

DOI: <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v7i1>

## Exportaciones del cacao orgánico certificado de Ecuador: Análisis comparativo

*Exports of Ecuador's Certified Organic Cocoa: Comparative Analysis*

*Exportações de Cacau Orgânico Certificado do Equador: Análise Comparativa*

Evelyn Johana Silva-Pérez <sup>I</sup>

[esilva@istvr.edu.ec](mailto:esilva@istvr.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0001-9598-6041>

Liliana Katherine González-Rodríguez <sup>II</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-2468-8677>

Priscila Narcisa Morán Murillo <sup>III</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-2468-8677>

**Correspondencia:** [esilva@istvr.edu.ec](mailto:esilva@istvr.edu.ec)

\* **Recepción:** 22/07/2022 \* **Aceptación:** 12/08/2022 \* **Publicación:** 30/09/2022

1. Universidad de Guayaquil, Ecuador.
2. Universidad de Guayaquil, Ecuador.
3. Universidad de Guayaquil, Ecuador.



## Resumen

El cacao es un producto muy representativo en el país ecuatoriano, puesto a que tiene un buen impacto económico para la economía del país, dado a que gracias a este producto el Ecuador se encuentra en el cuarto lugar como exportador directo del grano del cacao. En este trabajo se presenta un análisis comparativo de la exportación del cacao orgánico certificado a los principales países importadores, con este análisis se muestra el impacto que tiene este grano producido y comercializado por FOB a mercados internacionales.

**Palabras Claves:** Exportación; FOB; cacao orgánico.

## Abstract

Cocoa is a very representative product in the Ecuadorian country, since it has a good economic impact for the country's economy, given that thanks to this product Ecuador is in fourth place as a direct exporter of cocoa beans. This paper presents a comparative analysis of the export of certified organic cocoa to the main importing countries, with this analysis the impact of this grain produced and marketed by FOB to international markets is shown.

**Key Words:** Export; FOB; organic cocoa.

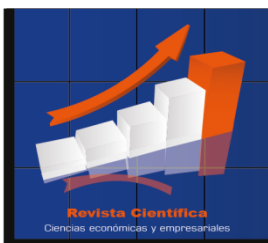
## Resumo

O cacau é um produto muito representativo no país equatoriano, pois tem um bom impacto econômico para a economia do país, já que graças a este produto o Equador está em quarto lugar como exportador direto de grãos de cacau. Este trabalho apresenta uma análise comparativa da exportação de cacau orgânico certificado para os principais países importadores, com esta análise mostra-se o impacto deste grão produzido e comercializado pela FOB para os mercados internacionais.

**Palavras-chave:** Exportação; FOB; cacau orgânico.

## Introducción

Este artículo investigativo presenta un análisis comparativo de dos periodos de exportación del cacao orgánico certificado correspondiente al período del 2019 y 2020, en donde se desarrolla la



investigación bibliográfica para el abarcamiento de los temas que conllevan a definir el tema estudiado. El cacao es un producto cultivado desde hace muchos años atrás, de igual manera se empezó su exportación a mercados internacionales dado a que es un producto con muchos beneficios y adicional a ello cuenta con una gran variabilidad de usos para muchos fines, ya sean estos comestibles, medicinales o hasta cosméticos. Es por ello que se muestra interés en comparar la exportación de este grano en dos períodos para medir su importancia exportadora.

### **Metodología**

Para el desarrollo de este artículo investigativo es necesario emplear metodología deductiva para determinar un análisis concluyente de la información obtenida, y es que el método deductivo de acuerdo a lo que indica Pagot (2018) manifiesta que a través de este “método se definen proposiciones verdaderas se garantice la verdad de su conclusión”.

Además del método empleado para la resolución del artículo investigativo se consulta mediante revistas y sitios académicos oficiales, adicional de ello las plataformas digitales de organismos del estado como el Banco Central del Ecuador, que permiten contribuir acreditadamente con la información presentada.

