



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
NEGOCIOS**

**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR
INTEGRACIÓN Y ADUANAS**

**TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERIA EN
COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y ADUANAS**

TEMA:

**ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL CACAO FINO DE
AROMA ECUATORIANO EN EL MERCADO ARGENTINO**

AUTORA:

KARINA ESTEFANÍA SALAS RIVERA

DIRECTOR: ING. RENÉ VÁSCONEZ

QUITO-ECUADOR

2014

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 20XX
Reservados todos los derechos de reproducción

DECLARACIÓN

Yo **KARINA ESTEFANÍA SALAS RIVERA**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

KARINA ESTEFANÍA SALAS RIVERA

C.I. 1712839784

CERTIFICACIÓN

Certifico que la presente tesis realizada por la Señorita: KARINA ESTEFANÍA SALAS RIVERA, sobre el tema ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL CACAO FINO DE AROMA ECUATORIANO EN EL MERCADO ARGENTINO, ha sido revisada por el suscrito, habiendo constatado que cumple con todos los requisitos de forma y fondo establecido por la Escuela de Comercio Exterior Integración y Aduanas de la Universidad Tecnológica Equinoccial.

Quito, 30 de julio del 2014

Ing. René Vásquez
DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mi familia, a cada uno de sus integrantes por su cariño incondicional y apoyo diario, brindándome la fortaleza para seguir adelante, especialmente mi madre, quien con su carácter ha sabido guiarme y ha estado junto a mí, compartiendo cada uno de mis logros, esta vez gracias a ella doy un paso más en la vida.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darme una familia maravillosa que con esfuerzo y sacrificio ha sabido brindarme las herramientas para ser una persona de bien para la sociedad. Doy gracias a mis padres, por ser mi apoyo en cada momento, también a mis hermanos que con su amor y entrega han logrado crear en mí, modelos a seguir y son a quienes admiro. Gracias por crearme esa necesidad diaria de soñar.

TABLA DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I	1
<i>1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</i>	<i>1</i>
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.2 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	2
1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	4
1.3.1 Objetivo General	4
1.3.2 Objetivos Específicos.....	4
1.4 IDEA A DEFENDER	5
1.5 VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN	5
1.5.1 Variables Independientes	5
1.5.1.1 Indicadores de las Variables Independientes	5
1.5.2 Variables Dependientes.....	6
1.5.2.1 Indicadores de las Variables Dependientes.....	6
1.6 ASPECTOS METODOLÓGICOS DEL ESTUDIO	6
1.6.1 Diseño o Tipo de Investigación	6
1.6.2 Métodos de investigación.....	7
1.6.2.1 Histórico Lógico	7
1.6.2.2 Análisis.....	7
1.6.2.3 Método Inductivo	7
1.6.3 Técnicas de Investigación	8
1.6.3.1 La observación	8
1.6.3.2 Análisis de documentos	8
1.6.3.3 Bibliográfica.....	8
CAPÍTULO II	9
<i>2 PERFIL GENERAL DE LOS PAÍSES</i>	<i>9</i>
2.1 GENERALIDADES DE ECUADOR	9

2.1.1	Ámbito Nacional	10
2.1.1.1	Factores Económicos	10
2.1.1.1.1	Producto Interno Bruto.....	11
2.1.1.2	Factores Políticos	11
2.1.1.3	Factores Demográficos	12
2.1.1.4	Factores Externos.....	14
2.1.1.4.1	Balanza Comercial	14
2.1.1.4.2	Exportaciones.....	15
2.1.1.4.3	Principales Productos no Petroleros de Exportación	18
2.1.1.4.4	Importaciones.....	19
2.1.1.5	Relaciones Comerciales	19
2.2	GENERALIDADES DEL ARGENTINA	25
2.2.1	Perfil General de Argentina	25
2.2.1.1	Demografía.....	27
2.2.1.2	Geografía.....	28
2.2.2	Economía	31
2.2.2.1	Moneda.....	33
2.2.3	Producto Interno Bruto.....	34
2.2.3.1	Balanza Comercial	35
2.2.3.2	Exportaciones.....	36
2.2.3.3	Importaciones.....	36
2.2.3.4	Principales Sectores de la Economía	37
2.3	BALANZA COMERCIAL DE ARGENTINA CON RESPECTO A ECUADOR.....	40
2.3.1	Importaciones de Cacao por Parte de Argentina.....	41
2.3.1.1	Países a los que Argentina Compra Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado	42
2.3.1.2	Demanda de Cacao en Grano Ecuatoriano	44
CAPÍTULO III.....	45	
3	<i>EL PRODUCTO Y SU COMPETITIVIDAD</i>	45
3.1	ASPECTOS GENERALES DEL CACAO	45

3.1.1	Origen.....	45
3.1.2	Países Productores de Cacao.....	46
3.1.3	Producción de Cacao en Ecuador.....	49
3.1.3.1	Ubicación Geográfica del Cacao en el Ecuador.....	51
3.1.4	Condiciones y Proceso Productivo	54
3.1.5	Categorías.....	57
3.1.6	Clasificación.....	57
3.1.7	Clasificación en Ecuador	59
3.2	CARACTERÍSTICAS DE COMPETITIVIDAD DEL PRODUCTO.....	60
3.2.1	Calidad	60
3.2.1.1	Beneficio del cacao	62
3.2.1.1.1	Cosecha	62
3.2.1.1.2	Pre fermentación	63
3.2.1.1.3	Fermentación.....	64
3.2.1.1.4	Secado	69
3.2.1.1.5	Clasificación por Calidad.....	70
3.2.1.1.6	Almacenamiento	71
3.2.1.2	Color.....	72
3.2.1.3	Aroma y Sabor	72
3.2.1.4	Valores Nutricionales.....	75
3.2.1.5	Precio	77
3.3	DEMANDA DE CACAO	79
3.3.1	Exportaciones de cacao.....	80
CAPÍTULO IV		84
4 ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD EN EL MERCADO ARGENTINO		84
4.1	INDICADORES DE LA COMPETITIVIDAD.....	85
4.1.1	Posicionamiento	86
4.1.1.1	Producto	87
4.1.1.1.1	Calidad	87
4.1.1.2	Precio	89
4.1.1.3	Plaza.....	90

4.1.1.3.1	Logística.....	93
4.1.1.4	Promoción	94
4.1.1.4.1	Promoción por Productividad	95
4.1.1.4.2	Promoción por Diferenciación	99
4.1.1.4.3	Promoción con Medios	100
4.1.1.4.4	Promoción por Campañas	101
4.1.1.4.5	Promoción Vinculada.....	102
4.1.2	Eficiencia	103
4.2	ANÁLISIS FODA	104
4.2.1	Fortalezas	105
4.2.2	Debilidades.....	105
4.2.3	Oportunidades	106
4.2.4	Amenazas	106
4.2.5	Relación y Priorización.....	109
4.2.6	FODA por Perspectiva	113
	CAPÍTULO V.....	116
	5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	116
	5.1 CONCLUSIONES.....	116
	5.2 RECOMENDACIONES.....	118
	BIBLIOGRAFÍA.....	121
	ANEXOS	123

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: PIB en Miles de dólares	10
Tabla 2: Composición del Producto Interno Bruto	11
Tabla 3: Balanza Comercial en Miles de USD	14
Tabla 4: Exportaciones Ecuador	17
Tabla 5: Principales Producto de Exportación 2013	18
Tabla 6: Crecimiento de las exportaciones	32
Tabla 7: Producto Interno Bruto Argentina 2007-2013	34
Tabla 8: Balanza Comercial Argentina en Millones de Dólares.....	35
Tabla 9: Balanza Comercial entre Argentina y Ecuador.....	41
Tabla 10: Principales Productos Importados por Argentina	41
Tabla 11: Partida para el Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado.....	42
Tabla 12: Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado.....	43
Tabla 13: Importaciones de Cacao Ecuatoriano.....	44
Tabla 14: Mayores Productores de Cacao.....	47
Tabla 15: Superficie, Producción y Rendimiento del Cacao	51
Tabla 16: Porcentaje de Cultivo Según Provincias de Mayor Producción	53
Tabla 17: Periodos de Cosecha por País Productor	54
Tabla 18: Promedios de las características químicas del grano de cacao fermentado y secado al sol	65
Tabla 19: Índices físicos promedios del grano de cacao fermentado y secado al sol	65

Tabla 20: Precio Promedio de Cacao en Grano por Tonelada Métrica.....	78
Tabla 21: Precio Promedio Mensual de Cacao en Grano año 2013.....	79
Tabla 22: Precios Mínimos Referenciales FOB de Cacao y Semi elaborados	79
Tabla 23: Ranking de las 10 Partidas Arancelarias de Cacao más Exportadas por Ecuador	82
Tabla 24: Ranking de Empresas Según Valor FOB de Cacao Importado	83
Tabla 25: Operadores Logísticos	94

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Cacao en grano y en vaina.....	3
Figura 2: PIB en Miles de dólares.....	10
Figura 3: Etnias	12
Figura 4: Ocupados por rama de Actividad	13
Figura 5: Balanza comercial 2008-2013	15
Figura 6: Exportaciones Ecuador 2008-2013.....	16
Figura 7: Exportaciones Ecuador 2008-2013.....	17
Figura 8: Importaciones Ecuador 2008-2013.....	19
Figura 9: Regiones Geográficas de la Argentina	28
Figura 10: Tasa de crecimiento promedio para el periodo 2003-2011 de países seleccionados de América latina y al Caribe (FMI).....	33
Figura 11: Producto Interno Bruto Argentina 2007-2012.....	34
Figura 12: Balanza Comercial entre Argentina y Ecuador	35
Figura 13: Exportaciones Argentinas 2007- 2013	36
Figura 14: Importaciones Argentinas 2007-2013	37
Figura 15: Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado	43
Figura 16: Demanda de Cacao en Grano de Ecuador en Argentina	44
Figura 17: Mapa de Países Productores de Cacao	46
Figura 18: Mapa de la Superficie Plantada de Ecuador	52
Figura 19: Mapa de Ecuador y Provincias con Mayor Producción de Cacao.....	53

Figura 20: Selección del Producto	62
Figura 21: Escaleras de Fermentación	64
Figura 22: Secado de Cacao.....	69
Figura 23: Mapa de Sabores de ANECACAO.....	73
Figura 24: Exportaciones de Cacao/ Valor FOB USD.....	81
Figura 25: Diamante Competitivo.....	95
Figura 26: Certificaciones	100
Figura 27: Promoción Turística del Ecuador	103

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Mapa de las zonas de planificación	123
Anexo 2: Superficie y Producción del Cultivo Según Región y Provincia.....	124
Anexo 3: Requisitos de las calidades del cacao beneficiado	125
Anexo 4: Requisitos para exportar Cacao en Grano	133
Anexo 5: Compradores de la partida 1801001900 en FOB y en Toneladas	134
Anexo 6: Precio del Cacao en Argentina	136
Anexo 7: Preferencia Otorgada por Nivel de Desarrollo Tratado de Montevideo 1080, Segundo Protocolo Modificado.....	137
Anexo 8: Contenedor Ventilado 20'	137
Anexo 9: Ruta del cacao	138

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país eminentemente agrícola, en el cual entre sus principales productos estrellas de exportación, se encuentra el grano de cacao fino de aroma, el mismo que se siembra en 11 de sus 24 provincias; el cacaotero es una planta originaria de América Central y del Sur, que necesita de calor y humedad, constituyendo al territorio ecuatoriano en un poseedor de ventajas comparativas debido a su prestigiosa ubicación, condiciones naturales de clima, suelo y humedad. Todos estos factores constituyen elementos vitales para que el cacao fino de aroma tenga características que la dan mayor prestigio en el mercado extranjero, como son, su color, sabor y aroma, apetecidos para la elaboración de chocolates finos, cuya particularidad es su suavidad, buen sabor y distinguido aroma.

Basándose en el hecho de que Ecuador es considerado como uno de los principales productores de cacao fino de aroma a nivel mundial y siendo el mercado argentino uno de sus destinos de exportación, se pretende realizar un análisis de la competitividad de este producto, para poder establecer medidas que permitan mejorar su calidad o precio y para aumentar su volumen de aceptación.

CAPÍTULO I

1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Desde 1972, el Ecuador ha mantenido sus mayores niveles de comercio internacional en el ámbito de las exportaciones petroleras, dejándose en segundo plano condiciones favorables y propicias de clima, suelo, temperatura y luminosidad que certifican que la producción nacional es inminentemente agrícola, debido a que estos factores convergen en un mismo punto geográfico que dotan a sus productos de características únicas e ideales, como en el caso del Grano de Cacao. Producto que durante un siglo aproximadamente fue reconocido como un símbolo distintivo del Ecuador, por cuanto el orden socioeconómico y de comercio ecuatoriano giraba en torno del mercado internacional de este producto.

En la actualidad, a pesar de que el cacao no es la principal fuente de economía del país, se mantiene catalogado como un producto de excelencia y superioridad en el mercado internacional. Prueba de aquello son sus altos niveles de posicionamiento y aceptación global; siendo seleccionado por empresas transnacionales de élite y prestigio como Nestlé, Kraft Foods Inc, Ferrero Group, Hershey Foods Corp, Arcor Group, (ICCO, 2013) entre otras. Arcor Group es una importante empresa de alimentos de Argentina, líder en la producción de chocolates, galletas y diversos

confites, la cual utiliza al grano de cacao fino de aroma ecuatoriano, como materia prima de su producción.

Con estos antecedentes, el análisis realizado pretende determinar y definir las razones cualitativas y cuantitativas por las cuales el grano de cacao fino de aroma ecuatoriano es más competitivo en el mercado argentino, y desarrollará un instrumento técnico sobre las características y cualidades que permitirán incrementar los volúmenes de exportación de éste producto y su promoción a otros mercados internacionales.

1.2 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

En la actualidad, Ecuador genera varios productos de calidad para exportar a nivel mundial; entre los cuales, los de mayor tradición y prestigio son el banano, café y cacao. Científicamente el país posee ventajas geográficas y naturales que dotan a éstos productos agrícolas de cualidades específicas e ideales, las que le permiten diferenciarse, competir y posicionarse en mercados internacionales.

Es importante mencionar, que la producción mundial del cacao fino de aroma, se encuentra preferentemente localizada a 20⁰ al norte y 20⁰ al sur de la línea ecuatorial; poniendo a la República del Ecuador en una situación ventajosa derivada de su estratégica posición geográfica.

El análisis de la competitividad desarrollado, se basa en la premisa de que el mercado argentino no considera en su totalidad las oportunidades y beneficios de importar éste producto de origen ecuatoriano, y pretende generar un manifiesto técnico de las ventajas competitivas que este posee, en comparación de productos similares ofertados en ese mercado.

De esta manera, la investigación planteada pretende analizar y validar los aspectos por los cuales se ha catalogado al cacao ecuatoriano como uno de los mejores en las ferias internacionales, prueba de lo cual el 63% del mercado mundial de cacao fino de aroma, es cubierto por producción de origen ecuatoriano.

Figura 1: Cacao en grano y en vaina



Fuente: ANECACAO

Finalmente, éste documento constituirá una fuente de información relevante tanto para productores y demandantes del cacao fino de aroma, así como para la elaboración de futuras investigaciones con relación al tema propuesto, por contener aspectos técnicos y teóricos que permitan incentivar el incremento en el volumen de producción, generar nuevas plazas de empleo, fomentar una economía creciente y sustentable, y disminuir la dependencia excesiva del Ecuador hacia el petróleo, en

base a una adecuada promoción y difusión de las ventajas competitivas que posee el producto objeto de este estudio. (ANECACAO, 10 de abril 2013)

1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1 Objetivo General

Realizar el análisis de la competitividad del cacao fino de aroma ecuatoriano en el mercado argentino.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Establecer información preliminar y antecedentes sobre la competitividad del cacao fino de aroma ecuatoriano en el mercado argentino y definir la metodología de investigación para este estudio.
- Analizar los factores socioeconómicos del Ecuador en el comercio internacional de productos.
- Realizar un estudio del mercado argentino para identificar el grado de aceptación del cacao fino de aroma ecuatoriano, así como sus oportunidades potenciales de aumentar su posicionamiento.

- Identificar las condiciones y características privilegiadas del producto, y su competitividad en el mercado argentino.
- Establecer medidas que permitan mejorar la competitividad del cacao fino de aroma ecuatoriano en el mercado objeto de estudio.

1.4 IDEA A DEFENDER

El análisis de la competitividad del cacao fino de aroma ecuatoriano, permitirá definir en términos numéricos y cualitativos las razones por las cuales el producto antes mencionado es competitivo en el mercado argentino, considerando sus características y cualidades especiales sirviendo como instrumento técnico para promover e incentivar su producción y exportación a mercados internacionales.

1.5 VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN

1.5.1 Variables Independientes

Las características y cualidades especiales del cacao fino de aroma ecuatoriano.

1.5.1.1 Indicadores de las Variables Independientes

- CALIDAD
- SABOR

- COLOR
- AROMA
- VALORES NUTRICIONALES

1.5.2 Variables Dependientes

El cacao fino de aroma del Ecuador es el más competitivo en el mercado argentino.

1.5.2.1 Indicadores de las Variables Dependientes

- FLUCTUACIÓN DEL PRECIO DEL CACAO A NIVEL MUNDIAL
- PRECIO DEL CACAO ECUATORIANO
- COSTO DE LOGÍSTICA
- ACUERDOS DE ECUADOR Y ARGENTINA CON PREFERENCIA PARA CACAO FINO DE AROMA

1.6 ASPECTOS METODOLÓGICOS DEL ESTUDIO

1.6.1 Diseño o Tipo de Investigación

El diseño a emplearse en esta investigación es el no experimental, puesto que no podemos interferir en las variables, sino que sólo podemos observar la información requerida, para una buena generación del conocimiento.

1.6.2 Métodos de investigación

1.6.2.1 Histórico Lógico

Se empleará este método para poder determinar el comportamiento de los objetos de estudio, investigando los datos, antecedentes e historia, para poder brindar posibles soluciones al problema planteado.

1.6.2.2 Análisis

El método de análisis es fundamental en esta investigación, ya que ayudará a distinguir los elementos participantes, en este caso cada una de las características nos ayudan a que el cacao del Ecuador sea más competitivo; tomando en cuenta que el análisis se lo debe hacer por cada factor, para generar mejores resultados.

1.6.2.3 Método Inductivo

El método de la inducción partirá de casos generales, para elevarlo a conocimientos particulares, los cuales utilizaremos para dar énfasis al tema. Se analizarán factores que pudieron habérselos dejado de lado como son los económicos, políticos, sociales, etc.

1.6.3 Técnicas de Investigación

1.6.3.1 La observación

Es una técnica de gran importancia para la recopilación de toda la información concerniente al cacao, siendo vital para poder discernir entre datos superfluos y aquellos que realmente sirven de aporte para la realización de la investigación.

1.6.3.2 Análisis de documentos

La información extraída de los documentos, deberá ser procesada para poder sintetizarla. Los documentos serán obtenidos de fuentes como ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao), MIPRO, PROECUADOR, Banco Central, ICCO, entre otras instituciones que tienen datos del producto.

1.6.3.3 Bibliográfica

Para poder encontrar la información requerida, debemos utilizar esta técnica, debido a que los datos se encuentran registrados en diversos documentos que nos permiten recolectar información, estadísticas de importaciones, exportaciones y varias características de las cuales es poseedor el producto.

CAPÍTULO II

2 PERFIL GENERAL DE LOS PAÍSES

2.1 GENERALIDADES DE ECUADOR

La República del Ecuador cuya capital es Quito, se encuentra ubicada en la parte noroccidental de América del Sur, sobre el paralelo 0⁰. Limita por el norte con Colombia, por el sur y oriente con Perú y por el occidente se encuentra el Océano Pacífico bañando las costas ecuatorianas. Su extensión territorial es de 283.560km², subdividiendo al territorio nacional en 24 provincias, las cuales se dividen en cuatro regiones naturales: costa, sierra, oriente e insular. Estas condiciones territoriales han permitido que el Ecuador posea una orientación agrícola bastante representativa, siendo sus características de suelo y medio ambiente factores vitales para promover la producción agrícola de cultivos permanentes y transitorios. (PRO ECUADOR, 2013)

Con la finalidad de impulsar los regímenes productivos en el Ecuador, se ha creado El Plan Nacional de Desarrollo, donde se establecen directrices que guían la gestión política y de inversión (SEMPLADES, 2013). Como es el caso de la creación de las 7 zonas de planificación, cuya finalidad es la de fomentar una descentralización que permita promover un mejor desempeño mediante la implementación de herramientas para la coordinación sectorial, atendiendo las necesidades específicas de cada

territorio y promoviendo el mejoramiento de la calidad de vida de la población, fomentando la producción y disminuyendo la tasa de desempleo actual. Anexo 1

2.1.1 Ámbito Nacional

2.1.1.1 Factores Económicos

El Ecuador posee un Producto Interno Bruto creciente, en el 2013 el PIB fue de 89.834 miles de dólares y en los últimos 6 años desde el 2007 al 2012 se puede evidenciar un promedio de crecimiento de 4,20%.

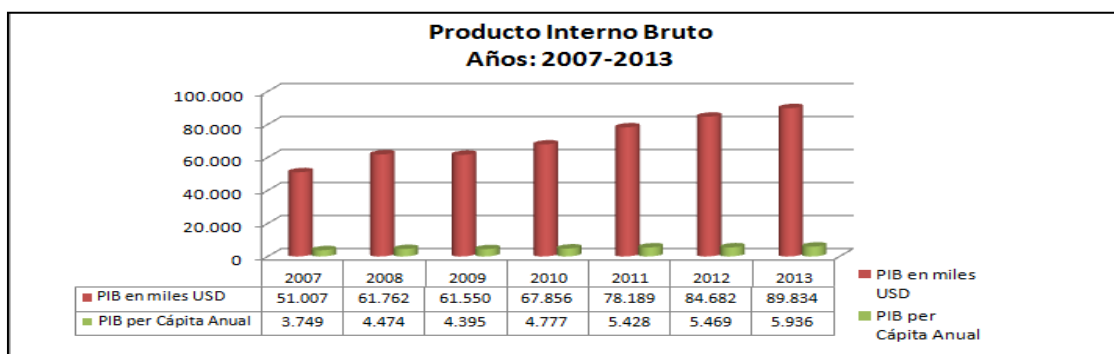
Tabla 1: PIB en Miles de dólares

Producto Interno Bruto Año: 2007-2013							
Indicadores	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
PIB en miles USD	51.007	61.762	61.550	67.856	78.189	84.682	89.834
PIB per Cápita Anual	3.749	4.474	4.395	4.777	5.428	5.469	5.936
Tasa de Variación Anual del PIB	2,20%	6,40%	1,00%	3,30%	8,00%	4,27%	3,5%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

Figura 2: PIB en Miles de dólares



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

2.1.1.1.1 Producto Interno Bruto

De acuerdo a datos del Banco Central del Ecuador, los principales sectores de la economía por clase de actividad económica son: la manufactura, con un 11.75%, seguido de la construcción con 11.36%, explotación de minas y canteras con un 11.08%, la agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca también se encuentran como una de las principales actividades con un 9.45%. Todos estos son algunos de los sectores económicos que mayormente contribuyen al Producto Interno Bruto Nacional.

Tabla 2: Composición del Producto Interno Bruto

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO INTERNO BRUTO POR CLASE DE ACTIVIDAD ECONOMICA	2012	% VAR 2011-2012
Agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca	9.45%	4.18%
Explotación de minas y canteras	11.08%	8.93%
Refinación de Petróleo	0.29%	-52.57%
Manufactura (excepto refinación de petróleo)	11.75%	6.99%
Suministro de electricidad y agua	0.80%	7.60%
Construcción	11.36%	17.80%
Comercio	10.65%	6.22%
Transporte	5.40%	12.97%
Actividades de servicios financieros	2.83%	10.31%
Administración pública, defensa, planes de seguridad social obligatoria	6.71%	14.92%
Servicio doméstico	0.37%	-3.20%
Otros Servicios	25.03%	10.99%
Otros elementos del PIB	4.28%	7.62%
PRODUCTO INTERNO BRUTO	100.00%	9.47%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Dirección de inteligencia Comercial e inversiones –PROEcuador

2.1.1.2 Factores Políticos

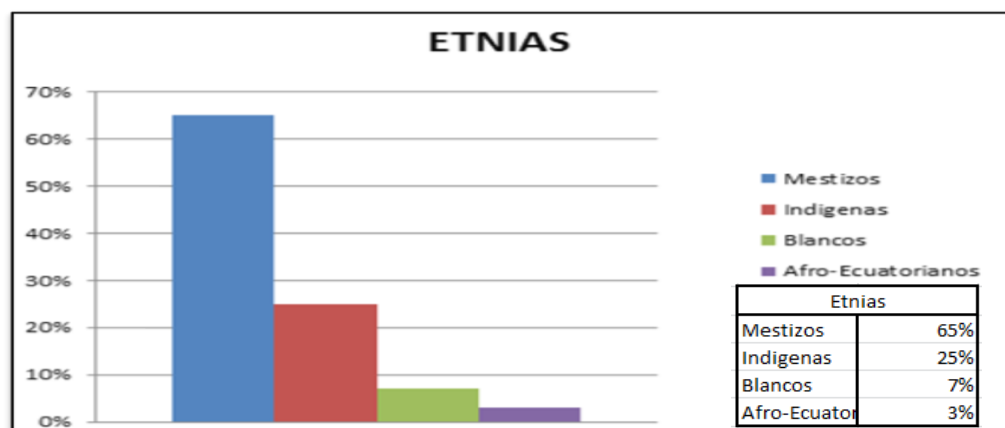
El Ecuador es una república democrática, independiente y soberana, cuyo presidente en el periodo 2013-2017 es el Eco. Rafael Correa Delgado, quien asumió su presidencia el 15 de enero del 2007 y fue ratificado en sus funciones tras las elecciones presidenciales del 13 de febrero del 2013, donde obtuvo su reelección al cargo.

El órgano regulador en el país es la Constitución General del Estado. Que entró en vigencia el 20 de octubre del 2008. Está compuesta por 21 mandatos, 6 leyes, 8 reglamentos y 23 resoluciones. Entre las funciones del Estado encontramos la Ejecutiva, Legislativa, Judicial, de Transparencia y Control Social y la Electoral. (Asamblea Constituyente, 2008)

2.1.1.3 Factores Demográficos

De acuerdo a datos obtenidos en el último Censo de Población y Vivienda realizado en el año 2010, la población del Ecuador es de 14,306,876 habitantes (INEC), de los cuales en su mayoría son mestizos, con un 65%, seguida de un 25% de la etnia indígena, que se encuentran poblando 3 de las 4 regiones del Ecuador. La etnia con menor representatividad es la de los afro-ecuatorianos con tan solo 3%, como se puede evidenciar en la siguiente figura.

