PERIODO 2018 – 2021**

TUTOR

Mgtr. LEORO LLERENA MÓNICA JACQUELINE

AUTORAS

HENRÍQUEZ QUIROZ VIVIANA MARÍA

PALACIOS MURILLO STEPHANY LILIANA

GUAYAQUIL

2024

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TÍTULO Y SUBTÍTULO:

Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018 – 2021

AUTOR/ES:

Henríquez Quiroz Viviana María
Palacios Murillo Stephany Liliana

TUTOR:

Mgtr. Mónica Jackeline Leoro Llerena

INSTITUCIÓN:

Universidad Laica Vicente
Rocafuerte de Guayaquil

Grado obtenido:

Economista

FACULTAD: Ciencias Sociales y
Derecho

CARRERA: Economía

FECHA DE PUBLICACIÓN:

2024

N. DE PÁGS:

96

ÁREAS TEMÁTICAS: Ciencias Sociales y de Comportamiento

PALABRAS CLAVE: Comercio Internacional, Producción Agrícola, Balanza Comercial, Análisis Comparativo, Producto Agrícola.

RESUMEN:

Las exportaciones de café y cacao debido a una serie de factores han tenido fluctuaciones en sus niveles de exportaciones, por ello, el objetivo del presente trabajo de investigación fue desarrollar un análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao en Ecuador, considerando los períodos 2018-2021. Al respecto se aplicó una metodología mixta, ya que se analizó los datos estadísticos proporcionados por fuentes confiables para la comparación de ambos productos, como lo fue, el Banco Central del Ecuador, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, ANECAFE y ANECACAO, etc. Los resultados que se obtuvieron fueron que los niveles de exportaciones que tiene el cacao son superiores a los del café, tanto en exportación como a nivel de plantación, cosecha y producción, el nivel de exportación de ambos productos registraron ingresos muy altos, pero así mismo periodos bajos, uno de los factores importantes es por el cambio climático, periodo de sequías e incluso enfermedades fitosanitarias que amenazaban la producción de estos dos productos, teniendo como incidencia de esto el café. Por otro lado, se analizó las tendencias que el café y cacao tienen y las cuales el país ha sabido ajustarse a los requerimientos de los consumidores internacionales. En conclusión, Ecuador compite en el mercado internacional con los productos tradicionales y de alta calidad, figura entre los principales países de América Latina exportadores de café y cacao sin embargo el sector cacaotero en los periodos seleccionados registra en todos los análisis cifras superiores, evidenciando más potencial en el sector cacaotero.

N. DE REGISTRO (en base de datos):

N. DE CLASIFICACIÓN:

DIRECCIÓN URL (Web):

ADJUNTO PDF:

SI

NO

CONTACTO CON AUTOR/ES:

Henríquez Quiroz Viviana María
Palacios Murillo Stephany Liliana

Teléfono:

E-mail:

vhenriquezq@ulvr.edu.ec
spalaciosm@ulvr.edu.ec

CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:

Decano: PhD. Adriam Camacho Domínguez **Teléfono:** (04)2596500 **Ext.** 240 **E-mail:** acamachod@ulvr.edu.ec
Directora: Mgtr. Mónica Leoro Llerena **Teléfono:** (04)2596500 **Ext.** 226 **E-mail:** mleorol@ulvr.edu.ec

CERTIFICADO DE SIMILITUD

Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador 2018-2021

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad TecMilenio Trabajo del estudiante	<1%
2	repository.uaeh.edu.mx Fuente de Internet	<1%

Excluir citas

Apagado

Excluir coincidencias

Apagado

Excluir bibliografía

Apagado

Tutora: Mgtr. Mónica Leoro Llerena

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

Las estudiantes egresadas **HENRÍQUEZ QUIROZ VIVIANA MARÍA Y PALACIOS MURILLO STEPHANY LILIANA**, declaramos bajo juramento, que la autoría del presente Trabajo de Titulación, **Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018-2021**, corresponde totalmente a las suscritas y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos los derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la normativa vigente.

Autores

Firma:

Henríquez Quiroz Viviana María

C.I. 0962001053

Firma:

Stephany Liliana Palacios Murillo

C.I. 2000101598

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL DOCENTE TUTOR

En mi calidad de docente Tutor del Trabajo de Titulación **Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018-2021**, designado(a) por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Sociales y Derecho de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Trabajo de Titulación, titulado: **Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018-2021**, presentado por las estudiantes **HENRÍQUEZ QUIROZ VIVIANA MARÍA Y PALACIOS MURILLO STEPHANY LILIANA** como requisito previo, para optar al Título de **ECONOMISTA**, encontrándose apto para su sustentación.

Firma:

Mgtr. Mónica Leoro Llerena
C.C. 0917054330

AGRADECIMIENTO

Le agradezco a mis padres por estar siempre a mi lado, apoyándome en cada paso que doy, sin sus consejos y su amor, no hubiese llegado tan lejos, estoy eternamente agradecida.

-Viviana Henríquez

Agradezco a mi papá, quien ha sido un motor fundamental en mi vida, por ser constante en mis caminos, por brindarme el apoyo que tanto necesitaba, y por depositar su confianza en mí. A mi mamá quien en vida me dio todos sus sabios consejos y siempre me alentaba en todas mis metas, estuvo un periodo corto conmigo, pero suficiente para hacerla sentir orgullosa de la profesional en la que me estoy convirtiendo aun ella estando en el cielo. A mi hermana, Katherine Palacios, quien tomó un lugar muy importante en mi vida, siempre ha estado para mí, siendo mi mayor fan, cuidando de mí y aconsejándome, todo esto no hubiera sido posible sin ellos, a quien dedico la elaboración de este proyecto y todas mis metas a futuro.

- Stephany Palacios

DEDICATORIA

Le dedico este trabajo a mi mamá por ser la persona que me da fortaleza para seguir adelante, a mi papá que a pesar de estar muy lejos siempre me llama para saber cómo estoy y como me va en la universidad. También le dedico este pequeño logro a mi tía que yace en el cielo, por darme la calidez de un hogar cuando recién llegaba al país sin conocer a nadie, por animarme cuando mis padres seguían en Venezuela, sin ella y sus consejos no hubiese sido posible.

-Viviana Henríquez

Está dedicado principalmente a mi mamá quien desde el cielo continúa siendo un impulso para cumplir mis metas, a mi papá por su apoyo incondicional en mi trayecto universitario y por depositar su confianza en mí, a mi hermana Katherine Palacios que me regalaba palabras de aliento y ánimos cuando más los necesitaba, y a mi enamorado quien estará próximamente en el mismo camino de titulación que yo, para que sea de su motivación y ayuda.

- Stephany Palacios.

RESUMEN

Las exportaciones de café y cacao debido a una serie de factores han tenido fluctuaciones en sus niveles de exportaciones, por ello, el objetivo del presente trabajo de investigación fue desarrollar un análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao en Ecuador, considerando los períodos 2018-2021. Al respecto se aplicó una metodología mixta, ya que se analizó los datos estadísticos proporcionados por fuentes confiables para la comparación de ambos productos, como lo fue, el Banco Central del Ecuador, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, ANECAFÉ y ANECACAO, etc. Los resultados que se obtuvieron fueron que los niveles de exportaciones que tiene el cacao son superiores a los del café, tanto en exportación como a nivel de plantación, cosecha y producción, el nivel de exportación de ambos productos registraron ingresos muy altos, pero así mismo periodos bajos, uno de los factores importante es por el cambio climático, periodo de sequías e incluso enfermedades fitosanitarias que amenazaban la producción de estos dos productos, teniendo como incidencia de esto el café. Por otro lado, se analizó las tendencias que el café y cacao tienen y las cuales el país ha sabido ajustarse a los requerimientos de los consumidores internacionales. En conclusión, Ecuador compite en el mercado internacional con los productos tradicionales y de alta calidad, figura entre los principales países de América Latina exportadores de café y cacao sin embargo el sector cacaotero en los periodos seleccionados registra en todos los análisis cifras superiores, evidenciando más potencial en el sector cacaotero.

Palabras claves: Comercio Internacional, Producción Agrícola, Balanza Comercial, Análisis Comparativo, Producto Agrícola.

ABSTRACT

Coffee and cocoa exports, due to a series of factors, have had fluctuations in their export levels. Therefore, the objective of this research work was to develop a comparative analysis of coffee and cocoa exports in Ecuador, considering the periods 2018. -2021. In this regard, a mixed methodology was applied, since the statistical data provided by reliable sources for the comparison of both products was analyzed, such as the Central Bank of Ecuador, the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries, ANECAFE and ANECACAO, etc. The results obtained were that the export levels of cocoa are higher than those of coffee, both in export and at the level of plantation, harvest and production, the export level of both products recorded very high income, but also low periods, one of the important factors is climate change, periods of drought and even phytosanitary diseases that threatened the production of these two products, with coffee as an impact. On the other hand, the trends that coffee and cocoa have and which the country has been able to adjust to the requirements of international consumers were analyzed. In conclusion, Ecuador competes in the international market with traditional and high quality products, it is among the main Latin American coffee and cocoa exporting countries, however the cocoa sector in the selected periods records higher figures in all the analyzes, evidencing more potential in the cocoa sector.

Key words: International Trade, Agricultural Production, Trade Balance, Comparative Analysis, Agricultural Product.

ÍNDICE GENERAL

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALESiv	
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL DOCENTE TUTOR	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
DEDICATORIA	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1.1 Tema: Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018 – 2021.	3
1.2 Planteamiento del Problema	3
1.3 Formulación del Problema:.....	12
1.4 Objetivo General	13
1.5 Objetivos Específicos.....	13
1.6 Idea a Defender	13
1.7 Línea de Investigación Institucional / Facultad.	13
CAPÍTULO II.....	14
2.1 Marco Teórico:	14
2.2 Marco Legal:.....	23
2.2.1. Constitución de la República del Ecuador (2008).....	23
2.2.2. Plan Nacional De Desarrollo. - Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025.	24
2.2.4 Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI) 27	
2.2.5 Convenio Internacional del Cacao	29
2.2.6 Normativa General Para Promover y Regular La Producción Orgánica Ecológica - Biológica en el Ecuador. - Acuerdo Ministerial N° 299.....	29

2.4	Proceso de producción del café	30
2.5	Proceso de producción del cacao	32
2.6	Limitaciones del sector cacaoero del Ecuador.	35
2.8	Limitaciones del sector cafetalero del Ecuador	36
2.9	Tipos de cacao y sus características	37
2.10	Características y usos del Café.....	38
2.11	Proyectos de incentivación productiva en los sectores cacaoeros y cafeteros.....	41
2.12	Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana	42
2.13	Proyecto de fondo no reembolsables.....	44
2.14	Proyecto las Organizaciones Rurales y los mecanismos de producción y comercialización Asociativa - Un modelo de Desarrollo Integral para el agro ecuatoriano.....	45
2.15	Proyecto Reducafé y Fomento de Café en Amazonía	46
4.16	Cadena de valor del Café	47
2.17	Cadena de Valor del cacao	48
CAPÍTULO III		50
3.1	Enfoque de la investigación.....	50
3.1.1	Alcance de la investigación.....	50
3.2	Técnica e instrumentos para obtener los datos	51
3.3	Población y muestra	51
CAPÍTULO IV		52
4.1	Presentación y análisis de resultados.....	52
4.2	Tendencias del cacao	60
4.3	Tendencias del café.....	61
4.4	Exportaciones no petroleras – tradicionales 2018.....	62
4.5	Exportaciones no petroleras – tradiciones 2019.....	63
4.6	Exportaciones no petroleras – tradicionales 2020.....	63

4.7 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2021	64
4.8 Precios promedio del café arábica y robusta a nivel mundial entre 2018 y 2021 (en dólares por kilogramo).....	65
4.9 Precios promedio del cacao a nivel mundial 2018 – 2021 (en dólares por kilogramo).....	66
4.10 Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao	67
4.11 Análisis del nivel de producción de café y cacao	68
4.12 Análisis de la participación del café y cacao en el PIB.....	70
4.13 Análisis FODA.....	71
CONCLUSIONES.....	75
RECOMENDACIONES	76
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Toneladas métricas en miles y valor USD FOB en millones del cacao	52
Tabla 2 Exportación de café y elaborados	53
Tabla 3 Exportaciones totales por país destino - cacao 2018.....	54
Tabla 4 Exportaciones totales por país destino - cacao 2019.....	54
Tabla 5 Exportaciones totales por país destino – cacao 2020.....	54
Tabla 6 Exportaciones totales por país destino – cacao 2021	54
Tabla 7 Exportaciones totales por país destino - café 2018.....	57
Tabla 8 Exportaciones totales por país destino - café 2019.....	57
Tabla 9 Exportaciones totales por país destino - café 2020.....	58
Tabla 10 Exportaciones totales por país destino – café 2021.....	59
Tabla 11 Comparación de valores FOB en millones del café y cacao en los periodos 2018 - 2021	67
Tabla 12 Producción de cacao	68
Tabla 13 Producción de café	68
Tabla 14 Participación en el PIB	70
Tabla 15. Análisis FODA.....	72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cadena de producción del café	47
Figura 2 Cadena de producción del Cacao	48
Figura 3 Monto (USD-miles)- Exportaciones- Todo	60
Figura 4 Monto (USD-miles)- Exportaciones- Todo	61
Figura 5 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2018.....	62
Figura 6 Exportaciones no petroleras- tradicionales 2019.....	63
Figura 7 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2020.....	63
Figura 8 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2021	64
Figura 9 Precios promedio del café arábica y robusta a nivel mundial entre 2018 -2021 (en dólares por kilogramo).....	65
Figura 10 Precios promedio del cacao a nivel mundial entre 2018 -2021 (en dólares por kilogramo).....	66

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de titulación busca analizar y comparar las exportaciones del café y cacao que genera Ecuador en los periodos 2018 - 2021, así como los factores que afectan en la producción y distribución a los principales países como; Estados Unidos, Indonesia, Malasia, Países Bajos y México. En el capítulo I presenta el “Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018 – 2021” donde se explica la problemática existente encontrada en el tema de investigación, como los efectos del COVID - 19, cambio de políticas, el crecimiento en la demanda y otros factores importantes.

La investigación presenta una estructura basada en capítulos, temas y subtemas, objetivos específicos y generales que desarrollan los puntos importantes en el trabajo de titulación.

En el capítulo II se presenta el marco teórico donde se especifican diferentes trabajos de titulación tomando como referencia los repositorios de la ULVR y otras. Se desarrollan conceptos básicos para la comprensión de términos importantes que aporten a la investigación. También se exponen teorías relacionadas a la investigación considerando la ventaja comparativa como tema seleccionado y en el marco legal se presentará una justificación basada en la Constitución de la República del Ecuador (2008) y otras normativas relacionadas con el tema escogido.

El capítulo III menciona la metodología que se lleva a cabo en el proceso del trabajo de investigación para la recolección de datos conceptuales y estadísticos que aporten información específica a la elaboración del análisis comparativo sobre las exportaciones del café y el cacao, con un enfoque mixto y un alcance de investigación descriptivo. Las técnicas utilizadas para la realización de la investigación es la revisión documental para obtener información detallada sobre las tendencias, cifras y factores que afectan las exportaciones.

En el capítulo IV se analizan los valores macroeconómicos sobre las exportaciones del café y cacao en los periodos mencionados, tanto el FOB en millones, el precio unitario de cada producto a nivel mundial, las gráficas de tendencias y otra información relevante para el trabajo de titulación.

CAPÍTULO I

ENFOQUE DE LA PROPUESTA

1.1 Tema: Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao del Ecuador periodo 2018 – 2021.

1.2 Planteamiento del Problema

El sector agrícola es uno de los más importantes en la economía ecuatoriana, desde hace décadas ha proporcionado alimento e ingresos a las cuentas del país, pero con los repentinos cambios de precios, cambios climáticos, competencia directa y problemas internos ha tenido impacto sobre las mismas.

Las exportaciones del café y cacao han tenido un crecimiento notable en los periodos del 2018 al 2021, se debe a diferentes factores como; el aumento de la demanda a nivel mundial, el fortalecimiento de las relaciones comerciales con nuevos países, aplicación de estrategias para posicionar el producto con mejor calidad, cambios de políticas de créditos para el fortalecimiento de estos sectores destinados al cultivo de esta y el impacto más reciente que los afectó a nivel global como la pandemia del COVID 19.

El cambio de precios en el mercado debido a los factores mencionados anteriormente, son un punto clave en el proceso de investigación, esto puede afectar los ingresos de los agricultores y el costo de producción puede verse perjudicado como también no llegar a cumplir con la demanda deseada, la competencia fuerte entre países también juega un papel importante en tema de investigación. Un fenómeno adicional es la seriedad del cambio climático, un hecho que estuvo presente siempre pero que se hace más notorio cada vez, afectando al sector productivo principalmente.

En la actualidad, la producción del café registra un crecimiento significativo frente a otros años, este sector ha tenido fluctuaciones positivas

como negativas según el periodo seleccionado de estudio, desde el 2007 se ha tratado de recuperar, buscando permanencia en el mercado mundial.

En tema de exportación siempre se observan factores que influyen en la producción, como es en el caso de estudio del café o cacao, y a su vez puede crear un sin número de problemas, el más cercano es que haya disminución en la cuota de mercado.

Por otro lado, los conflictos sociales son considerados una problemática grande en materia de exportación, esto se ve reflejado en varios sentidos, pueden provocar caídas en ciertas áreas o en las mismas empresas exportadoras, como es el caso del COVID 19, se ve afectado en el retraso de transporte, y por casos mayores, causa incumplimiento en los contratos comerciales ya establecidos.

También, afectan en la implementación de aranceles elevados debido a sus conflictos internos o externos que generen estos fenómenos o el proteccionismo de los bienes y servicios, los cambios en los precios son otra variable por la que pueden verse afectadas las exportaciones.

La pandemia COVID - 19 ocasionó grandes daños, no afectó sólo a la salud de los ciudadanos, también creó un impacto negativo en la economía mundial y, por consiguiente, impidiendo que se mantengan el ritmo de las exportaciones no petroleras que Ecuador posee.

Otro conflicto que el país atraviesa con respecto a su caída de producción de café en los últimos años es que, el promedio de año de una persona productora de café es de 60, su generación no sigue sus pasos por lo que optan otras alternativas de vida, como es la migración, vivir y trabajar en el extranjero es mucho más rentable y adecuado para la descendencia de quienes se dedican a esta actividad. Si las condiciones económicas que se ha dado durante los años de poder que Ecuador tiene con el tema de exportación de café no mejora, se volverá cada vez más escaso su producción en el futuro. (Perfect Daily Grind, 2022).

La disminución en la producción tiene sus causas, envejecimiento de las plantaciones; deficiente manejo agronómico; presencia de cultivos en zonas marginales; falta de recursos financieros para la tecnificación de los procesos de producción y post cosecha; limitada asistencia técnica y capacitación a actores de la cadena cafetalera, principalmente a los productores. (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, 2021)

La exportación en Ecuador ha sido un tema de interés para muchos sectores de la economía, por lo tanto; se buscan estrategias para optimizar su eficiencia, que va de lo que es, a lo que debería ser. Por lo tanto, se publicó un artículo que indaga lo siguiente:

Ante todo, para hacer más atractivas las exportaciones de Ecuador será necesario contener el gasto público, concretamente mediante una optimización de la masa salarial. Por otro lado, aliviar la rigidez en los precios y los salarios podría facilitar el ajuste externo, y eso es algo que se puede lograr con políticas que eliminen las rigideces en los mercados del trabajo y de productos y en el sector financiero. (Fondo Monetario Internacional, 2019, s.p)

Por otro lado, Ecuador debe darle prioridad al sector agrícola que son los principales exportadores de ingresos no petroleros del país, contribuyendo significativamente al PIB.

Según Bastidas. O (2023) “Para lograr un crecimiento sostenible y competitivo, se requiere una inversión significativa en infraestructura, tecnología y capacitación. El financiamiento es una herramienta clave para ayudar a los productores y exportadores a alcanzar sus objetivos de desarrollo”.