### **Desarrollo**

#### **El cacao**

El "cacao" es uno de los productos agrícolas de mayor importancia en el mundo, debido a que se obtienen subproductos de gran valor nutritivo. Es considerado como un superalimento debido a su capacidad antioxidante y el contenido de compuestos tales como polifenoles, los cuales están vinculados con potenciales beneficios para la salud. (Medina & Rivero, 2017)

Y es que como es un producto con muchos beneficios potenciales, de igual manera se hayan diversas variedades de cacao dentro de la región sudamericana, donde resaltan países como Ecuador, Brasil, Perú, Colombia y Venezuela. Ecuador y Perú son reconocidos por el mejor grano y por el cacao fino de aroma (MINAGRI, 2016) en Ecuador el autor Castro-Zurita a través de sus investigaciones desde el año 1952 con diversas variedades de cacao, obtuvo un híbrido, que resalta por ser tolerante a las enfermedades, y que es de alta productividad y calidad, denominado clon

CCN 51 que significa Colección Castro Naranjal #51, este se creó en el año 1965. Posteriormente el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, “un bien de alta productividad” con características diferentes al cacao Nacional (ANECACAO, 2019). En Ecuador también se tiene el cacao Nacional con características individuales distintas que lo hacen único y especial, el cual sobresale por su conocido sabor “arriba” (FAO-IICA, 2007). Citado por (Almeida et al., 2019)

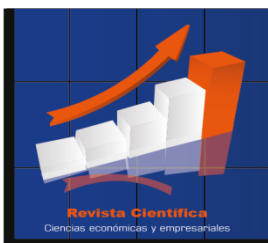
El Ecuador es un país cacaotero, porque la mazorca se cultiva y cosecha en 21 de las 24 provincias, en donde cada una se diferencia por sus características geográficas y climáticas, ofertando un amplio abanico en cuanto a variedad, calidad, aroma y sabor. A nivel nacional, la producción para el 2019 se situó sobre las 313.000 toneladas a un rendimiento promedio de 0,63 toneladas por hectárea.

El Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones del Ecuador (PROECUADOR, 2013) indica que la actividad era desarrollada principalmente en haciendas de gran tamaño denominadas “Grandes Cacaos”. Este auge del cacao dio lugar al aparición de los primeros capitales y originó el desarrollo de sectores como la banca, industria y el comercio, por eso es conocido como la Pepa de Oro. Citado por (Rodríguez & Fusco, 2017)

Al ser el cacao un producto al cual se le puede dar gran variedad de acuerdo a su uso, entre los principales se destaca la cáscara como alimento bovino, el jugo para jaleas y mermeladas, la manteca para confitería, industria farmacéutica y, en la industria cosmética, se usa para labiales, cremas, jabones, entre otros. La pasta, para hacer chocolate, el polvo del grano para la elaboración de alimentos y la pulpa en bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Cada uso mantiene distintas características, por lo que difiere la calidad del cacao utilizado en la elaboración de chocolate como de productos cosméticos. (Cabos, 2021)

### **Principales importadores de Cacao**

Los mayores importadores de cacao ecuatoriano en el periodo de estudio son: Estados Unidos, Países Bajos, Alemania, México, Bélgica, Malasia, Japón, Indonesia e Italia. En el caso de Indonesia y Malasia al no tener presencia en las exportaciones de cacao ecuatoriano en todos los años del periodo de análisis, no se los incorporó para la estimación de los modelos. Los países seleccionados representan, en promedio, el 79,63% de las exportaciones anuales de cacao en grano de Ecuador. (Bernal & Ordóñez, 2021).



Ahora bien, para Intriago et al, (2028) “los principales mercados para el grano de cacao ecuatoriano son: Estados Unidos, Holanda y Malasia con 93.3, 34.1 y 19.1 mil toneladas respectivamente, lo siguen países como México, Canadá, Alemania y otros, todos con menos del 12% de participación”. (ANECACAO, 2015).