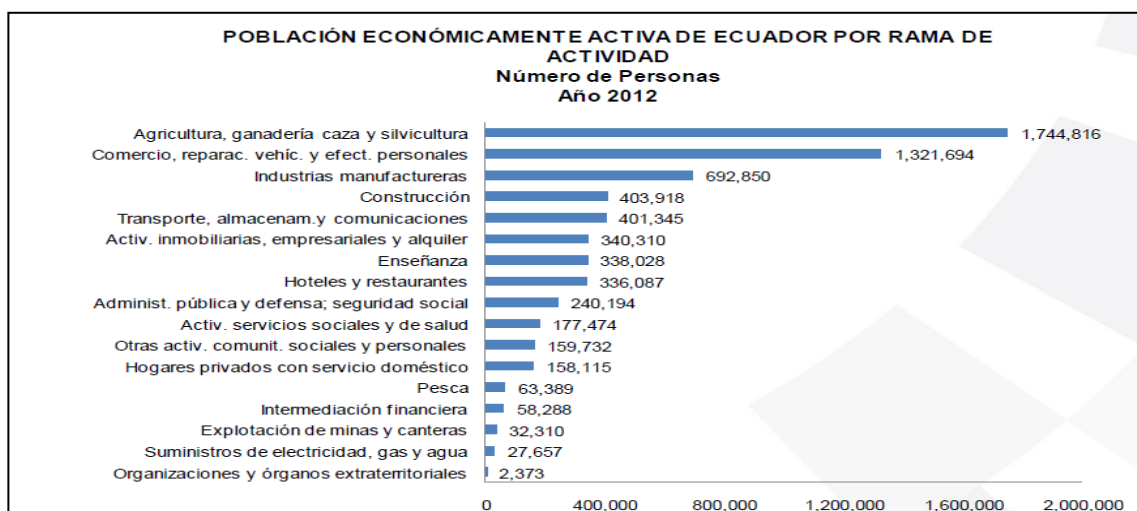
Figura 3: Etnias



Fuente: PROECUADOR
Elaboración: Karina Salas

De esta población, según datos del INEC en diciembre 2012, el 44% constituyó la población económicamente activa. Las actividades en las que se encontraban se ven reflejadas en la siguiente figura:

Figura 4: Ocupados por rama de Actividad



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

Elaboración: Dirección de inteligencia Comercial e inversiones PROECUADOR

Como se puede observar, la agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca, el comercio y la manufactura, son algunas de las principales actividades en las que se encuentra desarrollando la población ecuatoriana, en el sector rural se asienta el 25% de la población, mientras que la zona urbana cuenta con un 75%, muchas de estas personas a pesar de vivir en la zona urbana mantienen su actividad económica vinculada al sector rural, fomentando el estudio y tecnificación para el sector agrario.

2.1.1.4 Factores Externos

2.1.1.4.1 Balanza Comercial

La Balanza Comercial del Ecuador desde el 2009 hasta el 2013 ha presentado cifras negativas, siendo el 2010 el año en el cual se presentó un déficit de 1.788 miles de dólares, cifra alarmante que con el pasar el tiempo podemos ver cómo ha ido disminuyendo, presentando un déficit en la balanza comercial de 793 miles de dólares continuando así con cifras negativas.

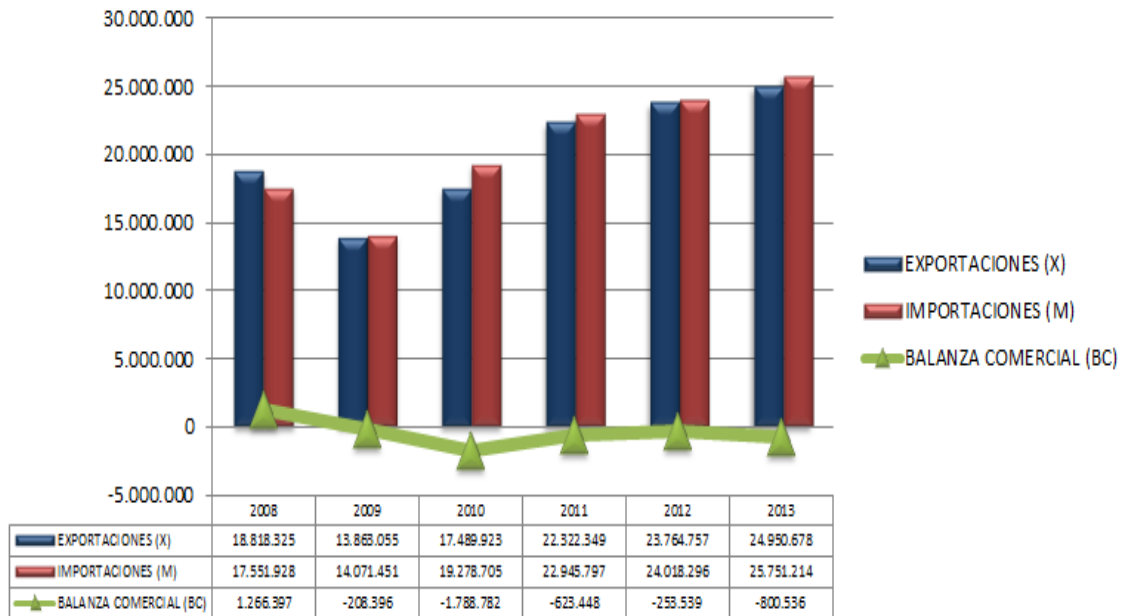
Tabla 3: Balanza Comercial en Miles de USD

AÑO	EXPORTACIONES (X)	IMPORTACIONES (M)	BALANZA COMERCIAL (BC)
2008	18.818.325	17.551.928	1.266.397
2009	13.863.055	14.071.451	-208.396
2010	17.489.923	19.278.705	-1.788.782
2011	22.322.349	22.945.797	-623.448
2012	23.764.757	24.018.296	-253.539
2013	24.950.678	25.751.214	-800.536

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

Figura 5: Balanza comercial 2008-2013



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

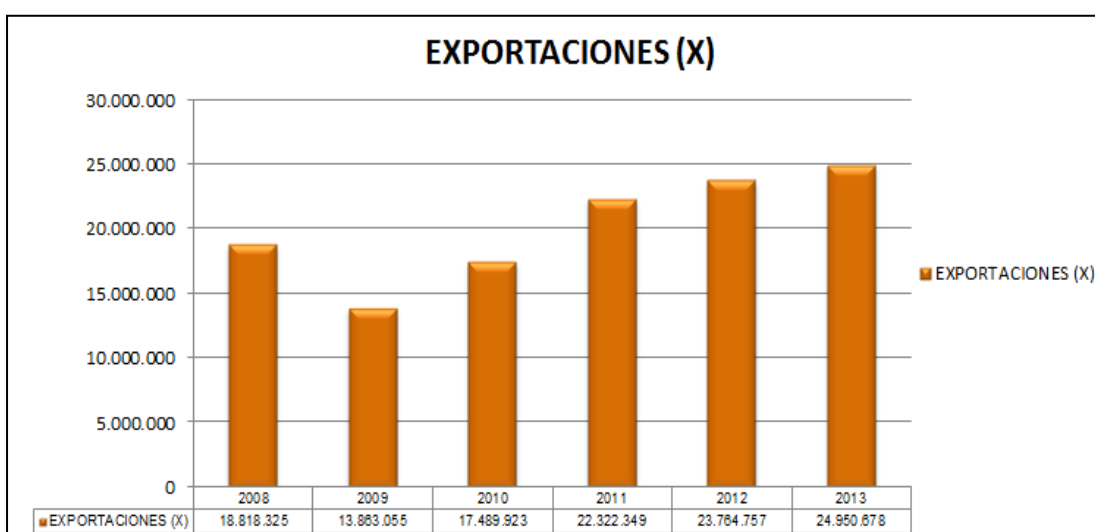
2.1.1.4.2 Exportaciones

La tendencia de las exportaciones del Ecuador al mundo en los últimos años ha sido creciente. Como se puede evidenciar en la figura 6 que nos muestra las cifras del 2008 hasta el 2013.

Para el 2008 las exportaciones alcanzaron un total 18.818 miles de dólares, mientras que en el 2013 esta cifra aumentó a 24.950 miles de dólares, dando como resultado que en 6 años el aumento en exportaciones del Ecuador al mundo fue de 6.132 miles de dólares.

El año que se encuentra fuera de este crecimiento de las exportaciones dentro de los 6 años analizados es el 2009, puesto que disminuyeron las exportaciones, debido a la crisis mundial de la época; por lo que la cifra alcanzada fue de 13. 863 miles de dólares.

Figura 6: Exportaciones Ecuador 2008-2013



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

Estas exportaciones se dividen en dos grupos bien diferenciados, las petroleras y las no petroleras. Debido a que el Ecuador es un país que desde 1970 hasta la actualidad ha volcado sus intereses a la extracción petrolera. Por lo que podemos evidenciar que el rubro de exportaciones petroleras es superior al de exportaciones no petroleras en cada uno de los 5 años objeto de análisis.

Las exportaciones no petroleras a pesar de no alcanzar un rubro mayor al de las exportaciones petroleras, constituyen un rubro significativo para el país. Entre los

últimos 5 años el de mayor representatividad ha sido el 2013 con un total de 10.842 miles de dólares.

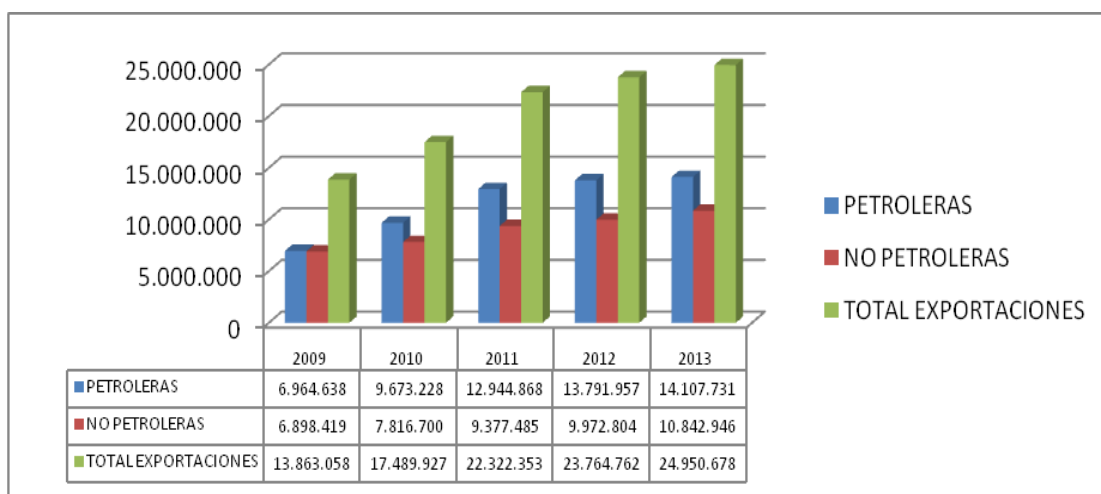
Tabla 4: Exportaciones Ecuador

EXPORTACIONES 2008 -2013 Miles de Dólares FOB			
AÑOS	PETROLERAS	NO PETROLERAS	TOTAL EXPORTACIONES
2009	6.964.638	6.898.419	13.863.058
2010	9.673.228	7.816.700	17.489.927
2011	12.944.868	9.377.485	22.322.353
2012	13.791.957	9.972.804	23.764.762
2013	14.107.731	10.842.946	24.950.678

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

Figura 7: Exportaciones Ecuador 2008-2013



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

2.1.1.4.3 Principales Productos no Petroleros de Exportación

Existe una gran variedad de productos no petroleros de exportación, entre los principales tenemos el banano, camarones, atún, rosas, oro en bruto y cacao entre otros; este último constituye el sexto producto de mejor aceptación en el mercado internacional. Reflejando en el 2012 la cifra de 345.764 miles de dólares.

Algo más que se puede evidenciar, es que en las exportaciones no petroleras encontramos que 10 de los 20 productos de mayor exportación pertenecen al sector de agrícola.

Tabla 5: Principales Producto de Exportación 2013

EXPORTACIONES NO PETROLERAS AL MUNDO			
EN MILES USD FOB (2013)			
SUBPARTIDA	DESCRIPCION	FOB	% PARTICIPACION
0803.90.11.00	BANANAS FRESCAS TIPO «CAVENDISH VALERY»	2.263.727	20,88%
1604.14.10.00	ATUNES EN CONSERVA	998.109	9,21%
0306.17.99.00	LOS DEMÁS CAMARONES, LANGOSTINOS Y DEMÁS DECÁPODOS CONGELADOS	854.806	7,88%
0603.11.00.00	ROSAS FRESCAS CORTADAS	610.806	5,63%
0306.16.00.00	CAMARONES, LANGOSTINOS Y DEMÁS DECÁPODOS DE AGUA FRÍA	568.302	5,24%
1801.00.19.00	CACAO EN GRANO CRUDO, LOS DEMÁS EXCEPTO PARA SIEMBRA	427.087	3,94%
7108.12.00.00	LAS DEMÁS FORMAS DE ORO EN BRUTO PARA USO NO MONETARIO	420.235	3,88%
0306.17.19.00	LOS DEMÁS LANGOSTINOS (GÉNERO DE LAS FAMILIA PENAEIDAE)	240.222	2,22%
1604.20.00.00	LAS DEMÁS PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PESCADO	213.370	1,97%
2101.11.00.00	EXTRACTOS, ESENCIAS Y CONCENTRADOS DE CAFÉ	190.132	1,75%
2301.20.11.00	HARINA DE PESCADO CON CONTENIDO DE GRASA SUPERIOR A 2% EN PE SO	145.021	1,34%
2707.50.10.00	NAFTA DISOLVENTE	142.384	1,31%
1511.10.00.00	ACEITE DE PALMA EN BRUTO	140.172	1,29%
DEMÁS		3.628.573	33,46%
TOTAL		10842946	100%

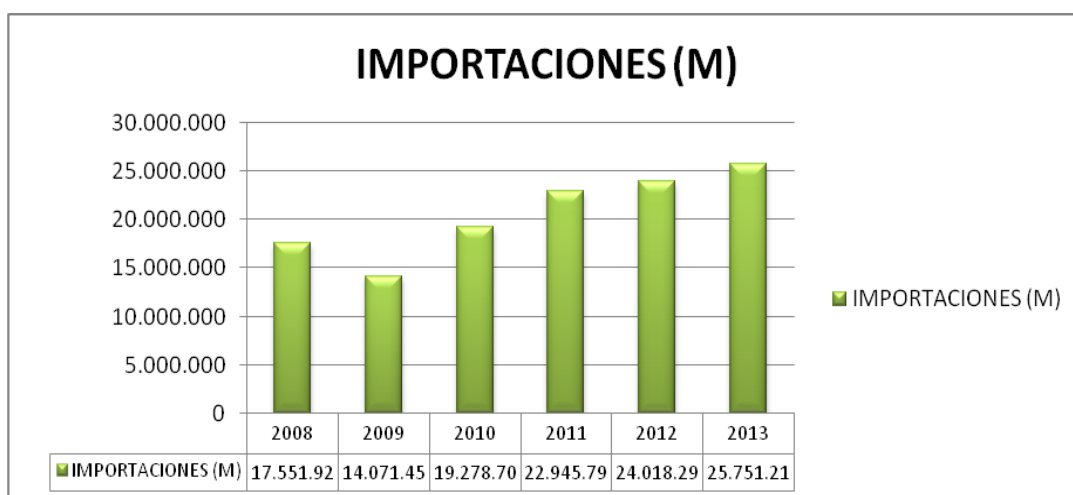
Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

2.1.1.4.4 Importaciones

En cuanto a las importaciones, los valores registrados de los últimos cinco años presentan una tendencia creciente, siendo el 2013 el más alto, el cual nos refleja 24'751.21 miles de dólares. Mientras que en el 2008 el valor por importaciones era 17'551.92 miles de dólares. Siendo el crecimiento de las importaciones en los últimos 5 años de 8'199.286 miles de dólares.

Figura 8: Importaciones Ecuador 2008-2013



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: Karina Salas

2.1.1.5 Relaciones Comerciales

El Ecuador se encuentra formando parte de organismos internacionales económicos y comerciales, vinculados al comercio exterior de gran importancia como son:

OMC: Organización Mundial del Comercio, es un organismo cuya sede se encuentra en Ginebra - Suiza, en la actualidad cuenta con 159 países miembros. Esta organización se encarga de promover la reducción de aranceles en las transacciones comerciales internacionales, monitorea las políticas comerciales de los países miembros y actúa como árbitro en sus disputas, con la finalidad de crear un comercio más libre mediante la eliminación de barreras y fomentando una competencia leal. La adhesión de Ecuador constituye un paso trascendental, puesto que con esto el país entró al nuevo orden mundial de apertura de mercados y la globalización de las economías. (OMC, 2013)

ALADI: Asociación Latinoamericana de Integración, es un organismo de integración económica intergubernamental de América Latina creado el 12 de agosto de 1980 por el Tratado de Montevideo, se encuentra constituido por 13 países miembros Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, México, Panamá, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela.

Su objetivo es establecer un mercado común latinoamericano mediante la creación de un área de preferencias económicas en la región.

- Preferencias arancelarias regionales: Los países miembros se otorgarán recíprocamente preferencias arancelarias para los productos originarios; estos aranceles serán diferentes a los de terceros países.

- Acuerdos de alcance regional: Son aquellos que rigen para todos los países miembros.
- Acuerdos de alcance parcial: Cuya participación es la de dos o más países del área.

La ALADI pretende la difusión de acuerdos subregionales, plurilaterales y bilaterales de integración, abarcando materias diversas como desgravación arancelaria y promoción del comercio, complementación económica, comercio agropecuario, cooperación financiera, tributaria, aduanera y sanitaria entre otros diversos ámbitos.
(ALADI, 2013)

FMI: Fondo Monetario Internacional, es una institución internacional fundada en julio de 1944 en Estados Unidos, de la cual son miembros 188 países, cuyos objetivos son los de “fomentar la cooperación monetaria internacional, garantizar la estabilidad financiera, facilitar el intercambio internacional, contribuir a un nivel elevado de empleo, a la estabilidad económica y hacer retroceder la pobreza”.
(FMI,2013)

La principal función del FMI es la de propiciar créditos temporales a aquellos miembros que experimenten dificultades, asegurando la estabilidad del Sistema Monetario Internacional.

BID: Banco Interamericano de Desarrollo, es una organización financiera internacional creada en 1959, cuyos accionistas son los 48 países miembros y cuenta con 28 países prestatarios.

El propósito del BID es el de eliminar la pobreza y desigualdad, así como promover el crecimiento económico sostenible mediante el financiamiento de proyectos viables de desarrollo económico, social, institucional; y, promover la integración comercial regional en América Latina y el Caribe. (BID, 2013)

BM: Banco Mundial, es una institución de préstamo multilateral que proporciona el capital de inversión a los países, este organismo fue creado en 1994 para ayudar a que los países con problemas económicos. Sus principales objetivos son los de erradicar la pobreza y apoyar al desarrollo, mediante la asistencia financiera y técnica de los países en desarrollo de todo el mundo.

“La institución otorga préstamos con bajo interés, créditos sin intereses y donaciones a los países en desarrollo que apoyan una amplia gama de inversiones en educación, salud, administración pública, infraestructura, desarrollo del sector privado y financiero, agricultura y gestión ambiental y de recursos naturales...”. (BM, 2013)

ICCO: International Cocoa Organization (Organización Internacional del Cacao) esta es una institución creada en 1973 cuya sede se encuentra en Londres, compuesta tanto de los miembros productores como los consumidores de cacao. Este organismo promueve la creación de acuerdos sobre este producto. El último Convenio

Internacional del cacao fue el séptimo, el cual fue negociado en el 2010 en Ginebra. (ICCO, 2013)

Sus principales objetivos son los de reforzar el sector cacaotero mundial y apoyar su desarrollo sostenible, mediante el aumento de beneficios para todas las partes interesadas, obteniendo precios justos y facilitando un marco apropiado para el debate de todos los temas relacionados con el cacao, entre ellos la de desarrollar la promoción y fomento del consumo de chocolate difundiendo sus atributos positivos.

Se pretende también promover la calidad del cacao, aplicando procedimientos apropiados de seguridad alimentaria, así como alentando a las comunidades a beneficiarse de la producción de cacao y contribuir al alivio de la pobreza.

CAN: Comunidad Andina de Naciones, es una organización subregional con personalidad jurídica internacional, que empezó sus funciones en 1997 y cuya sede se encuentra en Lima - Perú. Se compone de cuatro países miembros, Bolivia, Perú, Colombia y Ecuador.

Los principales objetivos de esta organización son los de promover el desarrollo equilibrado y armónico de los países miembros en condiciones de equidad, mediante la facilitación del proceso de integración regional, eliminando aranceles entre sí, creando un arancel externo común ante terceros, generando una cooperación económica y social para mejorar el nivel de vida de los habitantes. (CAN, 2013)

ALBA: Alianza Bolivariana para los Pueblos de Nuestra América, nace en el 2001 tras la III Cumbre de Jefes de Estado y de Gobierno de la Asociación de Estados del Caribe, conformada por los siguientes países: Venezuela, Cuba, Bolivia, Nicaragua y la Mancomunidad de Dominica, Ecuador, San Vicente y las Granadinas y Antigua y Barbuda.

El ALBA es el proyecto de Simón Bolívar de crear una patria grande. En la actualidad el ALBA sirve como un espacio de encuentro de los pueblos y gobiernos de América Latina y el Caribe para enfrentar desafíos. Sus principios son de “solidaridad, cooperación genuina y complementariedad entre nuestros países, en el aprovechamiento racional y en función del bienestar de nuestros pueblos, de sus recursos naturales incluido su potencial energético, en la formación integral e intensiva del capital humano que requiere nuestro desarrollo y en la atención a las necesidades y aspiraciones de nuestros hombres y mujeres”. (ALBA, 2013)

UNASUR: Unión de Naciones Suramericanas es una Organización Internacional creada en 2008, cuyos 12 miembros son: Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Chile, Guyana, Paraguay, Perú, Surinam, Uruguay, Venezuela y Ecuador y por el momento México y Panamá se encuentran como observadores.

Este organismo trata de impulsar la integración regional en áreas de educación, salud, ambiente, energía, infraestructura y financiamiento entre otras por medio de la búsqueda de identidad regional para eliminar la desigualdad socioeconómica. (UNASUR, 2014)

MERCOSUR: Mercado Común del Sur, es un organismo creado en 1991. Este está conformado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay, Venezuela y Bolivia. Tiene como países asociados a Chile, Colombia, Perú, Ecuador, Guyana y Surinam.

Este organismo pretende lograr fortalecer su proceso de integración, mediante el establecimiento de políticas sectoriales que vayan a fin con los derechos humanos, como es la libre circulación de bienes, servicios y factores productivos entre países miembros, creación de un arancel externo común, logrando desarrollo económico y social. (MERCOSUR, 2014)

2.2 GENERALIDADES DEL ARGENTINA

2.2.1 Perfil General de Argentina

La República Argentina se encuentra ubicada en el sur oriente de América del Sur, su extensión territorial es de 3'761.274 km², siendo la segunda más grande de América del Sur. Limita por el norte con tres naciones Bolivia, Uruguay y Brasil, por el occidente con Chile, hacia el Oriente el Océano Atlántico bañando sus costas y por el sur el Océano Antártico. Debido a su gran extensión territorial y a la posición en la que se encuentra en el continente, su geografía es variada, encontrando extensas mesetas y llanuras, así como zonas áridas, relieves montañosos, campos de hielo, selvas, bosques con gran vegetación esteparia, y una extensa área lacustre.

El territorio Argentino está dividido en 23 provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en la cual se encuentra la Capital de la República. Esta no tiene el carácter de provincia pero tiene atribuciones similares, por ser una ciudad autónoma posee facultades propias de legislación y jurisdicción, así como también un jefe de gobierno el cual es escogido por el pueblo de la misma ciudad. (Presidencia de la Nación Argentina, 2013)

En la actualidad la república de Argentina maneja un sistema de gobierno democrático el cual es representativo, republicano y federal. El estado se maneja a través de tres poderes: Poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial.

El Poder Ejecutivo, se encuentran bajo la administración del Presidente de la Nación Argentina, facultado para administrar y cumplir con los intereses del estado.

Cristina Fernández de Kirchner es actualmente la Presidenta de La República de Argentina, tras haber sido electa en el 2007 y posteriormente ratificando la predilección del pueblo en su reelección en el 2011, abarcando más del 50% del padrón electoral.

El Poder Legislativo, ejercido por el Congreso de la Nación Argentina se encarga a través del Senado y la Cámara de Diputados de sancionar y dictar leyes, “legislar en materia aduanera, establecer los derechos de importación y exportación...” (Segunda parte, Título Primero, Capítulo Cuarto: Atribuciones del Congreso, Art. 72, lit1)

El Poder Judicial, corresponde a la Corte Suprema y a los Tribunales Inferiores de la Nación, quienes son los encargados de administrar la justicia en el país.

2.2.1.1 Demografía

Argentina posee una población de aproximadamente 40'091.359, de habitantes de los cuales la mayoría proviene de descendencia europea. Su población es un crisol de razas, debido a que los primeros pobladores de estas tierras fueron los indígenas que se presume llegaron por los movimientos migratorios que cruzaron por el estrecho de Bering.

Varios años más tarde empieza la colonización europea primeramente con la llegada de los españoles en el siglo XI y entre el siglo XIX y XX, gracias a las políticas inmigratoria abiertas. Aproximadamente el 60% de la población eran inmigrantes, por esta razón se evidencia una transición entre la Argentina tradicional y la moderna, con una marcada europeización, que nos deja comprender a la Argentina contemporánea con rasgos relevantes, como son el español rioplatense, el tango y la gastronomía. Rasgos que en la actualidad constituyen la cultura Argentina que se presenta y se vende al mundo.

Tras la inmigración la estructura social se transformó, incrementando los sectores medio y popular, (INDEC, 2013) evidenciándose una estructura conformada por cuatro clases sociales: la clase alta compuesta por ganaderos, comerciantes, abogados y políticos, la alta clase media con escaso prestigio social, la baja clase media

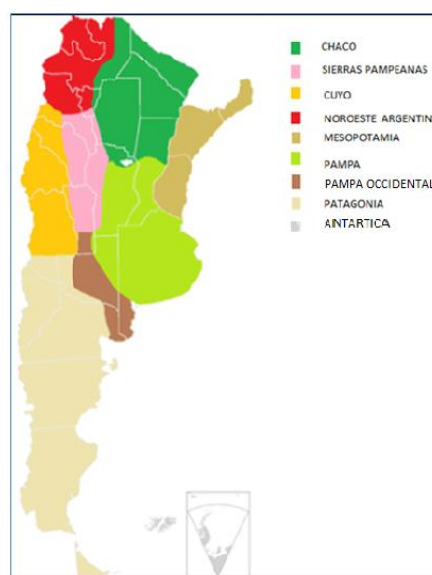
compuesta por quienes no poseían ni fuerza económica ni social, y por último encontramos a la clase baja.

La mayor parte de la población estaba constituida por inmigrantes, quienes debido a la dificultad de arrendar o de encontrar tierras en la Pampa decidieron quedarse en la ciudad, donde se requería de mano de obra en la etapa de la industrialización, garantizando empleo y mejor calidad de vida, generando una colonización mayoritariamente urbana e influyendo drásticamente en el desarrollo demográfico de ciertas regiones.

2.2.1.2 Geografía

Argentina al ser poseedor de un territorio tan extenso se subdivide en varias regiones geográficas, a saber:

Figura 9: Regiones Geográficas de la Argentina



Fuente: Embajada Argentina

Región Chaqueña: Esta región va de lo más húmedo a más seco, con bosques subtropicales de madera dura, que con el pasar del tiempo han cambiado por plantación de algodones, leguminosas y la soja.

Sierra Pampeana: Esta región se encuentra en el centro del país, con un clima variado entre el templado y el continental de altura.

Su economía se basa en la agricultura intensiva, ganadería, desarrollo de actividad industrial, turística y la explotación minera. Entre los cultivos que podemos encontrar están las hortalizas, frutas, olivos y la vid.

Región Cuyana: En esta región se encuentran elevadísima cumbres entre ellas el Aconcagua y Tupungato.

La economía de esta región se basa en la agricultura, la mayor parte es destinada a la viticultura. Varios factores de esta región contribuyen a que los vinos tengan renombre a nivel mundial.

Se cultiva también frutales, de los cuales el 70% es industrializado, como zumos y frutas deshidratadas. También se producen cereales.

Otras actividades de esta región son: la minería, (destacándose la extracción de petróleo, cobre, uranio, plomo, zinc, calizas y mármoles) y la ganadería en pequeña escala.

Región Noroeste: Esta es una zona tropical, donde predominan la llanura, esteros correntinos y mesetas misioneras.

Su economía se basa en agricultura, y la agroindustria asociada a la minería. En esta región, encontramos la producción de algodón, arroz, frutos subtropicales, cítricos, banano, tabaco, aceitunas, nueces y una gran producción de caña orientada a la producción de azúcar, alcohol y papel.