Hay que mencionar lo imparte que es ser un país atractivo para poder invertir en la producción de estos productos primarios, donde tienen muchos derivados que suenan interesantes para las tendencias actuales que se basan en el cuidado de la salud, dietas balanceadas lo que lo hace muy cotizado, las alianzas que se tenga con otros países interesados en consumir cultivo de

calidad, sobre todo conociendo las condiciones climáticas y geográficas que Ecuador posee, asegurando así, la elaboración de un producto orgánico, con credencial verde, sostenible, y principalmente, aprovechando cada uno de sus importancias nutritivas.

El cacao, es conocido como un manjar de dioses, este producto está presente en varias preparaciones que van desde bebidas a postres. El cacao en su forma más pura tiene antioxidantes en cantidades muy altas, ayuda en el colesterol y la presión arterial, también se le asocia efectos analgésicos, antiinflamatorios y antimicrobiales, gracias a su defensa del sistema inmune. (La vanguardia , 2019)

El café tiene un valor nutricional alto, es un estimulante del sistema nervioso central por su alto contenido de cafeína, también su consumo se lo relaciona con la prevención de la diabetes mellitus tipo 2, preserva la elaboración de células beta del páncreas la cual estas están encargadas de la producción de insulina. En la actualidad, la depresión ha tomado mucho interés en la salud mental de las personas, por lo que el café se lo relaciona con está enfermedad, sus propiedades nutritivas ayudan a prevenirlo o a mejoras del humor. (Café Arabo, 2022)

Hasta el año 2020, Ecuador realizaba sus exportaciones de cacao a principales países cómo, Estados Unidos, Indonesia, Malasia, Países Bajos y México.

Abarca el 99% de extensión territorial de cultivos de café, es decir, se produce en 23 de 24 provincias en el país, el cual, se distingue mucho por la zona donde es cultivado y sobre todo se rige a la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 285:2006 cuya norma permite establecer diferencias precisas en lo que respecta el grano verde clasificándolo por beneficios o características físicas y organolépticas. (Jiménez et al., 2023)

El sector cafetero ha trabajado arduamente para posicionar el producto en el mercado internacional, en los últimos años ha tenido altos y bajos, hasta el 2021 que la historia parece cambiar de sentido, teniendo mayor volumen de exportación frente al 2020. Las actividades y eventos internacionales son las estrategias aplicadas para poder dar a conocer mucho mejor el café ecuatoriano. Los principales países de destino que Ecuador tiene son Colombia, Estados Unidos, Alemania y Rusia. (Vásconez, 2023)

Desde hace años, principalmente en la ciudad de Manabí se concentra una parte de la producción de café, en la costa o mejor conocido como partes bajas; tenemos a la provincia del Guayas, el Oro y la ya mencionada Manabí. En la región sierra o partes altas tenemos al Valle de Intag donde son reconocidos por su excelencia en café dulce, amargor y acidez todo en un perfecto equilibrio combinado, pero también hay concentración de producción en la provincia de Pichincha, Imbabura y Carchi. Siguiendo con la región sierra, pero al sur, la provincia de Loja es galardonada por su café arábigo por la acidez definida, dulzor medio y un cálido aroma.

En la región más verde del país, la Amazonía tiene la principal concentración de café Robusta que es utilizado para preparar café instantáneo. La región insular teniendo un índice alto de reservas naturales se promueve en el dos por ciento la agricultura y como el café, para el turismo, por sus implicaciones económicas se destaca el alto nivel de costo de producción en la elaboración del café por lo que lo hace más rico y exquisito su preparación, ha llegado a comercializarse en el mismo territorio. (Era of we, 2023)

La Taza Dorada Arábigo es un evento en el que se participan todos los productores de café ecuatoriano de especialidad y calidad donde tiene presencia de jueces a nivel internacional, premiación y subasta. (Primisas, 2023)

Este evento nació en el 2007 con el objetivo de transformar el sector cafetero del Ecuador y así abrir paso a la producción de cafés especiales y comerciales, este concurso motiva a los productores a enfocarse en lo primordial de esta actividad, la calidad, para poder así lograr un modelo más sostenible que

no dependa únicamente del precio internacional, siendo una razón principal del descenso de la producción de café ecuatoriano. Era una única manera de lograr mantener viva la actividad cafetera, así evitar que desaparezca, es todo un desafío ya que para lograr el objetivo de hacer cafés especiales era algo nuevo y significaba empezar desde cero. (Anecafe, 2021)

En el 2018 el ganador de este concurso fue de la provincia de Pichincha, el productor Henry Gaibor. En el siguiente periodo se llevó el premio al primer lugar la provincia de Loja, por la productora Venezolinka, mientras que en el 2020 la Finca Hacienda La Florida ubicado en el cantón Zaragoza de la provincia de Loja fue quien ganó el concurso del año mencionado. En el 2021 la provincia de Pichincha a manos del productor Galo Morales obtuvieron la puntuación más alta de todos los participantes para así llevarse el primer lugar.

En el 2023, en Ecuador según el concurso Taza Dorada Arábica en las provincias, Loja, Pichincha y Carchi se concentra la mejor producción de este café donde obtuvo el premio al primer lugar. (Primisas, 2023)

El cacao ecuatoriano tiene otras maneras de participar en concursos y obtener reconocimiento, pero los derivados relacionados con este producto agrícola si lo poseen. El país forma parte de la expo feria del chocolate donde se mencionan las diferentes categorías para la participación de sus productores, además hace énfasis que dicho concurso busca posicionar a Ecuador como uno de los principales exportadores de cacao a nivel mundial.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y el Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas organizan el Primer Encuentro de Productores Bolivarianos del Cacao y la Feria de Cacao Nacional Fino de Aroma. El cacao fino de aroma del Ecuador es reconocido a nivel mundial por su calidad, por lo que la cita internacional tiene el propósito de posicionar al país como principal exportador. La Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores del Cacao Nacional Fino de Aroma (ACEPROCACAO) se constituye como máxima organización en el país, luego de tres años de gestión. Entre sus acciones está la unión de los actores de

este sector y trabajar para mantener el sitio que la nación ostenta como productora del mejor cacao. Galo Reyes, presidente de ACEPROCAO, señaló que este encuentro contará con más de 80 expositores. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021, s.p)

Otra feria que se llevó en el año 2023 menciona la categoría de los ganadores por utilizar el cacao de diversas formas en chocolate, como lo plantea el Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza (2023) que indica lo siguiente:

Este prestigioso concurso, cuidadosamente coordinado por la Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales, tiene como principal objetivo reconocer y premiar a las barras de chocolate más sobresalientes producidas en nuestro país. En esta edición, más de 200 barras de chocolate ecuatorianas fueron sometidas a una rigurosa evaluación a ciegas por un panel de 32 jueces expertos, garantizando la total imparcialidad en la selección de los galardonados. Las categorías en competencia abarcaron una amplia gama de chocolates, incluyendo los chocolates con leche, chocolates blancos y las innovadoras barras de emprendimiento. (s.p)

Además, es importante destacar que el Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza Ecuador-Perú, Capítulo Ecuador, estableció un valioso convenio de apoyo interinstitucional con la Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales. Este acuerdo tuvo como objetivo principal la cofinanciación del proyecto denominado “Fortalecimiento de la cadena de valor del cacao a través del certamen Ecuador Chocolate Awards – 11^{ava} Edición”.

El café ecuatoriano al ser reconocido, no solo por su calidad como ya se mencionó anteriormente sino, por su variedad de cafés que se exporta, de todo tipo lo que crea un atractivísimo perfil para el sector cafetero, el valor del café en grano de tipo Robusta se cotiza en la Bolsa de Londres mientras que el café Árábigo se cotiza en la Bolsa de New York. (Chango & García, 2021)

Varios estudios arqueológicos han demostrado que Ecuador es cuna del cacao, se dice que se encontraban restos de cacao enterrados por lo que se le atribuye el reconocimiento al país con 5 mil años de nacimiento de cacao.

Cuando se levantaron las prohibiciones de comercialización que los españoles habían puesto para quedarse con las ganancias, Guayaquil se convirtió en el principal puerto comercializador de cacao. Fue hasta 1920 que el auge del cacao en Ecuador se vio en rojos cuando un brote de enfermedad decayó el mercado exportador que se había creado.

En Ecuador, el 80% de la producción de cacao se concentra en las provincias de Los Ríos, Manabí, Esmeraldas, El Oro y Santa Elena. Mientras que en la región sierra tenemos las provincias de Chimborazo, Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Azuay, en la región verde o conocida como amazónica, se distribuye a las provincias de Sucumbíos, Orellana, Napo y Zamora Chinchipe.

Las exportaciones del sector agrícola guardan una importante relación que tiene con las variables macroeconómicas, una de esas es la generación de empleo, el aumento de la productividad, crecimiento en el PIB que está estrechamente relacionado con las exportaciones, el crecimiento económico y el desarrollo económico también guarda relación importante con las exportaciones ya que fomenta su actividad a nivel mundial, y mejoran la economía de los países que se dedican a la exportación de bienes no petroleros.

El sector cafetero cultiva principalmente en las tierras altas de los Andes, pero la producción no se limita solo a las montañas. Ecuador produce café principalmente en cuatro regiones, la Sierra es la única región que se dedica principalmente a la producción de cafés de especialidad como Típica, Caturra, Bourbon, Típica Mejorado e incluso SL-28. (Perfect Daily Grind, 2022)

El cacao es un producto emblemático del Ecuador, caracterizado por sus fragancias y sabores frutales y florales esto hizo que se vuelva un producto famoso y se lo denominó cacao arriba. Este producto representa únicamente el 5% de la producción mundial de cacao, la ventaja que Ecuador tiene es grande

por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es por estos atributos que es productor por excelencia de Cacao Arriba, fino y de aroma.

El otro tipo de cacao que también Ecuador comercializa es el CCN-51 clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad.

Con esta declaratoria, el Ministerio de Agricultura brinda apoyo para fomentar la producción de este cacao, así como su comercialización y exportación. En 1965 Luego de varias investigaciones, el agrónomo ambateño Homero Castro Zurita, logró en 1965 el denominado cacao clonal CCN-51 que significa Colección Castro Naranjal. Distintos países que buscan del Ecuador para suministrarse de Cacaos Aromáticos y con notas de diversos sabores, al mismo tiempo mercados que buscan de cacaos de no tan alta calidad para la elaboración de chocolates con sus respectivas fórmulas. La relación existente entre la participación del Clon y el Cacao Nacional Fino en las exportaciones ecuatorianas hasta el momento es de: 72% Cacao CCN-51 y 28% Cacao Nacional. (Anecacao , 2023)

Es importante mencionar que Ecuador exporta cacao de 3 formas, que se refieren a etapas distintas de elaboración: Granos de cacao, Semielaborados y Producto Terminado. Donde en granos o almendra significa que se encuentran dentro de la mazorca del cacao y constituyen la materia prima para la elaboración de todo tipo de chocolates. En Ecuador existen sobre todo dos variedades de cacao: Sabor Arriba y CCN51. Los semielaborados se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados. Por último, los elaborados que se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos. (Anecacao , 2023)

Para que Ecuador destaque en el mercado internacional con los productos de calidad es necesario también saber cómo en su proceso de elaboración se origina un producto bastante destacado y participativo para otros países. Para el cultivo del cacao es imprescindible los suelos ricos en materia orgánica, profundos, francos arcillosos, con buen drenaje y topografía regular.

La productividad de las parcelas del cacao depende fundamentalmente de la calidad de suelo. Esta calidad se determina por las características físicas, químicas y biológicas. (Cacao Móvil, s.f)

El café por otro lado, de manera general para su correcto desarrollo necesita para la productividad del cafetal comienza a determinarse por la calidad del sitio donde se siembre el cafetal (condiciones de suelo y clima), y de acuerdo al grado de adaptación, potencialidad y estabilidad productiva de la variedad utilizada (variedades de porte alto o porte bajo) (Lino, 2022)

Por lo que es interesante hacer un tema de estudio del comportamiento de la exportación del café y el cacao en los periodos mencionados con el valor agregado para tener un conocimiento más amplio teniendo en cuenta todos los factores incluyendo la pandemia que desestabilizó en gran medida al sector productivo y por consecuencia, a las exportaciones del país. Y de esta forma, realizar un análisis comparativo de las exportaciones del sector cacaotero y cafetero para llegar a una conclusión del tema estudiado.

1.3 Formulación del Problema:

Para el desarrollo de la presente investigación, es importante garantizar una respuesta apropiada a la siguiente pregunta:

¿Qué situación experimentó las exportaciones de café y cacao del Ecuador en el periodo 2018 – 2021?

1.4 Objetivo General

Desarrollar un análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao en Ecuador, considerando los períodos 2018-2021.

1.5 Objetivos Específicos

- Desarrollar los fundamentos teóricos de la investigación con relación a las exportaciones de café y cacao en Ecuador.
- Identificar las variaciones de las exportaciones de café y cacao de Ecuador en el periodo 2018-2021.
- Explicar las tendencias de las exportaciones de café y cacao del Ecuador en el periodo de estudio.
- Investigar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de las exportaciones del café y cacao del Ecuador en el periodo 2018 – 2021.

1.6 Idea a Defender

El análisis del comportamiento de las exportaciones del café y el cacao del Ecuador durante el periodo 2018-2021, contribuirá a mostrar las variaciones económicas, realizar un análisis comparativo y estadístico, así como denotar las tendencias de las exportaciones de dichos productos a partir de un informe general.

1.7 Línea de Investigación Institucional / Facultad.

La línea de investigación de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil es: Sociedad civil, derechos humanos y gestión de la comunicación.

La línea de investigación de la Facultad de Ciencias Sociales y Derecho es: Sostenibilidad económico-productiva y desarrollo de economías locales.

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco Teórico:

2.1.1 Antecedentes

2022. Análisis estadístico exploratorio de las exportaciones del cacao y café en el Ecuador durante la pandemia.

Autores: Jurado Meza Gianella Analí y Orozco Yáñez Daysy Mirella

Institución: Universidad Católica Santiago de Guayaquil.

La investigación de Meza y Orozco tuvo como objetivo determinar los aspectos exploratorios sobre el impacto de las exportaciones del café y cacao ecuatoriano durante la crisis sanitaria del periodo 2020 - 2021.

La metodología utilizada es de enfoque cualitativo y no experimental el cual permite obtener resultados desde la perspectiva del investigador, mediante la lectura crítica, selección, organización y análisis de la información se analizaron los aspectos metodológicos que se llevarán a cabo en la investigación, las cuales se realizarán mediante la indagación, observación, registro y definición, con el fin de definir el tipo y diseño.

Como resultado de la investigación se determinó que la propagación del COVID 19 a escala mundial ocasionó impacto sobre la sociedad y la economía. Desencadenó el cese de múltiples actividades económicas, afectando más a la parte de comercio internacional, siendo uno de los sectores principales en ser los más afectados. En el Ecuador el 70% de la producción quedó paralizada, por ende, se vieron afectadas las exportaciones petroleras y no petroleras.

De manera general se concluye que el COVID 19 realmente no afectó en el comportamiento de las producciones para las exportaciones del café y del cacao, su influencia tuvo como consecuencia la paralización de la mano de obra, esto significó que las cosechas se tenían que retrasar, por ende, demostraron

que la pandemia no tuvo alguna relación directa con el tema de exportaciones de ambos productos.

2021. Análisis de las exportaciones de cacao tipo CCN51 en el Ecuador y su contribución en el producto interno bruto durante el periodo 2014-2018.

Autor: Lema Martínez Ericka Jahaira.

Institución: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

La exportación de cacao tipo CCN51 desempeña un importante papel en la economía ecuatoriana. Conocer estas cifras es de vital relevancia, puesto que se evidencia que su crecimiento y/o decrecimiento influyen notablemente en las exportaciones no petroleras de la balanza comercial afectando de forma directa a los ingresos en el PIB. En este sentido se plantea la presente investigación con el objetivo de analizar el comportamiento de las exportaciones de cacao CCN51 y de qué forma contribuyó al PIB durante el período 2014-2018.

En el presente estudio se emplea una investigación mixta de tipo descriptivo, documental- bibliográfico y correlacional. El enfoque de esta investigación es de categoría mixta, se utilizarán variables cualitativas y cuantitativas. El aspecto cualitativo influye a través del análisis de los documentos e información bibliográfica para conformar un marco referencial y conceptual pertinente con la finalidad de ayudar a la comprensión del tema de estudio.

Como técnica en el aspecto cualitativo se presentará como base la información documental proporcionada. El cacao CCN51 es el producto agropecuario más exportado en Ecuador después del banano y el café según fuentes del Banco Central del Ecuador. Como resultado descriptivo se analizó la situación del PIB en los años de estudio, en el cual se puede mencionar que existió un decrecimiento en el periodo 2014 – 2015 sin embargo a partir de 2016 ha ido en constante aumento. El valor más alto registrado en el periodo estudiado fue en 2018 donde se generaron 107,562 mil millones de dólares.

2022. Análisis del comportamiento de las principales exportaciones primarias e industrializadas en Ecuador.

Autores: Ávila Cruz Kevin Alexander e Intriago Bravo Kenneth Esney

Institución: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

En el Ecuador el comercio exterior, a través del tiempo se ha venido caracterizando por la calidad de sus productos primarios e industrializados; en los últimos años las exportaciones se han venido afianzando y colocándose en un mejor posicionamiento en los mercados extranjeros, los productos primarios no petroleros (camarón, pescado, cacao, café, banano y plátano) han venido teniendo un maravilloso comportamiento al igual que los industrializados (madera, productos mineros, enlatados de pescado y flores) ha comparación de sus principales competidores a nivel global, de ahí nace la importancia de realizar un análisis del comportamiento de las exportaciones no petroleras e industrializadas, de cómo ha venido ayudando las normas y acuerdo de las exportaciones al Ecuador.

La investigación tuvo como objetivo analizar el comportamiento y la variación que tienen estas exportaciones. El método empleado es el mixto, que permite mostrar la variación de los productos a medida que pasa el tiempo. Lo que nos lleva a concluir que las exportaciones de los productos primarios e industrializados no petroleros llevaron un papel significativo dentro del ámbito de las exportaciones en el Ecuador, además estos productos apuntan hacia la transformación y destino con el único propósito de crecer y expandirse, dando un producto con los mayores estándares de calidad y a la alta concentración de la actividad económica en el sector del comercio exterior.

El enfoque que se desarrollara es de carácter mixto en el cual estarán integrados por las estadísticas anuales del crecimiento o disminución de estos al igual de las variaciones que se han venido nada en los últimos datos por distintos factores entre los más destacados están el COVID – 19 y será cualitativa ya que mediante los resultados de la entrevista lograremos entender mejor del tema en general.

2021. Incidencia de la pandemia COVID-19 en las empresas exportadoras cacaoteras del Ecuador.

Autores: Moncayo Quiroz, Tito Gabriel

Institución: Universidad Católica De Santiago de Guayaquil

Tiene como propósito analizar la incidencia de la pandemia COVID-19 en las exportadoras cacaoteras del Ecuador, durante el año 2020 con relación a años anteriores, mediante herramientas de investigación como fichas de observación, entrevistas y encuestas. La población de estudio para las fichas de observación y las entrevistas fue de 15 exportadoras cacaoteras y para las encuestas la población fue de 1680 personas, de la cual se tomó una muestra de 313 personas. Estas herramientas fueron aplicadas en las provincias de Guayas y Los Ríos.

A través de una metodología cualitativa se realizó una revisión bibliográfica y análisis de datos, para determinar los efectos de la pandemia sobre las empresas exportadoras cacaoteras del Ecuador. Finalmente, los hallazgos más relevantes fueron que el mercado de cacao en el Ecuador no vio afectada su estructura económica, ya que durante el año 2020 las exportaciones de cacao en el Ecuador se mantuvieron estables por el contrato firmado previo a la pandemia. Sin embargo, para el año 2021 se pudo determinar que ha disminuido la demanda de cacao en el exterior.

