




Volumen 2, Número 1, Enero - Junio 2022


Recibido: 12/01/2022, Aceptado: 21/04/2022, Publicado: 26/04/2022

Open Access

Producción y exportación del cacao ecuatoriano y el potencial del cacao fino de aroma

Production and export of Ecuadorian cocoa and the potential of fine aroma cocoa

 Edgar Patricio Cedeño Coll
Chemical Earth. Guayas, Ecuador
pcedeno16@gmail.com

 Josué Otoniel Dilas-Jiménez
Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja
Daniel Hernández Morillo
jdilas@unat.edu.pe

RESUMEN

El cacao es uno de los productos de agro exportación más importantes del Ecuador, aportando con parte importante de cacao fino de aroma para el mercado mundial. La producción ecuatoriana principalmente proviene de variedades, el Nacional Arriba (para cacao fino de aroma) y el CCN-51 (para cacao convencional), se produce en 21 provincias que se agrupan en 4 zonas de producción, siendo las provincias de Los Rios, Manabí, Guayas y Esmeraldas, las principales provincias productoras. La exportación del cacao ecuatoriano tiene como principales destinos los países de Indonesia, Estados Unidos de América y Malasia, siendo aproximadamente, el 86% exportando como cacao en grano y el otro 14% en productos semiindustrializados. El cacao fino de aroma es el principal reto para la producción cacaotera ecuatoriana dada la importancia que tiene en el mercado internacional y la potencialidad para los productores cacaoteros en el Ecuador.

Palabras clave: Cacao convencional, cacao fino, exportación, producción, competitividad.

ABSTRACT

Cocoa is one of the most important agricultural export products of Ecuador, contributing with an important part of fine aroma cocoa for the world market. Ecuadorian production mainly comes from varieties, the Nacional Arriba (for fine aroma cocoa) and the CCN-51 (for conventional cocoa), produced in 21 provinces that are grouped into 4 production zones, being the provinces of Los Rios, Manabí, Guayas and Esmeraldas, the main producing provinces. The main destinations of Ecuadorian cocoa exports are the countries of Indonesia, the United States of America and Malaysia, with approximately 86% exporting as cocoa beans and the other 14% as semi-industrialized products. Fine aroma cocoa is the main challenge for Ecuadorian cocoa production given its importance in the international market and the potential for the Ecuador cocoa producers.

Keywords: Conventional cocoa, fine cocoa, export, production, competitiveness.

INTRODUCCIÓN

En el mercado mundial de las materias primas, el cacao ocupa el tercer lugar, después del azúcar y el café, siendo el cacao ordinario con un 95% de la producción mundial, proveniente de la variedad Forastero y cacao fino de aroma variedades (Trinitario y Criollo) con el 5% de la producción mundial.

La principal zona productora de cacao en el mundo se concentra en África que representa el 70% de la producción mundial (UNESCO, 2011). Entre los 5 primeros países productores de cacao en el mundo son Costa de Marfil, Ghana, Ecuador, Camerún, Nigeria, otros países con producción importante son Indonesia y Brasil (ICCO, 2020).

El cacao fino de aroma representa en el mercado mundial entre el 6% y 8% de la producción, la cual se encuentra ubicada en un 80% en América Latina. Ecuador aporta en su mayoría con un 54% del total de este rubro. Ecuador produce dos

variedades de cacao Nacional Arriba (fino) y CCN-51 (corriente), las cuales se encuentran en las provincias de la costa por naturaleza de la planta. La superficie cosechada, así como la producción cacaotera local han tenido un crecimiento favorable, en el año 2014 alcanzó 487.000 hectáreas sembradas con una producción de 234.000 toneladas métricas (TM), involucró a unas 600.000 personas directamente en la cadena productiva del cacao. En el 2015, el Ecuador exportó 236.000 TM que representó el 91% del total de exportaciones, de esta exportación de cacao el 30% correspondió a la variedad CCN-51. Del total exportado el 47% del tipo Arriba de menor calidad, se exportó a mercados de Estados Unidos, y otro 23% de tipo Arriba de mayor calidad se exportó a los mercados de Europa y Japón (ESPOL, 2016)

Es así que, el cacao es uno de los principales productos de la canasta exportable ecuatoriana, aporta con el 5% de la Población Económicamente



Activa (PEA) del país, el 12.5% de la PEA agrícola y hasta el 15% de la PEA en la zona rural (ESPON, 2016; ANECACAO, 2019).