### **Cacao orgánico**

Se denomina cacao orgánico al producto que ha obtenido la certificación orgánica con base en su producción, procesamiento y comercialización (Exportación), que puede ser cualquiera de los que se encuentran en la clasificación de acuerdo a los parámetros de calidad del grano del cacao. (Mera, García, & Defranco, 2017)

Este tipo de cacao es utilizado para preparar chocolates selectos y gourmets a nivel internacional, por ser calificado como el mejor del mundo (MAGAP, 2012). Debido a este reconocimiento el grano es muy apetecido y tiene gran demanda en los mercados internacionales. Es un producto que asegura una demanda significativa ya que se destaca no solo por su sabor sino también por las propiedades nutritivas que posee, lo hace accesible a todo tipo de público. Citado por (Intriago et al., 2018)

### **FOB - Free on Board**

Las siglas Incoterm FOB son el acrónimo de Free on Board, lo que en español quiere decir *libre a bordo en*, para el comercio exterior como puerto de carga convenido. Éste término es utilizado solamente cuando el transporte de la mercancía es realizada a través de barco, aunque en general se trata por vías fluviales de navegación interior. (Espino, 2022)

La cotización FOB por las siglas en inglés de Free on Board, que en español puede utilizarse como: Franco a bordo. Al igual que el valor CIF, es una cláusula de compraventa, pero se diferencia en cuanto a que el valor del transporte y seguro es cubierto por el comprador, es decir por el país de procedencia. El vendedor sólo debe cumplir con la obligación de entregar la mercancía en el medio de transporte designado por el comprador. Una forma de identificar el valor FOB en contratos o documentos, es la utilización de la palabra libre, que significa que el vendedor se encuentra liberado

de mayores obligaciones, a parte de la de entregar los bienes a un lugar designado por transferencia o a un Carrier (Operador Económico Autorizado, s.f.). citado por (Alejo, 2020)

La certificación del cacao en grano de exportación comprende dos ámbitos importantes en el comercio de este producto vegetal; el fitosanitario y el de calidad del grano, cuyos estándares se verifican por técnicos de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario (Agrocalidad), quienes revisan cada uno de los envíos que salen del Ecuador para las distintas partes del mundo. (Agrocalidad, 2022)

**Tabla 1: Exportaciones toneladas métricas en miles y en valor USD FOB millones: período 2019 - 2020**

Ene – Dic 2019				Ene – Dic 2020			
<i>TM</i>	<i>Valor USD FOB</i>	<i>Valor unitario</i>	<i>Part. En valor</i>	<i>TM</i>	<i>Valor USD FOB</i>	<i>Valor unitario</i>	<i>Part. En valor</i>
<b>297</b>	763,9	2.571,4	5.6%	354	935,1	2.642	19.1%

*Fuente:* (Banco Central del Ecuador, 2021)

*Elaboración:* propia del autor

## Resultados

En el desarrollo de la investigación se consulto acerca de la exportación en FOB del grano de cacao orgánico certificado, en donde se obtuvieron los siguientes resultados que se muestran a continuación:

*Elaboración propia del autor*

**Gráfica 1:** Exportaciones Peso Neto KG: 2019 - 2020

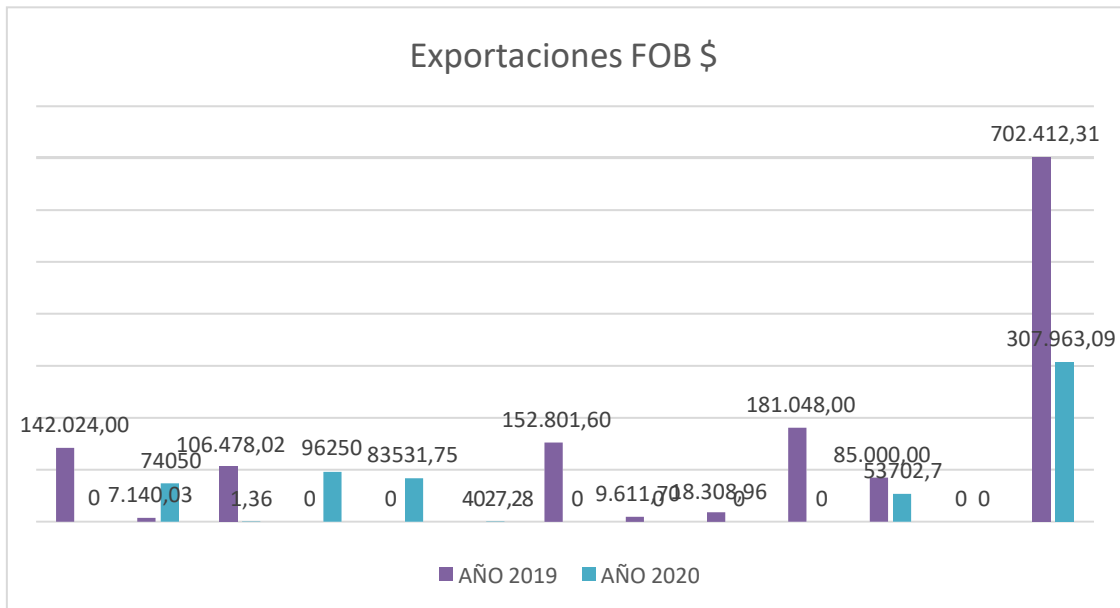


Elaboración propia del autor

En la primera grafica se muestra el número de exportaciones por peso neto del cacao orgánico certificado en el periodo de 2019 al 2020, en donde se muestra algunas recesiones durante ambos periodos, las mismas que se mostraran con más detalle en la gráfica 3 que presenta valores porcentuales.



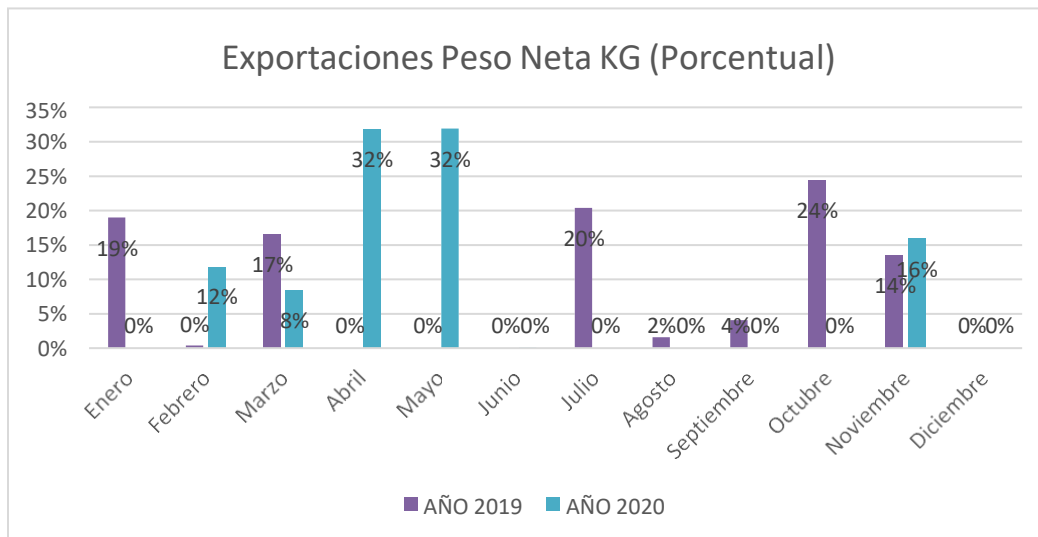
**Gráfica 2:** Exportaciones FOB: 2019 - 2020



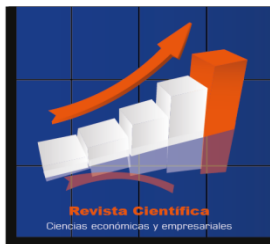
Elaboración propia del autor

En la gráfica de arriba se muestra las exportaciones por el libre a bordo, en las que de igual manera se muestran recesiones para los dos períodos, siendo más significativos el año 2020. De igual manera se mostrara en valores porcentuales en la gráfica 5.