2.2.2 Teorías económicas relacionadas con el estudio

Teoría de la ventaja comparativa

Lema. E (2021) indica que:

La teoría de la ventaja comparativa es propuesta por el economista David Ricardo (Reino Unido, 1772 – 1823). Esta teoría de la ventaja comparativa hace referencia no sólo a exportar aquel bien en el que un país es más productivo, sino también llama a especializarse y exportar aquellos bienes o sectores que son más productivos con respecto a otros de forma interna. Es decir, teniendo en cuenta las

características del país. Se trata entonces de la idea básica de que los países eligen especializarse para poder comerciar en actividades donde tiene cierta ventaja. Es decir, en lugar de producir lo que hacen mejor de forma absoluta, producen lo que hacen mejor de forma relativa. Por lo tanto, la diferencia con la teoría de la ventaja absoluta radica en que no se produce lo que al país le cuesta menos, sino aquel con menores costes comparativos. Según la teoría de la ventaja comparativa, dicha ventaja procederá del coste de oportunidad al que se enfrente en la producción de cada bien. (p.15)

El Modelo Ricardiano de comercio internacional constituyó un referente para pensar sobre las razones por las que se produce el comercio y sobre los efectos del mismo sobre el bienestar nacional; sin embargo, reducía al comercio internacional a las diferencias entre países básicamente. El modelo hace una abstracción de amplios efectos del comercio internacional sobre la distribución de la renta dentro de cada país, no otorga ningún papel a las diferencias de recursos entre países como causa del comercio, finalmente ignora el posible papel de las economías de escala como causa del comercio, situación que no se observa en el mundo real, lo que lo hace ineficaz para explicar los grandes flujos comerciales entre naciones aparentemente similares. La idea errónea de que un país solo puede ser competitivo si puede superar la productividad de otros países comparada con el extranjero, no es suficiente para asegurar que un país exportará los productos de dicha industria. (Moreno et al., 2016)

Nueva teoría del comercio internacional

La Nueva Teoría del Comercio Internacional (NTCI) nace a finales de los setenta, a diferencia de la Teoría Clásica del Comercio Internacional (TCCI)-, se encuentra sustentada en dos postulados: comercio internacional y organizaciones industriales. Sus principales representantes son: Brander Spencer, Paul Krugman y A. Dixit; autores que desarrollaron un planteamiento teórico sobre la base de la existencia de las fallas del mercado. Esta nueva teoría nos dice que este puede originarse no sólo por la existencia de ventajas comparativas, sino también por la presencia de economías de escala en la producción (la segunda razón). A partir de estas explicaciones, cada uno de

estos enfoques analiza el impacto del comercio sobre el bienestar de los individuos, de los sectores de la economía y de la sociedad en su conjunto, y plantean distintas medidas de política comercial. En términos teóricos, este enfoque supone una estructura de mercado de competencia imperfecta compatible con la presencia de economías a escala. Se detalla también que esta teoría nueva surge al combinar el análisis tradicional del comercio con los desarrollos teóricos de la organización industrial de los años setenta (Sánchez, 2020)

Modelo de Heckscher-Ohlin

González. R (2011) expone que:

Este modelo es conocido por el funcionamiento de flujos del comercio exterior e internacional, asume las teorías propuestas por David Ricardo, donde da una explicación sobre la teoría de la ventaja comparativa.

Fue formulado en el año 1933 por el economista de origen sueco Bertil Ohlin. Aunque Eli Heckscher, maestro de Ohlin, formuló un teorema inicial en 1919. Por lo tanto, Heckscher - Ohlin afirma que un país que es abundante en capital exportará el bien intensivo en capital. De igual manera, el país que es abundante en mano de obra exportará el bien intensivo en mano de obra. Cada país exporta ese bien que produce relativamente mejor que el otro país. En este modelo, la ventaja de un país en la producción surge únicamente de su abundancia relativa de factores.

El modelo de Heckscher-Ohlin sostiene que aquellas diferencias a nivel internacional en la dotación de factores (trabajo, habilidades, capital físico, y tierra), por esa misma razón, crean diferentes ventajas comparativas.

Pues debemos tener en cuenta que los países tienen distinta abundancia relativa de estos factores de producción mencionados. De la misma forma que es importante tener en cuenta que los procesos productivos usan estos factores de producción con diferentes

intensidades relativas. En mercados de competencia imperfecta las empresas fijan a veces un precio diferente entre los productos exportados y los vendidos en el mercado nacional, denominándose a dicha práctica discriminación internacional de precios, siendo la forma más usual el dumping, práctica en la que una empresa establece un precio inferior para los bienes exportados que, para los mismos bienes nacionales, pudiendo dar lugar a comercio internacional. (p.6)

Es así como los suecos Heckscher – Ohlin explicaron su teoría del comercio: los países tienden a exportar los bienes que son intensivos en los factores que están abundantemente dotados. Debido a que los cambios de los precios relativos de los bienes tienen fuertes efectos sobre las ganancias relativas de los recursos, y dado que el comercio cambia los precios relativos, el comercio internacional tiene fuertes efectos sobre la distribución de la renta. (Moreno et al., 2016)

Modelos de dumping recíproco

González. R (2011) aporta que:

J. A. Brander y P. Krugman (1983) desarrollan un modelo en el que la rivalidad de firmas oligopolistas es una causa alternativa del comercio internacional. Se supone la existencia de dos monopolios, uno en cada país, cada uno de los cuales produce el mismo bien, con los mismos costes y con consumidores iguales en sus preferencias. Hay costes de transportes entre los dos mercados de forma que si las dos empresas establecen el mismo precio no habría comercio. La posibilidad del dumping puede hacer surgir el comercio. La empresa monopolista de cada país limitará la cantidad a vender en su mercado nacional si sabe que al intentar vender más es a costa de reducir el precio de su venta nacional y el efecto sería reducir los beneficios. En cambio, si la empresa monopolista de cada país vende su unidad adicional en el otro mercado a un precio menor, que, en el mercado doméstico, obtiene un ingreso en ese mercado que se añadiría al que seguiría obteniendo en el propio. Por tanto, cada empresa tiene un incentivo en exportar vendiendo unidades nuevas a un precio menor

que en el mercado nacional, siendo causa de un comercio internacional del mismo producto, conociéndose esta situación como dumping recíproco. (p.11)

Vera. M (2018) Afirma que:

Este se da cuando las empresas monopolistas que existe en cada país, establece limitaciones a la cantidad a vender en el mercado nacional, sabiendo que si vende más sería a costa de minimizar el precio de su venta local y por consecuencia tendría el efecto de reducción de beneficios, a diferencia si la empresa monopolista de cada país realiza su venta de unidad adicional en un mercado diferente a un precio menor, que el mercado doméstico, tendría como resultado un ingreso en dicho mercado que por consiguiente se añadiría al que estaría obteniendo en el propio. (p. 7)

Una vez revisadas las diferentes teorías relacionadas con el presente trabajo de investigación se ha seleccionado la teoría de la ventaja comparativa como base del presente estudio porque busca analizar cómo los países pueden especializarse en la producción y exportación de estos bienes con un producto de mejor calidad o un tipo específico, cuya finalidad es reducir los costos de producción y maximizar su eficiencia. Sumando a esta elección, la ventaja comparativa que Ecuador tiene con la riqueza natural y su aporte significativo ya que permiten que los sistemas de producción se adapten correctamente y se desarrollen fortaleciendo la calidad del producto. Este producto primario juega en el mercado mundial debido a sus propiedades organolépticas que tienen, y el cumplimiento de los estándares nutricionales de los consumidores. (Morocho et al., 2023)

2.1.3 Algunas definiciones importantes para la investigación

Exportación

Una exportación es básicamente todo bien y/o servicio legítimo que el país productor o emisor (el exportador) envíe como mercancía a un tercero

(importador), para su compra o utilización. Son el conjunto de bienes y servicios vendidos por un país en territorio extranjero para su utilización. (Montes, 2016)

Balanza comercial

La balanza comercial es el registro de las importaciones y exportaciones que lleva a cabo un país en un periodo determinado, donde por medio de la disimilitud de estas transacciones se podrá determinar si la nación en cuestión está en una situación de déficit, cuando las importaciones superan a las exportaciones; o de superávit, cuando las exportaciones son mayores que las importaciones, indicando cuán alejado está el comercio de bienes de importaciones y exportaciones. (Aguilar et al., 2020)

Producción agrícola

La producción agrícola es el resultado de la explotación de la tierra para obtener bienes, principalmente, alimentos como cereales y diversos tipos de vegetales, para conseguir, sobre todo, bienes comestibles para el consumo humano, aunque una parte puede destinarse a alguna industria que le aporte un valor agregado. (Westreicher, 2020)

Sector primario

El sector primario incluye todas las actividades económicas dedicadas a la explotación de recursos naturales, obteniendo a cambio materias primas. Estas se destinan al consumo humano directo o a su transformación por parte del sector secundario. (Caballero, 2020)

Comercio internacional

El comercio internacional es aquella actividad económica que se refiere al intercambio de bienes y servicios entre todos los países del mundo. Implica la compra, venta o intercambio de bienes y servicios en diferentes divisas y formas de pago. (Lopez, 2018)

Crecimiento económico

El crecimiento económico es la evolución positiva de los estándares de vida de un territorio, habitualmente países, medidos en términos de la capacidad productiva de su economía y de su renta. La definición más estricta de crecimiento económico es la que indica que se produce un aumento en términos de renta o de los bienes y servicios que la economía de un territorio produce en un tiempo determinado generalmente medido en años. (Galán, 2020)

Desarrollo Económico

El desarrollo económico se puede definir como la capacidad que tienen los países o regiones de producir y obtener riqueza. El desarrollo está ligado al sustento y la expansión económica de modo tal que garantice el bienestar, se mantenga la prosperidad y satisfaga las necesidades personales o sociales de las personas. (Equipo editorial, Etecé, 2021)

2.2 Marco Legal:

Las leyes que hablan sobre las exportaciones de cualquier bien o servicio, donde se promueven el comercio exterior y protegen los beneficios de los ciudadanos son varias, en relación al trabajo de investigación presente se las expondrá de manera detallada a continuación.

2.2.1. Constitución de la República del Ecuador (2008)

La constitución de la República del Ecuador es una de las legislaciones fundamentales que tiene el país, indica la importancia que tiene el comercio exterior y su relación favorable al crecimiento económico, a continuación, se presentan los siguientes artículos:

Art. 275.- Indica que el régimen de desarrollo es el conjunto organizado, sostenible y dinámico de los sistemas económicos, políticos, socio-culturales y ambientales, que garantizan la realización

del buen vivir, del sumak kawsay. (Constitución de la República del Ecuador., 2008, p. 89)

Art. 306.- El Estado promoverá las exportaciones ambientalmente responsables, con preferencia de aquellas que generen mayor empleo y valor agregado, y en particular las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesanal. (Constitución de la República del Ecuador., 2008, p. 96)

Art. 410.- El Estado brindará a los agricultores y a las comunidades rurales apoyo para la conservación y restauración de los suelos, así como para el desarrollo de prácticas agrícolas que los protejan y promuevan la soberanía alimentaria. (Constitución de la República del Ecuador., 2008, p. 123)

Art. 416.- Las relaciones del Ecuador con la comunidad internacional responderán a los intereses del pueblo ecuatoriano, al que le rendirán cuenta sus responsables y ejecutores, y en consecuencia:

Cláusula 12. Fomenta un nuevo sistema de comercio e inversión entre los Estados que se sustente en la justicia, la solidaridad, la complementariedad, la creación de mecanismos de control internacional a las corporaciones multinacionales y el establecimiento de un sistema financiero internacional, justo, transparente y equitativo. (Constitución de la República del Ecuador., 2008, p. 125)

2.2.2. Plan Nacional De Desarrollo. - Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025.

El Plan Nacional de Desarrollo que Ecuador tiene actualmente es denominado, Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025, fue guiado por la Secretaría de Planificación compuesto por 5 ejes, social, económico, seguridad integral, transición económica y el eje institucional y cuenta con 16 objetivos distribuidos en cada eje mencionado anteriormente.

El objetivo alineado al presente trabajo de investigación es el número 2, menciona impulsar un sistema económico con reglas claras que fomenten el comercio exterior, turismo, atracción de inversores y modernización del sistema financiero nacional. El Plan Creando Oportunidades indica la importancia del comercio internacional.

Es así, que surge el comercio internacional como una herramienta fundamental para el crecimiento económico de toda economía. Con esto se logra que los países estén interconectados y se masifica la producción de bienes y servicios de aquellos en los que una economía posee una mayor ventaja. Entre los efectos positivos de la apertura comercial se cuentan de aumentos de competitividad, productividad e innovación; la reducción de precios y costos de producción; una mayor optimización de recursos; y, mejoras en bienestar y calidad de vida. En nuestra nación los sectores altamente productivos generalmente están orientados a la exportación de productos primarios con baja agregación de valor. (*Plan De Creación De Oportunidades*, 2021, p.45)

2.2.3 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Art 7.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Competente responsable del control de los procesos de certificación de productos orgánicos de origen agropecuario incluido la acuicultura y del control de los actores de la cadena de producción orgánica en el Ecuador, como productores, procesadores, comercializadores, importadores, exportadores, inspectores orgánicos y agencias certificadoras de productos orgánicos. (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, 2013, p.13)

Art 89.- De los principios del envase, transporte y almacenamiento:

- a) Se debe evitar al máximo el transporte y almacenamiento en forma conjunta de productos orgánicos y convencionales.
- b) Garantizar la identificación de los productos orgánicos a lo largo de la cadena de transporte y almacenamiento.
- c) Impedir cualquier tipo de contaminación por agentes externos o internos inherentes al medio de transporté y almacenamiento.
- d) Se deben evitar tratamientos con productos prohibidos en los medios de transporte y almacenamiento destinados a los productos orgánicos;
- e) El empaque de todo producto orgánico, a más de lo prescrito en las leyes afines del país, deberá utilizar materiales preferiblemente biodegradables o reciclables. En ningún caso se podrá usar los que hayan contenido productos de agricultura convencional o hayan sido destinados a otros usos.
- f) Las zonas de almacenamiento y recipientes empleados para el transporte de productos orgánicos deberán limpiarse con métodos y materiales permitidos en la producción orgánica. Se deberán tomar medidas para evitar la posible contaminación por cualquier plaguicida u otro tratamiento no enumerado en el Anexo VIII antes de emplear una zona de almacenamiento o recipiente que no esté dedicado exclusivamente a productos orgánicos (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, 2013, p.106)

Art 93. - De las exportaciones de productos orgánicos

- a) Las empresas exportadoras de productos orgánicos, transformados o no, podrán exportar productos con denominación orgánica, ecológica o biológica únicamente cuando además de cumplir con lo establecido en el presente Instructivo y en las legislaciones correspondientes, cuenten con un certificado vigente, otorgado por un organismo de certificación acreditado en el país y registrado por la Autoridad Nacional Competente.
- b) Los lotes exportados deberán estar acompañados del certificado de transacción, en el cual el exportador figure como responsable de

la transacción, debidamente firmado por el Organismo de Certificación registrado que le haya controlado.

c) Si el mercado de destino exige la existencia de un documento equivalente al certificado de transacción, éste podrá reemplazar el documento mencionado en el literal anterior.

d) El exportador debe presentar evidencias documentales del origen de los productos orgánicos. Asimismo, deberá asegurar que, en el almacenamiento, transporte y embarque, los productos orgánicos estén debidamente separados de productos que no cumplen con el presente Instructivo, de tal forma que imposibilite la mezcla o contaminación de los productos orgánicos.

e) La Autoridad Nacional Competente, emitirá el certificado fitosanitario de Exportación de Productos Orgánicos, únicamente a aquellos operadores cuyo certificado de registro P.O.A. este vigente y conste en la lista oficial de Operadores Orgánicos; además, deberá presentar en los puestos de control de Agrocalidad: fotocopia de los certificados de Registro de cada uno de los proveedores, del envío de referencia. (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, 2013)

Art 120.- De la Responsabilidad del Comercializador y/o Exportador
La responsabilidad del comercializador y/o exportador recae desde el momento en que recibe el producto orgánico, siendo su obligación establecer las pruebas necesarias para que el producto a comercializarse (mercado interno o externo), no contenga residuos de plaguicidas. (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, 2013, p.146)

2.2.4 Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI)

El Código Orgánico de la Producción, Comercio e inversiones, fue publicado el 29 de diciembre del 2010 y la última modificación realizada fue en el 2018, tiene como objetivo primordial establecer normativa sobre los procesos

corrector de distribución, impulso sobre las áreas de producción, intercambio comercial entre otras.

Art.2.- Actividad Productiva. - Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado. (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2019)

Art. 4.- Fines. - La presente legislación tiene, como principales, los siguientes fines:

Inciso a. Transformar la Matriz Productiva, para que esta sea de mayor valor agregado, potenciadora de servicios, basada en el conocimiento y la innovación; así como ambientalmente sostenible y ecoeficiente (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2019, p.4)

Inciso g. Incentivar y regular todas las formas de inversión privada en actividades productivas y de servicios, socialmente deseables y ambientalmente aceptables; (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2019, p.4)

Inciso h. Regular la inversión productiva en sectores estratégicos de la economía, de acuerdo al Plan Nacional de Desarrollo; (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2019, p.4)

Art. 5 Rol del Estado. - El Estado fomentará el desarrollo productivo y la transformación de la matriz productiva, mediante la determinación de políticas y la definición e implementación de instrumentos e incentivos, que permitan dejar atrás el patrón de especialización dependiente de productos primarios de bajo valor agregado. (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2019, p.5)

2.2.5 Convenio Internacional del Cacao

El convenio internacional del Cacao realizado por las Naciones Unidas, tiene finalidades importantes, tal como la promulgación de las exportaciones de este producto primario, realza su importancia y sus derivados.

Art. 1 .- Objetivos Con el fin de reforzar el sector cacaotero mundial, de apoyar su desarrollo sostenible y de aumentar los beneficios para todas las partes interesadas, los objetivos del Séptimo Convenio Internacional del Cacao son los siguientes: a) Promover la cooperación internacional en la economía mundial del cacao; b) Facilitar un marco apropiado para el debate de todos los temas relacionados con el cacao entre los gobiernos y con el sector privado; Fomentar una economía cacaotera sostenible en términos económicos, sociales y medioambientales; Promover y fomentar el consumo de chocolate y productos del cacao con objeto de aumentar la demanda de cacao, entre otras cosas mediante la promoción de los atributos positivos del cacao, incluidos los beneficios para la salud, en estrecha cooperación con el sector privado; Alentar a los Miembros a promover la calidad del cacao y a desarrollar procedimientos apropiados de seguridad alimentaria en el sector cacaotero; (Convenio Internacional del Cacao, 2010)

2.2.6 Normativa General Para Promover y Regular La Producción Orgánica Ecológica - Biológica en el Ecuador. - Acuerdo Ministerial N° 299.