En cuanto a la actividad minera encontramos los yacimientos de oro, plata, plomo y zinc; y en el ámbito petrolero se encuentran sus yacimientos y la destilería de petróleo y gas.

Mesopotamia: Esta región se destaca por la presencia de densas selvas, como el caso de la selva misionera con una gran biodiversidad que se ha visto afectada por el cultivo de soja transgénica.

Región Pampeana: Es la región en la cual encontramos a las ciudades más importantes como Buenos Aires, Córdoba y Rosario. Sobre este territorio se desarrolla el 75% de las actividades en el ámbito político, económico y demográfico.

En esa región abundan los pastizales y llanuras; su economía se basa en la agricultura de cereales, forraje y oleaginosas, categorizándola a nivel mundial como el granero del mundo. Otra de las actividades económicas destacadas de la región es la ganadería refinada de vacuno y la pesca localizada en Mar del Plata.

En cuanto a la industria es muy diversa, destacándose los alimentos, siderurgia, metalmecánica, automotriz, textiles, papel, confecciones, petroquímicas, entre otras.

Pampa Occidental: Esta región posee un clima de importantes amplitudes térmicas. Su vegetación se compone de pastizales duros.

Región Patagónica e islas del Atlántico Sur: Esta región desarrolla su actividad económica en la búsqueda y extracción de combustibles, fundamentalmente petróleo.

Antártica: Es todo el territorio reclamado por Argentina en la Antártida Occidental y parte de la Antártida Oriental hasta la Meseta del Polo Sur. (Argentina, 2014)

2.2.2 Economía

La Argentina a principios del siglo XX se encontraba en una posición privilegiada, destacándose como uno de los países con las mejores perspectivas dentro de Latinoamérica, sin embargo posteriormente atravesó por una crisis que influyó negativamente, con una recesión desde 1998 al 2002, dando como resultado un aumento de inequidad en la repartición de la riqueza, alcanzando índices de pobreza que sobrepasaban el 50% de la población.

A pesar de todas estas adversidades, hoy en día la República de Argentina es una de las economías emergentes con mayor crecimiento económico, gracias a que posee recursos naturales, una población alfabetizada, un sector orientado a la exportación

agrícola y una base industrial diversificada, que le ha permitido que esta reactivación sea progresiva, dentro del período 2003 al 2007, mientras que en el 2008 Argentina se vio afectada por la crisis económica internacional iniciada en Estados Unidos; sin embargo en el 2009 la economía volvió a crecer, con un incremento de la competitividad de la industria argentina, llegando a aumentar sus exportaciones en un 24% en el 2011 alcanzando 84.295 miles de dólares.

Tabla 6: Crecimiento de las exportaciones

CRECIMIENTO DE LAS EXPORTACIONES 2003-2011	
Manufacturas de Origen Industrial	260%
Productos Primarios	212%
Manufacturas de Origen Agropecuario	182%

Fuente: INDEC

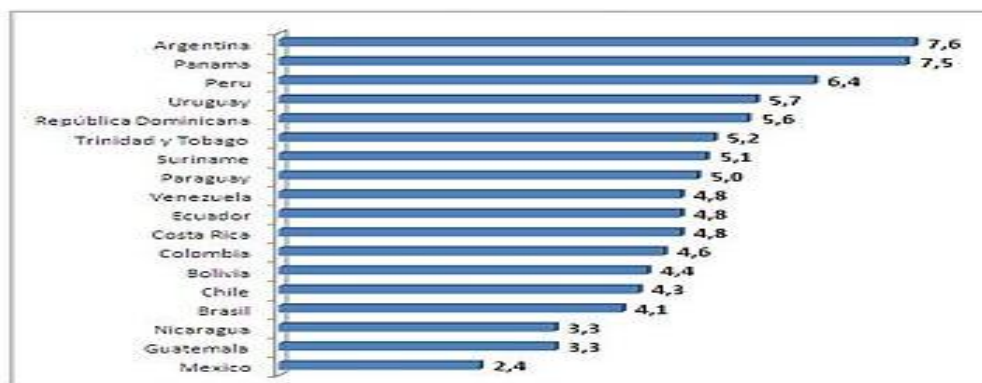
Elaborado: Karina Salas

Con el incremento de las exportaciones, la industria, el comercio y los servicios, se crearon unas 200 mil nuevas empresas. Con esto la situación de la población cambio drásticamente, pasó de tener mayoritariamente pobreza a ser catalogado como uno de los países con mayor aumento de la clase media dentro de Latinoamérica en la última década.

Argentina está posicionada como uno de los países con menor pobreza de Latinoamérica según la CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe)

De acuerdo al Fondo Monetario Internacional, Argentina se encuentra ubicada en el primer puesto de acuerdo al crecimiento económico que se ha suscitado desde el 2003 al 2011.

Figura 10: Tasa de crecimiento promedio para el periodo 2003-2011 de países seleccionados de América latina y al Caribe (FMI)



Fuente: FMI

2.2.2.1 Moneda

El Banco Central de Argentina es el organismo encargado de fomentar una estabilidad monetaria, financiera, crediticia y cambiaria.

La moneda oficial en Argentina es el peso, el cual se lo emite en monedas de 1, 5, 10, 25, 50 centavos y 1 peso, mientras que los billetes son de 2, 5, 10, 20, 50, y 100.

A diciembre del 2013 el cambio de la moneda argentina se encontraba de la siguiente manera:

1 Dólar = 8,13 Pesos Argentinos

1 Euro = 11,11 Pesos Argentinos

2.2.3 Producto Interno Bruto

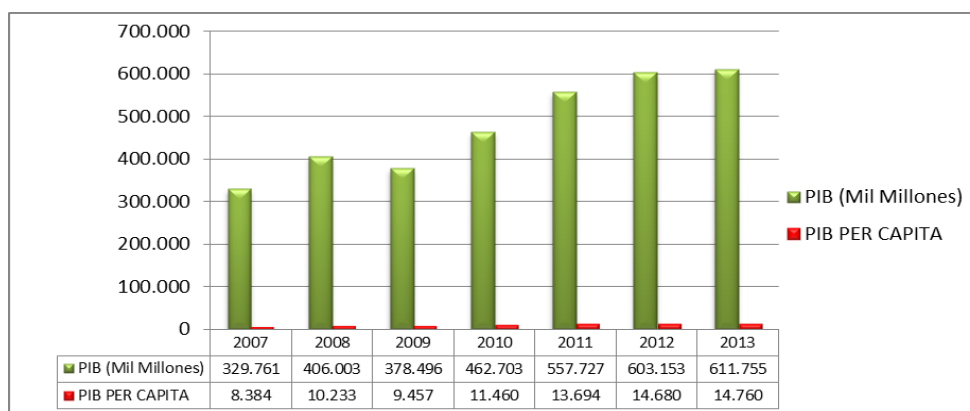
Apesar de que Argentina tubo que experimentar períodos de crisis, podemos evidenciar cómo su Producto Interno Bruto ha registrado incremento con el pasar de los años, en el 2007 su PIB fue de 329.761 mil millones de dólares, mientras que en el 2013 fue de 611.755 mil millones de dólares, lo que demuestra que en esos siete años tuvo un incremento de 54% en el PIB. El único año en que se observa un decremento es el 2009, como se lo mencionó anteriormente, a nivel mundial existía una crisis que afectó a la mayoría de países.

Tabla 7: Producto Interno Bruto Argentina 2007-2013

PRODUCTO INTERNO BRUTO ARGENTINA AÑOS 2009- 2013							
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
PIB (Mil Millones)	329.761	406.003	378.496	462.703	557.727	603.153	611.755
PIB PER CAPITA	8.384	10.233	9.457	11.460	13.694	14.680	14.760
CRECIMIENTO DEL PIB ANUAL	8,0%	3,1%	0,1%	9,1%	8,6%	0,9%	3,0%

Fuente: Banco Mundial
Elaborado: Karina Salas

Figura 11: Producto Interno Bruto Argentina 2007-2012



Fuente: Banco Mundial
Elaborado: Karina Salas

2.2.3.1 Balanza Comercial

Como se puede visualizar en el la figura 12, existe mayor cantidad de exportaciones que importaciones, esto ha permitido que Argentina se recupere de las crisis por las que tuvo que atravesar, en el 2009 se puede evidenciar como tanto exportaciones como importaciones disminuyeron. El año más productivo para Argentina fue el 2011, donde sus exportaciones fueron de 84.051 millones de dólares.

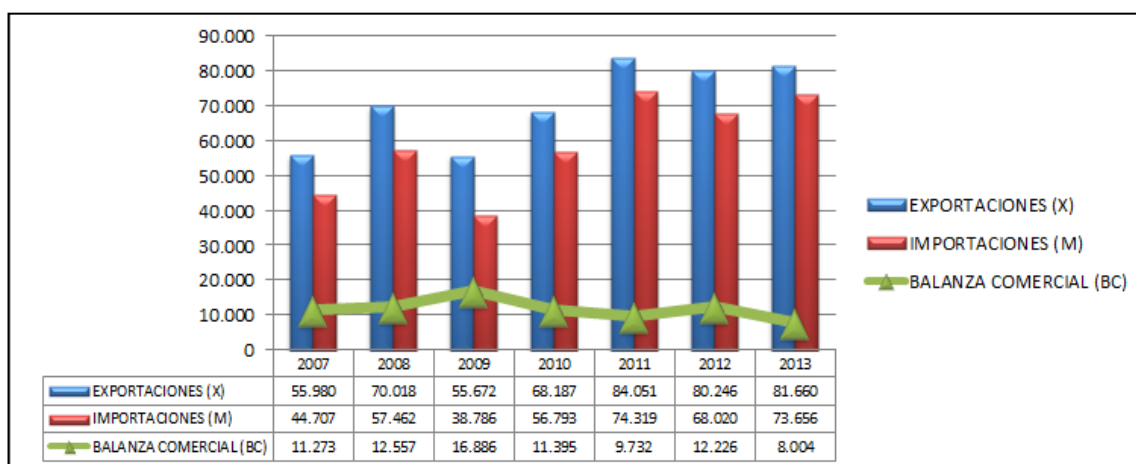
Tabla 8: Balanza Comercial Argentina en Millones de Dólares

BALANZA COMERCIAL ARGENTINA 2007-2013			
AÑO	EXPORTACIONES (X)	IMPORTACIONES (M)	BALANZA COMERCIAL (BC)
2007	55.980	44.707	11.273
2008	70.018	57.462	12.557
2009	55.672	38.786	16.886
2010	68.187	56.793	11.395
2011	84.051	74.319	9.732
2012	80.246	68.020	12.226
2013	81.660	73.656	8.004

Fuente: Centro de Economía Internacional

Elaborado: Karina Salas

Figura 12: Balanza Comercial entre Argentina y Ecuador



Fuente: Centro de Economía Internacional

Elaborado: Karina Salas

2.2.3.2 Exportaciones

Como se puede observar en la figura 13, las exportaciones de Argentina han aumentado en los últimos siete años, siendo el más productivo el 2011. En los años 2007 y 2009 se presentó una disminución de las exportaciones e importaciones, siendo estas de 55 millones de dólares respectivamente.

Figura 13: Exportaciones Argentinas 2007- 2013



Fuente: Centro de Economía Internacional

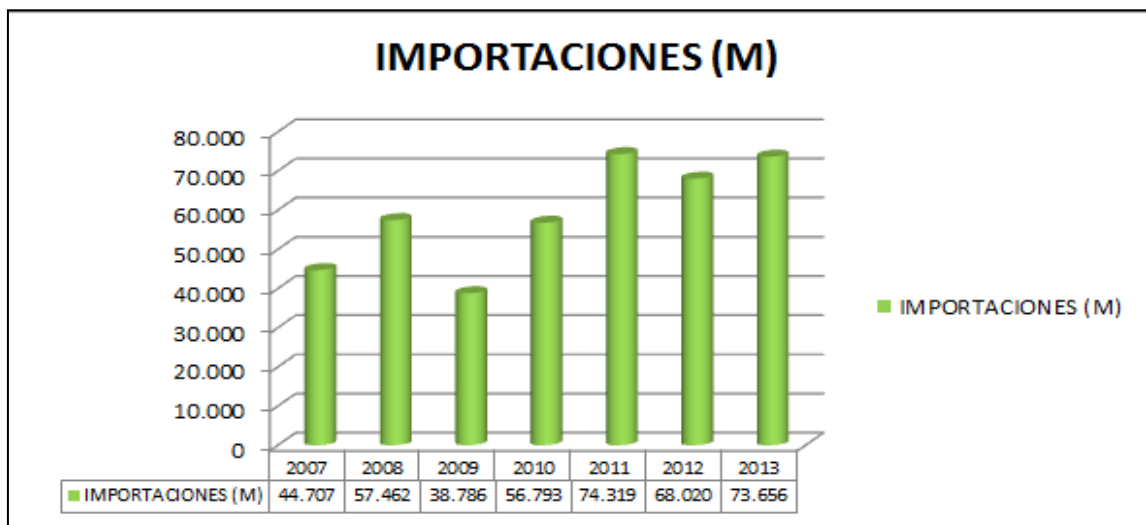
Elaborado: Karina Salas

2.2.3.3 Importaciones

La figura que se visualizan a continuación, nos demuestra cómo se ha manifestado un incremento progresivo de las importaciones. El año en que más importaciones

existieron fue el 2011. Esto se debe en gran medida a que muchas de las importaciones que Argentina realiza, es de materia prima que contribuya al fortalecimiento de los diferentes sectores de la economía.

Figura 14: Importaciones Argentinas 2007-2013



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Karina Salas

2.2.3.4 Principales Sectores de la Economía

Existen varios sectores que han ayudado a la Argentina a superar la crisis.

Entre los de mayor crecimiento en el 2010, estuvo la industria automotriz que es el segundo sector industrial más relevante en términos de IED (Inversión Extranjera Directa). Este sector incrementó su producción ayudando a otras industrias como la de textiles y calzado, alimentario, químico, papelerero, maderero y cementero. (Martinez,2011)

Existen varios centros industriales en la Argentina, el de mayor importancia es El Gran Buenos Aires, concentrando a la mayoría de industrias. Con la finalidad de descentralizar la actividad productiva, otros centros industriales están ubicados en Rosario, Córdoba, Tucumán, Mendoza, San Luis y Tierra de Fuego.

El sector que más valor aporta al PIB es la industria manufacturera, no solo por la producción, sino también porque fue es sector que más plazas de trabajo ha generado, ayudando a reactivar la economía en el 2003.

Otro de los sectores en donde existió oportunidad de crear plazas de trabajo, fue el sector de la construcción. Desde el año 2003 al 2013 se manifestó un fuerte crecimiento inmobiliario en la Argentina.

Son varios los sectores en los cuales se ha invertido y que en el día de hoy rinden fruto gracias a sus exportaciones, entre ellas tenemos:

- La producción agrícola es uno de los sectores que ayuda a la economía de Argentina, gracias a la producción de granos, frutas, hortalizas, verduras entre otras.
- La producción de mayor interés es la soja, cuyo cultivo ha hecho que tierras que antes se las utilizaban para la crianza de ganado, ahora se las dedique para este producto. Entre otras producciones de gran importancia tenemos la de olivo y la de uva, esta última utilizada para la fabricación de vino. El incremento de este sector llevó a la necesidad de que se tecnificara e invirtiera en maquinaria para

poder mejorar. Por lo tanto el sector industrial alimentario vio la necesidad de crear industrias de procesado y envasado, en su mayoría de productos frutícolas, hortícolas, lácteos, vitivinícolas y cárnicos, ayudando al desarrollo de varias provincias.

- El sector de la industria frigorífica es de gran importancia, debido a su demanda en el extranjero. La mayor parte se compone de la ganadería bovina que aporta con la materia prima, seguido de la producción avícola y porcina.

- Entre los principales productos de exportación tenemos al petróleo y gas natural, junto a los productos petroquímicos, los cuales se transportan por la gran red de oleoductos y gasoductos.

- El sector de la minería, en la última década se ha dedicado a la extracción de metales, como el oro, plata, bronce, zinc, manganeso y uranio, generando una fuerte inversión extranjera directa que permite al sector su incremento y con esto las exportaciones.

- Otro de los sectores en los que ha incursionado el país, es en la producción de tecnología en el ámbito de electrónica, electromecánica, luminotécnica, chips, etc. Aproximadamente el 70% de las empresas, ha encaminado su producción a la exportación.

Así como en el Ecuador encontramos la matriz productiva con la que se plantea la ejecución de programas que beneficien a la productividad, de la misma manera en Argentina existe el FONDER (Fondo Integral para el Desarrollo Regional), mismo que plantea la ejecución de un desarrollo productivo, mediante la puesta en acción de los diferentes proyectos o planos desarrollo.

Todos los esfuerzos realizados en los diferentes sectores, han ayudado al país a colocarse en el 2011, como la tercera economía de América Latina, superando a Brasil y México. El PIB en ese año fue de 710.690 millones de dólares, logrando como resultado ser el país con mayor nivel de desendeudamiento y por ende la reducción de la deuda externa.

2.3 BALANZA COMERCIAL DE ARGENTINA CON RESPECTO A ECUADOR

Para Argentina la balanza comercial con relación al Ecuador es positiva, esto quiere decir que el Ecuador compra varios de varios de los productos que Argentina ofrece en el mercado. Aunque Argentina mayoritariamente exporta, también presenta una demanda, siendo sus rubros en importaciones bastante significativos para el Ecuador.

Tabla 9: Balanza Comercial entre Argentina y Ecuador

BALANZA COMERCIAL ENTRE ARGENTINA Y ECUADOR			
AÑO	EXPORTACIONES	IMPORTACIONES	BALANZA COMERCIAL
2007	382.973,72	76.418,75	306.554,97
2008	529.538,51	94.519,17	435.019,34
2009	461.765,73	99.705,65	362.060,08
2010	529.177,88	114.297,35	414.880,53
2011	503.131,45	89.111,28	414.020,17
2012	442.685,56	105.156,57	337.528,99
2013	416.492,77	145.506,66	270.986,11

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Karina Salas

2.3.1 Importaciones de Cacao por Parte de Argentina

Lista de los principales productos que Argentina importa de Ecuador.

Tabla 10: Principales Productos Importados por Argentina

PAIS	SUBPARTIDA	DESCRIPCION
ARGENTINA	1604141000	ATUNES
	1604200000	LAS DEMÁS PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PESCADO
	0803001200	TIPO «CAVENDISH VALERY»
	2008910000	PALMITOS
	1704901000	BOMBONES, CAMELOS, CONFITES Y PASTILLAS
	1806900000	LOS DEMÁS
	0603110000	ROSAS
	0306139100	CAMARONES
	1805000000	CACAO EN POLVO SIN ADICIÓN DE AZÚCAR NI OTRO EDULCORANTE.
	1804001200	CON UN ÍNDICE DE ACIDEZ EXPRESADO EN ÁCIDO OLEICO SUPERIOR A 1% PERO INFERIOR O IGUAL A 1.65%
	1513291000	DE ALMENDRA DE PALMA
	1803100000	SIN DESGRASAR
	1801001900	LOS DEMÁS (GRANO DE CACAO)
	3402139000	LOS DEMÁS, NO IÓNICOS
1605200000	CAMARONES	

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Karina Salas

El cacao fino de aroma ecuatoriano, se ubica en el treceavo lugar dentro de los productos de exportación de mayor aceptación en Argentina.

La partida arancelaria para este producto en Argentina es la 18010000110 como se puede visualizar en el tabla 12.

Tabla 11: Partida para el Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado

CACAO Y SUS PREPARACIONES CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO.									
Posición Arancelaria SIM	Descripción	Unidad Estadística	Unidad de Derecho Específico	Derechos Exportación	Reintegros Extrazona	Derechos Importación Extrazona	Reintegros Intrazona	Derechos Importación Intrazona	Derechos Importación Específico Mínimo
1801.00.00..	CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO.			%	%	%	%	%	
1801.00.00.1.	Entero			%	%	%	%	%	
1801.00.00.110.	Crudo	KILOGRAMO		5%	1.35%	10%	1.35%	0%	
1801.00.00.120.	Tostado	KILOGRAMO		5%	1.35%	10%	1.35%	0%	
1801.00.00.2.	Partido			%	%	%	%	%	
1801.00.00.210.	Crudo	KILOGRAMO		5%	1.35%	10%	1.35%	0%	
1801.00.00.220.	Tostado	KILOGRAMO		5%	1.35%	10%	1.35%	0%	

Fuente: Aduana Argentina

Elaborado: Aduana Argentina

2.3.1.1 Países a los que Argentina Compra Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado

Argentina tiene varios países a los que les compra cacao en grano, entre ellos se encuentran Ecuador, Bolivia, Brasil, Colombia, Perú y Venezuela y Uruguay. De los cuales su principal vendedor es Ecuador, con un ingreso total de 2.694 miles de dólares en los cinco últimos años, seguido de Bolivia con 1.670 miles de dólares y

Brasil con 1.117 miles de dólares. Cabe destacar que tanto Bolivia como Brasil han disminuido su participación en el mercado apareciendo Colombia como competidor directo en desde el 2013, como se visualiza en el tabla13.

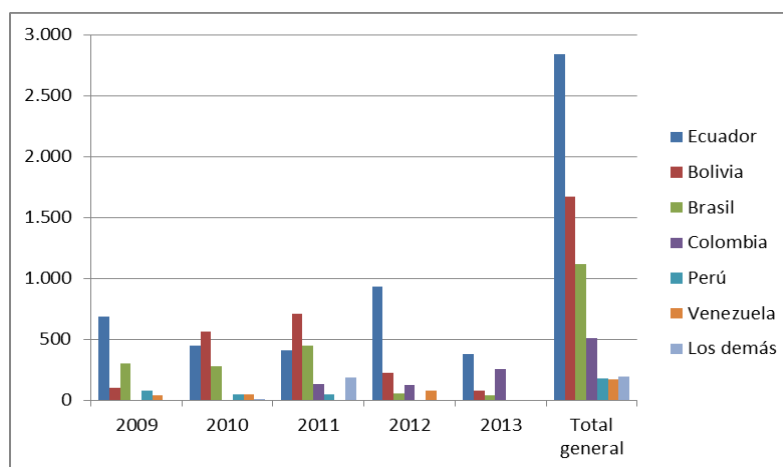
Tabla 12: Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado

IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANO ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO EN MILES DE DOLARES						
Posición arancelaria del SIM	18010000110					
	AÑO					
País de origen	2009	2010	2011	2012	2013	Total general
Ecuador	682	443	409	932	376	2.842
Bolivia	99	561	705	225	80	1.670
Brasil	300	276	447	53	41	1.117
Colombia	0	0	129	125	253	507
Perú	80	48	50	0	0	178
Venezuela	42	49	0	75	0	166
Los demás	0	2	188	0	0	190
Total general	1.203	1.379	1.928	1.410	750	6.670

Fuente: TRADEMAP

Elaborado: Karina Salas

Figura 15: Cacao en Grano, Entero o Partido, Crudo o Tostado



Fuente: UNASUR

Elaborado: Karina Salas

2.3.1.2 Demanda de Cacao en Grano Ecuatoriano

De las importaciones que Argentina realiza de este producto, en el 2012 registró 932 miles de dólares. Resultando ser para el Ecuador uno de los mejores dentro de los últimos cuatro años. Se debe tener en cuenta que a pesar de la competencia existente de países cercanos a la Argentina, éste prefiere el producto ecuatoriano sobre el de la competencia.

Figura 16: Demanda de Cacao en Grano de Ecuador en Argentina



Fuente: UNASUR

Elaborado: Karina Salas

Tabla 13: Importaciones de Cacao Ecuatoriano.

Importaciones de Cacao Ecuatoriano	
País de origen	Ecuador
2009	682,00
2010	443,00
2011	229,00
2012	932,00
2013	376,00
Total general	2.662,00

Fuente: TRADEMAP

Elaborado: Karina Salas

CAPÍTULO III

3 EL PRODUCTO Y SU COMPETITIVIDAD

3.1 ASPECTOS GENERALES DEL CACAO

3.1.1 Origen

El cacao es una planta originaria de América Latina, científicamente se la conoce como Theobroma, su significado es: Alimento de los dioses. Su árbol el cacaotero se caracteriza por sus pequeñas flores, pétalos largos, (Hidalgo E. , 2010) una vaina robusta y de apariencia leñosa, que en su interior protege al fruto que consiste en granos blanquecinos similares al algodón, recubriendo a la semilla que posteriormente será el producto más importante. Los primeros cultivos comenzaron en la amazonía sudamericana y gracias al comercio de los pueblos, se extendió hasta el sur de México, por lo que las primeras civilizaciones como los indígenas toltecas, mayas y aztecas ya lo utilizaban mucho antes de la llegada de Cristóbal Colón a América en 1492. (Hidalgo, 2010)

Los primeros usos que se le dio, fue como una bebida amarga conocida como xocolatl, la cual únicamente era bebida por los jerarcas para dar solemnidad a los rituales sagrados, también se utilizaba con fines terapéuticos como calmante en guerras, como reconstituyente y la manteca de cacao para untarla en las heridas.

En la llegada de los españoles, esta bebida fue ofrecida como tributo a los visitantes, quienes para los aztecas eran considerados dioses puesto que llegaron según lo anunciaban sus predicciones. La bebida paso a ser una costumbre para los españoles, por lo que años más tarde Hernán Cortés quien conquistó suelo americano, en esta ocasión llegaría a conquistar el paladar de la nobleza española con la nueva bebida, claro está que al principio esta no fue bien acogida, sería al añadirle azúcar y canela cuando se convirtió en la bebida más popular de la corte española. (Wells, 2006)

El cultivo y exportación de cacao se lo podía realizar tan solo bajo Cédula Real, por lo que en varios años el chocolate fue de exclusividad española; pero gracias a los intercambistas y comerciantes esta bebida llegaría a ser conocida por toda Europa, donde se empezó a crear nuevas recetas en las que el chocolate podía ser consumido de manera sólida. Tal fue la aceptación del producto que muchos países intentaron realizar la producción en sus respectivas colonias para abastecerse del mismo.

3.1.2 Países Productores de Cacao

El cacao se cultiva en 4 de los 5 continentes siendo principalmente en África, con el 70% de participación, seguido de 17% entre Asia y Oceanía y el 13% se lo produce en América, cuyos países se detallan a continuación.

Figura 17: Mapa de Países Productores de Cacao



Fuente: SICA

África: Camerún, Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, y Santo Tomé y Príncipe.

América:

- América del Norte: México
- América Central: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, República Dominicana, Panamá, Jamaica, Nicaragua, Granada y las Antillas.
- América del Sur: Brasil, Ecuador, Bolivia, Colombia, Perú y Venezuela

Asia: Indonesia, Sri Lanka y Malasia.

Oceanía: Samoa y Nueva Guinea. (UNCTAD, 2013)

La producción de cacao principalmente se concentra en 8 países, los cuales producen el 90% a nivel mundial, en su mayoría son productores y exportadores de cacao, con la excepción de Brasil y Malasia que ocupan su producción en el consumo interno.

Tabla 14: Mayores Productores de Cacao

MAYORES PRODUCTORES DE CACAO		
1	Costa de Marfil	38%
2	Ghana	19%
3	Indonesia	13%
4	Nigeria	5%
5	Brasil	5%
6	Camerún	5%
7	Ecuador	4%
8	Malasia	1%
Total		90%

Fuente: UNCTAD

Elaborado: Karina Salas

Costa de Marfil y Ghana: Estos dos países son los mayores productores de cacao en el mundo con un 70% de la producción, la variedad de cacao que aquí se produce es de la clase Forastera, misma que llegó en 1922 al África.

Indonesia: En Java se encuentra el cacao de mejor calidad, aunque en su mayoría el de Indonesia es ácido y de baja calidad.

Nigeria: Este es el cuarto productor de cacao en grano del mundo, ubicándose después del petróleo que es el producto más exportado de este país.