**Gráfica 3:** Exportaciones Peso Neto KG (Porcentual): 2019 - 2020



Elaboración propia del autor

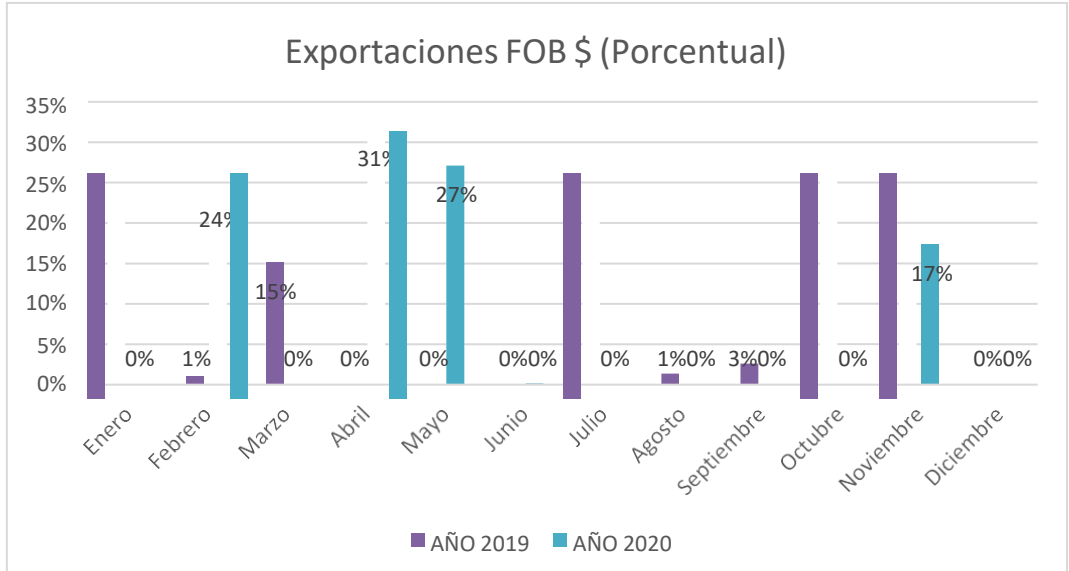


En la gráfica 3 se muestran los resultados porcentuales de las exportaciones en peso neto del cacao, esta grafica representa los mismos valores de la gráfica 1; en este caso se puede detallar por meses las fluctuaciones que ha tenido, ya sea en el año 2019 como en el 2020.

Se puede observar que las exportaciones del 2019 para el primer semestre fueron un poco bajas, y esto por la totalidad de los otros meses de ese semestre como febrero, abril, mayo y junio; en donde presentan un porcentaje de 0% en exportaciones, sin embargo para el segundo semestre se puede ver como fluctúan los porcentajes de mes a mes.

Ahora bien para el periodo del 2020 se puede indicar que las fluctuaciones de la exportación del cacao se encontraban en un buen valor porcentual como lo fue el mes de abril y mayo respectivamente, que alcanzaron un porcentaje del 32% en ambos meses, indicándose como un semestre estable; ahora bien, para lo que respecta al segundo semestre se puede indicar una caída en exportación en la mayoría de los meses a ese periodo excluyendo el mes de noviembre que retomo en un 16% la exportación del cacao.