Art. 2 Finalidad. - La finalidad de esta Normativa elevar la competitividad del sector agropecuario, incluido la acuicultura, proteger la salud de los consumidores, preservar el dinamismo vital del ambiente y mejorar la calidad de vida de los actores de la cadena productiva de productos orgánicos a través de la investigación, la transferencia de tecnología y la capacitación para el desarrollo de la agricultura orgánica. (Normativa General Para Promover y Regular La Producción Orgánica Ecológica - Biológica en el Ecuador, 2013, p.12)

Art. 92.- Comercialización Nacional. - Todos los lotes comercializados en el mercado nacional deben ser acompañados por registros que demuestren claramente su origen y volumen comercializado. Los organismos de certificación en función del riesgo del cultivo deberán verificar la idoneidad de los registros a períodos determinados. (Normativa General Para Promover y Regular La Producción Orgánica Ecológica - Biológica en el Ecuador, 2013, p.108)

Art. 93. - exportaciones de productos orgánicos. - Las empresas exportadoras de productos orgánicos, transformados o no, podrán exportar productos con denominación orgánica, ecológica o biológica únicamente cuando además de cumplir con lo establecido en el presente Instructivo y en las legislaciones correspondientes, cuenten con un certificado vigente, otorgado por un organismo de certificación acreditado en el país y registrado por la Autoridad Nacional Competente. El exportador debe presentar evidencias documentales del origen de los productos orgánicos. (Normativa General Para Promover y Regular La Producción Orgánica Ecológica - Biológica en el Ecuador, 2013, p.109)

2.4 Proceso de producción del café

El proceso de elaboración de café es bastante meticuloso, se requiere de cuidado y mucha dedicación. Cabe recalcar que hay procesos de producción diferentes para así poder sacar el tipo de café que se desea obtener para su respectiva comercialización. De manera general, se detallará en pasos el proceso de elaboración del café según Venegas et. al. (2018):

- 1. Germinador:** Es necesario que la semilla se encuentre lista 8 meses antes de poder sembrarla, usando productos de fácil acceso para ayudarla en el proceso germinativo.
- 2. Siembra:** Una vez sembrada la semilla, empieza su proceso de germinación 45-50 días después en este estado se le llama, fósforo, posterior a esto 15 días después empieza a salir las

raíces y se le denomina chalopas, una vez así son trasladadas en bolsas negras para protegerlas del sol y lluvia, quedan así por 150 a 180 días. Luego son trasladados los árboles para su plantación.

3. **Almacigo:** este proceso es mencionado en el paso anterior ya que su finalidad es proteger la planta de sol y lluvia.
4. **Fertilización:** etapa donde se hace la instalación respectiva, se establece y comienza el crecimiento adecuadamente. Aquí se hace uso de productos de control de plagas, subproductos para el manejo del cultivo.
5. **Manejo de enfermedades:** este paso es importante conocerlo ya que aquí se hace un control de las diferentes practicas oportunidad y adecuadas de cultivo, para que el café se encuentre sin problemas libre de enfermedades y sobre todo el uso de productos no sea dañino para el medio ambiente.
6. **Floración:** Se da la floración del café en los 540-600. Entre los días 240 y 270 ya empieza a brotar el fruto del café.
7. **Recolección:** en este paso, solo se recoge el grano maduro, por sus recolectores ubicados en laderas manualmente.
8. **Cosecha:** Solo se colecta el fruto maduro.
9. **Despulsar:** Las maquinarias usadas comúnmente como es la despulsadora, en este proceso se selecciona al grano por tamaño y peso, y usan para quitar la cereza del grano aquí el agua juega un papel importante.
10. **Fermentación:** Este proceso dura entre 18 a 24 horas, en tanques grandes de agua, su objetivo es que la capa viscosa se descomponga.
11. **Lavado:** aquí se tiene que eliminar el mucílago o la capa viscosa que con anterioridad se creó.
12. **Remoción del mucílago:** su objetivo es hacer que el pergamino se descomponga, esta duración tiene entre 18 a 30, aquí se toma en cuenta el clima.

13. Secado: Este proceso se lo hace al aire, directo al sol en otras ocasiones hay fincas que usan hornos, carbón o madera.

14. Trilla: En este paso se elimina el pergamino, se deja únicamente el grano en color verde listo para ser clasificado por peso y tamaño.

2.5 Proceso de producción del cacao

El cacao o cacaotero, científicamente denominado “Theobroma cacao” es una planta de tierras cálidas y húmedas, que dada a su importancia se ha caracterizado por ser un factor de influencia importante en la organización social de prácticamente en todas las culturas que lo han domesticado. La planta de cacao es una caulífera y semi-caducífolo que alcanza una altura de 4 a 5 metros. Tiene pequeñas flores rosadas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas. Otro aspecto característico es que las semillas de cacao poseen un sabor amargo, ya que contienen una gran cantidad de grasa conocida como manteca de cacao. Andrade (2023). Así mismo explica detalladamente el proceso de producción del cacao:

- 1. Cultivo y preparación de las semillas en el vivero:** Por las características de la calidad que se pretende las semillas de las plantas de cacao se siembran dentro de bolsas negras las cuales contiene tierra con una preparación especial para el crecimiento y desarrollo de las plántulas que en el futuro deben ser trasplantadas cuando poseen un tamaño determinado.
- 2. Preparación del terreno:** Se procede a preparar el terreno, para lo cual se limpia de toda maleza y de cualquier elemento que pueda poner en peligro la viabilidad de las plántulas. Se debe tumbar y picar la vegetación para eliminar de forma especial lo arboles pequeños y poder los árboles de sombra temporal más grandes que forman parte del sistema agroforestal.
- 3. Construcción de drenajes:** Para el crecimiento y desarrollo de plantas saludables es fundamental la construcción de drenajes en las zonas donde no exista buena filtración de los suelos o se dificulte la

salida del agua. El exceso de humedad ocasiona problemas para la supervivencia de la plantación y coadyuva a diseminar múltiples enfermedades que pueden atacar a las plantas.

4. **Trazado y estaquillado del terreno:** Esto se refiere a la distribución espacial del terreno para determinar los lugares en donde se sembrará cada planta de cacao y de su sombra. Para el estaquillado se necesitan muchas estacas para marcar los lugares donde va cada planta.

5. **Hoyado y siembra:** Para la actividad de hoyado se recomienda que se haga al menos dos o tres semanas antes de la siembra. Adicionalmente, al momento de establecer el cacao, ya debe haber sido establecido la sombra temporal, que se estima seis meses de anterioridad. Al realizar el trasplante del vivero al terreno se debe colocar 150 g de abono o fertilizante orgánico para promover el desarrollo de la plantación.

6. **Poda inicial de las plantas:** Esta actividad consiste en eliminar de las plantas aquellas hojas, ramas y demás formaciones que atente contra la estabilidad de la misma.

7. **Despunte:** Se efectúa esta tarea aproximadamente a los 6 meses de la siembra del cacao, cuando la planta mide entre 70 cm y 1 m. Se utiliza la tijera de podar para eliminar la punta de la rama principal para estimular la formación de ramas secundarias.

8. **Poda de formación:** Al cabo de 6 meses después del despunte, la planta cuenta con varias ramas secundarias en pleno crecimiento en diversas direcciones. Para realizar la poda se seleccionan de 3 a 4 ramas verticales y equidistantes, las cuales son las que se mantienen para que el árbol adopte la mejor forma, tratando de emular la postura del molinillo o verticilo de las plantas de semillas.

9. **Poda de mantenimiento:** Se realiza la poda de mantenimiento cada seis meses, inmediatamente después de la época de mayor cosecha para promover la formación de follaje nuevo y bien distribuido, ramas verticales, balanceadas y que ocupen el espacio que le corresponde.

10. **Poda sanitaria:** Consiste en desechar los frutos enfermos y las partes de la planta que haya sido afectada por las plagas y enfermedades propias del cacao. Las ramas y hojas deterioradas o enfermas se deben eliminar cuando sean detectadas.
11. **Fertilización:** Se les suministra a las plantas de cacao los nutrientes necesarios para su crecimiento y desarrollo. Estas sustancias que deben ser orgánica, trabajan de forma activa en el metabolismo de la especie y cumple funciones como componentes de las estructuras biológicas, activan reacciones bioquímicas en las plantas y ayudan en la osmorregulación.
12. **Riego:** Para que las plantas tengan un buen crecimiento, es importante mantener la humedad adecuada, por eso recomendamos regar todos los días por la mañana antes que salga el sol.
13. **Control de maleza:** Es recomendable que se realice la desyerba cada 8 días, después del riego para facilitar el arranque de la maleza.
14. **Regulación de sombra:** La regulación de sombra consiste en quitar poco a poco las hojas de la ramada con el objetivo de que las plantas reciban más luz del sol, continúen creciendo, se pongan más fuerte y empiecen a adaptarse al lugar donde crecerán y vivirán. Esto se realiza un mes antes del establecimiento de la plantación.
15. **Manejo de plagas y enfermedades:** Una de las condiciones necesaria para la salud de las plantas y que contribuye que las mismas sean cada vez productiva es el efectivo control de las plagas y las enfermedades inherente al cacao.
16. **Cosecha y quiebre de mazorca:** Esta actividad se refiere a la labor de recolección manual de los frutos de la planta para su posterior procesamiento.
17. **Fermentación:** El tiempo de fermentación dura entre 7 y 8 días. Cuando este proceso se efectúa adecuadamente, se obtienen granos o almendras de calidad con color café rojizo que tienen el sabor y el aroma típico del chocolate.
18. **Secado:** El secado es el proceso donde el grano pierde humedad, por eso, en el primer día se ponen los granos a orear en las horas más

frescas para que termine la fermentación. El secado se continúa por 5 o 6 días más, dependiendo de la cantidad de sol que se tenga

19. **Almacenamiento:** Después del secado del cacao, es necesario que se almacene o guarde. Sin embargo, antes de guardarlo se debe escoger o seleccionar los granos para ofrecer un cacao de calidad al comprador.

2.6 Limitaciones del sector cacaotero del Ecuador.

El sector cacaotero posee diferentes limitaciones que se interponen en su objetivo productivo, por lo que la revista European Commission (2021) publicó algunas de ellos:

- Falta de continuidad e inestabilidad en la política pública de apoyo a la cadena, desde el Estado.
- Desplazamiento potencial del mercado, de parte de competidores latinoamericanos con procesos dinámicos y sostenidos de crecimiento productivo.
- Inestabilidad, en el corto plazo, del precio internacional de base del cacao.
- Intensificación de los impactos productivos derivados del cambio climático.
- Sustitución del cacao por otros cultivos lícitos (e ilícitos) más rentables.
- Ambiente macroeconómico poco favorable para atraer inversiones en el sector.
- Insuficiente acceso a crédito productivo público y privado, en especial por parte del eslabón primario (organizaciones de productores, centros de acopio), dominado por pequeños productores con dos usos principales: financiar el diferencial en el tiempo entre el pago efectivo del cacao al productor y el pago por los compradores de cacao (que se hace a la llegada en el puerto de destino), y financiar inversiones en infraestructuras de fermentación.
- Dificultades de pequeños productores de acceder a paquetes tecnológicos sostenibles y de mejor productividad.

- Limitado servicio público de asistencia técnica en la producción de cacao en finca.

2.8 Limitaciones del sector cafetalero del Ecuador

El sector cafetalero es muy importante a nivel nacional, pues genera empleo a miles de personas quienes se dedican a esta actividad, pero, al ser un sector de relevancia ha tenido diversas dificultades para poder aumentar su producción y así mismo, que este sector destaque frente a otros de exportaciones no petroleras tradicionales. Es por eso que Mero y Muñoz (2021) mencionan las dificultades principales que ha tenido este sector:

La calidad de las semillas, el acceso y uso de fertilizantes, la disposición de sistemas de riego en donde sea necesario y la edad de los cafetales, obviamente que ello se vincula además con el nivel de escolaridad de los productores, el acceso a financiamiento y el grado de asociatividad de los mismos, entre otros. Estudios realizados indican que por cada año mayor al promedio (6 años) de vetustez de las plantaciones, la productividad puede disminuir en 0.03 t/ha. la pobre tecnificación al momento de tratar las tierras después de las cosechas, la aun pobre capacitación de los productores y otros factores como el acceso de los actores involucrados en esta actividad al financiamiento, que generan externalidades negativas sobre futuros sembradíos, disminuyendo las probabilidades de ampliar los cultivos y obtener mayores volúmenes de producción, lo que exige estudios integrales que permitan superar tal situación. (p.2)

Otro punto importante que ay que mencionar es que debido a la falta de innovación entre sus prácticas de cultivo no se ha podido aprovechar de manera correcta y obtener los resultados esperados. (Arreaga et al., 2021)

2.9 Tipos de cacao y sus características

Bioenciclopedia (2022) menciona las diferentes características que se le atribuyen al cacao, como:

El árbol del cacao o cacaotero es un árbol del que se obtienen las semillas del cacao, a partir de las cuales se prepara el delicioso y mundialmente conocido chocolate, así como otros productos.

Clasificación del Cacao:

- Orden: Malvales
- Familia: Malvaceae
- Género: Teobroma

El Cacao es un árbol de hoja perenne y tronco larguirucho, aunque realmente es una especie pequeña. Mide de 4 a 8 metros de altura y de 5 a 20 centímetros de ancho. Cuenta con una raíz principal que se adentra varios metros por debajo de la superficie del suelo. Presenta hojas delgadas de un brillante verde oscuro que se disponen de forma alterna y cuya base es redondeada mientras que la punta es alargada. Miden entre 20 y 35 centímetros de largo y 7-8 centímetros de ancho. Desarrolla unas flores pequeñas amarillo pálido a rosa que se agrupan en racimos que crecen directamente del tronco. Esta característica de crecimiento directo sobre el tronco o las ramas es inusual en los árboles. Los frutos son vainas rojizas a marrones, de forma cilíndrica o esférica que contienen numerosas semillas en una pulpa viscosa.

Según Anecacao (2023) Ecuador exporta algunos tipos de cacao, entre los más destacados tenemos:

Cacao Nacional

También conocido como Fino y de Aroma. Es el producto tradicional y emblemático del Ecuador. Por sus fragancias y sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo fueron llamando Cacao Arriba. Por su organolepsia tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería. La calidad sensorial del cacao tipo Nacional es reconocida mundialmente y por el cual se paga precios altos en los mercados internacionales. También hay cacaos llamados complejos híbridos de cacaos nacionales con cacao trinitarios (García et al., 2021)

Cacao CCN-51

Es un cacao clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad. Este cacao sus frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y madurez es tolerante a las enfermedades tiene alta productividad y es de muy buena calidad. Desde el momento al que se siembra al tercer año, se obtiene una buena producción, y aun mejor al quinto año. Los primeros años de siembra, son solo piqueteos, la distancia que se siembre es de tres metros de distancia y tres metros por callejón sembrado. (El productor. Video de YouTube. 2017)

2.10 Características y usos del Café

La página web Oquendo (2021) especifica cuales son las características principales del café arábica y del robusta, estas son:

Café arábico

Esta especie originaria de Etiopía es la más consumida a nivel mundial, cerca del 70% de los cultivos pertenecen a esta variedad y se encuentran en Latinoamérica, India, Indonesia y en la parte central

del continente africano. EL cafeto arábigo, en comparación con otras especies como la robusta, es un arbusto muy sensible a los cambios climáticos y al ataque de plagas y hongos.

Distinguir un café arábigo de otra variedad requiere un conocimiento de las peculiaridades de sus granos.

- Sabor suave y dulce.
- Aromas dulces, afrutados, herbales.
- Granos más alargados y grandes.
- Poca concentración de cafeína.
- Cultivo en zonas elevadas -entre 600 m y 2.000 m-.
- Necesita unos niveles elevados de humedad.

Café robusto

La variedad robusta procede de África Occidental. El arbusto, en comparación con la arábica, es mucho más resistente lo que facilita su cultivo en diferentes terrenos. En cuanto al sabor, el café robusto es más fuerte y amargo, con una textura más áspera, capacidad para generar más crema y un aroma donde predominen los matices amaderados y a cereales.

Entre las singularidades que definen el grano de café robusta destacan:

- Sabor más amargo.
- Aromas amaderados, cereal, frutos secos, pan tostado.
- Textura más cremosa.
- Grano más redondeado.
- Mayor concentración de cafeína.
- Cultivo por debajo de los 800 metros de altura.
- No le afectan tanto los cambios climáticos.

Usos del café

El café no solo se utiliza como la bebida tradicional que todos conocen, tiene diferentes formas de elaborarse que algunas empresas implementaron, o en su defecto; los consumidores locales con productos caseros, como; la creación de productos de limpieza, hilos a base de café, fertilizantes, cosméticos, licores; entre otros. Esto se debe a la diversificación de sus propiedades.

Un ejemplo claro de la producción innovadora a base de café lo realizó Singtex. Como lo explica el Blog Café Origen Selecto (2021):

En 2009 la compañía taiwanesa Singtex lanzó S. Café, un textil que se produce con la combinación de poliéster y aceite de café, que se extrae del café molido desechado, y que cuenta con propiedades de secado, protección UV y control de olores. La tecnología de Singtex permite elaborar un hilo de café multifuncional que se puede usar en una variedad de productos, desde ropa deportiva hasta artículos para el hogar. La empresa continúa explorando, desarrollando y elaborando productos a partir del café ecológico para aplicarlos a diferentes campos de negocio. Para garantizar que todos sus nuevos productos cumplan con los estándares, la compañía también cuenta con una serie de certificaciones sostenibles reconocidas internacionalmente. Y gracias a sus continuas colaboraciones internacionales dentro del sector de la moda, el tejido ya se puede encontrar en una serie de productos de empresas de moda líderes como Timberland, American Eagle, North Face y Puma. (s.p)

Otro uso que la población le está dando al café es el medicinal, como lo indica la página web Infobae (2023)

El café verde son granos de café sin tostar de los frutos de *Coffea* (*Coffea arábica*, *Coffea canephora*). Contiene más ácido clorogénico que el café tostado. Se cree que el ácido clorogénico del café verde tiene beneficios para la salud. Puede afectar los vasos sanguíneos y reducir la presión arterial. También podría afectar la forma en que el

cuerpo maneja el azúcar en sangre y el metabolismo. El café verde también contiene cafeína, pero en menor cantidad que el café normal. Las personas toman café verde para la obesidad, la diabetes, la presión arterial alta, el colesterol alto y muchas otras condiciones.

2.11 Proyectos de incentivación productiva en los sectores cacaoteros y cafeteros

El gobierno de Ecuador está consciente del valor económico que generan estos sectores, por lo que ha buscado formas de incentivar la producción y exportación del café y cacao; por lo tanto, algunos de estos proyectos son:

El café y el cacao de las tres provincias posee características organolépticas muy valoradas tanto en el mercado nacional e internacional. Sin embargo, los productores continúan enfrentando dificultades que limitan sus ingresos y comercialización de sus productos. En medio de esta realidad aparecen las mujeres y jóvenes, quienes, a pesar de contribuir a lo largo de toda la cadena de valor del café y cacao, no participan de los beneficios económicos. Por lo antes expuesto, la innovación de productos que fomenten el reconocimiento de la cultura local y que faciliten intervención de jóvenes y mujeres miembros de las asociaciones participantes del proyecto es fundamental para el mejoramiento de sus condiciones de vida.

Esto brindará valor agregado a sus actividades productivas, diversificación económica familiar, potenciamiento territorial y reconstrucción del tejido social dentro de sus asociaciones. Además, la creación de una ruta turística y gastronómica, dará paso a un proceso participativo de autodefinición cultural y rescate de prácticas ancestrales, facilitando la comercialización de productos previamente identificados y elaborados en conjunto con las localidades.

Así, los resultados esperados del proyecto son en primer lugar, la innovación y desarrollo de productos del cacao y del café y de sus desechos y en segundo lugar, la identificación y fortalecimientos de puntos de servicios y

ventas de productos relacionados a las dos cadenas que valoricen la gastronomía local y el patrimonio geo-cultural de los territorios, en tercer lugar el apoyo en la generación y crecimiento de micro emprendimientos de productos derivados, con atención especial a mujeres y jóvenes por medio de un taller de identidad, cultura y gastronomía. (Tapia, 2021)

2.12 Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana

El 2021 fue un año de incentivo productivo al sector cafetero, por lo que el gobierno nacional propuso un proyecto para la reactivación del mismo, así lo indica el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca (2021):

El Gobierno Nacional reconoce la importancia del café en la economía del país. Por ello, a través del Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), impulsa el “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana”, que busca promover la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

Con este proyecto, alrededor de 52.500 familias productoras de café arábica, involucradas en la tecnificación de sus cultivos, producirán aproximadamente 2'017.300 quintales de cafés especiales, al décimo año, disponibles para el mercado internacional. Mientras que 15 mil familias que producen café robusta generarán 1'467.000 quintales, al décimo año, producción que se destinarán a la industria local.