DESARROLLO

Producción de cacao en Ecuador

La producción de cacao se da en 21 de las 24 provincias del Ecuador, siendo alrededor de 590,000 hectáreas plantadas y 527,000 hectáreas cosechadas para el 2020, con una producción promedio de alrededor 600 kg por hectárea (INEC,2021).

Para el año 2021 el Ecuador se proyectó una exportación de 300.000 toneladas métricas de cacao nacional fino de aroma, cuyo resultado de estas exportaciones generaría alrededor de 700

millones de dólares por año. Para cumplir con esta meta las organizaciones de productores de cacao a través de la ejecución de un ambicioso proyecto manejarían y administrarían 25 instalaciones de propagación (viveros) de gran capacidad para la propagación de los plantines de cacao, que fueron implementados entre el 2012 y 2016. El propósito al finalizar el proyecto es que 70.000 productores de cacao habrán rehabilitado por lo menos una hectárea de su producción, se restablecerán alrededor de 284.000 hectáreas, beneficiando a los productores cacaoteros con asistencia técnica y seguimiento (MAGAP, 2022).

Durante los años 2016 y 2019 en el Ecuador la producción y la superficie de cacao cosechada se acrecentaron gradualmente entre 60% y 16% (CFN, 2020) según muestra la figura 1.

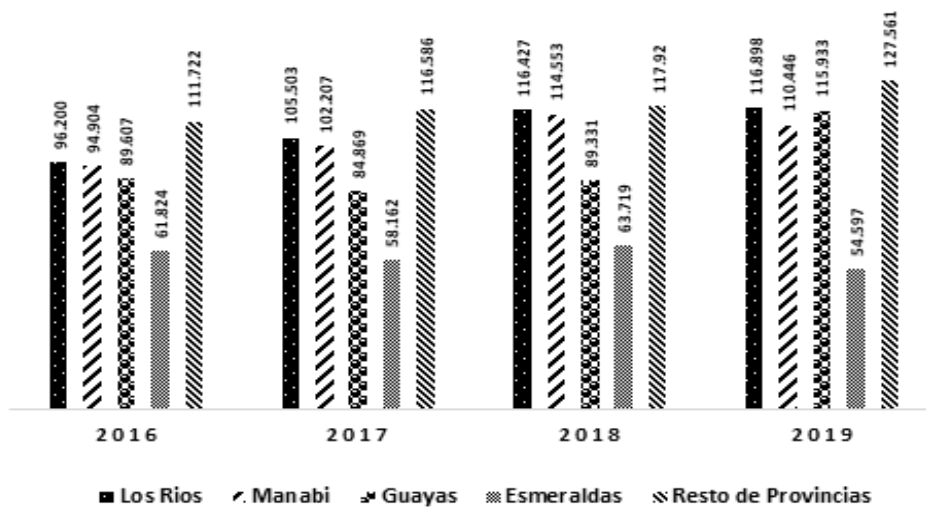


Figura 1. Producción y superficie cosechada por hectárea 2016-2019.

Fuente: (CFN, 2020).

La producción cacaotera en el Ecuador se encuentra en 21 provincias, las cuales se pueden agrupar en hasta 4 grupos; grupo 1 con 3 provincias que albergan las mayores áreas de producción cacaotera, estas son las provincias de Los ríos, Manabí, y la provincia de Guayas, con superficies

sembradas entre 120,000 a 131,000 hectáreas; grupo 2 la provincia de Esmeraldas con alrededor 70,000 hectáreas, grupo 3, con 4 provincias como Sucumbíos, Orellana, Santo Domingo de los Tsáchilas y Bolívar, con áreas entre 18,000 a

30,000 hectáreas. El resto de provincias (13) tienen menos de 11,000 hectáreas (Cobos, 2021).