**Gráfica 4:** Exportaciones FOB (Porcentual): 2019 - 2020

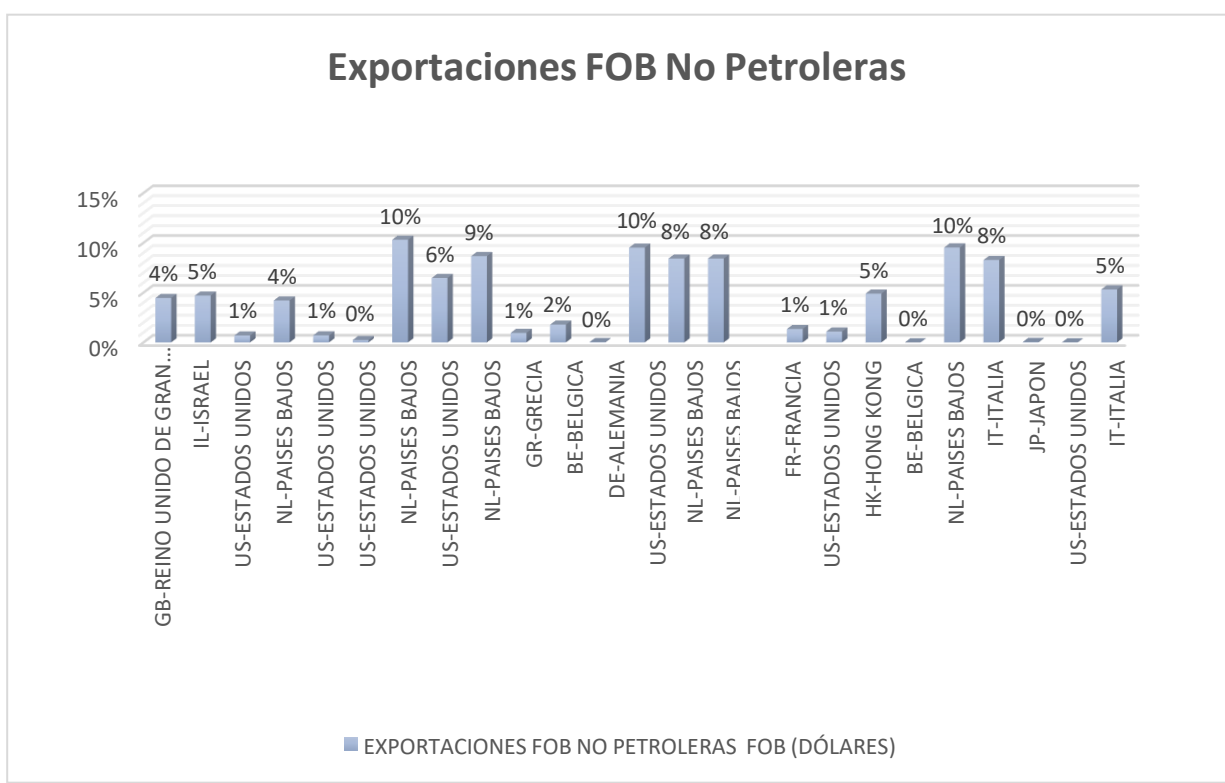


Elaboración propia del autor

En esta grafica se muestra las exportaciones en libre a bordo, en donde se muestra para el año 2019 a nivel anual una recesión en los meses de abril, mayo y junio, con una alza en el mes de julio, pero volviendo a recaer en el mes de agosto y para octubre presenta una fluctuación considerada alta con un porcentaje del 26%.

Para el año del 2020 para el primer semestre se puede observar fluctuaciones considerables para el mes de febrero con un 24%, en el mes de abril presento un 31% y en el mes de mayo tuvo una valor porcentual del 27% en exportaciones libre a bordo. A diferencia de ello en el segundo semestre tuvo valores porcentuales del 0%, (e incluso se puede incluir el mes de junio). Este último semestre muestra una evidencia clara en la caída de la exportación por los diversos motivos arancelarios y sanitarios que se presentaron a nivel mundial. Y es que, antes de que inicie la emergencia sanitaria por coronavirus (covid-19) a nivel mundial, la tonelada de cacao de exportación se cotizaba en \$ 2.940 en 2020 en primer semestre. Por las medidas impuestas a nivel mundial por los diferentes países con el fin de mitigar la infección, el precio del producto ecuatoriano llega a los \$ 2.230. Es decir, la crisis provocó una pérdida de \$ 700 por cada tonelada de cacao que se exporta a los mercados internacionales. (Córdova et al., 2021)

**Gráfica 1:** Exportaciones FOB No Petroleras (Principales países importadores): 2019 - 2020



*Elaboración propia del autor*

En la última grafica presentada se muestra los principales importadores del cacao orgánico certificado; en este caso se puede observar las exportaciones por el libre a bordo. Para la primera división de la gráfica se muestra el año 2019 y la segunda división corresponde al año 2020. En el caso del 2019 se muestran con mayor exportación los Países Bajos con un porcentaje del 10%, de igual manera Estados Unidos para los últimos meses del 2019; seguido de los Países Bajos en el segundo semestre del año con un 9% y más adelante mostrando porcentajes del 8% la misma región. En lo que respecta al período del 2020 continúan los Países Bajos presentando porcentajes superiores a los otros países con un 10% en las exportaciones del FOB.

**Conclusión**

El cacao es un grano que presenta gran productividad en el país, además de presentarse como un producto relevante en la exportación de Ecuador, dado a que es catalogado con un gran aroma y de

alta calidad, generando mayor interés de mercados internacionales hacia este producto cultivado en Ecuador.