El proyecto tiene un costo total de 60'519.647 dólares. Trabaja directamente con 88 organizaciones de cafetaleros en territorio, distribuidas en las cuatro principales regiones cafetaleras del país, en 10 provincias y 52 cantones. Las organizaciones agrupan a 11.035 familias y unidades de producción agrícola cafetaleras (UPAS), que se considera como una base socio-organizativa. Sin embargo, el proyecto -durante diez años- ampliará la cobertura paulatinamente hasta alcanzar 67.500 UPAS y familias.

Se ejecutará en un plazo de 40 trimestres (diez años). La primera etapa comprende desde finales del 2011 hasta el 2015. La segunda

fase inicia en el 2016 y finaliza el 2020. Este programa está inmerso en el Proyecto de Reactivación de la Caficultura, priorizado por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, en mayo del año 2011, con Oficio No. SENPLADES-SIP-dap-2011-315, de mayo 26 de 2011.

Los objetivos del Proyecto

1. Investigar y multiplicar variedades de alto rendimiento de café robusta y arábica validadas y establecidas en fincas, bajo sistemas de riego y sistemas agro-forestales en las provincias cafetaleras (investigación – desarrollo).
2. Establecer o renovar hectáreas de cafetales arábigos y robustas con la implementación de un sistema de asistencia técnica y capacitación, crédito productivo, incentivo a la productividad e investigación participativa, con la intervención directa de las organizaciones de productores (desarrollo productivo).
3. Diseñar, validar e implementar productos financieros adaptados al ciclo productivo y a las necesidades de los sistemas agroforestales del café, así como opciones de financiamiento para otros actores de la cadena, como laboratorios y viveros (financiamiento).
4. Fortalecer el tejido socio organizativo del sector cafetalero, a través de la formación de líderes emprendedores, planeación y actualización estratégica de las organizaciones y el fomento a la asociatividad, desarrollando capacidades territoriales para la multiplicación y producción (fortalecimiento socio- organizativo).
5. Coordinar con otras instituciones del gobierno, apoyos en los procesos de post cosecha de las organizaciones de productores e impulsar la comercialización asociativa e inclusiva, sobre la base de las experiencias exitosas existentes en el sector de pequeños productores (post cosecha y comercialización).
6. Reforzar las capacidades institucionales del Estado para ejercer rectoría sobre el sector cafetalero e implementar políticas públicas que garanticen su sustentabilidad, así como brindar el acompañamiento y asesoría a los procesos productivos de las

organizaciones de productores (fortalecimiento de la institucionalidad cafetalera).

2.13 Proyecto de fondo no reembolsables

Ecuador busca la forma de incentivar al sector primario, para esto; se enfocaron en un proyecto que beneficiaría al sector cafetero y cacaotero, que se encargó Anecacao (2018):

El proyecto de Fondos no Reembolsables por parte del Unión Europea, en coordinación con FEDEXPOR. Este proyecto, ANECACAO lo ha enfocado en una las necesidades prioritarias del campo, denominado: técnicas agronómicas y genéticas para aumentar la producción, calidad y disminuir la absorción de cadmio de plantas de cacao y su translocación hacia las almendras. En una alianza estratégica en conjunto con RIKOLTO, se busca desarrollar sustentabilidad e inclusividad en las cadenas de alimentos que mejoren la calidad de vida de los pequeños productores agrícolas organizados (hombres, mujeres y jóvenes). Esto a través de su efectiva vinculación al mercado con alimentos de calidad y una activa participación de jóvenes. Cumbre Mundial de Cacao, actualmente la cumbre necesita un detonante superior y buscar mayor internacionalización. Por lo que es importante invertir tiempo y esfuerzos para que vuelva a resurgir y se mantenga como un evento transcendental a nivel mundial.

La nueva administración Para el nuevo directorio, que está próximo a elegirse, auguramos las mejores y más oportunas acciones en su administración. Somos un equipo y como tal seguiremos trabajando, siempre pensando en el beneficio y bienestar de todos los que conforman el sector cacaotero. Por ello esperamos que establezcan una correcta planificación estratégica, con un concepto claro de las exigencias que necesita el sector, determinando nuestro rumbo y hacia dónde queremos llegar. A su vez, es fundamental la inclusión y mayor participación de asociaciones y pequeños productores, con el

fin de mantener el contacto que debe existir entre la cadena cacaotera del Ecuador. Conjuntamente podemos insistir y exigir sobre los diferentes beneficios e incentivos que necesita el sector por parte del Estado, que hasta el momento no ha sido lo que el medio solicita y como nuestra competencia en el exterior lo exige. La nueva administración debe mantenerse activa, inclusiva y participativa, influir en las políticas de Estado y sobre todo buscar siempre más y mejores beneficios para nuestro sector. (p.7)

2.14 Proyecto las Organizaciones Rurales y los mecanismos de producción y comercialización Asociativa - Un modelo de Desarrollo Integral para el agro ecuatoriano

Otro de los proyectos más mencionados ha sido “Las organizaciones rurales y los mecanismos de producción y comercialización asociativa - un modelo de desarrollo integral para el agro ecuatoriano”. Quien se encarga de plantearlo es el autor Scotto (2022)

La propuesta de proyecto se ha fundamentado en el trabajo que CEFA, GIZ y el MAGAP realizan en los territorios desde hace varios años, fortaleciendo los eslabones productivos y comerciales de las cadenas de valor del Cacao, Café y Quinua. Los diagnósticos y las políticas públicas ecuatorianas evidencian la relevancia de estos tres productos en las economías de las familias campesinas (hasta el 60% de los ingresos familiares). Las leyes en tema de Economía Popular y Solidaria (EPS) promueven los mecanismos asociativos de los pequeños productores, generando un marco institucional favorable al Desarrollo Rural Integral con enfoques a la reducción de desigualdad en el país. En experiencias anteriores, CEFA había vinculado los productores a empresas exportadoras y de transformación y con el presente proyecto ha apuntado a capacitar e involucrar jóvenes para generar un tejido de emprendedores vinculados a las Asociaciones y a los principios del Comercio Ético, Justo y Orgánico. El proyecto ha tomado en consideración la vulnerabilidad de los diferentes cultivos y medios de vida ante la variabilidad y/o el Cambio Climático y se propuso identificar y promover materiales genéticos más resilientes,

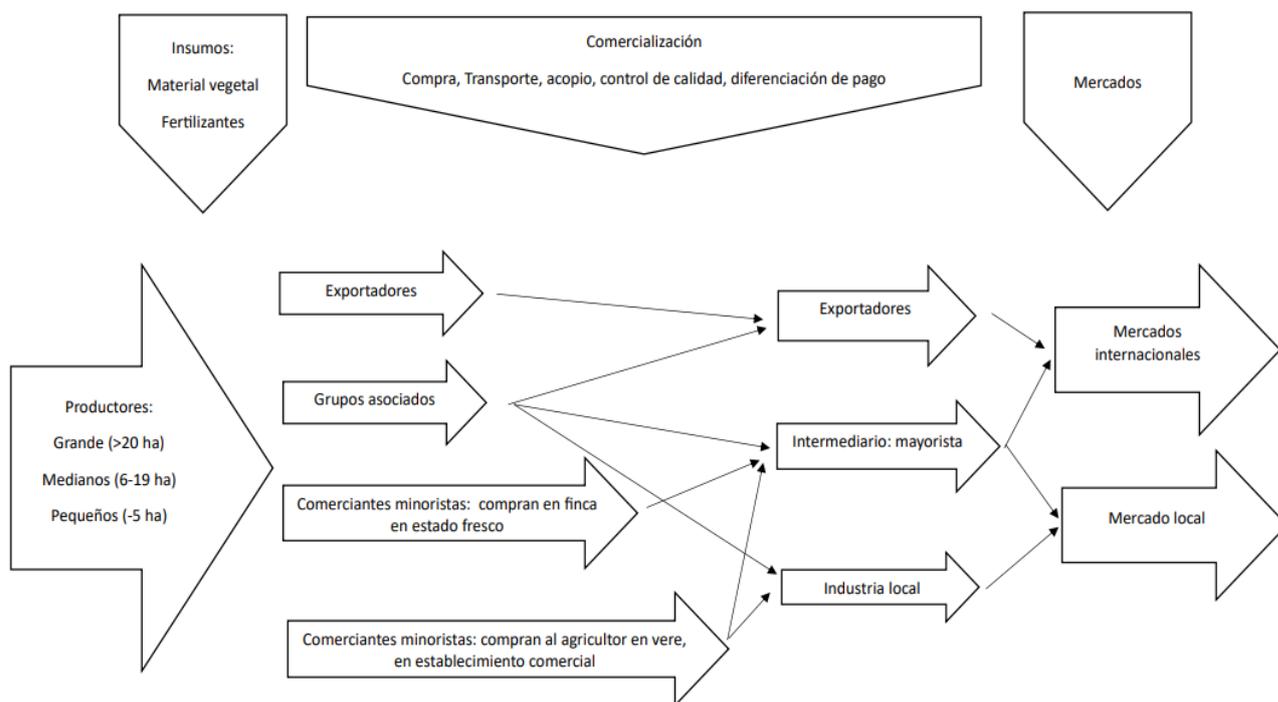
así como las buenas prácticas agrícolas (agroforestales) sostenibles económicamente y respetuosas de la biodiversidad, aprovechando de la experiencia previa de GIZ y CEFA. Este proyecto es parte del Programa Cadena de Valor de CEFA en Ecuador, integrado también por el proyecto “JUNTOS: Pequeños productores en red para la producción sostenible de café, cacao y quinua en Ecuador”, cofinanciado por la Agencia Italiana para la Cooperación al Desarrollo – AICS. En este contexto CEFA y sus socios proponen, a través del proyecto, “Mejorar las capacidades productivas, organizativas y comerciales de 45 Asociaciones de productores de las cadenas de Café, Cacao y Quinua”, inicialmente en las provincias de Sucumbíos, Orellana, Napo, Manabí, Chimborazo, Imbabura y Carchi. Al iniciar el proyecto, se termina el Plan de Mejora Competitiva de la Quinua del MAG y se toma la decisión de trabajar la cadena de la quinua solo en la provincia de Chimborazo, quedando al margen las provincias de Imbabura y Carchi. (p.11)

2.15 Proyecto Reducafé y Fomento de Café en Amazonía

Las empresas comerciales dedicadas a esta actividad cafetera también tienen en mente incentivar la producción del café, es por eso que Don Café, tiene como propósito impulsar la esta actividad importante para el país a nivel nacional, mediante programas de sostenibilidad e impacto comunitario que, hasta el momento, han beneficiado a más de 350 familias ecuatorianas que se dedican al cultivo de café en Ecuador. (Gestión Digital, 2022)

Por un lado, a través del programa Reducafé se han construido alianzas con 11 instituciones de Educación Superior para el estudio de temas cafeteros y se han establecido actividades de vinculación con la comunidad. Entre las principales líneas tácticas se encuentra la obtención de cultivares de café robusta y arábigo para impulsar la tecnificación de la caficultura, capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas Cafetaleras y la preparación de estudiantes en temas referentes al sector. (Gestión Digital, 2022)

Figura 1 Cadena de producción del café



Fuente: Barrezueta et al., (2018)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2024)

4.16 Cadena de valor del Café

La cadena de valor es un modelo de procesos donde se evalúa las actividades que se desempeñan para la elaboración de un bien hasta su comercialización. El propósito de la cadena de valor es aumentar la eficiencia en cada proceso con el fin de entregar en su máximo valor, pero con el menos coste permitido. (Certus, 2020)

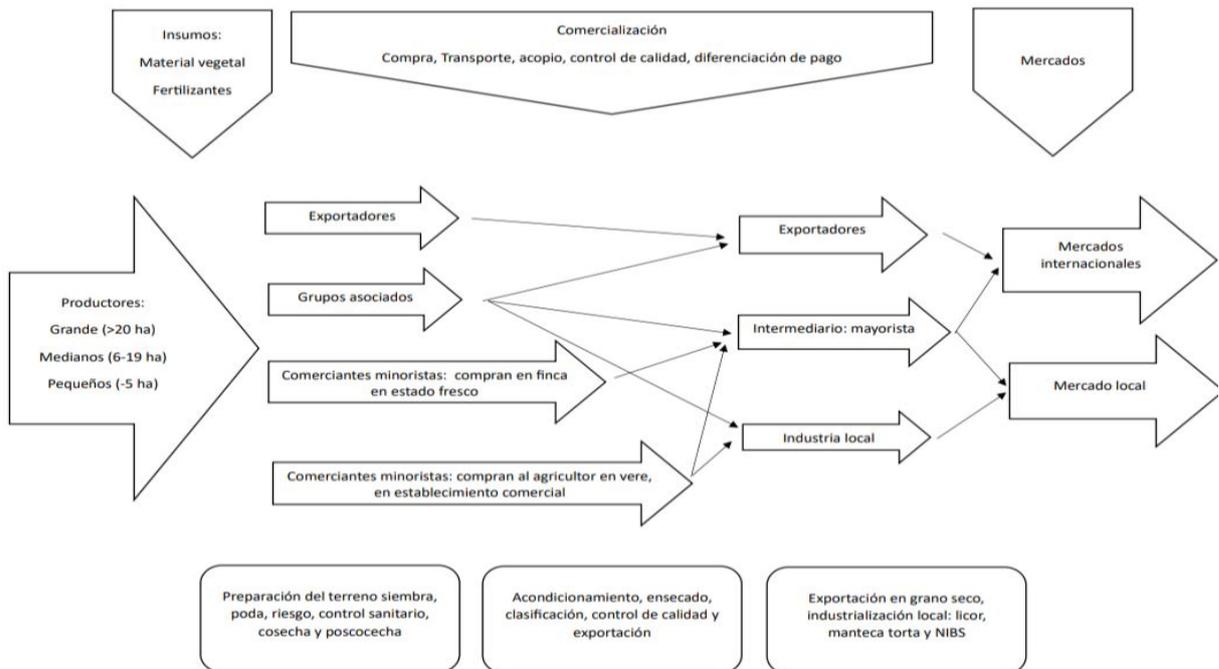
La importancia de tener una cadena de valor tal como se muestra en la figura 1 sobre la cadena del proceso de café es para conocer quiénes son los beneficiados de este producto al final, a donde se dirige, sus intermediarios, etc.

De forma explicativa, el proceso de producción como bien sabemos y se detalla en el presente trabajo investigativo, es minucioso y cuidadoso, ya que esto requiere de conocimiento, habilidades y paciencia. Esta cadena muestra como punto de partida los productores, como se observa existen tres tipos, los grandes, medianos y pequeños indicando la cantidad de hectáreas que tiene cada tipo de productor.

Por consiguiente, está el grupo de intermediarios, hay quienes se dedican esta actividad directamente para exportación, su destino es enviar directamente a los mercados internacionales como es el caso de café nuestros socios principales Estados Unidos, Comunidad Europea y Latinoamérica. Existen grupos asociados quienes tienen tratados con empresas exportadoras, los comerciantes minoristas que compran en la finca obteniendo el fruto más fresco o quienes compran desde almacenes comerciales. Finalmente se detalla que existen dos caminos, el cual es las exportaciones a países de destinos mencionados anteriormente o lo local, distribuidos a centros comerciales del país en productos totalmente ya elaborados como en el caso del café donde comercializa a nivel nacional listo para preparar.

2.17 Cadena de Valor del cacao

Figura 2 Cadena de producción del Cacao



Fuente: (Barrezuela, Moreira, & Quezada, 2018)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2024)

La cadena de producción del cacao no muestra diferencia con el café, al ser dos actividades agrícolas similares el proceso es casi el mismo. Tiene su punto de partida con los productores, donde hay diferencias, la diferencia se

marca en la cantidad de hectáreas que están destinadas a la plantación de cacao.

En el mismo punto de partida es donde ya se hace el proceso de siembra del producto, siguiendo la secuencia están los intermediarios que son los que están vinculados directamente a la exportación del producto una vez que se haya hecho el ensecado, clasificado y el control de calidad el cacao está listo para comercializarse, en el caso de los exportadores el tiempo será de acuerdo al tipo de cacao que desean exportar.

Mientras que, en el otro proceso están los destinos a los que iría el producto. Como se mencionó en el análisis de la cadena de valoración del café, el cacao también es comercializado a nivel nacional, es aquí donde hay empresas dedicadas a la comercialización de los derivados del cacao, es decir, ya es el producto para centros comerciales locales, listos para el consumidor local.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque de la investigación

Según Ortega. A, “El proceso de investigación mixto implica una recolección, análisis e interpretación de datos cualitativos y cuantitativos que el investigador haya considerado necesarios para su estudio. Este método representa un proceso sistemático, empírico y crítico de la investigación.” (2018, p.19).

El presente trabajo de titulación supone un enfoque mixto. Se utilizará un enfoque cuantitativo con la finalidad de analizar datos estadísticos proporcionados por el índice de exportación en los periodos ya mencionados para realizar pronósticos y comparaciones, mientras que con el enfoque cualitativo se podrán determinar razones y fundamentar los resultados a partir de entrevistas que aportarán significativamente con la investigación realizada.

3.1.1 Alcance de la investigación

Según Guevara et al., “El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas” (2020, p.171).

El presente trabajo de investigación tiene un alcance descriptivo, debido a que a través de la información obtenida mediante estadística, leyes constitucionales y reglamentos describe la situación de las exportaciones del cacao y café que contribuirá con la obtención de datos para determinar las variaciones que influyen en las exportaciones del café y cacao en los periodos de estudio seleccionados.

3.2 Técnica e instrumentos para obtener los datos

El presente trabajo de titulación utilizó como técnica la revisión documental para la recolección de datos, ya que proporcionó información detallada sobre las tendencias, cifras y factores que afectan las exportaciones, cifras de ingresos y cifras de producción, por lo que; estos documentos proporcionaron datos importantes para poder realizar un análisis comparativo sobre las exportaciones del café y cacao en los periodos establecido

3.3 Población y muestra

El presente trabajo de investigación cuenta con una línea de tiempo específica para el estudio que es desde el 2018 al 2021, por lo tanto, abarca todo el país, es decir, se toma en cuenta todo el ámbito nacional por lo que no es necesario definir una población y muestra.

CAPÍTULO IV INFORME

En el presente capítulo se analiza los datos estadísticos sobre las exportaciones en millones de dólares, volúmenes exportados del café y cacao a principales países de destino, se analiza también las tendencias que han tenido estas exportaciones en el periodo de estudio seleccionado.

4.1 Presentación y análisis de resultados

Tabla 1 Toneladas métricas en miles y valor USD FOB en millones del cacao

Valor USD FOB en millones del cacao				
PERIODOS	TM en miles	Valor USD FOB	Valor unitario	Part. En valor
2018	319	777,9	2440,3	6,1%
2019	297	763,9	2571,4	5,6%
2020	354	935.1	2642	6,2%
2021	360	940,3	2614,9	5,2%

Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE, 2022)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

Las exportaciones que tuvo el cacao por toneladas métricas en el 2018 fueron de 319 mil lo que significa que obtuvo \$777,9 millones de dólares en FOB, con el valor unitario obtenido de la división de las toneladas métricas en miles, para el FOB fue de 2440,3 dólares registrando una participación en valor del 6.1%. Para el periodo del 2019 se registró un valor relativamente más bajo que en el periodo del 2018 pero el precio unitario es más elevado que el anterior quedando en \$2571,4 en este año se registró \$763,9 millones de dólares con 297 toneladas métricas en miles exportadas.