Camerún: Este país produce una alta cantidad de cacao, pero su calidad es bastante baja y Unión Europea pretende no tolerar más la importación de cacao de mala calidad. (ICCO, 2013)

Brasil: Es un país que tuvo gran producción de cacao en 1986, pero años después una plaga dañó el cultivo, convirtiendo al país en un comprador de semillas para satisfacer la demanda interna. (FAO, 2010)

Ecuador: Es un país que tuvo un gran comercio de cacao en 1850, pero en la actualidad nuevamente se encarga de posicionarse, encontrando su fuerza competitiva en el cacao de calidad, considerándolo como el mejor cacao fino de aroma del mundo, logrando abarcar el 63% del mercado de esta variedad.

3.1.3 Producción de Cacao en Ecuador

Ecuador es un país cuya economía ha dependido principalmente del petróleo en los últimos 40 años, pero tras este recurso no renovable, encontramos que otra de sus principales fuente de economía corresponde a la producción agrícola de exportación, considerando que ésta beneficia al país tanto en el ámbito económico como en el social.

Dentro de los principales productos no petroleros de exportación, está el grano de cacao fino de aroma, producto que constituye uno de las principales fuentes de recursos para el país, como se puede observar en el tabla 6.

El cacao en el siglo XVI a pesar de todas las restricciones existentes el negocio del cacao era tan rentable que se lo comenzó a cultivar de manera clandestina en Ecuador, aumentando la producción un grupo de guayaquileños en el reinado de Carlos IV. cuando se permitió el cultivo y exportación del producto mediante Cédula Real desde las costas ecuatorianas.

En la época independentista existían varias familias adineradas que adquirieron propiedades para dedicarse a la producción de cacao, convirtiendo al Ecuador en el más grande productor y exportador de cacao por varias décadas. Entre el 40% y 60 % de la producción era destinada a la exportación, generando fuertes ingresos para el país, convirtiéndose en la principal fuente de la economía ecuatoriana debido a la generación de divisas, dando lugar a la aparición de capitales para la creación de los

primeros bancos y el desarrollo de sectores importantes; por todo este aporte, a este producto en Ecuador se lo conoce como la pepa de oro.

Para 1880 su producción se duplicó (15.000 TM), y en el año 1920 se triplicó hasta llegar a las 40.000 TM aproximadamente, posicionando al Ecuador en el mercado internacional, como el país más competitivo de América Latina. Sin embargo en aquella época, la producción se vio afectada por enfermedades como la monilla y la escobilla, creando un desequilibrio en el sector, así como la pérdida de un 30% de la producción. Pese a todas las dificultades, Ecuador ha sabido mantener su producto, haciendo que la competencia vea la necesidad de incrementar su producción en las últimas décadas. (ANECACAO, 2013)

De acuerdo a datos proporcionados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) el Ecuador ha incrementado su producción en los últimos años, registrando en el 2011 una producción total de 224,163 TM, sobre una superficie sembrada de 521,091 Has y una superficie cosechada de 399,467 Has.

En todos estos años se puede visualizar como desde el 2007 en adelante el sector cacaotero no ha intensificado la siembra ni la cosecha de forma trascendental, por lo que el incremento de la producción no refleja cifras representativas, dando una tasa de crecimiento promedio anual de 5.35% para la superficie sembrada y 2.87% para la superficie cosechada, con un resultado de crecimiento promedio anual en la producción de 14.28%, lo refleja que existe mejor tratamiento del cacao, mejorando así la producción.

Tabla 15: Superficie, Producción y Rendimiento del Cacao

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

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca
Elaborado: PRO ECUADOR

3.1.3.1 Ubicación Geográfica del Cacao en el Ecuador

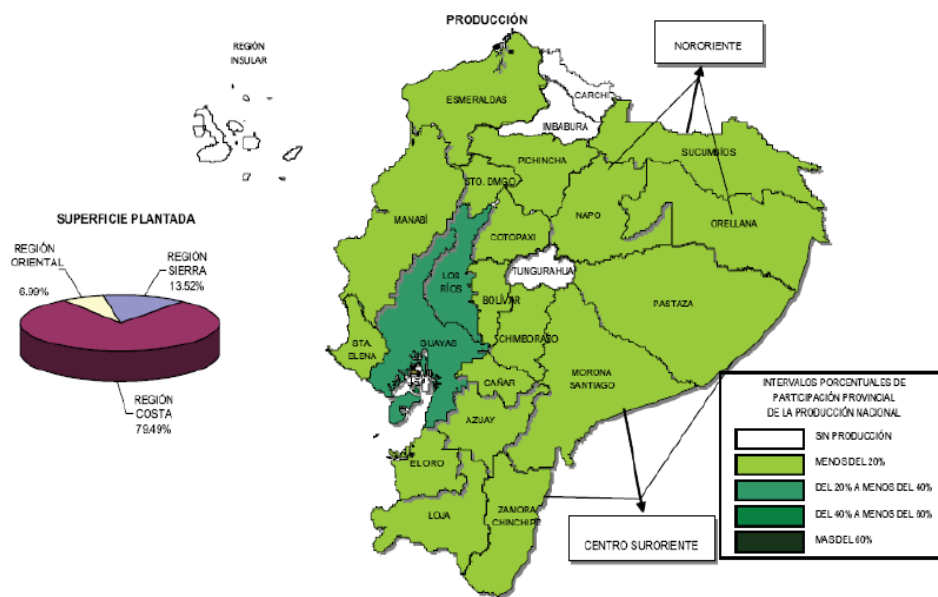
En el año 1600 se podía evidenciar la presencia de las pequeñas plantaciones de cacao que se ubicaban en la provincia de Los Ríos en Vínces, Babahoyo, Baba, Palenque, Pueblo Viejo, Catarama y Ventanas; en el Sur de Guayas, en Naranjal, Balao y Tenguel; y en la Provincia de El Oro sobre Machala y Santa Rosa. (Marco, 2007), cercanas a la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, los cuales desembocan en el río Guayas, llevando la producción hacia el puerto de Guayaquil para su exportación.

Según la historia un chocolatero de origen suizo se encontraba a orillas del río cuando vio pasar una barcaza llena del fruto leñoso de cacao, ante este suceso este extranjero denominó a este cacao como cacao “Arriba”. Posteriormente esta denominación ya no solo estaba ligada a una historia o leyenda; los estudios realizados concluyeron que el cacao arriba es sembrado a una altitud de 1200m sobre

el nivel del mar, factor que lo llevó a obtener la certificación de cacao arriba en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.

Esta variedad es poseedora de cualidades y características únicas en el mundo, también se lo conoce como Nacional dado que su cultivo se realiza tan sólo en el Ecuador; viene de la variedad de los forasteros, por lo que tiene un aroma y sabor inigualables, siendo preferido para la elaboración de los más finos chocolates.

Figura 18: Mapa de la Superficie Plantada de Ecuador



Fuente y Elaboración: Instituto Nacional de Estadística y Censos, Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC 2009

En la actualidad, en el Ecuador se evidencia la presencia de sembríos de cacao en casi la mayoría de provincias, pero el cacao fino de aroma se lo siembra en 11 de las 24, como se puede observar en la siguiente figura, donde la mayor superficie cosechada está en la costa con una participación de 80% de la producción en el

2009. Entre las provincias de mayor producción encontramos: Los Ríos, Guayas, Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas y El Oro; en la amazonia se encuentran Napo y Sucumbíos; y con menor producción Cotopaxi, Bolívar y Azuay, como se puede visualizar en la figura. Anexo 2

Figura 19: Mapa de Ecuador y Provincias con Mayor Producción de Cacao



Fuente: ANECACAO

Tabla 16: Porcentaje de Cultivo Según Provincias de Mayor Producción

Porcentaje de cultivo sobre las Provincias con mayor producción	
Provincia	Porcentaje
Los Ríos	35%
Guayas	25%
Manabí	14%
Esmeraldas	8%
El Oro	5%
Pichincha	13%
Bolívar	
Chimborazo	
Cañar	
Azuay	
Oriente	
Total	100%

Fuente: PROECUADOR
Elaborado: Karina Salas

3.1.4 Condiciones y Proceso Productivo

El cacaotero es un árbol que necesita de condiciones climáticas adecuadas para su cultivo, entre las cuales están la humedad y calor. La producción se da mejor en climas ecuatoriales con temperaturas relativamente estables de 25⁰C a 28⁰C y la presencia de abundantes lluvias durante todo el año. Su altura ideal fluctúa entre los 400 metros sobre el nivel del mar con un suelo rico en nitrógeno y en potasio. (PRO ECUADOR, 2013)

Dependiendo del sitio de cultivo la cosecha se la realiza en dos fases, la principal y la intermedia, a pesar de que los frutos maduran a lo largo de todo el año, la cosecha varía de acuerdo al país de cultivo.

Tabla 17: Periodos de Cosecha por País Productor

<i>País</i>	<i>Cosecha principal</i>	<i>Cosecha intermedia</i>
Brasil	Octubre-Marzo	Junio-Septiembre
Camerún	Septiembre-Marzo	Mayo-Agosto
Côte d'Ivoire	Octubre-Marzo	Mayo-Agosto
Ecuador	Marzo-Junio	Octubre-Febrero
Ghana	Septiembre-Marzo	Mayo-Agosto
Indonesia	Septiembre-Diciembre	Marzo-Julio
Malasia	Septiembre-Febrero	Marzo-Mayo
Nigeria	Septiembre-Marzo	Mayo-Agosto

Fuente: UNCTAD

La preparación del suelo para el cultivo de cacao se realizará durante dos épocas, en la temporada seca para poder realizar las labores de arado, rastrado y surcado, mientras que en la época de lluvias se desarrollará la limpieza y acondicionamiento del área de cultivo.

El cacao requiere de sombra para su crecimiento, siendo necesario que antes de su cultivo exista ya en la zona grandes cocoteros, plataneros o plantas altas que protejan al cultivo del viento e inclemencias del ambiente. Esta planta crece entre los 6 y 10 m de altura. La siembra del cacao debe realizarse durante la primera mitad de la temporada de lluvia para tener el tiempo adecuado hasta que la planta se establezca y pueda soportar la siguiente temporada seca.

El cacao se debe sembrar en filas espaciadas entre sí de 3 metros, con una densidad de alrededor 950 a 1330 árboles/hectárea, dependiendo de la fertilidad de la tierra y del clima. A pesar de que el cacao madura 24 meses después de la siembra inicial, los árboles se demoran de 4 a 5 años para comenzar a producir frutos y de 8 a 10 años en lograr su máxima producción, esto dependerá del tipo de cacao y las condiciones de la zona, pudiéndose obtener buenos rendimientos durante varias décadas. En condiciones normales los árboles tradicionales rinden entre 300 y 500 kg/ha por año. (Hidalgo E. , 2010)

Este árbol presenta hojas perennes y se encuentra siempre florecido; aunque un poco inusual tanto sus pequeñas flores rosas y frutos nacen directamente del tronco y de las ramas más antiguas. En un año, cuando madura, puede tener 6.000 flores pero sólo 20 vainas, estos frutos dependiendo del tipo de cacao pueden ser de color amarillo, blanco, verde o rojo, que oscurece al madurar.

Es aconsejable la poda y bajado de mazorcas afectadas durante la época seca, teniendo en cuenta que esta poda servirá también para darle forma, manteniendo las

ramas principales; entre los cuidados de la planta está el de regar cada 30 días, debido a que la mayoría de los suelos del cultivo están en climas húmedos.

Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción, debe tener mucho cuidado con el manejo de enfermedades y plagas.

Finalmente la cosecha debe realizarse cuando el fruto está completamente maduro, aproximadamente a los 160 a 185 días de fecundada la flor; se debe esperar este tiempo para que la almendra logre obtener los niveles necesarios de azúcar, ayudando a lograr una buena fermentación que genere mejor astringencia y acidez.

Para la cosecha se debe utilizar el instrumento adecuado de acuerdo a la posición del fruto, debido a que si no se toma previsiones se puede dañar a la planta y esto podría afectar a su futuro rendimiento. La cosecha se la realiza quincenalmente y con baja producción mensual.

La mazorca mide entre 10 y 32 cm de largo y entre 7 y 10 cm de ancho y pesa entre 200 gr. y 1 kg. En su interior contiene entre 20 y 60 semillas dispuestas en 5 filas rodeadas con una pulpa gelatinosa y azucarada. El grano es de color marrón y tiene agradable sabor. Para continuar el proceso, posteriormente se corta el fruto y se extrae los granos en cajones con orificios para que drene la baba, debiendo movérselos pasado las 24 horas, luego cada 10 a 12 horas durante el proceso de

fermentación que dura entre 2 a 8 días para poderlo pasar a la fase de secado y finalmente ponerlo en sacos para embarcarlos. (CARRILLO, 2008)

3.1.5 Categorías

En el mercado mundial se reconocen 2 categorías de cacao, el fino de aroma y el cacao al granel o común. (ICCO, 2013)

El 95% de la producción mundial de cacao en grano corresponde al cacao común, que se produce en su mayor parte en el África, Asia y Brasil. Esta variedad proviene del árbol Forastero. Pero también se puede encontrar casos donde árboles de variedad Trinitario producen cacao común como el cacao de Camerún.

El 5% restante corresponde a cacao fino de aroma que posee características distintivas; se caracteriza por provenir de árboles de cacao de la variedad Criollo o Trinitario, pero existen excepciones como es el caso de Ecuador donde árboles de Forastero producen cacao fino de aroma.

3.1.6 Clasificación

Existen por lo menos 10 familias principales de cacao, de las cuales son tres las reconocidas como cacao fino de aroma de acuerdo a la Organización Internacional del Cacao (ICCO), que describe a esta clasificación como un cacao de exquisito sabor y aroma.

Estas tres variedades son: el criollo, forastero y trinitario; escogidas para la elaboración de chocolatería fina o chocolatería gourmet. Del 5% de cacao fino de aroma en Colombia, Ecuador, Venezuela y Perú se produce el 76% del Cacao Fino de Aroma del mundo.

Criollo: Es un tipo de cacao de gran calidad utilizado para la elaboración de los chocolates más finos. Posee un aroma característico y es un cacao no muy amargo, su árbol es frágil y de escaso rendimiento. Esta variedad dominó el mercado hasta mediados del siglo XVIII. Se cultiva en Perú, Venezuela, Honduras, Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Granada, Caribe e Indonesia. Sin embargo de esta variedad ya existen muy pocos árboles puros.

Forastero: Es un cacao de alta calidad un poco más amargo que el criollo, requiere de un intenso tueste para sacar su sabor y aroma, dándole cuerpo y amplitud al chocolate. El tipo más reconocido es el Cacao “Nacional” Fino de Aroma o conocido como Cacao Arriba que se cultiva en Ecuador. Los mejores productores utilizan esta variedad de cacao en sus preparaciones, para la producción de chocolate suave de buen sabor y aroma. Se lo cultiva en la Amazonía Americana y África de manera semi-silvestre y silvestre en África Occidental, Costa Rica y México

Trinitario: Surgió de un proceso de cruce entre el criollo y el forastero. Esta mezcla se dio después de un huracán que azotó a Trinidad, dando como resultado este tipo

de cacao que tiene característica de ambos, la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo, fue esparcido por Venezuela y en la actualidad lo encontramos en Ecuador, Camerún, Samoa. Sri Lanka, Java y Papúa Nueva Guinea.

3.1.7 Clasificación en Ecuador

Debido a los factores geográficos, en Ecuador es posible cultivar un producto de características particulares y únicas a nivel internacional, la mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla del cacao Nacional, Trinitario y Forastero. Se puede clasificar en 2 tipos de cacao.

El cacao sabor arriba, Fino de Aroma o Nacional es un cacao que se produce en mayor cantidad en Ecuador; el 80% de las exportaciones de grano de cacao son de esta variedad, su color característico es el amarillo. Posee un aroma y sabor único, apetecido a nivel mundial por su fino aroma y fuerte sabor, siendo esencial para la producción del exquisito chocolate gourmet.

Mientras que el 20% restante de las exportaciones pertenece al híbrido de la variedad CCN-51. Se lo conoce también como Colección Castro Naranjal, posee un color rojizo y su característica fundamental, es la de tener un alto rendimiento para la extracción de semi elaborados, ingredientes esenciales para la producción masiva de chocolate.

Hoy en día la cantidad de cacao tipo Nacional es cada día menor y puede desaparecer debido a que las plantaciones existentes son muy viejas y poco manejadas, repercutiendo en un bajo rendimiento. Por esta razón en los últimos años poco a poco se ha ido renovando el cultivo con la introducción de nuevas variedades, a fin de obtener altas producciones y productos de mejor calidad, generando el interés de los agricultores para no cambiar este cultivo por otros más rentabilidad, continuando con la producción de uno de los mejores cacaos del mundo.

3.2 CARACTERÍSTICAS DE COMPETITIVIDAD DEL PRODUCTO

3.2.1 Calidad

La calidad se la determina por sus múltiples características como fragancias y sabores frutales y florales, así como por los valores nutritivos que lo llevaron a obtener su fama internacional y reconocimiento de la industria de la confitería, generando un producto excepcional en calidad y precio; factores vitales para determinar la competitividad. Con el objeto de diferenciar el cacao fino del corriente, el Programa Nacional de Cacao, en conjunto con el Departamento de Calidad de Cacao, ejecutan el trabajo de investigación de mejoramiento genético de los clones nacionales y realizan la ejecución de la recolección de información de calidad de la almendra.

Para brindar un mejor servicio y ejecutar una buena actividad de investigación se mantiene contactos con técnicos e investigadores de Laboratorios de otras instituciones como INIA de Venezuela, CRU de la Universidad de Indias, en

Trinidad y Tobago, de la Compañía de chocolates Guittard en los EEUU, Casa Luker de Colombia y algunas otras instituciones, compartiendo información que nos ayude a mejorar la calidad del producto, por medio de la ejecución de nuevas técnicas que sean aplicables a nuestro medio, para obtener mayor eficiencia y rentabilidad en la producción, con un cacao que potencia su calidad por medio de la transformación bioquímica y la reducción de humedad que sufre el grano para desarrollar el sabor y aroma del cacao. Siendo mejor aceptados y valorados por los procesadores de la industria chocolatera.

Se ha buscado realizar una capacitación dentro y fuera del país del personal vinculado a la producción del cacao: productores, intermediarios y técnicos que se dedican a la investigación e industrialización del mismo, con la finalidad de propagar la información disponible, generando mejor manejo de criterios para realizar un adecuado beneficio del cacao, que comprende el proceso de cosecha, pre fermentación, fermentación, secado, clasificación y almacenamiento, cumpliendo los estándares Internacionales. Cumpliendo lo que establece la Norma INEN NTE 175, sujeta a las normas de la FAO y OMS, en la que se manifiesta que el grano de cacao deberá encontrarse libre de granos defectuosos con olor a humo, olores anormales, evidencia de adulteración, que podrían considerarse objetables y estar libres de insectos; el porcentaje de granos defectuosos no debe exceder el 1% de granos partidos, fragmentados y partes de cascaras.

3.2.1.1 Beneficio del cacao

3.2.1.1.1 Cosecha

Figura 20: Selección del Producto



El proceso de cosecha se da cuando los frutos se encuentran maduros, es decir cuando el fruto verde cambia su tonalidad, la coloración se torna amarilla o naranja. Este proceso es de vital importancia debido a que se lo debe realizar quincenalmente, evitando que los frutos lleguen a deteriorarse o adquirir enfermedades que atacan a la plantación. Se debe evitar también el escoger frutos que no estén lo suficientemente maduros, pues también afecta a la calidad en la fermentación por la mezcla de granos de distinto nivel de desarrollo.

Para obtener una cosecha exitosa se recomienda:

Cosechar los frutos que tengan la madurez adecuada, para obtener una correcta fermentación.

Tener cuidado al escoger los frutos, evitando aquellos que estén enfermos, estos granos toman una coloración negra debido a la reacción que producen los hongos mientras se descompone el mucilago. Este grano no debe ser utilizado pues

provocaría sabores indeseables a la almendra. Lo más sensato es eliminarlo inmediatamente cuando se evidencia que el fruto está enfermo. También se debe evitar la cosecha de frutos sobre maduros. El fruto cuando se madura genera una radícula que posteriormente se convertirá en mayor desecho al momento de obtener la masa de fermentación, estos granos por su madurez facilitan la entrada de hongos y plagas que podrían dañar toda la masa de fermentación.

Se debe prevenir las heridas en el fruto para no dañar los granos, como también tener cuidado al momento de la cosecha para no herir a la planta, ya que estas lesiones pueden ser el medio por donde cualquier plaga puede ingresar con mayor facilidad.

3.2.1.1.2 Pre fermentación

Posterior a la cosecha se debe mantener los frutos bajo techo entre 5 a 10 días antes de abrirlos para extraer su almendra, para que actúen los agentes bioquímicos que disminuyen las antocianinas y epitecatequinas, causantes de la astringencia y de la theobromina y cafeína que produce el amargor, aumentando la intensidad del sabor del cacao y por ende la calidad que se puede obtener en la fermentación.

3.2.1.1.3 Fermentación

Figura 21: Escaleras de Fermentación



Teniendo un cacao de calidad como la variedad fino de aroma del Ecuador, tan solo es necesario el saberlo manejar correctamente, por esto que la fase de fermentación o cura del cacao es de vital importancia en el proceso, para generar mayor calidad de los granos de cacao al producirse las reacciones bioquímicas y físicas en toda la estructura del grano, tanto en la cascarilla, mucilago y embrión que debe morir y reabsorberse, obteniendo así un producto hinchado y de color marrón con características que desarrollan la calidad del mismo y son examinados a la hora su comercialización.

Mediante las reacciones químicas encontramos la transformación de los azúcares de la pulpa en agua, alcohol etílico, ácido acético, láctico y otras sustancias por la acción de microorganismos como bacterias y levaduras que al momento de la fermentación generan calor, obteniendo polifenoles que ayuda al cambio de Ph de la almendra, produciéndose su oscurecimiento.

Tabla 18: Promedios de las características químicas del grano de cacao fermentado y secado al sol

Factores		Características Químicas						
		Humedad %	pH	Acidez %	Cenizas %	Taninos %	Grasas %	Proteínas %
Tipos de cacao	Criollo	5,20a	6,00b	0,73a	3,21a	0,81b	54,49a	16,26a
	Forastero	4,50b	6,20a	0,65b	3,20a	1,27a	54,08b	14,32b
Almacenamiento	0 días (AM1)	4,29b	5,98b	0,74a	3,62a	1,00a	55,15a	16,82a
	5 días (AM2)	5,40a	6,23a	0,64b	2,79b	1,06a	53,42b	13,78b
Frecuencia de remoción	SR	5,13a	6,13ab	0,68a	3,26ab	1,00a	54,59a	15,66a
	C/48 h	4,86b	6,10a	0,68a	3,24a	1,08a	53,77b	15,05b
	C/24 h	4,55c	6,07b	0,70a	3,10b	1,01a	54,50a	15,18b

Fuente: <http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0002-192X2009000200001>
 escript = sci_arttext

La reacción física más notoria es el hinchamiento de la almendra por la absorción de los líquidos como el agua, ácido acético y láctico que permean la almendra hasta llegar a los cotiledones y al embrión que morirá y se reabsorberá.

Tabla 19: Índices físicos promedios del grano de cacao fermentado y secado al sol

Factores		% Índices físicos				
		Pizarrosos	Múltiples	Violáceos	Negros	Fermentados
Tipos de cacao	Criollo	3,44b	2,61a	13,94a	4,33a	72,50a
	Forastero	8,11a	7,39a	12,00a	2,94a	72,67a
Almacenamiento	0 días (AM1)	7,67a	6,17a	12,94a	1,28b	73,39a
	5 días (AM2)	3,89a	3,83a	13,00a	6,00a	71,72a
Frecuencia de remoción	SR	3,50a	4,50a	16,00a	2,83a	69,83b
	C/48 h	5,83a	5,08a	10,25a	4,08a	73,75a
	C/24 h	8,00a	5,42a	12,67a	4,00a	74,17a

Fuente: <http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0002-192X2009000200001>
 escript = sci_arttext

Estas características obtenidas nos indican que la temperatura producida y la correcta generación de polifenoles fue la adecuada para contribuir a la disminución del amargor, acidez y astringencia que dan origen a los precursores del aroma y sabor del chocolate.

Se puede comenzar el proceso, una vez que las cajas estén limpias y se haya removido cualquier resto, hongo o insecto que pudiesen hallarse en su interior. Los cajones fermentadores pueden ser en escalera, camillas o peceras pero no deben ser de material sintético. Una vez limpios los recipientes, se proceden a colocar los granos de cacao en su interior. Los recipientes deben tener orificios en el fondo y a los lados para permitir la salida de la baba o líquidos que se desprenden del mucilago, así como la aireación para impedir un incremento excesivo de la temperatura. Estos drenajes deben estar siempre destapados para que no se acumulen líquidos que puedan producir malos olores. Los recipientes deben ser cubiertos ya sea con hojas de plátano o plásticos para evitar la pérdida de calor, creando un ambiente semi cerrado, fomentando una fermentación completa y pareja.

Para una correcta fermentación se recomienda que los recipientes tengan las siguientes dimensiones. (Graziani, 2010)

Largo (m)	Ancho (m)	Alto (m)	Kg Fresco	Kg Seco
1,00	0,40	0,60	378	141
1,50	0,80	0,80	648	246
2,00	0,80	0,60	756	288

Fuente: Lucia Grazizni

Se debe voltear la masa cada 48 horas como mínimo para asegurar la aireación requerida. No existe un tiempo establecido pero debe durar el necesario de acuerdo al tipo de cacao, para prevenir el riesgo de que las almendras queden sin fermentar o que ocurra una sobre fermentación. Aproximadamente el tiempo de fermentación debe ser de 5 a 6 días o entre 120 a 144 horas a partir del momento en que se depositan los granos en el recipiente.

Existen indicadores que nos demuestran que el cacao se fermentó correctamente.

- El grano se hincha.
- La baba cambia su coloración de blanco a rosa.
- Al partir las almendras se observa un color pálido en el centro, rodeado por una circunferencia de color café oscuro acompañado de un líquido color vino que escurre.

Cuando no se produce una correcta fermentación es imposible que se pueda garantizar una buena calidad del producto, por lo que será calificado negativamente por la industria procesadora, catalogando al producto como cacao corriente que al final será castigado con la disminución en su precio o podría llegar a ser rechazado.

La mala fermentación da como resultado granos de mala calidad como:

Almendras violetas: Las almendras de cacao se tornan violetas cuando no se ha completado la fermentación. Estas almendras no tienen sabor ni fragancia y producen poco sabor durante el procesamiento industrial. Si el cacao es cercano al tipo forastero las almendras serán pizarrosas, estas poseen la característica de ser compactas y tener un color violeta oscuro que será castigado por la industria.

El grano pizarroso es un grano que al ser cortado longitudinalmente en su interior presenta un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto

Almendras sobre fermentadas: Con mayor frecuencia existe almendras sobre fermentadas en aquellas zonas donde existe mayor pluviosidad, debido a que el temporal impide que el producto fermentado pueda pasar a ser secado en los patios, empezando a tomar olores desagradables por la fermentación prolongada.

Granos sobre madurados: Al germinar, los granos han perdido las sustancias necesarias para obtener una buena fermentación, además que emiten radículas que se desprenden y puede generar orificios, existiendo mayor posibilidad de que penetren insectos y hongos.

Almendras mohosas: Existen almendras mohosas cuando se fermenta granos de frutos enfermos o aparecen hongos sobre la masa en fermentación y sobreviven al secado, o cuando se ensaca el producto con niveles de humedad superiores a 7% u 8%, permitiendo que el hongo continúe su acción, atravesando la cutícula que recubre la almendras y coloniza el interior de las mismas, fomentando una pérdida de sabor y aroma.