Mercado externo y exportación del cacao ecuatoriano

En el 2020 a pesar de la pandemia por el COVID-19, el Ecuador fue el primer productor de cacao en América y el cuarto en el mundo, de acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Entre los meses de enero y noviembre del 2020, las exportaciones de cacao y sus elaborados estuvieron en un 26% del total, alcanzando los \$ 821.000.000 y hasta diciembre alcanzaron los \$ 908.000.000,

representando un total aproximado de 360,000 toneladas de cacao (ANECACAO, 2019).

Asimismo, para el 2020 el sector cacaotero del Ecuador exportó USD 815,5 millones, se tuvo como principales destinos del cacao ecuatoriano países como Estados Unidos por USD 198 millones, Indonesia USD 193 millones, Malasia USD 125 millones y USD 69 millones que corresponde a países bajos, todas estas cifras se deben a la buena calidad de la fruta y la promoción que realiza el país debido a la triple diversificación del comercio internacional, tales como producto, destino y actores (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2021).



Figura 2. exportaciones de cacao del Ecuador desde el año 2016 al año 2020 en miles de toneladas.

Fuente: (CFN, 2021).

El mercado internacional del cacao se encuentra dominado por 6 empresas que controlan los precios y los canales de distribución, las cuales concentran su proceso de cacao, siendo estas; Mars, Hershey, Phillips Morris, Nestlé, Cadbury Scheweppers y Ferrero. Estas empresas ofertan el 85% de la producción mundial, 5 de la cuales controlan el 80% del negocio del cacao y procesan el 70% del cacao (Cobos, 2021).

Existen en la cadena global del cacao dos tipos de manufactureras.

- A. Subproductos, en las cuales lideran empresas como Cargill, Archer Daniels Midland Company, Bloomer Chocolate Company y World’s Finest Chocolate.
- B. Proceso de productos como Nestle, Mars, Cadbury, Ferrero Rocher y Hershey’s (Sosa, 2018). Durante la emergencia sanitaria causada por el COVID-19 las exportaciones de cacao del Ecuador

ascendieron en 11% para el 2020 en comparación con el 2019, cuya exportación en dólares pasó de \$ 763.000.000 a \$ 850.000.000, siendo esta una cifra record en los últimos 5 años. Este aumento se debió

al consumo de los mercados europeos y asiáticos y también al aumento de la siembra de este cultivo que realizan los agricultores (Cobos, 2021).

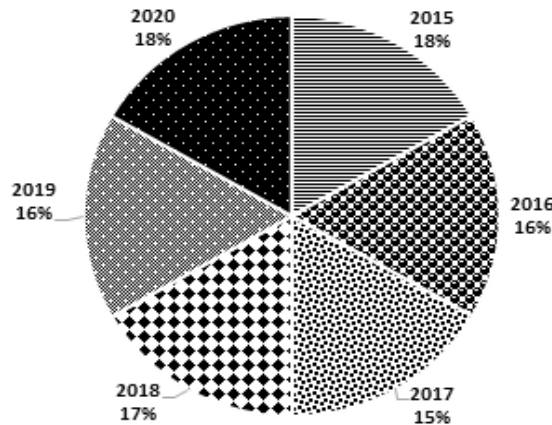


Figura 3. Desarrollo de las exportaciones en porcentajes periodo 2015-2020.

Fuente: Cobos (2021)

Si bien el producto exportable de cacao ecuatoriano es el cacao en grano, también se exportan productos semielaborados, entre ellos licor o pasta (46.9 %), polvo (28.3 %), manteca (23.4 %) torta

(1%), nibs (~ 0.4%), siendo los principales destinos la Unión Europea y Estados Unidos (ANECACAO, 2019).