En el año 2020, cerró con un valor muy elevado, \$935,1 millones de dólares tomando en consideración que los primeros meses del 2020 todo el mundo estaba paralizado en su totalidad debido a la pandemia del COVID 19, pero su participación en valor fue del 6.2% con la llegada de las vacunas y el proceso de vacunación que tuvo Ecuador para poder así integrarse a un nuevo mundo y cumplir con las demandas se volvió a reanimar todo el sistema de exportación. En el 2021 también tiene un FOB más alto que el 2020, \$940,3

millones de dólares se contabilizan para este periodo a su vez 360 mil toneladas métricas exportadas, pero en valor unitario hay un ligero, pero notorio decrecimiento en su precio, \$2614,9 miles de dólares, a su vez su participación bajó a 5.2% relativamente es la más baja registrada en los periodos de estudio seleccionados.

Tabla 2 *Exportación de café y elaborados*

Exportación de café y elaborados millones de USD FOB				
PERIODOS	TM en miles	Valor USD FOB	Valor unitario	Part. En valor
2018	14	82,5	5899,4	0,6%
2019	13	80,2	6208,4	0,6%
2020	11	69,8	6104,3	0,5%
2021	14	78,2	5437	0,4%

Fuente: (BCE,2022)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

Las exportaciones registradas 2018 del café en USD FOB fueron de \$82,5 millones de dólares, su precio unitario fue de \$5899,4, la cantidad de toneladas exportadas fueron de 14 mil. Para el periodo del 2019 fue de \$80,2 millones de dólares, pero su valor unitario frente al del periodo es más alto, ya que este fue de \$6298,4 se exportó una tonelada menos que en el año anterior. En el 2020 conociendo el caso de la pandemia del COVID 19 se registra a finales del año un valor menor a los periodos anteriores, en USD FOB fue de \$69,8 su precio unitario de \$6104,3, así mismo tiene el valor más bajo de toneladas exportadas cerrando así con 11 mil. Al cierre del 2021 aumentó frente al 2020 y fue de 78,2 millones de dólares, su valor unitario frente a los demás fue el más bajo registrado y este se quedó con \$5,437 y al igual que el periodo 2014 su nivel de toneladas métricas exportadas subió a 14 mil.

La participación en valor de los dos primeros años, es decir, del 2018 y 2019 fue la más elevada, se registró del 0,6% luego tuvo una participación nula del 0,5% en el 2020 y al finalizar el 2021 tuvo la participación más baja de los tres periodos anteriores con una participación del 0,4%

Tabla 3 *Exportaciones totales por país destino - cacao 2018*

Exportaciones totales por País Destino - Cacao 2018		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Indonesia	316.544,00	736.183
Estados Unidos	305.454,70	732.527,30
Malasia	212.970,80	488.414
Países Bajos	181.273,20	430.896,40
México	118.371,70	273.337,20

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

Tabla 4 *Exportaciones totales por país destino - cacao 2019*

Exportaciones totales por País Destino - Cacao 2019		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Indonesia	70.579,90	168.810,7
Estados Unidos	46.355,60	114.450,80
Malasia	29.885,00	72.317,2
Países Bajos	41.831,70	103.398,40
México	24.761,80	59.137,00

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

Tabla 5 *Exportaciones totales por país destino – cacao 2020*

Exportaciones totales por País Destino - Cacao 2020		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Indonesia	78.148,90	193.122,2
Estados Unidos	77.164,40	198.165,10
Malasia	50.865,40	124.985,9
Países Bajos	26.203,70	68.780,30
México	14.844,70	37.296,10

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

Tabla 6 *Exportaciones totales por país destino – cacao 2021*

Exportaciones totales por País Destino - Cacao 2021		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Indonesia	65.915,40	160.022,8
Estados Unidos	72.848,20	181.467,60
Malasia	39.079,50	94.707,3
Países Bajos	36.244,10	91.700,00
México	29.729,30	72.172,50

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

En este apartado se analiza desde el 2018 al 2021 las exportaciones totales que tuvieron algunos destinos por países el cacao en el periodo mencionado. En el mercado asiático se vio un notable desarrollo del producto ecuatoriano, en el 2018 finalizó el año con un valor de \$ 736.183 millones de dólares, en el 2019 se ve un leve descenso de \$168.810,7 a finales del 2020 nuevamente surge un crecimiento significativo de \$198.165,10 millones de dólares, tomando en consideración el surgimiento en materia de exportación que se vio impedido por la pandemia del COVID 19 en el 2021 cierra con un valor total de \$160.022,8.

Estados Unidos ha sido uno de los países que principalmente se exporta el cacao, se observa que en el 2018 cierra el año con un valor de \$732.527,30 pero Indonesia superó en ese año la divisa americana. Frente al 2019 tuvo registro total de \$ 114.450,80 millones de dólares, un descenso bastante significativo entre ambos períodos, para el 2020 hubo un crecimiento frente al 2019 cerrando el año con un valor de \$ 198.165,10 millones de dólares FOB. El año post pandemia donde las economías empiezan nuevamente a moverse cierra el año con un valor bajo de \$181.467,60 millones de dólares FOB.

Ecuador ha tenido bastante desarrollo en el mercado asiático como anteriormente se reflejó con las exportaciones Indonesia, se suma a este Malasia quien ha sido también principal destino del cacao ecuatoriano, en el año 2018 tiene un valor representativo de \$ 94.707,3 millones de dólares, para el año 2019 hay un descenso registrado en FOB de \$ 72.317,2 expresados en millones de dólares, eso marca una diferencia considerable entre ambos periodos, 2018 y 2019. Al finalizar el 2020 se registró un precio muy elevado de exportaciones de \$ 124.985,9 millones de dólares, tomando en consideración la pandemia del COVID 19. El año en el que las economías se empezaban a recuperar, Ecuador siendo una de ellas se registró un cierre en el 2021 con un valor de \$ 94.707,3 millones de dólares. Siendo el 2020 el año con más toneladas exportadas.

Países Bajos también ingresa en uno de los principales destinos del cacao en el periodo seleccionado de estudio. En el 2018 a finales Países Bajos cerró con un valor de exportación de \$430.896,40 FOB, siendo el segundo país

con destino de exportación de este periodo en el 2019 cierra su valor de exportación con \$103.398,40 millones de dólares. A finales del 2020 tomando en consideración la pandemia del COVID 19, registra un FOB de \$68.780,30 se puede observar que desde el periodo inicio de estudio 2018 hasta el 2020 el valor de sus exportaciones en FOB expresadas en millones de dólares han variado, lo que significa que la cantidad en toneladas exportadas no es la misma. Para el 2021, el año post pandemia registra \$91.700,00 millones de dólares. Un leve repunte en comparación al 2020.

México se convierte en uno de los principales destinos del Ecuador del cacao en grano, en el 2018 registra un FOB de \$ 273.337,20 millones de dólares. Frente al 2019 tiene un descenso en valor FOB de \$ 59.137,00 marcando una diferencia bastante significativa en esos dos periodos, relacionándolo con el 2020, el inicio de la pandemia se finaliza con \$37.296,10 se encuentra mucho más bajo comparándolo con el año 2019. Pero en el 2021 se ve un ligero incremento del FOB en \$72.172,50. Siendo al igual que los otros países el año 2018 el más elevado para todos.

De manera general se toma en consideración el cambio que tuvo las exportaciones de café al mercado asiático, europeo y norteamericano en el 2018, donde en el 2021 se nota un ligero decremento en sus exportaciones frente al periodo inicial de estudio. Se asocia esto a la recuperación post pandemia por el COVID 19, principalmente al mercado asiático donde los costos en la logística que vayan en relación a las políticas de bioseguridad establecidos por los países a los que se les destina el cacao, como consecuencia de la pandemia del 2020.

Así mismo el país ha ampliado sus exportaciones diversos países de latino américa. Europa y Asia. Con el avance en el sector cafetero debido a la implementación de nuevas estrategias para su comercialización y su movilidad para asentarse en el mercado internacional se resalta la importancia de analizar el movimiento que este representa dentro del sector, se detallará a continuación como es su participación con otros países:

Tabla 7 Exportaciones totales por país destino - café 2018

Exportaciones totales por País Destino - Café 2018		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Colombia	3.490,60	6.548,5
Estados Unidos	145,10	1.304,60
Alemania	115,10	883,2
Rusia	2,00	16,90

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

Tabla 8 Exportaciones totales por país destino - café 2019

Exportaciones totales por País Destino - Café 2019		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Colombia	699,20	1.210,5
Estados Unidos	235,00	1.913,6
Alemania	193,10	1.438,2
Rusia	3,20	25,20

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

En la siguiente tabla se puede observar el total de las exportaciones por peso expresados en toneladas, que se realizaron en el período del 2018 al 2019, se analiza ambas tablas e indica que la exportación de este producto a Colombia decreció un poco frente al 2019. La ventaja competitiva que tiene frente a Ecuador es grande, debido a que Colombia es un fuerte exportador de café. Pero si se analiza por FOB, expresados en dólares americanos su valor también se disminuye frente al 2018, a \$1.210.

Estados Unidos es considerado uno de los países más importadores a nivel mundial, y uno de esos productos importados está el café, Ecuador exporta café de calidad en el 2018 al 2019 al mercado estadounidense, es destacado ya que es uno de los mejores, pero hay un crecimiento en los dos periodos mencionados de café en toneladas expresadas.

Alemania es uno de los países a los que Ecuador les exporta café, en el periodo del 2018 al 2019 incrementó su exportación registrada en la tabla 7 y 8 en peso expresadas en toneladas. En el 2019 su incremento se debe a que se exportó 193,10 toneladas de café verde, por su certificación en sostenibilidad, lo cual es muy importante para el mercado alemán.

Rusia por su lado amplió su mercado cafetero, lo que permite el acceso del producto ecuatoriano para así cumplir con su demanda. En estos dos periodos de estudios mencionados se registra un ligero crecimiento en dólares, de \$16,90 frente al 2019 que aumentó significativamente a \$25,20 millones de dólares.

Tabla 9 Exportaciones totales por país destino - café 2020

Exportaciones totales por País Destino – Café 2020		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Japón	183,20	1.442,3
Francia	174,80	1.034,7
Alemania	206,00	1.413,0
Rusia	17,20	74,10

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

Para el 2020, atravesando una pandemia del COVID 19 que afectó a nivel mundial las exportaciones, las exportaciones toman otro camino. Los principales países de destino del 2019 son poco cambiantes en comparación al 2020, por lo que en la tabla 9 vemos que ya no se sitúa Colombia como mayor importador de café ecuatoriano, el volumen por tonelada en algunos países se observa una leve fluctuación.

Japón ha tenido un crecimiento de consumo de café en su demanda lo que ha hecho que para suplir su necesidad comience a importar café, por lo que se ve su participación del mercado ecuatoriano en el sector cafetero dentro del territorio asiático, con un volumen de exportación en toneladas de \$1.442,30 expresados en dólares americanos frente al 2019, donde no está dentro de los principales países de destino según el año.

Las exportaciones de café a Francia en el periodo de estudio han crecido significativamente, en el 2020 fue de 174,80 toneladas de saquillos de café con un FOB de \$1.034,7 expresados en dólares americanos frente al 2019, donde mantiene su participación en calidad de exportador, pero no ingresa entre los principales destinos del producto.

En comparación con el 2019 el mercado alemán continúa siendo un atractivo del producto ecuatoriano, su café verde sigue resaltando en su volumen de toneladas en el 2020 con un valor creciente de 206,00 en peso, lo que significó para Ecuador en FOB de \$1.413 millones de dólares.

Rusia en el 2019 frente al 2020 tuvo un significativo aumento de toneladas exportadas con un valor en peso registrado de \$74,10 en millones de dólares.

Tabla 10 Exportaciones totales por país destino – café 2021

Exportaciones totales por País Destino - Café 2021		
País	Peso (t)	FOB (USD)
Chile	321,50	1.722,1
Francia	260,20	1.500,00
Alemania	167,30	1.443,9
Japón	80,30	705,10

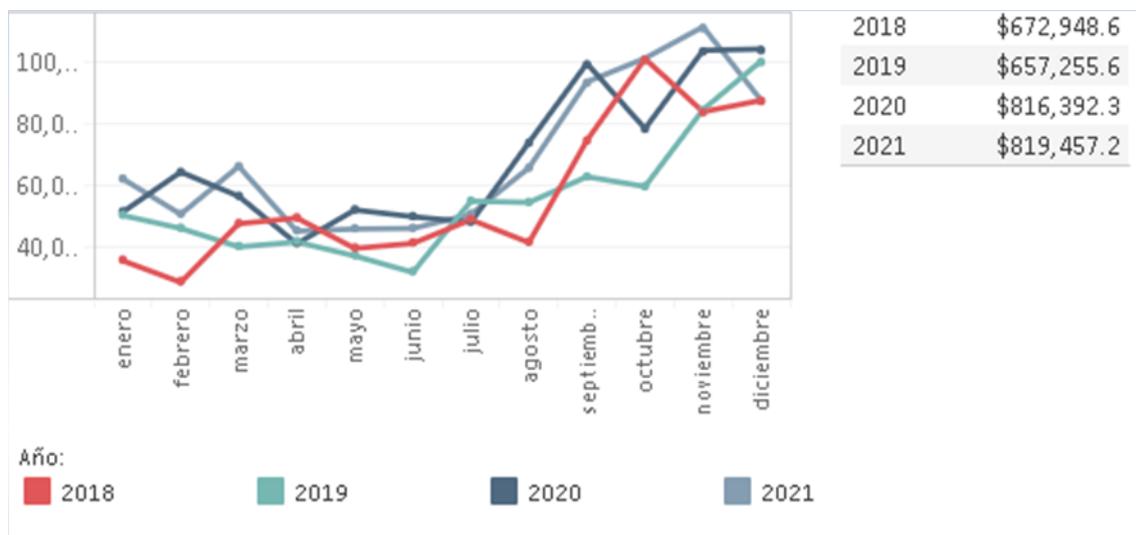
Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

En el 2021, ya el mundo empezaba a recuperarse de la pandemia del COVID 2019, en primer lugar, de las exportaciones totales por países de destino del año analizado es Chile, donde en efecto Ecuador registró un total de \$1.722,1 millones de dólares tuvieron un crecimiento bastante grande lo que significó un saldo positivo para la balanza comercial en el presente año. Mientras que frente al 2020 el país asiático Japón decreció su valor de exportaciones \$1.442,3 a \$705,10 expresados en millones de dólares. Mientras que los países europeos Alemania y Francia también decrecieron el volumen de toneladas exportadas en relación al 2021, donde Francia tuvo un valor de \$1.034,7 millones de dólares en comparación al 2021 con un valor de \$1.500,00. Mientras que, Alemania tuvo \$1.443,9 millones de dólares en el 2020 y a finales del 2021 fue de \$1.443,9. Esta reducción en volúmenes exportados frente a los años anteriores se debe a la afectación que tuvo en los procesos de exportación ajustados a los protocolos de bioseguridad que se implementaron para evitar aún más la propagación del COVID 19.

4.2 Tendencias del cacao

Figura 3 Monto (USD-miles)- Exportaciones- Todo



Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

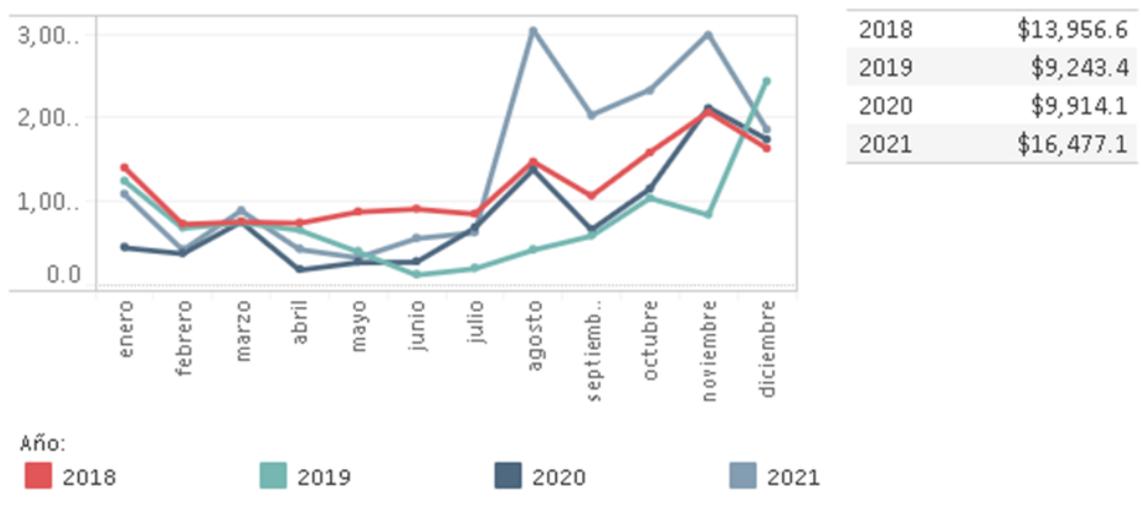
Las tendencias del cacao han ido en aumento a lo largo de los años, debido a las corrientes que la sociedad implementa, las empresas exportadoras de cacao se ajustan a ellas y adoptan nuevas estrategias, ya que su mercado cada vez se vuelve más exigente y a su vez los productores de cacao afrontan estos retos para que la elaboración del producto sea destacable ante los países exportadores y se aproveche esa ventaja competitiva. Las marcas sostenibles y transparentes han experimentado un crecimiento sustancial en los últimos años en diferentes partes del mundo, lo que ha llevado a aumentar la conciencia sobre los orígenes del cacao. Los consumidores aprecian las marcas sostenibles y las iniciativas de comercio justo. (Puratos, 2022)

En la figura 1 se muestran las tendencias que tiene el cacao desde el 2018 en cada mes hasta el 2021 se registra un crecimiento para el producto ecuatoriano, ya que este destaca en el mercado internacional por su producción de alta calidad. En la línea de tendencia del 2018 se ve en aumento a partir del mes de agosto donde a partir de ahí tuvo un crecimiento disparado hasta el mes de octubre, cerrando el año con una leve disminución, pero se mantenía aún en pico. En el 2019 se viene a observar aumento de las exportaciones a partir del mes de octubre, donde se mantiene elevado igual la línea hasta finales del año.

En los años siguientes 2020 y 2021 a pesar de tener en contra la pandemia del COVID 19 esta parece no afectarse, ya que al cierre de año las líneas de tendencias se elevaron mucho más que en los años anteriores.

4.3 Tendencias del café

Figura 4 Monto (USD-miles)- Exportaciones- Todo



Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería (2023)
Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

Las tendencias del café marcan un gran crecimiento con el nuevo siglo, la industria cafetera se ve impulsada mucho más por la aparición de compradores de aromas diferentes y sabores únicos que son las características destacables del café ecuatoriano. En la actualidad, al igual que el cacao están jugando un papel importante la producción sostenible que tienen.

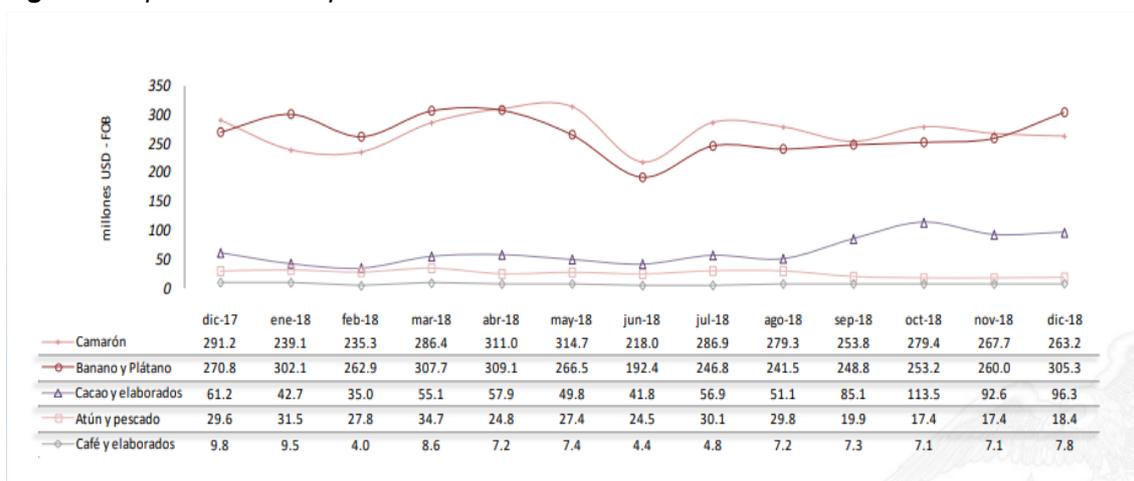
Es una de las tendencias registradas más grandes el tema de la sostenibilidad, es lo que marca el paso de ajuste que tienen los productores de café, la calidad sigue siendo un tema primordial en su producción, pero la demanda ha incrementado a tal punto que la mayoría de sus consumidores prefieren café con características orgánicas, y lo compradores para satisfacer la demanda compran café elaborado de manera sostenible.