3.2.1.1.4 Secado

Figura 22: Secado de Cacao



El secado es de vital importancia para eliminar el exceso de humedad del grano y evitar mohos y hongos, generando un buen sabor y aroma y garantizando calidad. Este proceso se da al exponer los granos al sol durante varios días, para bajar el contenido de agua del grano del 55% al 7%. En la fase del secado es necesario se remuevan los granos cada 24 horas, para permitir la liberación del CO₂ y la entrada de oxígeno que garantice el proceso de oxidación.

De acuerdo a lo establecido bajo normativa INEN NTE 175, el porcentaje máximo de humedad del cacao será de 7,5%. El secado además de eliminar la humedad innecesaria, permite que continúe la fase oxidativa iniciada en la fermentación y se completa la formación de los compuestos del aroma y sabor, desarrollando pigmentos de color marrón a partir de los compuestos fenólicos por las reacciones de condensación de la proteína quinona que ocurren después de la oxidación enzimática de polifenoles, tales como las leucocianidinas y las epicatequinas (Puziah et al., 1999; Ramli et al., 2007).

3.2.1.1.5 Clasificación por Calidad

En todo el mundo se mide los estándares de calidad con el cacao de Ghana, a partir de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. “Sin exceder los siguientes límites:

El cacao debe cumplir con ciertos requisitos para lo cual se exige el sello de calidad INEN, basado en la normas internacional ISO 9000, norma de calidad total, aceptada en todos los paisas a los que se exporta el producto. Para ser exportado, los granos deben tener un análisis basado en las normas INEN 175, 176 y 177. (INEN) Anexos 3 y 4

El cacao en grano es clasificado de acuerdo a un parámetro de calidad como se describe a continuación:

- “ASE: Arriba Superior Época (51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo).
- ASN: “ASE: Arriba Superior Navidad (51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo).
- ASS: Arriba Superior Selecto (65% fermentado mínimo, 20% violeta máximo, 12% pizarroso máximo, 3% defectuoso máximo).

- ASSPS: Arriba Superior Selecto (65% fermentado mínimo, 20% violeta máximo, 12% pizarroso máximo, 3% defectuoso máximo).
- ASSS: Arriba Superior Summer Selecto.” (ANECACAO, Boletín Técnico, 2009)

3.2.1.1.6 Almacenamiento

Para una correcta comercialización se debe colocar el producto en envases que resistan, las condiciones de manejo, transporte y almacenaje, asegurando una correcta protección para que este no sea alterado en sus características químicas o físicas.

El envase deberá poseer las siguientes indicaciones:

- Nombre del producto y tipo;
- Identificación del lote;
- Razón social de la empresa y logotipo;
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI);
- País de origen;
- Puerto de destino.

3.2.1.2 Color

El proceso de fermentación hace que se produzca una reacción en el grano de cacao, el cual a medida que se fermenta oscurece, tomando una tonalidad marrón o rojiza con estrías profundas, sinónimo de una fermentación adecuada que se da por medio de una hidrólisis de las antocianinas y la posterior oxidación de las agliconas resultantes a compuestos quinónicos, los cuales contribuyen al color pardo propio del cacao fermentado. (Lemus et al., 2002).

3.2.1.3 Aroma y Sabor

Existe una gran variedad de sabores de cacao en el Ecuador, según estudios realizados por el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) que se ha preocupado de realizar el análisis en conjunto con el Laboratorio de Calidad de Cacao, para proteger e incentivar el cultivo del mismo, determinando que en Ecuador la variedad Nacional tiene identidad sensorial, tanto en aroma como en sabor, gracias a sus particularidades en la genética de las plantaciones, de acuerdo al territorio donde se cultiva el cacao, las condiciones de clima, el ambiente, la composición del suelo, la hidratación, la región donde se lo cultiva y principalmente de su manejo, contribuyendo a la existencia de mejores oportunidades de incursionar en mercados internacionales.

Entre los sabores que podemos encontrar están: a nuez, floral o acaramelado.

Figura 23: Mapa de Sabores de ANECACAO



En la provincia de Esmeraldas hacia el Norte y Oriente podemos encontrar el cultivo de Cacao Criollo, cuya característica es su sabor suave y ligero toque de flores tipo yerba luisa, jazmín, rosas y frutales. Cuerpo medio.¹



Hacia la parte occidental y centro de la provincia de Esmeraldas encontramos otra clase de cacao, que tiene un leve sabor a flores con especias, nueces y almendras. Cuerpo de baja intensidad.



¹ Cuerpo: Permanencia del sabor en el paladar

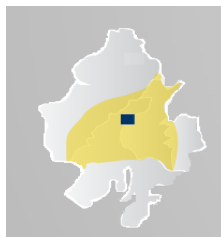
El cacao que se cultiva en el Norte de Manabí y Sur de Santo Domingo de los Tsáchilas, tiene un fuerte sabor de almendras y nueces y en ocasiones a frutas frescas. Buen cuerpo.



En el Occidente de Pichincha y Norte de Santo Domingo encontramos la presencia de un cacao de sabores débiles a flores y frutas y un fuerte aroma a maní y otros aromas pobres.



Al Oriente y Sur de Manabí, Norte de Guayas, Occidente de Bolívar y en toda la provincia de Los Ríos, encontramos el cultivo de un cacao de aroma floral entre rosas, jazmines, azahares, yerba luisa, bergamota y cítricos, brindando un cuerpo intenso y permaneciendo su aroma por largo tiempo en el paladar.



En la Amazonía los cultivos se presentan en mayor medida en las provincias de Napo y Sucumbíos, el sabor de este cacao presenta fuerte perfil de frutas tropicales pero no posee un buen cuerpo.



Al Sur de Guayas, Occidente de Cañar y Azuay y en la provincia de El Oro, encontramos un cacao con ligera fragancia de flores un toque frutal un poco dulce y mayor acidez. El cacao que se produce es una combinación entre cacao trinitario y venezolano.



3.2.1.4 Valores Nutricionales

El cacao a más de ser un producto alimenticio delicioso, está dotado de características especiales en el aspecto nutricional, brindando al organismo beneficios en la salud tanto psíquica como físicamente, según lo especifican los estudios científicos realizados por las universidades.

El cacao contiene nutrientes que ayudan a obtener energía y mejorar la presión arterial, previene enfermedades cardiacas, mejora las actividades neurológicas, además de poseer propiedades antioxidantes gracias a sus nutrientes. Debe ser comido en cantidades adecuadas, contribuyendo al valor nutricional que aporta a la dieta de una persona.

Aunque el porcentaje de nutrientes varía dependiendo del tipo de chocolate que se consuma todos contienen:

- Minerales: El calcio es el principal mineral que aporta el cacao;
 - Vitaminas: Existe una gran cantidad de vitaminas que nos aporta el cacao, entre las cuales tenemos, Vitamina A, B1, B2, B3, B6, B9, B12, C, D y E;
 - Energía: Debido a la cantidad de grasa y azúcar que posee el cacao, brinda un valor energético que ayuda al organismo a desarrollarse de manera adecuada;
 - Fibras: Se encuentran en grande cantidades;
 - Proteínas: Permiten realizar el efecto metabólico en el cuerpo humano;
 - Hidratos de carbono: La importante cantidad de hidratos de carbono son proporcionados por los azúcares que aportan casi la mitad de la energía total.
- (Salud, 2014)

Los granos de cacao contienen:

- 54% manteca de cacao;
- 11.5% proteínas;

- 9% celulosa;
- 7.5% almidón y pentosanos;
- 6% taninos;
- 5% agua;
- 2.6% olio elementos y sales;
- 2% ácidos orgánicos y esencias;
- 1.2% teobromina;
- 1% azúcares;
- 0.2% cafeína.

El cacao o posteriormente chocolate, contribuye con los nutrientes señalados además de generar placer por su sabor, produce que el cerebro libere endorfinas buenas para el mejor desenvolvimiento del mismo por su función neurotransmisora, generando sensación de bienestar y felicidad.

3.2.1.5 Precio

La ICCO realiza el cálculo y publicación de los precios de la tonelada de cacao en grano, este precio estará expresado en dólares de los Estados Unidos, euros y libras esterlinas, establecidos en función de la bolsa de Londres y en la bolsa de valores de Nueva York, fijados generalmente por la oferta y la demanda del producto.

Históricamente, desde 1959 hasta 2013, este producto ha tenido un precio promedio 1,554.8 dólares la Tonelada Métrica. Tras la crisis en Costa de Marfil entre los años

2010 y 2011 se produjo una fuerte subida en el precio del cacao, alcanzando los niveles más altos de los últimos 30 años. A partir de mediados de enero y hasta marzo, la prohibición sobre la exportación de cacao ivoriano provocó una gran tensión respecto al suministro, registrando incrementos en la última semana de enero de 2011 con un valor de 3.329 dólares por tonelada en la bolsa de Nueva York. (Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao)

El precio más alto registrado desde el año 2007 al 2013 ha sido de 3.132, 99 dólares por tonelada métrica, según lo podemos visualizar en la siguiente tabla donde encontramos los precios promedio del cacao por Tonelada Métrica.

Tabla 20: Precio Promedio de Cacao en Grano por Tonelada Métrica

PRECIO PROMEDIO DE CACAO EN GRANO POR TONELADA METRICA	
AÑO 2013	PRECIO USD
2007	1952,19
2008	2580,77
2009	2888,74
2010	3132,99
2011	2980,05
2012	2391,87
2013	2439,08

Fuente: Organización mundial del Cacao, ICCO

Elaborado: Karina Salas

En el año 2013 el precio del cacao estuvo por encima de los 2000 USD por tonelada, según datos de la Organización Mundial de Cacao, en el mes de diciembre se registró el precio más alto con 2.824,54 USD, como se puede visualizar en la siguiente tabla.

Tabla 21: Precio Promedio Mensual de Cacao en Grano año 2013

PRECIO PROMEDIO MENSUAL DE CACAO EN GRANO AÑO 2013	
Enero	\$ 2.275,44
Febrero	\$ 2.197,70
Marzo	\$ 2.153,36
Abril	\$ 2.294,49
Mayo	\$ 2.345,73
Junio	\$ 2.283,58
Julio	\$ 2.308,53
Agosto	\$ 2.483,61
Septiembre	\$ 2.616,05
Octubre	\$ 2.730,70
Noviembre	\$ 2.755,17
Diciembre	\$ 2.824,54

Fuente: Organización Mundial de Cacao en Grano

Elaborado: Karina Salas

En el año 2014 el precio del cacao se encuentra a 2,768.07 dólares la tonelada métrica.

En la siguiente tabla podremos encontrar los precios promedio del cacao en grano y semielaborados por tipo:

Tabla 22: Precios Mínimos Referenciales FOB de Cacao y Semi elaborados

PRECIOS MINIMOS REFERENCIALES FOB DE CACAO Y SEMIELABORADOS SEMANA 4 A 8 JULIO 2013	
Calidad/Presentación	US\$/45.36 kg
CACAO CCN 51	92.99
CACAO ASE	92.99
CACAO ASS	99.03
CACAO ASSS	101.82
CACAO ASSPS	106.94
MANTECA	204.27
MANTECA RESIDUAL, TIPO EXPPELLER	153.2
LICOR O PASTA	105.02
CHOCOLATE NO EDULCORADO AMARGO O SIMILARES	105.02
TORTA	12.99
TORTA RESIDUAL, TIPO EXPPELLER	1.3
POLVO	15.11

Fuente: ANECACAO

3.3 DEMANDA DE CACAO

El cacao se puede comercializar de diversas maneras, entre los productos exportables se encuentran:

El grano: crudo, tostado y Residuos

Entre los productos derivados de un proceso de industrialización o elaboración artesanal del cacao encontramos: pasta de cacao, manteca de cacao, grasa, aceite de cacao, cacao en polvo, chocolate, preparaciones alimenticias, cáscaras y demás residuos de cacao.

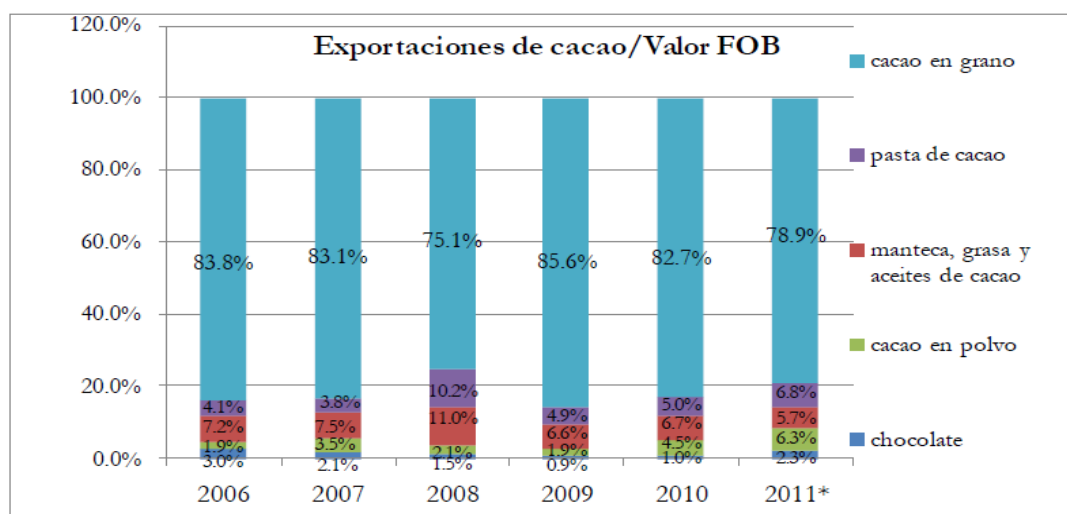
Algunos de los productos mencionados sirven para la producción del chocolate y confitería, la manteca de cacao es utilizada para la producción de productos como: tabaco, jabón y cosméticos. En la medicina sirve para tratar quemaduras, heridas, labios secos, tos, fiebre, malaria y reumatismo, por lo que también se considera un antiséptico y diurético.

En la actualidad es utilizado en la industria estética, para elaborar productos y realizar tratamientos de belleza.

3.3.1 Exportaciones de cacao

Como se puede visualizar en la siguiente figura, en su mayoría las exportaciones corresponden al cacao en grano, superando con más del 50% a todos los productos comercializados en el mercado.

Figura 24: Exportaciones de Cacao/ Valor FOB USD



Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE)

Elaboración: Dirección de investigación Comercial e Inversiones / PRO ECUADOR

Para el año 2010 según los datos del Banco Central, en el Ecuador se registraron 88 exportadores del capítulo 18, correspondiente al cacao y sus elaborados. Entre las personas vinculadas a la producción de cacao se encuentran alrededor de 1,000 acopiadores y aproximadamente 9 empresas que se dedican a la elaboración de semi elaborados, como manteca, pasta y licor.

El grano de cacao cuya partida arancelaria en el Ecuador es 1801001900 (Los demás), constituye la de mayor exportación, como se puede constatar bajo el ranking de los 10 productos de cacao con mayor exportación dentro de los tres últimos años, como se visualiza en la siguiente tabla.

Tabla 23: Ranking de las 10 Partidas Arancelarias de Cacao más Exportadas por Ecuador

AÑO 2011				AÑO 2012			AÑO 2013		
	Partida	US\$ FOB	%	Partida	US\$ FOB	%	Partida	US\$ FOB	%
1	1801001900	434.733.994	71,25%	1801001900	355.523.202	79,75%	1801001900	320556288	83,32%
2	1801001900	60.301.649	9,88%	1805000000	26.070.989	5,85%	1803100000	19975082,3	5,19%
3	1805000000	29.206.683	4,79%	1803100000	20.823.429	4,67%	1804001200	19029603,7	4,95%
4	1803100000	28.018.422	4,59%	1804001200	17.599.429	3,95%	1805000000	14834764,1	3,86%
5	1804001200	27.733.361	4,55%	1704101000	7.643.853	1,71%	1801002000	5063959,27	1,32%
6	1704101000	7.390.246	1,21%	1803200000	6.397.322	1,43%	1803200000	1993692,41	0,52%
7	1704109000	3.697.892	0,61%	1804001100	5.333.058	1,20%	1804001100	1784764,94	0,46%
8	1805000000	3.222.980	0,53%	1704109000	2.824.058	0,63%	1804002000	464889,41	0,12%
9	1803200000	2.872.486	0,47%	1704901000	1.568.955	0,35%	1802000000	436956,57	0,11%
10	1804001200	2.630.893	0,43%	1806900000	881.720	0,20%	8419310000	210664,88	0,05%

Fuente: UNASUR

Elaborado: Karina Salas

Posibles empresas compradoras de cacao en Argentina.

Tabla 24: Ranking de Empresas Según Valor FOB de Cacao Importado

RANKING DE EMPRESAS SEGÚN VALOR FOB DE CACAO IMPORTADO						
	EMPRESA	2010	2011	2012	2013	TOTAL
1	ARCOR S.A.I.C.	50358042,96	38455397,34	37239389,43	33341393,39	159.394.223
2	FERRERO ARGENTINA S.A.	8957106,69	10952078,83	7895075,59	2437830,36	30.242.091
3	NESTLE ARGENTINA S.A.	8657119,4	9482539,24	1674690,5	136794,4	19.951.144
4	KRAFT FOODS ARGENTINA SOCIEDAD ANONIMA	2887268,5	2860675,25	5978640,4	4897976,5	16.624.561
5	LA DELICIA FELIPE FORT S.A.I.C.Y F X	5777363,75	5270186,13	2534296	2906121,75	16.487.968
6	SUCESORES DE JOSE SALGADO SAIC.	2074628,27	2375019,02	2021853,31	1100733,5	7.572.234
7	HAVANNA SA.	1894571,76	2257035	1169957,92	1487276	6.808.841
8	LODISER S.A.	937316,97	1348599,74	1574251,42	2257369,2	6.117.537
9	GEORGALOS HNOS.S.A.I.C.A. X	1028483	1598634,5	1536466,24	1111966,84	5.275.551
10	FERNANDO FERRAZ S.A.	1450050,93	1411403	1067597,8	1326453,75	5.255.505
11	JUAN A.CIBERT S.A.	1022168	681956	964372,56	1313766,1	3.982.263
12	BONAFIDE GOLOSINAS S.A.	2506321,13	1199324,45	88874,5		3.794.520
13	COMPANIA AMERICANA DE ALIMENTOS S.A.	629375	970500	1240630	528370,01	3.368.875
14	MAPSA S.A.	696820,48	699052	873037,86	627077,5	2.895.988
15	INTERCAO S.A. X	774032,28	935577,32	536510,4	468141,4	2.714.261
16	JOAQUIN CUTCHET E HIJOS S.R.L. X	454323,5	905620,02	615660	331400	2.307.004
17	RENEK S.A.	445216,87	641205	518570	432239,49	2.037.231
18	CHOCOLAR SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	469275,22	572886,45	281146,25	559630,5	1.882.938
19	DEL TURISTA S.A.C.I.	520645	497948,3	445030	365600	1.829.223
20	CHOCOLATES LACASA ARGENTINA S.A.	366299,4	341733,07	424224,9	403294,63	1.535.552
21	TRONADOR S.A.C.	227800	379874,6	268838,8	575927,5	1.452.441
22	PAULISTA S.A. X	455407,8	91944,8	244532	465655,82	1.257.540
23	NUEVOS SABORES SRL.	287868	312730	214545	228482	1.043.625
24	BAVOSI S.A.	242748,2	190214,1	229344,3	150840	813.147
25	LA CABANA DE MENDOZA S.A.	177450	241998	193750	181927,4	795.125
28	LUCACEN SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	376663,85	92335	35815	25290	530.104

Fuente: UNASUR

Elaborado: Karina Salas

CAPÍTULO IV

4 ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD EN EL MERCADO ARGENTINO

El análisis de la competitividad del sector cacaotero es un componente importante para determinar el crecimiento, estabilidad y desarrollo del sector, por medio de un correcto estudio de las fuerzas competitivas de Porter.

Empezaremos con la determinación del mercado objetivo, con el fin de conocer a los posibles competidores, evaluarlos y posteriormente plantear estrategias. Un producto se vuelve competitivo cuando goza de atributos como: calidad, precio y exclusividad, que son factores que lo diferencia entre sus directos competidores. En el caso del cacao fino de aroma de Ecuador, éste cuenta con ventajas que satisfacen las necesidades del mercado, logrando la competitividad deseada, con un producto diferente y único que busca también desarrollarse en el mercado.

En la actualidad el cacao es utilizado para la realización de una infinidad de productos; pero se destaca en la utilización para la elaboración de los más finos chocolates. La producción de este manjar de los dioses, se la realiza en más y más países, por lo que es necesario identificar nuevos nichos de mercado. Entre los países no tradicionales que pueden considerarse potenciales destinos para el grano de cacao fino de aroma del Ecuador encontramos: Japón, China, Canadá, Reino Unido, Corea del Sur, Francia y Argentina; como se puede visualizar en el Anexo 5. Entre los

mercados no tradicionales que se encuentran en América tenemos a: Colombia, Canadá, Argentina y Perú.

Siendo Argentina el escogido como objeto de estudio y dejando de lado a otros países como Canadá por su diferencia lingüística, que si bien no constituye una barrera al momento de su comercialización, podría limitar el alcanzar un correcto posicionamiento; mientras que Colombia y Perú a pesar de presentar una demanda del producto y ventajas tanto logísticas como comerciales, no constituyen mercados confiables para el Ecuador, siendo estos países nuestros principales competidores, por encontrarse geográficamente en la zona tropical cercana a la línea ecuatorial y debido a que el cultivo de cacao fino de aroma se produce mejor a 20° al Norte y 20° al sur de la línea Ecuatorial, con una temperatura que no debe sobrepasar los 29°C, ni ser menor a 21°C, factores que ayudan a que el cacao en algún momento bajo un adecuado manejo logre obtener las características del cacao ecuatoriano.

4.1 INDICADORES DE LA COMPETITIVIDAD

Se puede tomar como indicador de la competitividad, la participación que tiene en el mercado argentino cada uno de los competidores. Esto depende del posicionamiento y eficiencia alcanzada por el producto de cada país. Considerándose participación favorable cuando ésta aumenta y es eficiente para poder aprovechar el mercado.

En Argentina existen productos ecuatorianos en situación óptima, entre los cuales podemos encontrar al cacao y sus elaborados, como manteca, grasas, aceite y pasta

de cacao. (ALADI, 2011). En el caso del cacao fino de aroma, este producto goza de una situación óptima, debido a que el consumo aumenta en términos de indicadores; esto quiere decir que el posicionamiento y la eficiencia van de acuerdo a la tendencia. Esta situación debería ser aprovechada por los productores ecuatorianos, pero de no ser así, podría ocurrir un desplazamiento por productos sustitutos de otros países.

4.1.1 Posicionamiento

Nuestros competidores directos, como se visualiza en el Tabla 13 son: Bolivia, Brasil, Colombia, Perú y Venezuela, quienes a pesar de su cercanía a la Argentina, presentan un posicionamiento menor al de Ecuador. De las importaciones que Argentina ha realizado, en el 2012 se registró 1.410 miles de dólares, siendo éste uno de los mejores dentro de los últimos cuatro años para el Ecuador.

Para alcanzar un correcto posicionamiento y competitividad en el mercado objetivo, se debe invertir tanto en el producto como en el mercado, por lo cual realizaremos un análisis del programa de marketing, utilizado para determinar la competitividad del producto. (Solomon, 2001)

4.1.1.1 Producto

4.1.1.1.1 Calidad

Ecuador gana su posicionamiento a través de la calidad (factor generador de competitividad), al potenciar su producto estrella el Cacao sabor arriba “Nacional” (PROECUADOR, 2014), poseedor de exquisito sabor, aroma y valores nutritivos.

Gracias a estas cualidades, el cacao ecuatoriano fue premiado en el 2011, por su calidad oral y mejor grano de cacao por región geográfica, en el Salón del Chocolate en París-Francia, compitiendo junto a 67 países. Sin embargo es preocupante que a pesar de ser un producto que representa al país, en el territorio ecuatoriano, cada vez es menor la presencia de árboles de cacao nacional, ya que las existentes son plantaciones viejas y están siendo sustituidas por productos que les genera mayor rentabilidad a los productores.

Sin embargo, la plantación de cacao no ha presentado un crecimiento representativo a pesar de que se lo siembra en la mayoría de provincias del Ecuador, el último dato que se registra es en el 2011, con una producción total de 224,163TM, sobre una superficie sembrada de 521,091 Has, como se evidencia en el tabla 18.

Para mejorar el factor de producción se ha creado un Programa Nacional de Cacao, en conjunto con el Departamento de Calidad de Cacao, para obtener mayor eficiencia y rentabilidad en la producción, mediante la capacitación de quienes intervienen en la

cadena productiva del cacao, para realizar un adecuado beneficio del producto. Cumpliendo los estándares de calidad como lo establece la Norma INEN NTE 175, 176 y 177, basada en las Normas Internacionales ISO 9000 de calidad total, aceptada en todos los países a los que se exporta el producto.

Cabe señalar que existen programas especializados en el estudio de la competitividad en el Perú para promover la calidad, los cuales son llevados a cabo por PROAMAZONIA, en conjunto con la Fundación para el Desarrollo Agrario (FDA) y la empresa Cacao VRAE, para realizar un cultivo y pos cosecha adecuados por parte de agricultores. En el 2011 las 70 mil hectáreas cultivadas alcanzaron una producción de 56.500 toneladas. (Agricultura, 2003).

Colombia ha ido más allá en el estudio de la competitividad, no solo ha hecho propuestas e investigaciones, sino que también ha firmado acuerdos, como es el caso del “Acuerdo de Competitividad de la Cadena del Cacao y su Industria”, para fomentar y establecer políticas sectoriales acorde a los retos de la globalización, logrando ser competitivos en mercados internacionales, estos acuerdos sirven para mejorar las cadenas del cacao. Colombia en el 2011 dentro de las 61.930 hectáreas alcanzó una producción de 37 mil toneladas. (Alimentos, 2012)

4.1.1.2 Precio

El precio que tiene un producto genera posibilidades de desarrollar o perder competitividad en un mercado. El precio para el cacao en grano en el mes de junio del 2014, se encontró en 3.085 dólares la tonelada. (ICCO, 2014)

Debido al alza de precio y a la demanda internacional, se ha despertado un interés en torno a la producción de cacao. Las estructuras de precios determinan la conducta del sector. Los países ven en el cacao una alternativa para el desarrollo económico y social. (Espinal, 2010)

El precio promedio del año 2013 fue de 2.439,09 dólares por tonelada. Ecuador presentó un precio promedio de 2.585,01 dólares por tonelada. El país consciente de esta situación, ha fortalecido en la última década la producción del cacao, la cual ha pasado de 165 mil Ton en el 2010 a 185 mil toneladas métricas en 2011. A la fecha existen alrededor de 415.000 hectáreas de cacao sembrado, lo que conlleva una mejora de 17% en relación al 2010 (Anecacao, 2011). Anexo 6

Un dólar más fuerte para el Ecuador podría afectar al comercio exterior ecuatoriano, debido a que implicaría un encarecimiento de los productos, generando una reducción de la competitividad ya que países que son nuestros directos competidores llegan con precios menores a los mismos mercados. (AFP, 2013)

Con respecto a nuestros competidores, Colombia comercializó su grano de cacao a 2.475,24 dólares la tonelada, mientras que el precio promedio del cacao del Perú, se encuentra en 2.358,11 dólares la tonelada. (UNASUR, 2013)

4.1.1.3 Plaza

Argentina ha logrado sobrevivir a las crisis gracias a las industrias, entre las cuales se encuentran las de procesado y envasado de alimentos. Una de ellas es la de producción de chocolates que a pesar de que el país no posee las condiciones para el cultivo de cacao, este importa los ingredientes e insumos necesarios para la elaboración de chocolate.

En la balanza comercial Argentina se puede evidenciar como muchas de las importaciones son de materia prima, que contribuye en el fortalecimiento de los diferentes sectores de la economía. El cacao fino de aroma se ubica en el treceavo lugar dentro de los productos importados por Argentina al Ecuador, como se visualiza en el tabla 11.