En lo que respecta a la exportación de acuerdo a los resultados se pudo encontrar en base a los gráficos comparativos del 2019 y 2020 que la exportación del cacao es de mayor interés en los Países Bajos tanto como lo es para Estados Unidos. También se pudo observar que se encontró afectado en su exportación aproximadamente unos 4 meses del año contando desde junio hasta noviembre del 2020 respectivamente, aunque a pesar de ello se pudo retomar la exportación, ya habiendo controlado la emergencia internacional que se oponía ante su exportación

## Referencias

1. Agrocalidad. (Febrero de 2022). Agrocalidad . Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/en-2021-se-certificaron-mas-de-300-mil-toneladas-de-cacao-en-grano-hacia-40-destinos-mundiales/>
2. Alejo, E. S. (2020). Análisis de los precios FOB en las exportaciones del Carmín de Cochinilla en el Perú, 2008-2018. Repositorio de la Universidad Jorge Basadre Grohman - Tacna, 1 - 111. Obtenido de [http://repositorio.unjbg.edu.pe/bitstream/handle/UNJBG/4019/1790\\_2020\\_sanchez\\_alejos\\_e\\_fcag\\_ingenieria\\_en\\_economia\\_agraria.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unjbg.edu.pe/bitstream/handle/UNJBG/4019/1790_2020_sanchez_alejos_e_fcag_ingenieria_en_economia_agraria.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
3. Almeida, J. A., García, J. R., Fajardo, C. C., & Peralda, M. U. (Diciembre de 2019). Propiedades físicas y químicas de cultivares de cacao *Theobroma cacao* L. de Ecuador y Perú. Informe UTE, 10(4). Obtenido de [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S1390-65422019000400001&script=sci\\_arttext](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S1390-65422019000400001&script=sci_arttext)
4. Banco Central del Ecuador. (Febrero de 2021). Evolución de la Balanza Comercial (Enero - Diciembre 2020). Quito. Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc202102.pdf>
5. Bernal, J. V., & Ordóñez, L. B. (2021). Modelo de gravedad de las exportaciones de cacao en grano del Ecuador. *INNOVA Research Journal*, 6(1), 235 - 250. doi:<https://doi.org/10.33890/innova.v6.n1.2021.1591>

6. Cabos, E. (11 de Marzo de 2021). Revista Gestión . Obtenido de <https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro>
7. Córdova, K. S., Campoverde, J. M., Unda, S. B., Montealegre, V. J., & Romero, H. C. (2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 - 2019. Polo del Conocimiento, 6(3), 2430 - 2444. doi:10.23857/pc.v6i3.2522
8. Espino, N. R. (17 de Mayo de 2022). Internacionalmente. Obtenido de <https://www.internacionalmente.com/incoterm-fob/>
9. Intriago, F. L., Zenteno, M. D., Neto, J. A., Caicedo, M. M., & Moyano, M. N. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. Repositorio de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, 11(1), 63 - 69. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6550318>
10. Medina, S. E., & Rivero, A. E. (2017). Características germinativas de semillas de Theobroma cacao L. (Malvaceae) "cacao". Arneloa, 24(2). doi:<http://dx.doi.org/10.22497/arnaldoa.242.24212>
11. Mera, K. K., García, S. S., & Defranco, M. B. (2017). Observatorio Economía Latinoamericana. Obtenido de <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html#:~:text=Se%20denomina%20cacao%20org%C3%A1nico%20al,calidad%20del%20grano%20del%20cacao.>
12. Morales, N. V., & Díaz, V. A. (2018). Productos tradicionales y no tradicionales del Ecuador: Posicionamiento y eficiencia en el mercado internacional para el período 2013 – 2017. Pendientes Económicos, 2(3), 84 - 102. Obtenido de [https://ojs.supercias.gob.ec/index.php/X-pendientes\\_Economicos/article/view/22/20](https://ojs.supercias.gob.ec/index.php/X-pendientes_Economicos/article/view/22/20)
13. Pagot, M. (2018). METODOLOGÍAS INDUCTIVAS Y DEDUCTIVAS EN TÉCNICAS DE TELEDETECCIÓN . Repositorio de la Universidad Nacional de Córdoba , 1 - 13. Obtenido de <http://www.facultad.efn.uncor.edu/webs/departamentos/estruct/Igodoy/Metodologia/Documentos/Pagot.pdf>

14. Rodríguez, D., & Fusco, M. (2017). GESTIÓN DE RIESGOS AGROPECUARIOS EN EL SECTOR DEL CACAO EN ECUADOR. Revista de Investigación en Modelos Financieros, 1, 57 - 74. Obtenido de <https://ojs.econ.uba.ar/index.php/RIMF/article/view/1476/2104>

©2022 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).