En la figura 4 de tendencias mensuales de las exportaciones de café en el periodo de estudio la línea de tendencia más alta registrada fue en el 2021, en el mes de junio hasta septiembre, luego se muestra constante hasta cierres el

año. El año más bajo registrado en la figura 2 es el del 2019, solo teniendo un alza en las exportaciones en el mes cierre del año. La línea del 2020 es similar a la del 2019, puesto que influyó en la recuperación post COVID 19, siendo los dos años en tener exportaciones más bajas registradas anualmente. A diferencia del 2018 donde en el primer semestre del año estos valores de exportación se mantuvieron constantes, pero su alza se registra en el mes de julio la línea va en tendencia crecimiento hasta finalizar el año.

4.4 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2018

Figura 5 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2018



Fuente: BCE (2019)

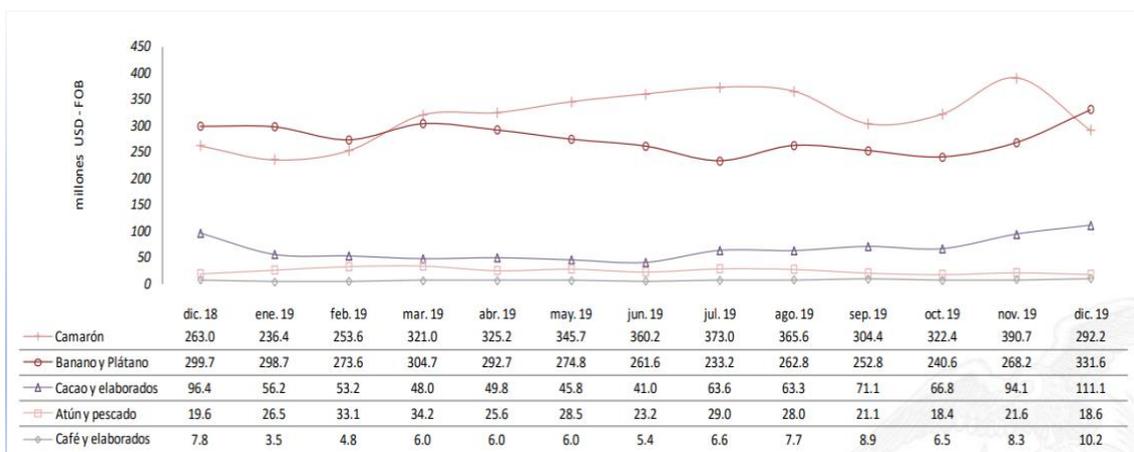
Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

En la figura 5 se puede observar las líneas de tendencia de las exportaciones no petroleras tradicionales en el periodo del 2018, donde se encuentra el cacao y el café. De enero a diciembre del año 2018 las exportaciones del cacao con sus elaborados fueron de \$ 64.5 millones de dólares representando así una participación del 10.2%

Por otro lado, en el mismo periodo, el café y sus elaborados tuvieron una participación en exportaciones de \$ 7.1 millones de dólares, registrando así una participación muy baja en relación a los otros productos y principalmente al cacao con 1.1%.

4.5 Exportaciones no petroleras – tradiciones 2019

Figura 6 Exportaciones no petroleras- tradicionales 2019



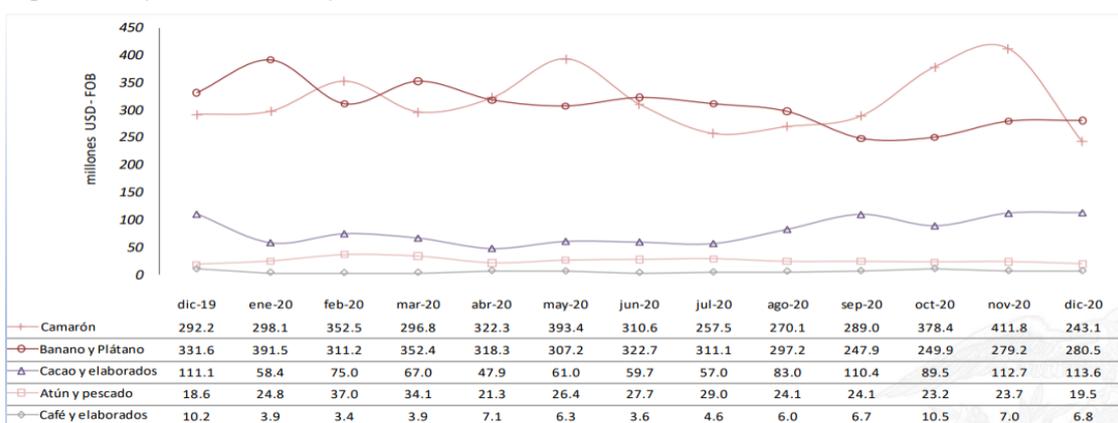
Fuente: BCE (2020)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

En las exportaciones no petroleras –tradicionales del año 2019, observamos que la línea de tendencia en el cacao y elaborados de enero a diciembre del año de estudio tiene una participación del 9.5% y en FOB del \$ 66.2 millones de dólares un valor bajo en comparación al 2018. Mientras que el café y sus elaborados tuvo el 1% registrando así en FOB de \$6.7 millones de dólares.

4.6 Exportaciones no petroleras – tradiciones 2020

Figura 7 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2020



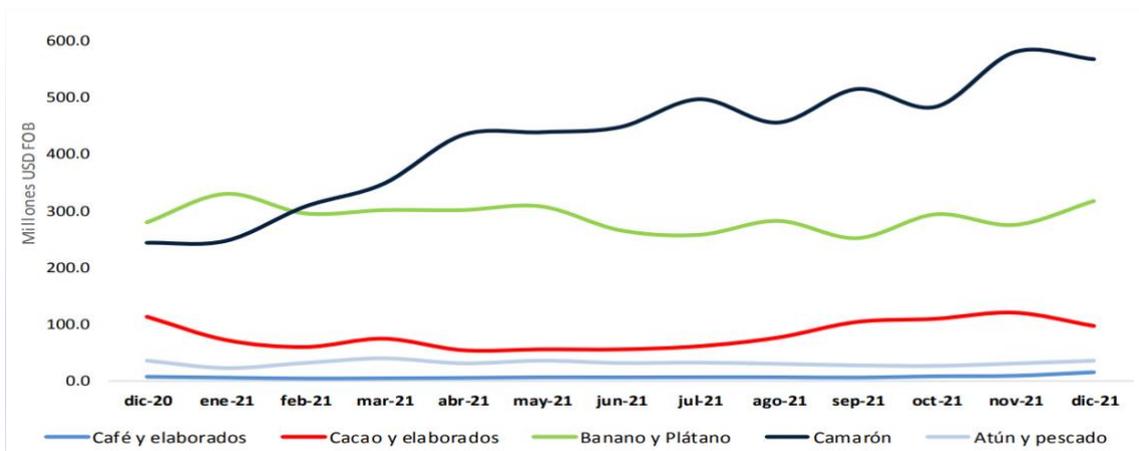
Fuente: BCE (2021)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

Las exportaciones no petroleras tradicionales en el año 2020, donde tenemos la participación del cacao y sus elaborados del 10.9%, es un valor significativo frente al 2019 donde registró un decremento en relación a su participación con los demás productos tradicionales de exportación. En el mismo año de estudio el café y sus elaborado fue quien registró un decremento mucho más que el año anterior, su participación fue del 0,8%. De los tres periodos de estudios en el 2020 fue el que menor tuvo el café y sus elaborados.

4.7 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2021

Figura 8 Exportaciones no petroleras – tradicionales 2021



Fuente: Banco central del Ecuador (2022)

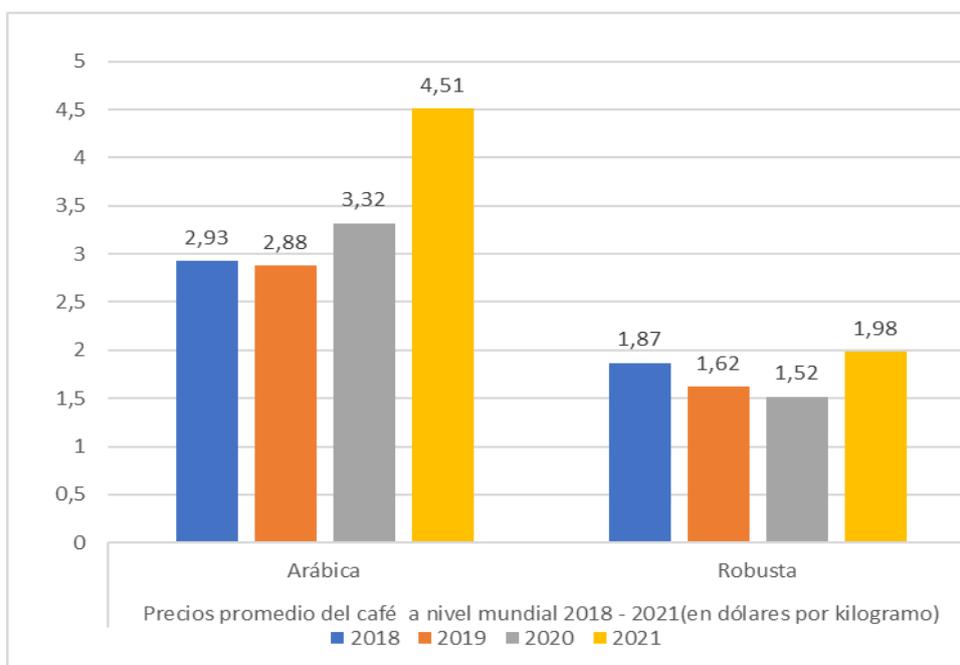
Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

En el año 2021, las exportaciones no petroleras tradicionales, principalmente el café y sus laborados registró una participación muy baja en torno a los años anteriores del 0,4%. Mientras que el cacao y sus elaborados tuvo una participación del 5,2% un nivel más bajo frente al 2020.

De manera general, el cacao en el grupo de las exportaciones no petroleras tradicionales es el tercer producto más exportado, siguiendo del Camarón, Banano y Plátano. Mientras que el café está muy por debajo del atún y pescado.

4.8 Precios promedio del café arábica y robusta a nivel mundial entre 2018 y 2021 (en dólares por kilogramo).

Figura 9 Precios promedio del café arábica y robusta a nivel mundial entre 2018 -2021 (en dólares por kilogramo).



Fuente: Statista (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

La importancia del sector café se manifiesta en el ámbito económico (genera ingresos y divisas a favor del Estado), social (creación de plazas de empleo) y ecológico (protección a distintos agro ecosistemas, preservación de flora y fauna). Ecuador posee una gran capacidad como productor de café, convirtiéndose en uno de los pocos países en el mundo que exporta todos los tipos de café. (Chango & García, 2021). Comercializar el café a nivel internacional requiere un precio promedio en dólares por kilogramos establecido para una competencia justa. Ecuador forma parte de la producción y exportación de los dos tipos de café que se comercializan a los diferentes países, como el Robusta y el Arábica.

En la figura 9 se observan las variaciones en precios de estos tipos de café, en 2018 para el Arábica se presentó con un 2,93 mientras que para el robusta fue de 1,87 dejando una diferencia de 1,06 en cuestiones de precios en

dólares por kilogramo; es decir, el mayor precio lo tuvo el Arábica en el mercado internacional.

En 2019 el precio bajo a 2,88 así como el robusta que se situó en 1,62; para el 2020 se evidencio un leve crecimiento del precio a nivel mundial en el Arábica, posicionándose en 3,32 y se observó una disminución para este periodo en el Robusta con un 1,52.

El 2021 fue un buen año para los productores y exportadores de café por el aumento de precio en dólares por kilogramo de estos productos situándose en 4,51 y en 1,98.

Durante el periodo de estudio 2018 a 2021, se observó un incremento del precio del café en dólares por kilogramos, el café arábico demostró ser más popular por un aumento más pronunciado en precio, para el 2018 al 2021 su aumento fue casi del 35% mientras que en el robusta fue solo del 15%.

4.9 Precios promedio del cacao a nivel mundial 2018 – 2021 (en dólares por kilogramo)

Figura 10 Precios promedio del cacao a nivel mundial entre 2018 -2021 (en dólares por kilogramo).



Fuente: Statista (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

El cacao es considerado una actividad económica muy importante, aunque abarca su desarrollo en el ámbito cultural y social, ya que esta se desarrolla de manera familiar. Se asocia un nuevo término al cacao, el cual se dice que el término *cacao cultura* representa una base para el desarrollo de los

territorios rurales en los que se localiza y es un pilar esencial para el impulso de un modelo de desarrollo empresarial. (Sánchez et al., 2019)

Ecuador participa en el comercio internacional del cacao con la calidad y el sabor que otorga su producto, por lo tanto; sigue el régimen de precios que se establecen a nivel mundial. Para el 2018 el precio promedio del cacao se ubicó en 2,29, en 2019 se observó un crecimiento de 2,34. En el 2020 la variación de precios con respecto al 2019 no fue tan notoria, posicionándose en 2,37 con una diferencia de 0,03. Para el 2021 el precio alcanzó un incremento de 2,43 siendo el mayor valor que se observó en el periodo de estudio.

Existen diferentes razones que explicaría la variación de precios del cacao, en este caso se toma en consideración la creciente demanda del mismo por ser un ingrediente esencial en diversos productos alimenticios que parten del cacao, también se analiza la demanda que aumenta a medida que la población mundial crece.

4.10 Análisis comparativo de las exportaciones de café y cacao

Tabla 11 Comparación de valores FOB en millones del café y cacao en los periodos 2018 - 2021

Periodo	Café	Cacao
2018	82,5	777,9
2019	80,2	763,9
2020	69,8	935,1
2021	78,2	940,3

Fuente: BCE (2022)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S (2023)

Se analiza que en el periodo del 2018 el café tuvo \$82,5 millones FOB frente al cacao, en este periodo se puede observar que el cacao tuvo \$777,9 millones de dólares, es una diferencia muy grande entre ambos productos. En el 2019, el café bajó su ingreso FOB a \$80,2 frente al 2018, en teoría se exportaron casi 2 toneladas menos que en el 2018, mientras que el cacao no hay tanta lejanía entre el valor exportado registrado en el periodo anterior, obteniendo así un valor FOB de \$763,9. En el 2020 las exportaciones del café continuaban bajando se registra un valor FOB en \$69,8 mientras que las del cacao aumentaron en gran cantidad, teniendo así un valor de \$935.1 millones de

dólares, un valor bastante alto tomando en consideración la pandemia del COVID 19. Hay un nuevo ingreso con \$78,2 millones de dólares este incrementó su valor en relación al periodo anterior, pero frente al cacao mantiene una distancia muy grande con el nivel de toneladas exportadas lo que hace que tenga un registro de \$940,3 millones de dólares. En este apartado se puede observar que en valores FOB registrados en millones USD, los valores del cacao son superior en comparación a los del café.

El sector cafetero mantiene una distancia muy grande con el nivel de exportaciones que tiene el sector cafetero, esto debido a que la demanda de consumidores se ha vuelto más exigente, por consiguiente la fluctuación de precios a nivel internacional se ve perjudicado en la ventaja comparativa que Ecuador posee, puesto que los otros países devalúan su moneda para que el precio de venta se vea atractivo a sus clientes, sin embargo el país mantiene aún su café ganando terreno en lo internacional por la calidad de producto que se obtiene por las cantidades innumerables de minerales que tiene cada región del Ecuador que se dedica a esta actividad.

4.11 Análisis del nivel de producción de café y cacao

Tabla 12 *Producción de cacao*

Año	Sup plantadas (ha)	Sup Cosechadas (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
2018	570.465	498.794	234.221	0,47
2019	498.794	498.794	313.284	0,63
2020	590.579	527.347	327.903	0,62
2021	626.962	543.547	302.094	0,56

Fuente: Ministerio de agricultura y ganadería (2023)

Elaboración: Henríquez V y Palacios S, (2023)

Tabla 13 *Producción de café*

Año	Sup plantadas (ha)	Sup Cosechadas (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
2018	45.850	31.924	5.065	0,16
2019	31.705	31.705	12.961	0,41
2020	34.789	26.909	5.280	0,20
2021	34.931	29.481	4.917	0,17

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería (2023)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2023)

En la tabla 12 y 13 se proyecta la producción del cacao y café en los periodos de estudio, muestra que en el año 2018 las superficies plantadas fueron de 570.465 hectáreas y en superficie cosecha fue de 498.794 de esto tuvo una producción de 234.221, también se puede observar que el rendimiento es del 0,47% t/ha es la cantidad total de producción en toneladas por superficie de tierra cultivada en hectáreas de cacao, mientras que en el sector cafetero, es mucho más bajo, de superficie plantada registró 45.850, se cosechó de eso 31.924 hectáreas y se produjo 5.065 toneladas, el rendimiento dividiendo las toneladas para las hectáreas dio el 0,16%.

En el año 2019 vemos que en la superficie plantada del cacao fue disminuyendo en relación al año pasado, pero, guarda concordancia con la superficie cosechada, es decir lo que se plantó se cosechó, pero aumentó las toneladas de producción a 313.284 y el rendimiento aumentó a 0,63%. En el sector cafetero por otro lado, vemos que se 31.705 hectáreas, de estas se cosecharon las 31.705 pero se produjo 12.961 y el rendimiento que registra fue de 0,41%.

Analizando el año 2020 las superficies plantadas fueron del cacao 590.579 y se cosecharon de estas 527.347 la producción en toneladas registró un valor de 327.903 el rendimiento que registró fue de 0,62% considerando que en este año se tuvo la presencia de la pandemia del COVID 19. Las superficies plantadas en el sector cafetero en el año 2020 fueron de 34.789, se cosechó 26.909 hectáreas y se produjeron 5.280 toneladas, de los años anteriores marca uno de los rendimientos más bajo con el 0.20% totales producidos.

Finalizando así para el año 2021, en el sector del cacao se plantó 626.962 hectáreas y de esto se cosechó 543.547, en toneladas se produjo 302.094 y un rendimiento de 0,56. En el sector cafetero cerró el 2021 con superficies plantadas de 34.931 hectáreas, 29.481 hectáreas cosechadas y se produjeron 4.917 toneladas teniendo así un rendimiento muy bajo de 0.17%.

Esto demuestra que el sector que más superficies plantadas tiene es el cacaotero, dentro de los periodos seleccionados de estudio, se evidenció que el

más alto de producción fue en el año 2020, teniendo en cuenta que Ecuador y el mundo entero se mantenía restringido aún por la pandemia del COVID 19. Pero en el año 2020 en el sector cafetero si se registra un nivel de producción bajo, en relación al 2019 que la producción se había elevado, mientras que en el año 2021 tuvo un descenso, incluso fue el periodo más bajo de toneladas producidas si se lo compara con los años posteriores de estudio. El nivel comparativo de las superficies plantada, cosechas y las toneladas de cacao con el café es significativamente grande, la mano de obra se redujo en la pandemia y trajo como consecuencia el encarecimiento de la misma.