Para la partida 18010000110 de (LOS DEMÁS GRANO DE CACAO) encontramos que existen preferencias arancelarias, resultado de diversos acuerdos como:

El AAP. CE 59 (Acuerdo de Complementación Económica No 59 Suscrito entre Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, estados parte del MERCOSUR, y Colombia, Ecuador, Países Miembros de la CAN); cuyo principal objetivo es el de crear un

marco jurídico de cooperación e integración, facilitando la circulación de los bienes y servicios, fomentando una liberación gradual entre los signatarios mediante la eliminación de las restricciones arancelarias y no arancelarias, buscando alcanzar una Zona de libre Comercio por medio de la liberación específica para cada una de las partes.

Para el caso del cacao en grano, la desgravación es inmediata, acogiéndose al D11 de acuerdo a lo establecido en los Apéndices, donde la desgravación arancelaria otorgada por Argentina al Ecuador será de 100%. (CAN, 2004)

AR.PAR N° 4 (Acuerdo Regional Relativo a la Preferencia Arancelaria Regional), cuyo objetivo es el de otorgar preferencias arancelarias, de acuerdo a su nivel de desarrollo. Los países signatarios son: Bolivia, Brasil, Chile, Ecuador, Paraguay, Uruguay Venezuela, Argentina, Colombia, México y Perú. Anexo 7

El AAP. AM No 2 (Acuerdo de Alcance Parcial para la Liberación y Expansión del Comercio Interregional de Semillas) cuyo principal objetivo es el de promover la liberación y expansión del comercio interregional de semillas, estableciendo condiciones para el desarrollo del sistema nacional de semillas, cuyos países signatarios son: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela.

Los países signatarios establecen que las semillas no tendrán ninguna restricción, más que las establecidas para determinar características. Las cuales deberán estar debidamente envasadas y rotuladas. Deberán ser sometidas al régimen fitosanitario de defensa y control de cada país.

“Mediante este acuerdo se establecerán programas específicos de cooperación técnica, orientados a los países de desarrollo intermedio y de menor desarrollo económico relativo, con el fin de desarrollar la base empresarial de los mismos en el sector semillita y facilitar el aprovechamiento de las facilidades propiciadas por la aplicación del presente Acuerdo” (ALADI, 2011)

El arancel que se debe aplicar al cacao en grano y sus preparaciones en Argentina, es de 0%. Esto se debe a que los países no restringen su ingreso debido a que son insumos para la industria de la confitería.

Para ser beneficiarios de estas preferencias arancelarias es necesaria la obtención del certificado de origen, los cuales son expedidos por MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad, 2014)

Todos los interesados en exportar cacao al Argentina deben conocer detalladamente los requisitos establecidos la legislación de este país, ya que para la entrada del cacao, se requiere de autorizaciones previas por parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) y del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV), y del Instituto Nacional de Alimentos (INAL). (Expo Mercosur, 2014)

Requisitos fitosanitarios:

R0 - Requiere Permiso Fitosanitario de Importación.

R2 - El envío debe venir acompañado por el CF (o por el CF de Re-Exportación si corresponde), donde se certifiquen las Declaraciones Adicionales solicitadas.

R1 - Requiere inspección fitosanitaria al ingreso.

R4 - Producto sujeto a Análisis Oficial de Laboratorio al ingreso.

R8 – Ingresará a Depósito Cuarentenario bajo control oficial. (ALADI, Normas Regulatoras de Comercio Exterior en Argentina, 2012)

4.1.1.3.1 Logística

Para llegar al mercado argentino es necesario conocer el medio por donde se comercializa este producto.

En el Ecuador el grano de cacao es acumulado hasta el momento que se recolecta suficiente para transportarlo hacia Guayaquil, que es el puerto donde se acopia el producto, para luego ser exportado y vendido en el mercado internacional.

El régimen para exportación definitiva en el Ecuador es el 40, que se registra mediante la DAE (Declaración Aduanera de Exportación), la comercialización del producto se la realiza en contenedores ventilados de 20' Anexo 8. (Hidalgo, 2010); el INCOTERM más utilizado en el Argentina para la compra del grano de cacao es el FOB y la mayoría de la mercadería llega por vía acuática a la Aduana de Buenos Aires en un tiempo promedio de 18 a 25 días. (UNASUR, 2013)

Gran parte de los productos importados llega por vía marítima. En Argentina los principales puertos son: Buenos Aires, La Plata, Ensenada, Bahía Blanca y Mar del Plata, entre otros.

Las líneas navieras utilizadas para la exportación a la Argentina son:

Tabla 25: Operadores Logísticos

Puerto	Agente	Línea	Servicio	Vía	Tipo de Carga	Puerto de Embarque
Buenos Aires	APL del Ecuador	APL	TBDO	Manzanillo	DC-RC	GYE
Buenos Aires	MSC Ecuador	MSC	TBDO	Freeport	DC-RC	GYE
Buenos Aires	REMAR SA	MARUBA SCA	TBDO	Callao	DC-RC	GYE
Buenos Aires	REMAR SA	MARUBA SCA	Directo	-	DC-RC	GYE
Buenos Aires	Hamburg Sud	ALIANCA	Directo	-	DC-RC	GYE

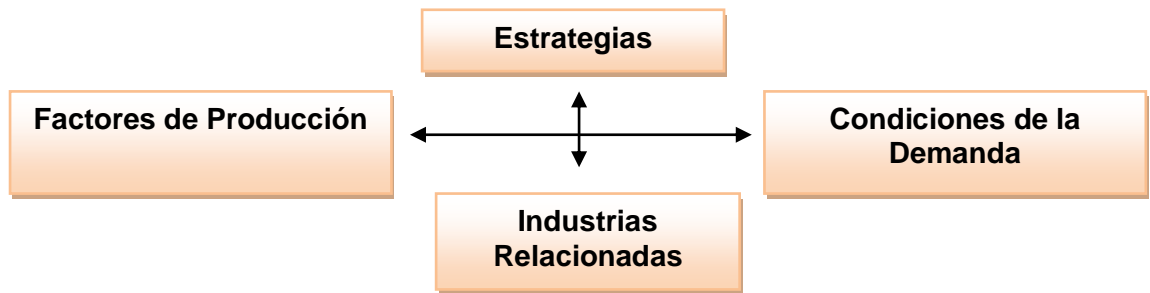
Fuente: Operador Logístico Local

En la mayoría de los casos los buques que contienen carga ecuatoriana hacen trasbordo en Perú (Puerto de Callao), Chile (San Antonio y Valparaíso) y por el norte pasando por el Canal de Panamá, los costos aproximadamente se encuentran entre 4.000 USD y 5.000 dólares. (PRO ECUADOR, 2014)

4.1.1.4 Promoción

La promoción son aquellas estrategias y actividades realizadas con la finalidad de llegar con el producto de una manera que se verán reflejadas en su rentabilidad. Para lograr el éxito se debe aplicar lo que describe el Diamante Competitivo de Porter:

Figura 25: Diamante Competitivo



Fuente: (Porter, 1992)

Desde sus inicios el cacao en grano ha sido un producto que ha generado fuertes ingresos, Ecuador ha sabido mantener su producto, haciendo que la competencia vea la necesidad de incrementar su producción. El nivel de productividad vuelve competitiva a una nación, esta es el resultado de la interacción de un conjunto de factores económicos, institucionales y sociales que incentivan u obstaculizan que los sectores eleven sus niveles de eficiencia y productividad.

4.1.1.4.1 Promoción por Productividad

El cacao en Ecuador es mayoritariamente del tipo Nacional, pero las plantaciones son viejas o no han sido renovadas, dando como resultado plantaciones de baja productividad. Esto se debe a la falta de Políticas de desarrollo Rural con organizaciones gremiales, fortaleciendo la cadena productiva y la organización de agricultores; aunque Ecuador es uno de los principales exportadores de cacao fino a nivel mundial, aún se puede evidenciar que el manejo del cultivo se lo realiza de manera tradicional, con lo que podemos definir que existe una falta de capacitación e

inversión en la tecnificación del sector, debido a que tan solo con el esfuerzo tecnológico se puede elevar la productividad, la calidad del producto ofertado al mercado.

Aunque la producción de cacao en Ecuador posee ventajas competitivas ligadas a las condiciones del ecosistema, es importante promover políticas de producción a través de la obtención y mejora de semillas, rehabilitación de huertas, podas fitosanitarias, fomentación del cultivo y la resiembra; cada una de estas actividades son amigables con el medio ambiente y generan mayor competitividad.

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca (MAGAP) a través del Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Fino de Aroma, realizó una mesa de concertación para propiciar una revolución agraria que aumente la productividad, entregando semillas, dotando de kits para la prevención de enfermedades y promoviendo políticas de sanidad en el cultivo. En los pocos casos que ha existido renovación en los cultivos de Ecuador, esta se la ha sustituido por el cacao CCN1, que a pesar de ser más resistente a las enfermedades no es lo que busca el mercado.

El Gobierno del Ecuador mediante Agrocalidad y el Departamento de Calidad de Cacao, ha aumentado la supervisión de la pureza de cacao con esfuerzos científicos, tecnológicos y operacionales, intentando cuidar y garantizar la calidad. (Francisco, 2013) En la década de los 80 el Ecuador tenía clasificación para exportar 100% de cacao fino, pero eso se ha reducido a 75% por sus mezclas con diferentes variedades.

Anexo 9.

También el gobierno ayuda con incentivos al sector cacaotero, otorgando créditos para el proceso de transformación, por medio del MAGAP y el Banco Nacional de Fomento (BNF), para invertir en insumos agrícolas, innovación tecnológica, e infraestructura del sector, fomentando acuerdos con precios justos, conforme a las exigencias del comprador; todo esto permite ser competitivos y acceder a mejores resultados financieros, fomentando la eficiencia y propiciando mejores condiciones sociales, como la generación de empleos y mejora de salarios, contribuyendo al alivio de la pobreza para disminuir la imperfección del mercado, con mano de obra especializada o infraestructura necesaria para competir en cualquier industria.

Los incentivos al sector, dependen del nivel de su exposición a la competencia internacional. Para un adecuado manejo del cultivo se debe impulsar el emprendimiento por parte de las asociaciones de productores, brindando soporte y orientación constante a los actores del beneficio del cacao e implementando procesos para un mejoramiento de calidad, aumentando así su precio.

En el mercado se reconocen dos calidades, la física y la intrínseca. La física se refiere a la forma de presentar los granos de cacao, estos deben estar limpios, con coloración marrón, y un porcentaje de humedad de 8%, mientras que la calidad intrínseca se relaciona al sabor y aroma del cacao.

No basta con que el sector quiera mejorar, es necesario la existencia de incentivos por parte del Estado, por lo que con la finalidad de impulsar los regímenes productivos en el Ecuador, se ha creado el Plan Nacional de Desarrollo, que guía la

gestión política y de inversión, el mismo que puede trabajar en conjunto con el FONDER (Fondo Integral para el Desarrollo Regional), que es un programa del gobierno argentino, orientado al fortalecimiento de manera integral y de planes y proyectos de desarrollo productivo local. La capacidad de integración entre naciones ayuda a promover una integración productiva al tener economías complementarias. Por esta razón el 22 de Septiembre del 2013, una misión comercial argentina conformada por 42 empresas visitó Ecuador con la finalidad de impulsar el comercio bilateral, participando en seminarios sobre políticas e incentivos a la inversión, destacando que el Ecuador es un buen mercado para las PYMES argentinas, generando socios estratégicos. (Tapia, 2013)

Se debe tener presente que lo más difícil muchas veces no es producir sino vender, por consiguiente es necesario realizar diferentes campañas de marketing para penetrar en el mercado y captar la atención de los consumidores argentinos, obligando a los competidores a abandonarlo.

Para lograr una penetración exitosa en mercados extranjeros, se debe emprender una fase de estudio para una posterior toma de acciones, mediante el empleo de los recursos existentes, promocionando al producto de manera competitiva para que satisfaga las necesidades del cliente y generar políticas que impulsen la comercialización.

Para el Ecuador es necesario realizar una promoción y motivación sobre las bondades y ventajas con las que cuenta su cacao en grano, fomentando el

reconocimiento y posicionamiento, tomando en cuenta que ya existe un mercado, se debe realizar una estrategia de cola, que es el mantenimiento para no descuidar el mercado cautivo e incrementar el volumen de ventas.

4.1.1.4.2 Promoción por Diferenciación

Una de las principales estrategias es la diferenciación del producto por medio del desarrollo de una marca, la misma que al ser impregnada en cualquier producto no sólo será un equivalente de calidad, también deberá crear en el consumidor el posicionamiento, donde cacao es sinónimo de Ecuador; al igual que si se habla de café inmediatamente da una connotación de pertenencia con Colombia, Suiza con sus quesos y chocolates, Italia con sus pastas, etc. Así debería posicionarse el Ecuador con su grano de cacao, dando un mensaje corto, que muchas veces es el que se quedan con mayor fijación en la mente del cliente.

Para esto se debe realizar un diseño del producto que lo diferencie de la competencia, dándole un embalaje adecuado que asegure su protección contra agentes externos que puedan alterarlo química o físicamente y que permita resistir el constante manipuleo, transporte y almacenamiento. Por lo general se comercializa en sacos de 50kg de materiales como, yute, sisal o hilados de polipropileno, ideales por su resistencia y bajo costo; se debe tener en cuenta que éstos deben ser nuevos y limpios.

Existen además diferentes certificaciones que le dan al cacao un valor agregado.

En el mundo actual los hábitos de los consumidores han cambiado, prefiriendo alimentos más sanos catalogados como productos de especialidad, obligando a los productores a obtener certificaciones. Entre ellas tenemos la certificación orgánica, la de comercio justo que comprende una certificación a aquellas plantaciones donde la producción respeta los derechos del trabajo del niño y una equidad a la distribución de beneficio del productor y la Rainforest Alliance, encargada de custodiar y promover el cuidado de la biodiversidad al momento del manejo del cultivo. (Agrocalidad, 2013). Promoviendo así la política de Investigación para el desarrollo y correcto manejo agropecuario.

Figura 26: Certificaciones



4.1.1.4.3 Promoción con Medios

Para difundir la marca y los factores competitivos del producto, en la actualidad existen varios medios para realizar campañas masivas.

Entre las campañas utilizadas están los comerciales, anuncios y comunicados difundidos a través de los diferentes medios de comunicación como, radio, televisión, revistas, folletos, correos y redes sociales, esta última ha ayudado a

disminuir costos, convirtiéndose en un arma poderosa para el posicionamiento del producto. Cabe mencionar que si bien es una buena estrategia el atacar al cliente con publicidad, el bombardeo de información puede confundirlo, sintiendo incertidumbre sobre el producto.

4.1.1.4.4 Promoción por Campañas

El cliente es analítico y está dotado de herramientas que le brinden información en tiempo real con las diversas opciones del mercado, por lo que se debe mantener una comunicación constante, creando una base de datos amplia que nos ayude a reconocer el tipo de cliente al que nos estamos dirigiendo, comprendiendo sus gustos, cultura y legislación. (UNCTAD, 2010)

Realizar campañas institucionales para estimular el consumo, como ferias a nivel nacional e internacional, donde se invita a los productores de chocolates a que conozcan las diferentes características que tiene el cacao ecuatoriano, buscando estimular y generar interés por parte de nuevos compradores y una consolidación de la demanda de aquellos que buscan nuevos y mejores motivos para afianzar su fidelidad y posicionamiento, teniendo en cuenta que los clientes buscan calidad y beneficios por parte de sus proveedores.

El comercio mundial se maneja como un trueque donde existe la idea de que si tú me compras yo también te compraré, desarrollando una mejor apertura de mercados y estableciendo mecanismos de integración. Mientras que si se cierran las puertas a los

productos extranjeros, lo que encontraremos será mercado con varios obstáculos de entrada. (Ríos, 2004)

También se debería continuar participando en concursos donde se premie la calidad oral del cacao, tomando en cuenta que por esta cualidad llegó a convertirse en uno de los invitados de honor en los premios Oscar 2014, donde se entregó el chocolate a los asistentes por medio de réplicas del premio Oscar elaborado en chocolate blanco de cacao ecuatoriano, ganando así posicionamiento a nivel mundial.

Recordar que no se puede tener control ni de los clientes ni de los competidores, pero si se puede ser líder en las estrategias y procesos, pretendiendo realzar la fabricación de chocolates en América Latina, debido a que ésta es la tierra natal del árbol de cacao, apostando así a obtener chocolates puros.

Para fomentar y respaldar el cultivo de la variedad de cacao fino de aroma, Ecuador al ser el más grande exportador de este producto pretende crear FINACAO que sería una Organización de Países Productores de Cacao Fino de Aroma cuya finalidad es la de brindar la información necesaria acerca de la producción y mejoramiento de un desarrollo sostenible del cacao.

4.1.1.4.5 Promoción Vinculada

Recordar que el incentivo al sector cacaotero no sólo contribuye a la mejora del mismo, sino que fomenta el turismo en Ecuador, mediante la promoción de la Ruta

del Cacao, que ha sido catalogada por la revista Traveler como uno de los 20 sitios del mundo que se debe visitar en el 2014. Entre las provincias que recorre esta ruta están Guayas, Cañar, Los Ríos y El Oro, donde se encontrará varias haciendas dedicadas al cultivo. (Ruta del Cacao, 2013)

Figura 27: Promoción Turística del Ecuador



4.1.2 Eficiencia

Un producto no se vuelve competitivo sólo por su posicionamiento, sino que también es necesario que exista eficiencia por parte del sector, por medio de un ambiente nacional dinámico y desafiante, enfocado a lo que desea la demanda. Existe más eficiencia en el momento en que se logra mayores o mejores resultados, utilizando los recursos de manera adecuada, en muchos casos las mejoras de productividad mediante la correcta utilización y optimización de insumos reduce costos, aumentando la eficiencia para llegar al cliente.

El grano de cacao ecuatoriano en el mercado Argentino es eficiente, debido su alta participación con respecto a todas las importaciones de este producto. Esto quiere decir que los proveedores ecuatorianos están aprovechando las posibilidades y

facilidades que brinda el país. Para mejorar esta eficiencia es necesario eliminar los obstáculos, diferenciándose de los competidores existentes y futuros.

Según datos del Foro Económico Mundial, dentro de los 144 países evaluados de acuerdo a su competitividad, Ecuador en el año 2013 se ubicó en el puesto 71 subiendo 15 puestos desde el 2012. Pero lamentablemente se encuentra por debajo de Colombia y Perú en competitividad. Para que un país sea considerado como competitivo se debe tomar en cuenta que existen diversas variables entre estas tenemos: las instituciones, infraestructura, macroeconomía, salud, educación superior mercado bienes mercado laboral innovación entre otros. (Ayala.2013)

4.2 ANÁLISIS FODA

INDICADOR	INDICE	OPORTUNIDAD O AMENAZA	
PROCESO DE MANEJO DE ESTANDARES DE CALIDAD	99%	Para la exportación de cacao en grano la producción debe certificar que posee la calidad necesaria	FORTALEZA
PAISES PRODUCTORES DE CACAO FINO DE AROMA	63%	El 63% da cacao fino de aroma se lo siembra en territorio ecuatoriano	FORTALEZA
NIVELES DE PRODUCCION DE CACAO	45%	En 11 de las 24 Provincias del Ecuador se cultiva el grano de cacao	FORTALEZA
CONDICIONES GEOGRAFICAS Y FISICAS DEL CULTIVO	80%	El 80% del cacao en Ecuador es de la variedad Fino de aroma gracias a los factores geográficos.	FORTALEZA
ASOCIACIONES VINCULADAS AL CACAO	-20%	Deficiencia de gremios y entidades que ayuden a fomentar un manejo adecuado del grano en la fase de post cosecha	OPORTUNIDAD
POSICIONAMIENTO EN EL MERCADO	376	Ecuador es el mayor exportador de cacao al mercado argentino.	OPORTUNIDAD
RELACIONES COMERCIALES ENTRE PAISES	100%	Acuerdos comerciales que propician hasta un 100% de desgravación arancelaria.	OPORTUNIDAD
POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA	17816	En el Ecuador 1744,816 habitantes de dedican a la agricultura, ganadería, caza y silvicultura.	OPORTUNIDAD
PRECIO DEL CACAO A NIVEL MUNDIAL	8,13%	Un dólar más fuerte con relación a la moneda encarece el producto 1 Dólar = 8,13 Pesos Argentinos	DEBILIDAD
INFRAESTRUCTURA DEL SECTOR CACAOTERO	90%	El cacao sigue siendo tratado de manera tradicional en un 90% de los casos	DEBILIDAD
PUERTO UTILIZADO PARA LA EXPORTACIÓN	90%	El 90% del cacao en grano es exportado por el Puerto de Guayaquil.	DEBILIDAD
EXISTENCIA DE COMPETIDORES ACTUALES Y FUTUROS	2	Colombia y Perú constituyen los principales competidores de cacao fino de aroma.	AMENAZA
TRAMITOLOGIA EXISTENTE	12	La documentación para hacernos acreedores a preferencias arancelarias incrementa la dificultad de exportar	AMENAZA

Elaborado: Karina Salas

4.2.1 Fortalezas

FORTALEZAS	
F1	El sector posee controles para manejar estándares de calidad al momento de exportar el cacao.
F2	Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma a nivel mundial.
F3	Las condiciones agroclimáticas y geográficas son ideales para fomentar el cultivo de cacao orgánico con componentes genéticos únicos.
F4	Proliferación de solidez en asociaciones, comités y empresas que organizan a los productores brindando información y fomentando asistencia técnica del cultivo.
F5	Creación de campañas que promuevan la asistencia técnica que capacita a los agricultores.
F6	Baja la incidencia de la presencia de enfermedades que afectan al cacao ecuatoriano.
F7	Existe atención por parte del Gobierno brindando créditos para fortalecer al sector.
F8	El mercado escogido presenta acuerdos.
F9	Debido a que el dólar es la moneda de transacción para la compra del producto, propicia la ventaja de no ser depreciada.
F10	Ser catalogado como el mejor cacao en feria internacionales, sembrando precedente para ser utilizado por diferentes países en la producción de los más finos confites, bombones y chocolates.

4.2.2 Debilidades

DEBILIDADES	
D1	Bajos niveles tecnológicos en las actividades post cosecha, impiden el establecimiento de procesos eficientes para incrementar la oferta. El manejo del cacao sigue siendo tratado de manera tradicional.
D2	Existencia de plantaciones de baja productividad, debido a su edad.
D3	Los agricultores ven al cultivo como una actividad complementaria a sus ingresos, pues mantienen su actividad principal en cultivos de corto plazo.
D4	Existe gran deficiencia de asistencia técnica e incentivos por parte de instituciones afines al sector.
D5	Monopolio en el puerto de Guayaquil, al ser el único puerto por donde se comercializa el cacao al mundo.
D6	La dificultad que enfrentan los exportadores para obtener los documentos que facultan al producto su salida del país y el acceso a las preferencias arancelarias obtenidas mediante acuerdos que faciliten su ingreso a nuevos mercados.
D7	Falta de estudio de nuevos nichos de mercados, en donde un correcto manejo promocional podría generar incremento de la demanda y posicionamiento.

4.2.3 Oportunidades

OPORTUNIDADES	
O1	Crear un organismo especializado en el manejo del cacao fino de aroma.
O2	Fomentar las buenas relaciones que existen entre Ecuador y Argentina generando alianzas estratégicas que promuevan el intercambio bilateral.
O3	Crear fuentes de trabajo y mejor calidad de vida.
O4	Aprovechar los acuerdos que brindan preferencias arancelarias hasta del 100% para nuestro producto para aumentar la demanda.
O5	El mercado a nivel mundial busca productos orgánicos, y la mayoría del producto ecuatoriano está adquiriendo esta característica para tener mayor competitividad.
O6	Demanda por parte de grandes e importantes empresas dedicadas a la producción de cacao en Argentina.
O7	Interés por parte de las entidades públicas por desarrollar un producto que genere identidad a través del establecimiento y proliferación de la denominación “Arriba” como cacao fino de aroma de Ecuador.
O8	Gracias al plan del gobierno, se financiará actividades que promuevan el incremento de aquellos productos que generan rentabilidad.
O9	Tener un cultivo que a pesar de demorarse en generar frutos, producirá constantemente hasta que las plantaciones se vuelvan viejas y de poca producción.
O10	Generar incentivos para los países que inviertan en el producto.

4.2.4 Amenazas

AMENAZAS	
A1	Las plantaciones no son jóvenes y a medida que pasa el tiempo su producción va disminuyendo.
A2	La inestabilidad política, económica y comercial por la que pasa el país no ofrece un escenario atractivo para la inversión.
A3	Presencia de factores externos que dañen el cultivo ya sea por posibles plagas o cambios climáticos que afecten al cultivo, como es el caso del Fenómeno del Niño.
A4	El fortalecimiento de los competidores directos al desarrollar estudios y tecnificación que promuevan su competitividad.
A5	Falta de productividad en relación a la demanda existente y futura.
A6	Existencia de barreras no arancelarias que impidan la circulación correcta del producto hacia los lugares de destino.
A7	Saturación del mercado, provocando una caída de precios.