El rendimiento es una parte importante de análisis en este apartado, el promedio mundial está alrededor de 0.7 t/ha, pero con producción más intensa como en Brasil, Vietnam, Costa Rica, Colombia y Guatemala, el promedio sube a 1 – 1.4 t/ha de café. (Yara, s.f.) Por otro lado, el cacao en cambio tiene un rendimiento competitivo con Bolivia, Perú, Honduras, Granada, Haití, Colombia y Venezuela ellos reportan rendimientos superiores a la media mundial. (Sanchez et al., 2019)

4.12 Análisis de la participación del café y cacao en el PIB

Tabla 14 Participación en el PIB

Año	Cultivo de banano, café y cacao (USD millones)	PIB total (USD Millones)	Participación en el PIB
2018	1.420	71.871	1,98
2019	1.413	71.909	1,96
2020	1.476	66.308	2,23
2021	1.417	68.661	2,06

Fuente: BCE (2022)

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2024)

Las plataformas oficiales de datos económicos en Ecuador, no cuentan con la información detallada sobre el PIB que aporta el sector cafetero y cacaotero, por lo tanto; el análisis se basa en el cultivo de banano, café y cacao.

Según los datos obtenidos; el sector primario, especialmente al productor de banano, café y cacao tuvo una incidencia en el PIB del Ecuador, que sumó para el 2018, 1.420 millones, lo que equivale al 1,98% en su participación. Para

el 2019 el cultivo de estos productos en millones fue de 1.413 y la variación con el año anterior fue de 1.96% de colaboración con el PIB nacional.

En el 2020 los cultivos ya mencionados tuvieron un incremento de 1.476 millones a diferencia del 2019, su participación en el PIB fue el más notorio en el periodo de tiempo estudiado con un 2,23% pero para el 2021 el PIB disminuyó en 1.417 así como su contribución al producto interno bruto con el 2,06%.

Esto indica que la participación de dichos productos si contribuyen con un pequeño porcentaje al PIB nacional y que los valores han incrementado con el tiempo, teniendo en cuenta que para el 2018 solo fue de 1,98% y para el 2021 incrementó hasta llegar al 2,06 a pesar de que el año anterior fue el más alto.

4.13 Análisis FODA

El presente trabajo de investigación cuenta con la realización de un análisis FODA sobre las exportaciones de café y cacao en el Ecuador. En la estructura de la matriz FODA, consiste en desarrollar un análisis profundo de los factores fuertes y débiles que en conjunto son situaciones internas de una organización, mientras que los factores externos evalúan las fortalezas y oportunidades. (Telescopio , 2019)

Es necesario realizar este análisis ya que una de sus principales importancias es que, al momento de implementarla al proyecto investigativo se observa cuáles son sus estrategias en el desarrollo de la planeación.

Tabla 15. Análisis FODA

MATRIZ FODA		Análisis interno	
		Fortalezas	Debilidades
		Tierras fértiles adecuadas para el cultivo de café y cacao. Diversificación de los productos Buena calidad de los productos comercializados Aplicación de mejoras en temas ambientales Posicionamiento en el mercado internacional	Ecuador no posee moneda propia No cuenta con carreteras óptimas para la entrega de los productos a los puertos Costos elevados de transporte Población joven no está interesada en el sector agrícola
Análisis del entorno	Oportunidades	FO (maxi-maxi)	DO (mini-mini)
	Participación en ferias internacionales Clientes interesados en los productos Acuerdo de libre comercio con China esperando el impulso de las exportaciones de productos agrícolas Existencia de gremios o asociaciones de exportación de café y cacao	Ejecutar más proyectos innovadores destinados al café y al cacao Realizar cursos de manejo eficiente de las tierras y el correcto uso de fertilizantes para aumentar la calidad del producto.	Fomentar escuelas de capacitación certificada para jóvenes incentivando su participación en la agricultura. Incrementar la participación de los gremios café y cacao a nivel internacional
	Amenazas	FA (maxi-mini)	DA (mini-mini)
Inestabilidad económica y política Devaluación de la moneda de otros países No alinearse a las tendencias ambientales Responsables Competencia internacional	Aplicar estrategias de marketing con tendencias actuales para ganar más posicionamiento en el mercado internacional. Capacitaciones ambientales a los productores de café y cacao.	Aprovechar la digitalización para reconstruir la imagen del país mediante incremento de interés en el sector agricultor, especialmente en el cafetero y cacaoero. Realización de mantenimientos a carreteras para optimizar la llegada de los productos.	

Elaborado por: Henríquez V y Palacios S, (2024)

De manera detallada, con los factores externos que presenta es en el fortalecimiento al momento de tener tierras fértiles, ricas en minerales y nutrientes convirtiéndolas adecuadas para estas dos actividades, a su vez permite esta tener una diversidad de productos derivados del producto original generando calidad, gracias a la aplicación de temas ambientales al momento de su producción, lo que coloca al café y cacao en el mercado internacional, debido a estos factores importantes mencionados anteriormente.

Esto hace que las oportunidades para el Ecuador sean atractivas frente a los países competidores, debido a la excelencia de su producción, el café y cacao hacen participación en ferias internacionales, genera interés en los productos y sus derivados así mismo acuerdos comerciales con países de primer mundo se fortalecen, expandiéndose en el mercado cada vez más, también la creación de asociaciones que se dedican a esta actividad dándole importancia en el sector agricultor, promoviendo su producción y fomentando la exportación a escala.

Los factores internos que se analizaron en el entorno cafetero y cacaotero es una debilidad muy conocida, y es que Ecuador no posee moneda propia, haciendo que los costos de producción, insumos y materiales para su adecuada elaboración, y sobre todo en los costos de exportación sea mucho más alto, por lo que Ecuador oferta sus productos con un precio elevado frente a los países competidores como lo son Colombia y Brasil. La población dedicada a esta actividad cada vez más se encuentra reducida, el paso de conocimiento a las nuevas generaciones sobre la elaboración del cacao y café son escaseada, los jóvenes prefieren buscar oportunidades en el exterior, hay otros temas de interés en relación al crecimiento profesional, y sobre todo la migración hacia las ciudades en busca de trabajos estables, influyen en la producción de estos cultivos.

Ecuador dentro de los periodos analizados sufre de inestabilidad política, en el 2019 se generó un paro nacional ocasionado por una agrupación indígena por el alza del precio de combustible, generando así un desequilibrio en los sectores exportadores, por otro lado, tenemos la devaluación de la moneda

extranjera, esto hace que los países con demanda elevada de consumidores de café y cacao se inclinen por los precios reducidos de los ofertantes.

Las tendencias sobre el cuidado medioambiental han ido en crecimiento, el incremento del café y chocolate orgánicos en las tiendas han marcado un desarrollo notable en los últimos años en los hogares de los consumidores, es por eso que si las empresas exportadoras no se alinean a estos cambios o suplen con las necesidades de los demandantes en relación a sus gustos y preferencias no lograrán tener un reconocimiento internacional por lo que sus ingresos se verán afectados

CONCLUSIONES

En este apartado se detallará las conclusiones que se consideran importantes y que guardan una relación directa con los objetivos específicos de la investigación Análisis de las exportaciones de café y cacao en el periodo 2018-2021.

- Se desarrollaron los fundamentos teóricos de diferentes postulados que contribuyen con las exportaciones de café y cacao en el Ecuador, la cual se seleccionó la ventaja comparativa como base del proyecto investigativo.
- Se analizó las variaciones de las exportaciones del café y cacao en el periodo 2018-2021 con información obtenida del Banco Central del Ecuador donde se evidenció que las exportaciones de cacao en los años seleccionados son más elevadas que las de café.
- Las tendencias del café y del cacao analizadas en el periodo de estudio indica que el mercado internacional cada vez se hace más fuerte y se vuelve con el pasar de años más competitivo, dado que Ecuador se ha tenido que ajustar a las tendencias de los consumidores.
- Se realizó el análisis FODA a las exportaciones de café y cacao del Ecuador, donde se pudo destacar las fortalezas que tienen ambos sectores, principalmente porque el país tiene una gran ventaja en tierras fértiles que son adecuada para estas actividades agrícolas, destacando el café y cacao.

RECOMENDACIONES

El presente trabajo de investigación resalta la importancia de estos dos productos en la economía ecuatoriana, se recomienda el continuo análisis de las exportaciones de café y cacao y los impactos que estos generan en el Ecuador. Es por eso que se realizan las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda al Ministerio de Agricultura y Ganadería incentivar a los productores cafeteros y cacaoteros a la participación de ferias expositoras de los productos mencionados, aumentando así el nivel de producción por hectáreas, lo que generaría más interés en esta actividad comercial por parte de la población joven, logrando así la especialización en los cultivos de café y cacao a un nivel más experto abriendo puertas a nuevos tratados internaciones, con el ajuste adecuado a las tendencias actuales.
- El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca debe de analizar los fenómenos causantes de las bajas producciones, creando soluciones estratégicas para la mitigación de la misma, por ejemplo, mediante la apertura de créditos agricultores de fácil acceso a préstamos para invertir en fertilizantes de calidad, maquinaria necesaria para la siembra, riego y cosecha de café y cacao, aumentando así el volumen de producción satisfaciendo abiertamente a los consumidores extranjero y locales.
- Se recomienda al Ministerio de Obras Públicas, brindar mantenimiento a las carreteras que se encuentren cerca de las tierras dedicadas a esta actividad, ayudará a que el producto llegue de manera rápida y sin ningún estropeo al momento de transportarse hacia los puertos donde irán a su destino o a los puntos de ventas nacionales, es una medida de apoyo al sector para evitar elevar el costo del producto, compitiendo así con otros países con precios atractivamente buenos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Asamblea Nacional del Ecuador(20 de October de 2008). Recuperado el 23 de November de 2023, de CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR 2008:
https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Aguilar, P., Maldonado, D., & Solorzano, S. (06 de Febrero de 2020). *Revista Espacios*. Obtenido de
<https://www.revistaespacios.com/a20v41n03/20410310.html>
- Andrade, J. (25 de Febrero de 2023). *Linkedin*. Obtenido de
<https://www.linkedin.com/pulse/breve-descripci%C3%B3n-del-proceso-de-siembra-cacao-jes%C3%BAs-rodolfo/?originalSubdomain=es>
- Anecacao* . (2023). Obtenido de <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>
- Anecacao* . (22 de Mayo de 2023). Obtenido de <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>
- Anecacao*. (Marzo de 2018). Obtenido de <https://anecacao.com/wp-content/uploads/2023/07/15.-SABOR-ARRIBA-MARZO-2018.pdf>
- Anecafe*. (29 de Noviembre de 2021). Obtenido de <https://anecafe.org.ec/taza-dorada-nacio-en-el-2007/>
- Arreaga, E., Quezada, J., Barrezueta, S., Prado, E., & Cervantes, A. (2021). Impacto económico generado por la producción cafetalera en Ecuador en el periodo 2016- 2019. *Digital Publisher*, 6(6), 83-91.
doi:10.33386/593
- Barrezueta, S., Moreira, W., & Quezada, C. (2018). Análisis del cacao y café ecuatoriano desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015. *Agroecosistemas*, 6(3), 6-17. Obtenido de
<https://aes.ucf.edu.cu/index.php/aes/article/view/213/240>
- Bioenciclopedia*. (11 de Octubre de 2022). Obtenido de
<https://www.bioenciclopedia.com/cacao-394.html>
- Caballero, F. (1 de Abril de 2020). *Economipedia*. Obtenido de
<https://economipedia.com/definiciones/sector-primario.html>

- Cacao Móvil*. (s.f). Obtenido de <https://cacaomovil.com/site/guide/disenio-y-establecimiento-del-cacao/16/seleccion-de-sitios-para-la-produccion-del-cacao-en-un-sistema-agroforestal#:~:text=Un%20buen%20suelo%20para%20el,o%20tierra%20suelta%20y%20arcilla>.
- Café Arabo*. (31 de 01 de 2022). Obtenido de <https://cafearabo.com/valor-nutricional-cafe/#:~:text=Datos%20nutricionales,y%200%20g%20de%20grasas>.
- Café Origen Selecto* . (22 de Junio de 2021). Obtenido de <http://www.cafeorigenselecto.com/prendas-a-base-de-cafe/>
- Certus*. (24 de 4 de 2020). Obtenido de <https://www.certus.edu.pe/blog/que-es-cadena-valor/#%C2%BFQue-es-la-cadena-de-valor>
- Chango, M., & García, J. (5 de Agosto de 2021). *X-Pedientes Económicos*. Obtenido de Superintendencia De Compañías, Valores Y Seguros, Ecuador: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/392/3922449005/html/#:~:text=El%20caf%C3%A9%20representa%20uno%20de,el%20Ar%C3%A1big%20en%20Nueva%20York>.
- Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones. (31 de December de 2019). *CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION, COMERCIO E INVERSIONES, COPCI*. Recuperado el 24 de November de 2023, de VENTANILLA DIGITAL de TRÁMITES del ECUADOR: <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-04/CODIGO%20ORGANICO%20DE%20LA%20PRODUCCION%2C%20COMERCIO%20E%20INVERSIONES%20COPCI.pdf>
- Convenio Internacional del Cacao. (25 de June de 2010). *Convenio Internacional del Cacao, 2010 Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo*. Recuperado el 24 de November de 2023, de unctad: https://unctad.org/system/files/official-document/cocoa10d3_sp.pdf
- Equipo editorial, Etecé. (16 de Julio de 2021). *Concepto*. Obtenido de <https://concepto.de/desarrollo-economico/#:~:text=El%20desarrollo%20econ%C3%B3mico%20se%20puede,o%20sociales%20de%20las%20personas>.

Era of we. (28 de February de 2023). *Exclusivo, Raro, Excepcional: Descubre el Café de Galápagos ...* Recuperado el 27 de November de 2023, de Era of We: <https://www.eraofwe.com/coffee-lab/es/articles/exclusivo-raro-excepcional-descubre-el-caf%C3%A9-de-gal%C3%A1pagos>

European Comission . (2021). Obtenido de https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/an%C3%A1lisis-de-la-cadena-de-valor-del-cacao-en-ecuador_en

Fondo Monetario Internacional. (21 de Marzo de 2019). Obtenido de <https://www.imf.org/es/News/Articles/2019/03/20/NA032119-Ecuador-New-Economic-Plan-Explained>

Galán, J. S. (03 de Marzo de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/crecimiento-economico.html>

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

Gestión Digital. (24 de 10 de 2022). Obtenido de <https://revistagestion.ec/empresas/don-cafe-impulsa-el-sector-cafetalero-nacional-con-dos-proyectos-de-impacto-social>

Infobae. (03 de Octubre de 2023). Obtenido de <https://www.infobae.com/noticias/2023/10/03/cafe-verde-cuales-son-sus-propiedades-eficacia-y-efectos-secundarios/>

Jiménez Buri, K., Quezada, M., & Vega Granda, A. (24 de Febrero de 2023). Análisis de las exportaciones del café en el Ecuador, periodo 2017-2021. *Ciencia Latina*, 7(1), 3-4. doi:https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4909

La vanguardia . (29 de 04 de 2019). Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190429/461747811299/cacao-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

Ley de Fomento y Desarrollo Agropecuario. (2015). Obtenido de vlex: <https://vlex.ec/vid/ley-fomento-desarrollo-agropecuario-671645753>

Lino, M. F. (2022). *Efecto de estrategias de nutrición durante la etapa reproductiva y en el rendimiento de dos variedades de café (Coffea arábica), en Malacatos, cantón Loja [Tesis de grado, Universidad Nacional de Loja]*. Repositorio Digital. Obtenido de

- <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/24699/1/Mar%C3%ADa%20Fernanda%20Alvarez%20Lino.pdf>
- Lopez, J. (01 de Diciembre de 2018). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/comercio-internacional.html>
- Mero, K. A., & Muñoz, C. (2021). Principales problemáticas del sector cafetalero en la provincia ecuatoriana de Manabí. Estado de situación y perspectivas. *Anuario Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales*, 45-62. Obtenido de <https://anuarioeco.uo.edu.cu>
- Mero, K., & Roberto, M. (2021). Principales problemáticas del sector cafetalero en la provincia ecuatoriana de Manabí. Estado de situación y perspectivas. *Anuario Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales*, 45-62. Obtenido de <https://anuarioeco.uo.edu.cu/index.php/aeco/article/view/5214/4726>
- Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. (2013). *Agencia ecuatoriana de seguimiento de la calidad del agro*. Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/by3.pdf>
- Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. (2021). Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/magap-ejecuta-proyecto-de-reactivacion-de-la-caficultura-ecuatoriana/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-sera-sede-de-expo-feria-de-cacao-nacional-fino-de-aroma-y-primer-encuentro-de-productores-bolivarianos-del-cacao/>
- Morocho, G., Bagner, A., Barba, V., & Ramón, R. (7 de Agosto de 2023). Análisis de ventaja competitiva y comparativa del cacao ecuatoriano frente a países de la región. *Conference Proceedings UTMACH*, 7(1). doi:<https://doi.org/10.48190/cp.v7n1a7>
- Normativa General Para Promover y Regular La Producción Orgánica Ecológica - Biológica en el Ecuador. (2013). *INSTRUCTIVO DE LA NORMATIVA GENERAL PARA PROMOVER Y REGULAR LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA - ECOLÓGICA - BIOLÓGICA EN EL ECUADOR*. Recuperado el 24 de November de 2023, de agrocalidad: <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/by3.pdf>

Perfect Daily Grind. (7 de Marzo de 2022). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2022/03/07/por-que-ecuador-importa-tanto-cafe/>

Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza . (7 de Septiembre de 2023). Obtenido de <https://planbinacional.org.ec/exito-y-orgullo-ganadores-del-concurso-ecuador-chocolate-awards-2023/>

Plan de Creación de Oportunidades. (2021). Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/Plan-de-Creacio%CC%81n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado.pdf>

Primisas. (25 de Noviembre de 2023). Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/taza-dorada-ecuador-mejor-cafe/>

Puratos. (28 de Junio de 2022). Obtenido de <https://www.puratos.es/es/blog/Tendencias-de-chocolate-para-2023>

Quintero Rizzuto, M. L., & Rosales, M. (2014). *Redayc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545897005.pdf>

Republica del cacao. (s.f.). Obtenido de <https://republicadelcacao.com/blogs/news/cacao-nacional-in-the-motherland-of-cacao>

Sanchez, H., Zambrano, J., & Iglesias, C. (Abril de 2019). *Fontagro*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/341051482_La_cadena_de_valor_del_cacao_en_America_Latina_y_el_Caribe

Sánchez, V., Zambrano, J., & Iglesias, C. (2019). *Repositorio Digital INAP*. Obtenido de <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5382>

Scotto, F. (Junio de 2022). Obtenido de <https://cefaecuador.org/wp-content/uploads/2022/06/SISTEMATIZACION-reduced.pdf>

Statista. (2023). Obtenido de <https://es.statista.com/map/america-central-y-del-sur/ecuador/>

Tapia, E. (2021). *USFQ*. Obtenido de <https://www.usfq.edu.ec/es/proyectos/fortalecimiento-de-la-cadena-de-valor-de-cafe-y-cacao-en-las-provincias-de-carchi>

Telescopio . (10 de 2019). Obtenido de <https://obgin.net/cursos/wp-content/uploads/2019/10/AnalisisFoda.pdf>

- Vásconez, L. (23 de January de 2023). *La exportación de café ecuatoriano de especialidad crece*. Recuperado el 27 de November de 2023, de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/exportacion-cafe-ecuatoriano-especialidad-crecio.html>
- Venegas, S., Orellana, D., & Pérez, P. (2018). La realidad Ecuatoriana en la producción de café. *Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento.*, 2(2), 72-91. doi:10.26820/recimundo/2.(2).2018.72-91
- Westreicher, G. (01 de Abril de 2020). *Economipedia*. Obtenido de https://economipedia.com/definiciones/produccion-agricola.html#google_vignette
- Yara. (s.f.). Obtenido de <https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cafe/produccion-global/#:~:text=El%20rendimiento%20promedio%20mundial%20est%C3%A1,t%2Fha%20de%20caf%C3%A9%20oro.>