MATRIZ DE IMPACTO

	FORTALEZAS	ALTO	MEDIO	BAJO
F1	El sector posee controles para manejar estándares de calidad al momento de exportar el cacao.	5		
F2	Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma a nivel mundial.	5		
F3	Las condiciones agroclimáticas y geográficas son ideales para fomentar el cultivo de cacao orgánico con componentes genéticos únicos.		3	
F4	Proliferación de solidez en asociaciones, comités y empresas que organizan a los productores brindando información y fomentando asistencia técnica del cultivo.		3	
F5	Creación de campañas que promuevan la asistencia técnica que capacita a los agricultores.			1
F6	Baja la incidencia de la presencia de enfermedades que afectan al cacao ecuatoriano.	5		
F7	Existe atención por parte del Gobierno brindando créditos para fortalecer al sector.		3	
F8	El mercado escogido presenta acuerdos.	5		
F9	Debido a que el dólar es la moneda de transacción para la compra del producto, propicia la ventaja de no ser depreciada.		3	
F10	Ser catalogado como el mejor cacao en feria internacionales, sembrando precedente para ser utilizado por diferentes países en la producción de los más finos confites, bombones y chocolates.	5		

	DEBILIDADES	ALTO	MEDIO	BAJO
D1	Bajos niveles tecnológicos en las actividades post cosecha, impiden el establecimiento de procesos eficientes para incrementar la oferta. El manejo del cacao sigue siendo tratado de manera tradicional.	5		
D2	Existencia de plantaciones de baja productividad, debido a su edad.		3	
D3	Los agricultores ven al cultivo como una actividad complementaria a sus ingresos, pues mantienen su actividad principal en cultivos de corto plazo.			1
D4	Existe gran deficiencia de asistencia técnica e incentivos por parte de instituciones afines al sector.	5		
D5	Monopolio en el puerto de Guayaquil, al ser el único puerto por donde se comercializa el cacao al mundo.	5		
D6	La dificultad que enfrentan los exportadores para obtener los documentos que facultan al producto su salida del país y el acceso a las preferencias arancelarias obtenidas mediante acuerdos que faciliten su ingreso a nuevos mercados.		3	
D7	Falta de estudio de nuevos nichos de mercados, en donde un correcto manejo promocional podría generar incremento de la demanda y posicionamiento.		3	

	OPORTUNIDADES	ALTO	MEDIO	BAJO
O1	Crear un organismo especializado en el manejo del cacao fino de aroma.	5		
O2	Fomentar las buenas relaciones que existen entre Ecuador y Argentina generando alianzas estratégicas que promuevan el intercambio bilateral.	5		
O3	Crear fuentes de trabajo y mejor calidad de vida.	5		
O4	Aprovechar los acuerdos que brindan preferencias arancelarias hasta del 100% para nuestro producto para aumentar la demanda.	5		
O5	El mercado a nivel mundial busca productos orgánicos, y la mayoría del producto ecuatoriano está adquiriendo esta característica para tener mayor competitividad.		3	
O6	Demanda por parte de grandes e importantes empresas dedicadas a la producción de cacao en Argentina.	5		
O7	Interés por parte de las entidades públicas por desarrollar un producto que genere identidad a través del establecimiento y proliferación de la denominación “Arriba” como cacao fino de aroma de Ecuador.		3	
O8	Gracias al plan del gobierno, se financiará actividades que promuevan el incremento de aquellos productos que generan rentabilidad.			1
O9	Tener un cultivo que a pesar de demorarse en generar frutos, producirá constantemente hasta que las plantaciones se vuelvan viejas y de poca producción.		3	
O10	Generar incentivos para los países que inviertan en el producto.			1

	AMENAZAS	ALTO	MEDIO	BAJO
A1	Las plantaciones no son jóvenes y a medida que pasa el tiempo su producción va disminuyendo.		3	
A2	La inestabilidad política, económica y comercial por la que pasa el país no ofrece un escenario atractivo para la inversión.		3	
A3	Presencia de factores externos que dañen el cultivo ya sea por posibles plagas o cambios climáticos que afecten al cultivo, como es el caso del Fenómeno del Niño.			1
A4	El fortalecimiento de los competidores directos al desarrollar estudios y tecnificación que promuevan su competitividad.	5		
A5	Falta de productividad en relación a la demanda existente y futura.		3	
A6	Existencia de barreras no arancelarias que impidan la circulación correcta del producto hacia los lugares de destino.			1
A7	Saturación del mercado, provocando una caída de precios.			1

4.2.5 Relación y Priorización

		O1	O2	O3	O4	O5	O6	O7	O8	O9	O10	TOTAL
	FORTALEZAS/OPORTUNIDADES	Crear un organismo especializado en el manejo del cacao fino de aroma.	Fomentar las buenas relaciones que existen entre Ecuador y Argentina generando alianzas estratégicas que promuevan el intercambio bilateral.	Crear fuentes de trabajo y mejor calidad de vida.	Aprovechar los acuerdos que brindan preferencias arancelarias hasta del 100% para nuestro producto para aumentar la demanda.	El mercado a nivel mundial busca productos orgánicos, y la mayoría del producto ecuatoriano está adquiriendo esta característica para tener mayor competitividad.	Demanda por parte de grandes e importantes empresas dedicadas a la producción de cacao en Argentina.	Interés por parte de las entidades públicas por desarrollar un producto que genere identidad a través del establecimiento y proliferación de la denominación "Arriba" como cacao fino de aroma de Ecuador.	Gracias al plan del gobierno, se financiará actividades que promuevan el incremento de aquellos productos que generan rentabilidad.	Tener un cultivo que a pesar de demorarse en generar frutos, producirá constantemente hasta que las plantaciones se vuelvan viejas y de poca producción.	Generar incentivos para los países que inviertan en el producto.	
F1	El sector posee controles para manejar estándares de calidad al momento de exportar el cacao.	5	3	3	5	5	5	5	3	3	3	40
F2	Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma a nivel mundial.	5	3	5	5	3	5	3	5	5	1	40
F3	Las condiciones agroclimáticas y geográficas son ideales para fomentar el cultivo de cacao orgánico con componentes genéticos únicos.	3	1	3	1	5	3	5	1	5	1	28
F4	Proliferación de solidez en asociaciones, comités y empresas que organizan a los productores brindando información y fomentando asistencia técnica del cultivo.	5	3	5	5	1	3	5	5	3	1	36
F5	Creación de campañas que promuevan la asistencia técnica que capacita a los agricultores.	3	1	5	1	5	5	5	5	3	1	34
F6	Baja la incidencia de la presencia de enfermedades que afectan al cacao ecuatoriano.	3	1	5	3	5	3	3	3	5	1	32
F7	Existe atención por parte del Gobierno brindando créditos para fortalecer al sector.	5	5	5	3	1	3	5	5	5	5	42
F8	El mercado escogido presenta acuerdos.	3	5	1	5	5	3	5	5	3	5	40
F9	Debido a que el dólar es la moneda de transacción para la compra del producto, propicia la ventaja de no ser depreciada.	3	3	3	1	5	5	5	5	1	5	36
F10	Ser catalogado como el mejor cacao en feria internacionales, sembrando precedente para ser utilizado por diferentes países en la producción de los más finos confites, bombones y chocolates.	5	1	1	3	5	5	5	5	3	1	34
	TOTAL	40	26	36	32	40	40	46	42	36	24	

Relación	Valoración
Alto	5
Medio	3
Bajo	1

PROMEDIO FORTALEZAS	36
PROMEDIO OPORTUNIDADES	36

Las Fortalezas y Oportunidades más relevantes son las que tiene igual o mayor puntuación que el promedio.

FORTALEZAS/AMENAZAS		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	TOTAL
		Las plantaciones no son jóvenes y a medida que pasa el tiempo su producción va disminuyendo.	La inestabilidad política, económica y comercial por la que pasa el país no ofrece un escenario atractivo para la inversión.	Presencia de factores externos que dañen el cultivo ya sea por posibles plagas o cambios climáticos que afecten al cultivo, como es el caso del Fenómeno del Niño.	El fortalecimiento de los competidores directos al desarrollar estudios y tecnificación que promuevan su competitividad.	Falta de productividad en relación a la demanda existente y futura.	Existencia de barreras no arancelarias que impidan la circulación correcta del producto hacia los lugares de destino.	Saturación del mercado, provocando una caída de precios.	
F1	El sector posee controles para manejar estándares de calidad al momento de exportar el cacao.	5	3	1	5	5	3	5	27
F2	Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma a nivel mundial.	5	1	5	5	5	3	5	29
F3	Las condiciones agroclimáticas y geográficas son ideales para fomentar el cultivo de cacao orgánico con componentes genéticos únicos.	5	1	5	1	3	1	1	17
F4	Proliferación de solidez en asociaciones, comités y empresas que organizan a los productores brindando información y fomentando asistencia técnica del cultivo.	3	5	3	3	5	1	1	21
F5	Creación de campañas que promuevan la asistencia técnica que capacita a los agricultores.	3	3	1	3	5	3	3	21
F6	Baja la incidencia de la presencia de enfermedades que afectan al cacao ecuatoriano.	3	1	5	3	3	1	1	17
F7	Existe atención por parte del Gobierno brindando créditos para fortalecer al sector.	1	5	1	3	5	3	1	19
F8	El mercado escogido presenta acuerdos.	1	5	1	5	3	5	1	21
F9	Debido a que el dólar es la moneda de transacción para la compra del producto, propicia la ventaja de no ser	1	5	1	5	3	3	5	23
F10	Ser catalogado como el mejor cacao en feria internacionales, sembrando precedente para ser utilizado	5	3	5	3	3	3	5	27
TOTAL		32	32	28	36	40	26	28	

Relación	Valoración
Alto	5
Medio	3
Bajo	1

PROMEDIO FORTALEZAS	22
PROMEDIO AMENAZAS	32

Las Fortalezas y Amenazas más relevantes son las que tiene igual o mayor puntuación que el promedio.

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	010	TOTAL	
DEBILIDADES/OPORTUNIDADES	Crear un organismo especializado en el manejo del cacao fino de aroma.	Fomentar las buenas relaciones que existen entre Ecuador y Argentina generando alianzas estratégicas que promuevan el intercambio bilateral.	Crear fuentes de trabajo y mejor calidad de vida.	Aprovechar los acuerdos que brindan preferencias arancelarias hasta del 100% para nuestro producto para aumentar la demanda.	El mercado a nivel mundial busca productos orgánicos, y la mayoría del producto ecuatoriano está adquiriendo esta característica para tener mayor competitividad.	Demanda por parte de grandes e importantes empresas dedicadas a la producción de cacao en Argentina.	Interés por parte de las entidades públicas por desarrollar un producto que genere identidad a través del establecimiento y proliferación de la denominación "Arriba" como cacao fino de aroma de Ecuador.	Gracias al plan del gobierno, se financiará actividades que promuevan el incremento de aquellos productos que generan rentabilidad.	Tener un cultivo que a pesar de demorarse en generar frutos, producirá constantemente hasta que las plantaciones se vuelvan viejas y de poca producción.	Generar incentivos para los países que inviertan en el producto.		
D1	Bajos niveles tecnológicos en las actividades post cosecha, impiden el establecimiento de procesos eficientes para incrementar la oferta. El manejo del cacao sigue siendo tratado de manera tradicional.	5	1	5	3	5	1	5	5	3	1	34
D2	Existencia de plantaciones de baja productividad, debido a su edad.	5	1	1	1	3	1	5	5	3	1	26
D3	Los agricultores ven al cultivo como una actividad complementaria a sus ingresos, pues mantienen su actividad principal en cultivos de corto plazo.	3	1	5	1	5	1	5	5	5	1	32
D4	Existe gran deficiencia de asistencia técnica e incentivos por parte de instituciones afines al sector.	5	1	3	1	1	1	5	5	5	1	28
D5	Monopolio en el puerto de Guayaquil, al ser el único puerto por donde se comercializa el cacao al mundo.	3	5	5	5	1	3	5	5	1	5	38
D6	La dificultad que enfrentan los exportadores para obtener los documentos que facultan al producto su salida del país y el acceso a las preferencias arancelarias obtenidas mediante acuerdos que faciliten su ingreso a nuevos mercados.	1	5	3	5	5	3	5	5	1	3	36
D7	Falta de estudio de nuevos nichos de mercados, en donde un correcto manejo promocional podría generar incremento de la demanda y posicionamiento.	5	5	3	5	1	5	3	3	1	5	36
TOTAL		27	19	25	21	21	15	33	33	19	17	

Relación	Valoración
Alto	5
Medio	3
Bajo	1

PROMEDIO DEBILIDADES	33
PROMEDIO OPORTUNIDADES	23

Las Debilidades y Oportunidades más relevantes son las que tiene igual o mayor puntuación que el promedio.

		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	TOTAL
DEBILIDADES/AMENAZAS		Las plantaciones no son jóvenes y a medida que pasa el tiempo su producción va disminuyendo.	La inestabilidad política, económica y comercial por la que pasa el país no ofrece un escenario atractivo para la inversión.	Presencia de factores externos que dañen el cultivo ya sea por posibles plagas o cambios climáticos que afecten al cultivo, como es el caso del Fenómeno del Niño.	El fortalecimiento de los competidores directos al desarrollar estudios y tecnificación que promuevan su competitividad.	Falta de productividad en relación a la demanda existente y futura.	Existencia de barreras no arancelarias que impidan la circulación correcta del producto hacia los lugares de destino.	Saturación del mercado, provocando una caída de precios.	
D1	Bajos niveles tecnológicos en las actividades post cosecha, impiden el establecimiento de procesos eficientes para incrementar la oferta. El manejo del cacao sigue siendo tratado de manera tradicional.	3	5	5	5	5	1	1	25
D2	Existencia de plantaciones de baja productividad, debido a su edad.	5	3	5	1	5	1	1	21
D3	Los agricultores ven al cultivo como una actividad complementaria a sus ingresos, pues mantienen su actividad principal en cultivos de corto plazo.	5	5	5	5	5	1	1	27
D4	Existe gran deficiencia de asistencia técnica e incentivos por parte de instituciones afines al sector.	5	3	5	1	5	1	1	21
D5	Monopolio en el puerto de Guayaquil, al ser el único puerto por donde se comercializa el cacao al mundo.	1	5	1	5	1	5	1	19
D6	La dificultad que enfrentan los exportadores para obtener los documentos que facultan al producto su salida del país y el acceso a las preferencias arancelarias obtenidas mediante acuerdos que faciliten su ingreso a nuevos mercados.	1	5	1	5	1	5	1	19
D7	Falta de estudio de nuevos nichos de mercados, en donde un correcto manejo promocional podría generar incremento de la demanda y posicionamiento.	1	5	1	5	5	5	5	27
TOTAL		21	31	23	27	27	19	11	

Impacto	Valoración
Alto	5
Medio	3
Bajo	1

PROMEDIO DEBILIDADES	23
PROMEDIO AMENAZAS	23

Las Debilidades y Amenazas más relevantes son las que tiene igual o mayor puntuación que el promedio.

4.2.6 FODA por Perspectiva

		COMPONENTES DEL FODA	FUERZA	PROPUESTA DE VALOR	IMPULSOR	OBJETIVO	ES	M	A	R	T
PERSPECTIVA FINANCIERA	O3	Crear fuentes de trabajo y mejor calidad de vida.	CREAR FUENTES DE TRABAJO	INSENTIVAR LA EXPORTACIÓN	INSENTIVOS A QUIENES INTERVIENEN EN LA PRODUCCIÓN DE CACAO	INCREMENTAR LA OFERTA. PARA FOMENTAR EL INGRESO DE DIVISAS	EN LAS PROVINCIAS PRODUCTORAS DE CACAO EN ECUADOR	CUBRIR LA DEMANDA DEL MERCADO ARGENTINO	SI	SI	2017
	O8	Gracias al plan del gobierno, se financiará actividades que promuevan el incremento de aquellos productos que generan rentabilidad.	POLÍTICAS GUBERNAMENTALES QUE PROMUEVEN LA PRODUCCIÓN NACIONAL	APROVECHAMIENTO DE LAS POLÍTICAS GUBERNAMENTALES	ESTABLECIENDO PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS ALINEADOS CON ESTAS POLÍTICAS	INCREMENTAR LA OFERTA DE CACAO FINO DE AROMA	EN EL ECUADOR	CUBRIR LA DEMANDA DEL MERCADO ARGENTINO	SI	SI	2017
	F9	Debido a que el dólar es la moneda de transacción para la compra del producto, propicia la ventaja de no ser depreciada.	MONEDA NO DEPRECIABLE	TRANSACCIONES EN DÓLARES	POLÍTICA ECONÓMICA DOLARIZADA QUE TIENE EL PAÍS	MANTENER LAS TRANSACCIONES EN DÓLARES	EN LA REGIÓN	INGRESO MONETARIO NO DEPRECIABLE	SI	SI	2015
	A2	La inestabilidad política, económica y comercial por la que pasa el país no ofrece un escenario atractivo para la inversión.	INESTABILIDAD POLÍTICA, ECONÓMICA Y COMERCIAL A NIVEL INTERNACIONALL	INCENTIVAR LAS RELACIONES COMERCIALES EN LA REGIÓN	MEDIANTE ACUERDOS COMERCIALES	DINAMIZAR EL COMERCIO	EN LA REGIÓN	MANTENER UN NIVEL COMERCIO ESTABLE	SI	SI	2015

		COMPONENTES DEL FODA	FUERZA	PROPUESTA DE VALOR	IMPULSOR	OBJETIVO	ES	M	A	R	T
PERSPECTIVA DE CLIENTE	A5	Falta de productividad en relación a la demanda existente y futura.	OFERTA INSUFICIENTE	INCREMENTAR LA PRODUCCIÓN	SIEMBRA DE NUEVAS PLANTAS DE CACAO FINO DE AROMA	INCREMENTAR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL CULTIVO	EN LAS PROVINCIAS PRODUCTORAS DE CACAO EN ECUADOR	INCREMENTAR LA OFERTA DE CACAO FINO DE AROMA PARA LA SATISFACCIÓN DE LA DEMANDA	SI	SI	2017
	O7	Interés por parte de las entidades públicas por desarrollar un producto que genere identidad a través del establecimiento y proliferación de la denominación “Arriba” como cacao fino de aroma de Ecuador.	GENERAR IDENTIDAD DEL CACAO FINO DE AROMA DE ECUADOR	INVOLUCRAR A LAS ENTIDADES PÚBLICAS EN EL PROCESO	DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PARA UN MEJOR POSICIONAMIENTO	APALANCAR EL POSICIONAMIENTO DEL CACO FINO DEAROMA EN EL MERCADO ARGENTINA	EN ECUADOR	GENERAR CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES	SI	SI	2015
	F2	Ecuador es el mayor productor de cacao fino de aroma a nivel mundial.	PRODUCE MAS DEL 63% DE CACAO FINO DE AROMA A NIVEL MUNDIAL	LA OFERTA DE UN PRODUCTO GALARDONADO POR SU AROMA Y SABOR	APROVECHANDO LAS CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS Y GEOGRÁFICAS	MANTENER EL LIDERAZGO MUNDIAL DE LA OFERTA DE ESTA VARIEDAD DE CACAO	MUNDIAL	VENTAJA EN LA OFERTA	SI	SI	2015
	D7	Falta de estudio de nuevos nichos de mercados, en donde un correcto manejo promocional podría generar incremento de la demanda y posicionamiento.	FALTA DE ESTUDIO DE MERCADO	DIAGNÓSTICO Y EVALUACIÓN DEL MERCADO ARGENTINO CON RESPECTO AL PRODUCTO DE ESTUDIO	IMPLEMENTACIÓN DE METODOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS QUE ARROJEN INFORMACIÓN	DESARROLLO DE UN MEJOR POSICIONAMIENTO CON BASE A LA INFORMACIÓN OBTENIDA Y PROCESADA	EN ARGENTINA	CONOCER Y AMPLIAR LOS NICHOS DE MERCADO DE CACAO FINO DE AROMA ECUATORIANO EN ARGENTINA	SI	SI	2015
	A4	El fortalecimiento de los competidores directos al desarrollar estudios y tecnificación que promuevan su competitividad.	COMPETIDORES CON VENTAJA TÉCNICA E INFORMACIÓN DEL PROCESO	INVERSIÓN EN DESARROLLO DE ESTUDIOS Y TECNIFICACIÓN DEL SECTOR CACAOTERO	APOYO GUBERNAMENTAL, INSTITUCIONAL Y DE ASOCIACIONES CACAOTERAS	EQUIPARAR Y MEJORAR LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CACAOTERO ECUATORIANO	EN ECUADOR	CRECIENTE COMPETITIVIDAD Y RENTABILIDAD PARA EL SECTOR CACAOTERO	SI	SI	2016

		COMPONENTES DEL FODA	FUERZA	PROPUESTA DE VALOR	IMPULSOR	OBJETIVO	ES	M	A	R	T
PERSPECTIVA DE PROCESOS INTERNOS	F1	El sector posee controles para manejar estándares de calidad al momento de exportar el cacao.	CONTROLES DE CALIDAD	INSPECCIONES Y CERTIFICACIONES DE CALIDAD	EN BASE A NORMATIVAS ESPECIALIZADAS ESTABLECIDAS	MANTENER ESTÁNDARES DE CALIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA	EN ECUADOR	CACAO DE CALIDAD RECONOCIDO A NIVEL MUNDIAL	SI	SI	2014
	D1	Bajos niveles tecnológicos en las actividades post cosecha, impiden el establecimiento de procesos eficientes para incrementar la oferta. El manejo del cacao sigue siendo tratado de manera tradicional.	BAJOS NIVELES TECNOLÓGICOS	INVERSIÓN EN TECNOLOGÍA Y CAPACITACIÓN	APOYO GUBERNAMENTAL, INSTITUCIONAL Y DE ASOCIACIONES CACAOTERAS	LOGRAR UN MANEJO POS COSECHA ADECUADO	EN ECUADOR	MANEJO DE PROCESOS ADECUADOS POST COSECHA QUE FOMENTEN LA COMPETITIVIDAD	SI	SI	2014

		COMPONENTES DEL FODA	FUERZA	PROPUESTA DE VALOR	IMPULSOR	OBJETIVO	ES	M	A	R	T
PERSPECTIVA DE APRENDIZAJE Y CRECIMIENTO	O1	Crear un organismo especializado en el manejo del cacao fino de aroma.	ORGANISMO ESPECIALIZADO	CONVENCIONES	ESTABLECIMIENTO Y SUBSCRIPCIÓN DE CONVENIOS, TRATADOS.	UN ORGANISMO ESPECIALIZADO EN EL MANEJO Y MEJORAMIENTO DEL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL CACAO	EN ECUADOR	ORGANISMO ESPECIALIZADO EN FUNCIONAMIENTO	SI	SI	2016

CAPÍTULO V

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- El Ecuador es poseedor de las condiciones geográficas y naturales que fomentan el desarrollo de la calidad del cultivo, así como de una variedad de grano genéticamente diferente que es reconocido a nivel mundial por sus características únicas en aroma y sabor que fomentan una alta calidad oral.
- La mayoría de países productores de cacao se dedican al cultivo de cacao común, mientras que en el Ecuador en su mayoría es de cacao fino de aroma, cuya producción y cultivo está siendo custodiada por el Departamento de Calidad de Cacao, con la finalidad de garantizar y mantener el cultivo por encima de su sustituto, el cacao de la variedad CCN-51 que si bien es más resistente a enfermedades, no posee las características del cacao tipo Nacional.
- Tanto Colombia como Perú a pesar de ser los competidores directos aun no poseen la producción de cacao fino de aroma, que requiere el mercado internacional.
- En la actualidad el cacao de Ecuador es catalogado como un producto estrella en el mercado argentino.

- Existen varias organizaciones públicas y privadas dedicadas a fomentar la producción de cacao fino de aroma en el Ecuador. Encaminando sus acciones al estudio y promoción de proyectos de reactivación que propicie una renovación agraria.
- Las instituciones financieras están acreditadas para brindar el apoyo por medio de créditos que ayuden a los agricultores.
- Existe falta de infraestructura y tecnificación en el sector, propiciando un inadecuado tratamiento del cacao en la fase de post cosecha y por ende una ineficiente producción. La mayoría de los agricultores realiza la actividad de cosecha como actividad alterna, pues prefieren cultivos de corto plazo.
- Ecuador y Argentina mantienen acuerdos que les permiten ser beneficiarios de preferencias arancelarias, por ser parte de organismos que las han establecido. Para el cacao fino de aroma encontramos una desgravación arancelaria de 100%, promoviendo así la eliminación de barreras al comercio exterior.
- En los últimos años se ha podido evidenciar como ha existido fomento a la promoción y difusión del cacao dentro y fuera del Ecuador, ayudando a que tanto propios como extraños conozcan las características y beneficios de las cuales es poseedor el cacao fino de aroma.

- El cacao ecuatoriano tiene un precio que no difiere mayormente con lo que establece la bolsa de valores. No siempre el contar con calidad quiere decir que eso te haga más atractivo en el mercado. El precio del cacao ecuatoriano de acuerdo al cambio Argentino es más costoso que el cacao de otros países.
- Existe problema en el momento de tratar de comercializar el cacao a un destino diferente a los ya establecidos, ya que muchas veces los exportadores asignan el destino por compromisos o lazos comerciales, impidiendo que el producto llegue a mercados no tradicionales como es el caso de Argentina.
- El puerto por donde se comercializa el grano de cacao ecuatoriano es el de Guayaquil, siendo el único lugar a donde se destina la mercadería para su acopio y posterior exportación.

5.2 RECOMENDACIONES

- Debido a las diferentes características por las cuales es reconocido a nivel internacional el cacao fino de aroma del Ecuador, es necesario mantener y fomentar su producción y calidad a nivel nacional.
- Incentivar a las organizaciones que promueven la producción de cacao fino de aroma, debido a que este producto es un producto selecto, único en aroma y sabor, representa al Ecuador internacionalmente, al ser utilizado como materia prima de los más finos chocolates.

- El Ecuador debe fomentar más su producción, con la finalidad de mantener el posicionamiento adquirido, sin perder de vista la situación de cultivo de sus competidores.
- El posicionamiento que existe en el mercado argentino para el cacao ecuatoriano nos demuestra que con un adecuado desarrollo mercadotécnico se puede ganar mayor participación.
- El sector cacaotero debería ampararse en las organizaciones que buscan el fomento de la producción del cacao fino de aroma en el Ecuador, realizar un adecuado manejo del cultivo, por medio de soporte y orientación constante a los actores que participan en el beneficio del cacao.
- Los agricultores deberían beneficiarse de las políticas de financiamiento, por medio de la obtención de créditos que ayuden al sector agrícola a invertir en infraestructura y tecnificación necesaria para el desarrollo de un adecuado manejo del cacao.
- Existe la necesidad urgente de capacitar a las personas que intervienen el proceso productivo del cacao, con la finalidad de desarrollar una visión diferente acerca de este cultivo. En el Ecuador es necesario que se invierta en la tecnificación de sector para evolucionar de acuerdo a las exigencias del mercado.

- Por la globalización, es importante que Ecuador pueda competir en condiciones equitativas, ayudándose de acuerdos comerciales y eliminando aquellos factores que califican al país como peligroso para realizar inversión, entre los que se encuentra corrupción e inestabilidad política.
- El Ecuador con la finalidad hacerse acreedor de los beneficios de desgravación arancelaria establecidos mediante acuerdos, debería brindar la accesibilidad necesaria obtener la certificación de origen de manera ágil.
- La realización de una promoción adecuada desarrolla un interés por parte de nuevos compradores, la estrategia de penetración en el mercado se la puede realizar mediante varias formas, entre las más utilizadas en la actualidad están las redes sociales, brindando información al consumidor en tiempo real.
- No sólo basar a la competitividad del cacao en su calidad, sino también en su precio, debido a que al poseer una moneda más el cambio con respecto al dólar es más alto produce un encarecimiento del producto.
- Promover la exportación del cacao por un puerto diferente al de Guayaquil, que si bien es cierto es el puerto principal del Ecuador ha monopolizado la exportación del cacao.

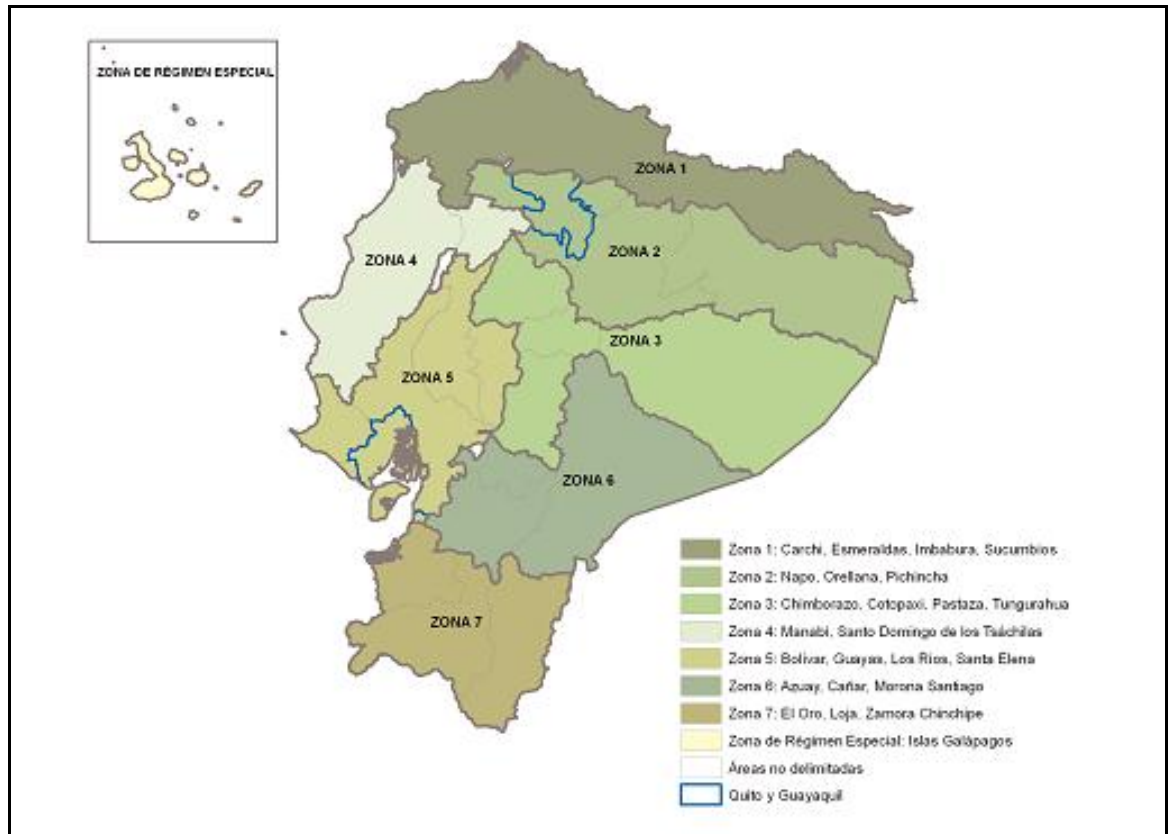
BIBLIOGRAFÍA

- FAO. (14 de abril de 2013). Obtenido de FAO: http://www.fao.org/docrep/007/y5143/y5143_s0w.htm
- ICCO. (2013). Obtenido de http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/search_form.html
- INDEC. (2013). Obtenido de (http://www.indec.gov.ar/principal.asp?id_tema=2,2013)
- Presidencia de la Nación. (2014 de Enero de 2013). Obtenido de <http://www.argentina.gob.ar/advf/documentos/4e5ced44125e9.pdf>
- ALADI. (2013). Obtenido de http://www.aladi.org/nsfaladi/arquitec.nsf/VSITIOWEB/quienes_somos
- ALBA. (2013). Obtenido de http://www.alianzabolivariana.org/que_es_el_alba.php#ancla1
- ANECACAO. (10 de abril 2013). *Cacao Ecuatoriano*.
- Argentina, G. d. (2014). *Presidencia de la Nación*. Obtenido de <http://www.argentina.gob.ar/pais/57-geografia-y-clima.php>
- BID. (2013). Obtenido de <http://www.iadb.org/es/acerca-del-bid/que-hacemos,5997.html>
- BM. (2013). Obtenido de <http://www.bancomundial.org/es/about/what-we-do>
- CAN. (2013). Obtenido de Decisión 371 de la Comunidad Andina: <http://www.aladi.org/nsfaladi/textacdos.nsf/vpaises/ecuador>
- CAN. (09 de Septiembre de 2013). Obtenido de <http://www.comunidadandina.org/>
- Censo, I. N. (s.f.). *INEC*. Obtenido de <http://www.inec.gob.ec> .
- Constituyente Asamblea. (2008). *Constitución General del Estado* .
- FAO. (2010). *CALIDAD DE LOS ALIMENTOS VINCULADOS CON EL ORIGEN*.
- FMI. (s.f.). 2013. Obtenido de <http://www.imf.org/EXTERNAL/SPANISH/INDEX.HTM>
- Graciani, L. (2010). Fermentación del Cacao.
- Hidalgo, E. (s.f.). 2010. *Proyecto de factibilidad para la exportación fino al Mercado Mexicano*.
- Hidalgo, E. (2010). Proyecto de factibilidad para la exportación de cacao fino al mercado Mexicano .

- INEN. (s.f.). NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 175.
- Internacional, C. d. (2014). Estadísticas 2014.
- Marco, F. (2007). *LA PROTECCION JURIDICA PARA EL CACAO FINO Y DE AROMA DEL ECUADOR*. ABYA-YALA .
- MERCOSUR. (2014). Obtenido de MERCOSUR, recuperado 10 de septiembre de 2013 en http://www.mercosur.int/t_generic.jsp?contentid=3862&site=1&channel=secretaria&seccion=3
- Mercosur, E. (2014). *Expo Mercosur*. Obtenido de http://expomercosur.com/system/contenido.php?id_cat=112
- OMC. (2013). http://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/whatis_s.htm.
- OPEP. (s.f.). Obtenido de http://www.opec.org/opec_web/en/
- Productividad, M. d. (Julio de 2014). Obtenido de http://aplicaciones.mipro.gob.ec/xmlOrigen/Instructivo_SIPCO.pdf
- PROECUADOR. (19 de Septiembre de 2013). Guía comercial de la República del Ecuador. Quito.
- PROECUADOR. (2014). *Requisitos para exportar cacao*.
- PROECUADOR. (2014). Guía Comercial Argentina.
- Salud. (2014). *Salud y Buenos alimentos*. Obtenido de www.saludybuenosalimentos.es/=Cacao
- SEMPLADES. (2013). Plan del Buen Vivir.
- Solomon, M. (2001). *Marketing*. Pearson.
- UNASUR. (2014). Obtenido de <http://www.unasursg.org/inicio/organizacion/historia>
- Wells, T. (2006). *La amarga dulzura del chocolate* .

ANEXOS

Anexo 1: Mapa de las zonas de planificación



Fuente: Plan Nacional del Buen Vivir

Elaboración: SENPLADES

Anexo 2: Superficie y Producción del Cultivo Según Región y Provincia

SUPERFICIE Y PRODUCCION DEL CULTIVO, SEGUN REGION Y PROVINCIA																
CACAO (Almendra seca)																
REGIÓN Y PROVINCIA	SUPERFICIE COSECHADA (Haa)								PRODUCCION TM							
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Total Nacional	363,575	348,434	336,358	357,705	350,028	356,657	376,604	396,104	60,268	88,263	89,680	93,659	87,562	85,890	94,300	120,582
Región Sierra	37,989	36,190	34,179	42,613	40,328	46,451	46,305	55,025	4,026	7,099	6,425	10,904	11,554	14,427	9,221	13,142
Región Costa	312,837	301,913	291,817	302,959	297,915	296,366	310,623	320,555	54,348	78,738	80,904	79,961	74,616	67,296	77,829	101,071
Región Oriental	12,749	10,331	10,361	12,134	11,785	13,841	19,677	22,523	1,894	2,425	2,351	2,774	1,391	4,168	7,249	6,368
Región Sierra																
Azuay	1,201	1,430	1,510	1,409	3,193	1,599	949	2,111	86	434	474	362	549	1,329	242	623
Bolívar	10,408	8,235	8,773	11,334	10,531	11,846	10,184	12,683	733	1,133	853	1,415	1,532	2,215	1,070	2,167
Cañar	4,366	4,281	3,938	4,084	4,657	7,401	7,043	7,307	1,251	1,473	1,340	2,095	3,448	5,571	2,432	1,561
Carchi					5								1			
Cotopaxi	10,954	10,567	9,800	10,902	9,053	10,554	11,786	12,749	922	1,228	1,720	997	1,718	2,618	1,907	2,721
Chimborazo	713	708	585	229	781	202	88	174	131	205	164	43	87	71	18	71
Imbabura			19	59		60		85			1	3				5
Loja	170	97	131	29	6	161	145	142	7	31	14	4	2	24	37	22
Pichincha	10,175	10,872	9,423	14,567	12,003	14,529	16,110	6,745	895	2,597	1,857	5,985	3,818	2,598	3,515	1,632
Tungurahua																
Sto.Domingo Tsch.								13,030								4,340
Región Costa																
El Oro	16,872	17,049	15,634	14,672	15,830	14,873	13,896	15,637	4,283	6,266	4,311	4,119	4,039	3,552	3,022	4,367
Esmeraldas	45,041	37,609	35,994	45,061	46,813	34,731	47,927	48,039	5,099	8,797	11,251	8,887	9,688	4,744	11,282	13,254
Guayas	70,129	70,125	65,715	72,616	71,567	80,447	78,049	79,768	19,239	29,344	27,035	26,565	27,303	30,052	36,520	38,620
Los Rios	96,669	92,301	89,740	85,134	80,971	79,767	76,928	84,222	14,434	20,973	19,465	22,255	17,078	13,849	14,225	28,410
Manabí	84,127	84,830	84,734	85,475	82,735	86,546	93,823	92,839	11,294	13,357	18,841	18,155	16,506	15,099	11,780	16,396
Santa Elena								49								24
Región Oriental																
Nororient	9,665	7,688	8,575	9,944	10,079	11,567	17,343	20,659	1,532	1,946	1,741	2,089	1,161	3,940	6,451	5,938
Centro-Surorient	3,085	2,643	1,786	2,190	1,706	2,273	2,334	1,864	361	479	611	685	229	228	799	431

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

Anexo 3: Requisitos de las calidades del cacao beneficiado

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176.

Cacao en grano. Requisitos.

1 OBJETO.

- 1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

2 ALCANCE.

- 2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

3 DEFINICIONES.

- 3.1 Cacao en grano. Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.
- 3.2 Cacao beneficiado. Grano entero, fermentado, seco y limpio.
- 3.3 Grano defectuoso. Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:
 - 3.3.1 Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.
 - 3.3.2 Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos.
 - 3.3.3 Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
 - 3.3.4 Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.
 - 3.3.5 Grano negro. Es el grano que se produce por mal manejo pos cosecha o en asocio con enfermedades.
 - 3.3.6 Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
 - 3.3.7 Grano plano vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
 - 3.3.8 Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.
- 3.4 Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.
- 3.5 Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.6 Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.7 Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.
- 3.8 Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

- 3.9 Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (cero relativo).
- 3.10 Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao.
- 3.11 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.
- 3.12 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.



4 CLASIFICACIÓN.

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la tabla 1.

5 REQUISITOS.

- 5.1 Requisitos específicos.
 - 5.1.1 El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.
 - 5.1.2 El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,5% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.
 - 5.1.3 El cacao beneficiado no deberá estar infestado.
 - 5.1.4 Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos.
 - 5.1.5 El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.

5.1.6 El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.

5.1.7 El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas.

TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado.

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

ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS Arriba Superior Summer Selecto

ASS Arriba Superior Selecto

ASN Arriba Superior Navidad

ASE Arriba Superior Época

* Colocación marrón violeta

** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE.

*** La coloración varía de marrón violeta

5.2 Requisitos complementarios.

5.2.1 La bodega de almacenamiento deberá presentarse limpia desinfectada, tanto interna como externamente, protegida contra el ataque de roedores.

5.2.2 Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 73).

5.2.3 No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

5.2.4 Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

6 INSPECCIÓN.

6.1 Muestreo.

6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.

6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

7 ENVASADO.

7.1 El cacao beneficiado deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

8 ETIQUETADO.

8.1 Los envases destinados a contener cacao beneficiado, serán etiquetados de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.
- Puerto de destino.

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 177:95.

Cacao en grano. Muestreo.

1. Objeto.

1.1. Esta norma establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano.

2. Definiciones.

2.1. Lote. Es la cantidad específica de cacao en grano con características similares, que se somete a inspección como un conjunto unitario.

2.2. Muestra. Es un grupo de granos extraído de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características de ese lote, lo cual servirá de base para tomar una decisión sobre dicho lote.

2.3. Muestra elemental. Es la cantidad de granos tomada de una sola vez y de un solo punto del lote determinado.

2.4. Muestra global o total. Es el conjunto de muestras elementales.

- 2.5. Muestra reducida (porción). Es la cantidad de cacao en grano que se obtiene al reducir de tamaño la muestra global.
 - 2.6. Muestra de laboratorio. Es la cantidad de cacao en grano obtenida de la muestra reducida, que está en condiciones de ser enviada al laboratorio, para en ella efectuar los ensayos correspondientes.
 - 2.7. Muestra de ensayo. Es la parte de la muestra de laboratorio destinada a un análisis o ensayo.
 - 2.8. Nivel de calidad aceptable (AQL). Es el máximo porcentaje defectuoso, o el mayor número de defectos en 100 unidades, que debe tener el producto para que el plan de muestreo de por resultado la aceptación de la mayoría de los lotes sometidos a inspección.
 - 2.9. Nivel de inspección. Es el número que identifica la relación entre el tamaño del lote y el tamaño de la muestra.
 - 2.10. Envase (saco). Es el recipiente que contiene cacao en grano y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y a facilitar su manipulación.
 - 2.11. Saca muestras. Instrumento que se utiliza para extraer el producto de un embalaje.
 - 2.12. Producto granel. El que no está envasado.
3. Disposiciones generales.
- 3.1. Se deberá tomar todo tipo de precauciones para evitar la contaminación del cacao en grano durante el muestreo.
 - 3.2. Las muestras serán identificadas consecutivamente según hayan sido tomadas.
 - 3.3. Las muestras se protegerán contra los cambios en su composición, pérdidas y contaminación por impurezas, etc.
4. Muestreo.
- 4.1. Toma de muestras.
 - 4.1.1. Si el cacao en grano que se va a muestrear se presenta en envases de distintos tamaños se deberá agrupar en lotes de acuerdo con la capacidad de los envases, es decir, en cada lote deberá haber envases de una misma capacidad.
 - 4.1.2. El número de muestras elementales extraídas completamente al azar, estarán en función de lo indicado en la tabla 1, y serán tomadas en gramos.
 - 4.1.3. Las muestras elementales que en conjunto forman la muestra global, podrán ser de aproximadamente de 100 a 1.000 gramos, las mismas que serán divididas de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.4.1., hasta obtener una muestra reducida de 1.500 gramos.
 - 4.1.4. Las muestras en los lotes para producto envasado o empacado se obtendrán realizando un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán las unidades del lote, se utilizarán los números aleatorios, y el número de muestras según lo establecido en la tabla 1. En los envases la muestra se obtendrá introduciendo el calador (ejemplo Fig. 1) en un solo punto, este deberá penetrar por lo menos hasta la mitad diagonal

el saco, y por lo menos en tres puntos seleccionados al azar, cuando se utilice uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 2, 3 y 4.

Cuando por condiciones del sitio de almacenamiento no sea posible movilizar el producto, se podrá muestrear las caras visibles del lote.

Cuando las partes interesadas consideren conveniente se hará un corte longitudinal el mismo que deberá llegar hasta el fondo del lote, con lo cual se tendrá dos caras adicionales para muestrear.

Siempre se utilizará un sistema de muestreo aleatorio, para lo cual el número de muestras elementales establecidos en la tabla 1, serán divididas para el número de caras visibles del lote.

- 4.1.5. Para muestreo de productos a granel y para obtener una muestra verdaderamente representativa, este deberá efectuarse en el lugar y momento adecuado, que será de preferencia en el momento de la carga, descarga o empaque del producto; cuando no se puedan aplicar los criterios anteriormente indicados, las muestras elementales serán tomadas en forma aleatoria o completamente al azar y a diferentes profundidades, y con uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 1 y 5.

El lote de productos a granel se reducirá matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la

- 4.1.6. Cuando el producto esté en movimiento, durante las operaciones de carga y descarga, la toma de unidades de muestreo se hará a base del tiempo que va a durar el producto en movimiento, y se dividirá dicho tiempo para el número de muestras elementales que se deben tomar de acuerdo a lo establecido en la tabla 1. El resultado indica la frecuencia de la extracción. En la figura 6 se indica un ejemplo de muestreador para productos en movimiento.

El lote de productos a granel se reducirán matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la tabla 1.

Tabla 1. Número de muestras elementales de cacao.

Tamaño del lote (número de sacos)	Número mínimo de muestras elementales
2 – 8	2
9 – 15	3
16 – 25	5
26 – 50	8
51 – 90	13
91 – 150	20
151 – 280	32
281 – 500	50
501 – 1.200	80
1.201 – 3.200	125
3.201 – 10.000	200
10.001 – 35.000	315
35.001 – 150.000	500
150.001 – 500.000	800

*el tamaño de la muestra puede cambiar, dependiendo del nivel de inspección acordado entre el comprador y vendedor. Muestreo por atributos.

4.2. Sacamuestras.

Dependiendo de la forma de presentación se podrá utilizar:

Calador sacamuestras de compartimiento de doble tubo. Compuesto de dos tubos metálicos concéntricos, ambos con aberturas que coincidan entre sí. El diámetro del tubo interior es ligeramente menor al del tubo exterior, lo cual hace posible la rotación mediante el uso de la manivela. La forma y dimensiones del calador sacamuestras de compartimiento se indican en el ejemplo de la figura 1.

Sacamuestras de los ejemplos de las figuras 2 a 5, y para productos en movimiento ejemplo figura 6.

4.3. Divisores.

Divisor tipo Boerner. Aparato constituido por un alimentador (a) una serie de tubos distribuidores (b) y un recipiente (c). Sirve para distribuir el producto, dividiendo las muestras en dos porciones representativas, y también para homogenizar la muestra haciéndola pasar varias veces por el aparato cuarteador que consta en el ejemplo de la figura 8.

4.4. Reducción por cuarteo.

- 4.4.1. Tanto para el cuarteo que se efectúe en forma manual o mecánicamente, la cantidad del producto de la recolección de las muestras elementales se mezclará muy bien para tomar la muestra global, para luego dividirla en 4 partes iguales; se eliminarán dos porciones diagonalmente opuestas, las otras dos se mezclarán de

nuevo y se repetirá sucesivamente la operación hasta obtener el tamaño requerido de muestra reducida (1.500 gramos) según lo establecido en el numeral 4.1.3.

- 4.5. Condiciones posteriores al muestreo.
 - 4.5.1. La muestra reducida (1.500 gramos) se dividirá en tres muestras iguales, destinadas: una al vendedor, otra al comprador para destinarla al laboratorio de análisis y la tercera a la entidad que debe actuar en casos de discrepancia.
 - 4.5.2. La muestra reducida y dividida según se indica en el numeral anterior (4.5.1.) Se distribuirá en recipientes adecuados (envases plásticos, etc.), limpios y secos, que se cerrarán herméticamente, se les pondrá los sellos o firmas de las partes interesadas.
 - 4.5.3. Se deberá suscribir un acta de muestreo que incluya la siguiente información.
 - a) Número de la norma INEN de referencia: NTE INEN 177.
 - b) Dirección donde se realizó el muestreo.
 - c) Lugar y fecha donde se realizó el muestreo (establecimiento, bodega, etc.).
 - d) Nombre de la compañía comercializadora del cacao en grano y nombre del comprador.
 - e) Nombre comercial del cacao en grano (clasificación tipo, nombre científico).
 - f) Número de lote.
 - g) Capacidad de los envases del lote, o cantidad a granel.
 - h) Número de envases y/o empaques muestreados.
 - i) Tamaño de la muestra en gramos del cacao en grano muestreado.
 - j) Observaciones sobre condiciones en que se encuentra el cacao en grano.
 - k) Nombre y firma de la persona que realizó el muestreo.
 - l) Nombre y dirección de las partes interesadas.
 - 4.5.4. La muestra (500 gramos) destinada al análisis deberá enviarse al laboratorio tan pronto como se haya tomado, si no es posible hacer esto, se deberá guardar de tal modo que no se altere la calidad del cacao en grano, el tiempo que dure guardado no deberá ser mayor de 15 días. Las dos muestras restantes se almacenarán por el término de 30 días para efectos de discrepancia entre los interesados, y en condiciones que no afecte la calidad del cacao en grano.

Fuente: INEN

Anexo 4: Requisitos para exportar Cacao en Grano



PASO 1
VERIFICAR ESTATUS FITOSANITARIO: Verificar si el país de destino ha levantado las restricciones sanitarias de acceso a los productos de origen vegetal ecuatorianos a través del Estatus Fitosanitario. ¿Qué es un Estatus Fitosanitario? Consiste en la información que detalla la situación sanitaria y fitosanitaria del cacao en el Ecuador para revisión y aprobación del país de destino (análisis de riesgo de plagas, métodos de cultivo, etc.). Ver en sitio web de Agrocalidad si existe el estatus fitosanitario o solicitar: www.agrocalidad.gob.ec -> Sanidad Vegetal -> Exportaciones -> Listados Oficiales -> Lista Oficial de Restricciones Fitosanitarias para la Exportación de Productos Vegetales.

PASO 2
REGISTRARSE EN AGROCALIDAD: Solicitar el registro de operador en la página web de Agrocalidad (www.agrocalidad.gob.ec) según si el usuario es Exportador, Productor, Productor - Exportador. **DOCUMENTOS REQUERIDOS:** RUC, copia de cédula, constitución de la empresa y nombramiento del representante legal (persona jurídica), croquis de ubicación del centro de acopio (exportador) y cultivo (exportador - productor) Factura de pago según la solicitud del registro. El registro tendrá una duración de dos años.

PASO 3
INSPECCIÓN Y CERTIFICADO DE CALIDAD: El exportador debe solicitar la inspección del lote o lotes por exportar a AGROCALIDAD, setenta y dos horas previas a la exportación. Luego, AGROCALIDAD dispone a una verificadora externa a realizar la inspección. La verificadora emite un informe, el cual, es analizado por técnicos de AGROCALIDAD. Si los parámetros están acordes con las normas del tipo de cacao, se emite el Certificado de Calidad previo el pago de 0.25% del valor FOB en las cuentas de AGROCALIDAD en el Banco Nacional de Fomento (BNF), Banco del Pacífico o Banco de Guayaquil. Una vez aprobado el reporte se emite al usuario un certificado de registro y un código de registros los cuales confirman el registro de operador en Agrocalidad (Reconocidos Internacionalmente).

PASO 4
SOLICITAR CERTIFICADO FITOSANITARIO: El certificado Fitosanitario se lo requiere por cada exportación y se lo debe solicitar máximo dos días antes del despacho de la misma. Se solicita una inspección o pre-inspección (si el lugar de acopio o cultivo sea fuera del lugar de salida de la carga) esto se realiza en el punto de control (Aeropuertos, Puertos Marítimos, Pasos Fronterizos) o en las coordinaciones provinciales de Agrocalidad en el caso de una pre-inspección.

DOCUMENTOS REQUERIDOS: Registro como operador, copia del manifiesto de embarque, factura proforma u otro documento que indique información del envío.

En el caso de pre-inspección se emitirá un certificado provisional que se canjeará por el Certificado Fitosanitario en el punto de control. En el caso de una inspección una vez aprobada se otorgará el Certificado Fitosanitario para el envío a realizarse.

RECOMENDACIONES: Verificar si el país de destino solicita un certificado de origen.

 Ministerio de Comercio Exterior

 PRO ECUADOR
MÁS CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD

 AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE REGISTROS Y
CERTIFICACIÓN EN LA CALIDAD DEL AGRICULTO

Agencia de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD
Eloy Alfaro y Amazonas. Quito - Ecuador
www.agrocalidad.gob.ec
Teléfonos: 593-2-2548823 / 2567232 / 2543319

www.proecuador.gob.ec

Fuente: (PROECUADOR,2013)

Anexo 5: Compradores de la partida 1801001900 en FOB y en Toneladas

PRINCIPALES COMPRADORES DE LA PARTIDA 1801001900 CACAO EN GRANO					
EN FOB					
PAIS	2010	2011	2012	2013	Total
ESTADOS UNIDOS	80886,11	223629,31	123350,93	152402,89	580269,24
HOLANDA(PAISES BAJOS)	83886,25	58897,62	38184,52	51548,25	232516,64
MEXICO	50248,00	53244,65	39160,97	49370,05	192023,67
ALEMANIA	34802,78	60920,42	33552,62	34801,00	164076,82
BELGICA	41211,55	25365,21	7528,61	26364,82	100470,19
MALASIA	1200,74	0	42196,54	36590,02	79987,30
ITALIA	12715,74	10474,21	8905,18	11553,01	43648,14
ESPAÑA	9756,86	11083,05	11338,11	7618,88	39796,90
JAPON	10980,56	10440,34	9251,13	5697,23	36369,26
COLOMBIA	13864,53	10806,49	2261,00	4330,22	31262,24
CHINA	0	5450,90	15762,23	8037,27	29250,40
CANADA	9,70	0,11	8857,23	16049,72	24916,76
INDONESIA	0	0	217,90	16148,69	16366,59
REINO UNIDO	3426,15	1,58	941,45	292,74	4661,92
COREA (SUR)	784,85	813,05	708,21	1039,24	3345,35
ARGELIA	0	0	0	2708,43	2708,43
SINGAPUR	2411,62	0	0	0,07	2411,69
FRANCIA	56,60	577,70	857,30	781,35	2272,95
ARGENTINA	376,40	288,41	840,30	285,54	1790,65
INDIA	1706,31	0	0	0	1706,31
SUIZA	507,55	231,00	518,40	406,63	1663,58
PERU	509,96	249,60	57,43	831,98	1648,97
Total	349919,89	473303,60	344807,56	427086,83	1595117,88

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Karina Salas

PRINCIPALES COMPRADORES DE LA PARTIDA 1801001900 CACAO EN GRANO					
EN TONELADAS					
PAIS	2010	2011	2012	2013	Total general
ESTADOS UNIDOS	27153,46	77513,4	53279,77	62892,22	220838,85
HOLANDA(PAISES BAJOS)	27917,73	18717,72	16287,56	20543,17	83466,18
MEXICO	16827,36	17811,04	16950,37	20730,48	72319,25
ALEMANIA	11393,43	20028,18	13484,28	14296,76	59202,65
MALASIA	400,20	0	18563,7	16241,42	35205,32
BELGICA	13672,70	7970,47	3128,69	10305,84	35077,7
ITALIA	4214,64	3197,68	3710,82	4650,75	15773,89
ESPAÑA	2959,23	3360,59	4682,03	3093,01	14094,86
JAPON	3554,09	3333,19	3841,16	2310,59	13039,03
CHINA	0	1800,97	6303,29	3201,1	11305,36
COLOMBIA	4628,68	3691,44	1026,52	1625,45	10972,09
CANADA	2,33	0,12	3806,14	7132,75	10941,34
INDONESIA		0	100,12	6429,8	6529,92
REINO UNIDO	1225,86	0,42	431,78	114,47	1772,53
COREA SUR	250,28	250,06	295,46	406,07	1201,87
ARGELIA	0	0	0	1100,42	1100,42
SINGAPUR	850,84	0	0	0,01	850,85
FRANCIA	9,77	201,7	283,28	317,14	811,89
PERU	175,2	75,15	25,05	400,48	675,88
ARGENTINA	113,03	99,18	326,13	113,09	651,43
INDIA	566	0	0	0	566
SUIZA	141,56	63,98	202,19	111,8	519,53
Total general	116242,56	158404,39	146863,37	176092,23	597602,55

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Karina Salas

Anexo 6: Precio del Cacao en Argentina

PRECIO DEL GRANO DE CACAO EN EL MERCADO ARGENTINO	
Meses 2013	Precio de la TM en USD
ENERO	2.275,44
FEBRERO	2.197,70
MARZO	2.153,36
ABRIL	2.294,72
MAYO	2.345,73
JUNIO	2.283,58
JULIO	2.308,53
AGOSTO	2.483,61
SEPTIEMBRE	2.616,05
OCTUBRE	2.730,70
NOVIEMBRE	2.755,17
DICIEMBRE	2.824,54

Fuente: UNASUR

PRECIOS CACAO FINO DE AROMA (POR TONELADA MÉTRICA)	
VALOR REFERENCIAL BOLSA DE VALORES	2.768,07
PROCEDENCIA	USD.
ECUADOR	2.439,09
COLOMBIA	2.475,24
PERÚ	2.358,11

Fuente: UNASUR

Anexo 7: Preferencia Otorgada por Nivel de Desarrollo Tratado de Montevideo 1080, Segundo Protocolo Modificado

	País receptor	Países de menor desarrollo económico relativo	Países de desarrollo intermedio	Restantes países miembros
País otorgante				
Países de menor desarrollo económico relativo		20	12	8
Países de desarrollo intermedio		28	20	12
Restantes países miembros		40	28	20

Países de menor desarrollo económico relativo: Bolivia, Ecuador y Paraguay

Países de desarrollo intermedio: Chile, Colombia, Cuba, Panamá, Uruguay y Venezuela.

Restantes Países miembros: Argentina, Brasil y México

Fuente: ALADI

Anexo 8: Contenedor Ventilado 20'



DESCRIPCION	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñados para carga que requiere Ventilación. • La ventilación es proporcionada por aperturas de ventilación diseñadas con este propósito. • Poseen dispositivos para trincado de carga. 		
Max. Peso Bruto	30,480 kg. 67,200 lbs	Tara	
		2,400 Kgs 5,290 Lbs	
MEDIDAS	EXTERNAS	INTERNAS	PUERTAS
	L: 6,058 mm W: 2,438 mm H: 2,591 mm	L: 5,910 mm W: 2,340 mm H: 2,388 mm	W: 2,346 mm H: 2,282 mm
CAPACIDAD	PESO		CUBICA
	28,080 kg. 61,910 lbs		33.0 m ³ 1,167 cuft.

Fuente: CARGOSTAR

Anexo 9: Ruta del cacao



Fuente: http://ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html