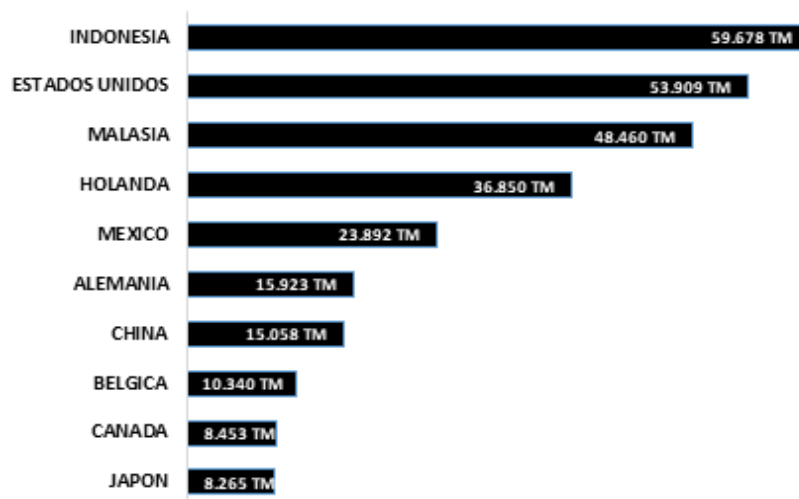


Figura 4. Principales destinos de exportación de cacao ecuatoriano en toneladas métricas, 2018.

Fuente: ANECACAO (2019).

Según la **demanda externa del cacao ecuatoriano**, el Banco Central del Ecuador (BCE) precisó que las exportaciones tradicionales no petroleras fueron de \$13.649.814 para el periodo

2019, siendo la principal el cacao y sus derivados; ocupando el tercer lugar con 5,6% de las exportaciones. En las exportaciones primarias para el periodo de 2019, el cacao ocupó el sexto lugar

en participación, superando las exportaciones de madera, pescado, atún, abacá y café. Al comparar los valores de exportación 2019 versus el periodo 2018, el cacao representó un nivel negativo de 2,37% de crecimiento, sin embargo, al analizar el

periodo 2010 hasta el 2019, las exportaciones de cacao han representado un crecimiento anual de 7,24% según se muestra en la figura 5 (Sánchez, et al 2020).



Figura 5. Exportaciones primarias e industrializadas del cacao y sus elaborados periodos 2010-2019 en miles de USD FOB.

(Sánchez, et al 2020)

Según el BCE el principal mercado de exportación del grano de cacao del periodo 2019 fue Indonesia con valores exportados de \$ 168,810.70 esto equivale a 70,597.90 toneladas métricas, así también exportaciones a Estados Unidos, Países bajos como Holanda, Malasia y México constituyeron el 80% del total registrado. Cabe señalar que las exportaciones para Indonesia crecieron en un 158,7% anualmente desde el 2012 al 2019 respectivamente (Sánchez, et al 2020).

El sector cacaotero viene creciendo con fuerza gracias a las acciones positivas que genera el Gobierno ecuatoriano. Asimismo, inversiones privadas como la Corporación Sojitz de Japón Jeff de Bruges, el primer distribuidor de chocolates en Francia, vienen trabajando en plantaciones de cacao en Ecuador con el fin de preparar sus recetas

con 100% del grano de cacao originario de Ecuador (CFN, 2018).

Debido al Acuerdo Comercial con la Unión Europea, las exportaciones de banano fresco, langostinos y camarones congelados, conservas de pescado, rosas, atunes en conserva y cacao en grano resultaron beneficiadas. Cabe señalar que las exportaciones de cacao del Ecuador a pesar del problema económico sé que se está viviendo hoy en día a nivel mundial a causa de la pandemia por el COVID-19, el consumo de los derivados del cacao no se han visto disminuidos, al contrario han aumentado significativamente, avizorando así un potencial para el crecimiento y competitividad del cacao ecuatoriano, principalmente los cacaos finos.

El cacao fino de aroma, supone un gran desafío para el Ecuador, no sólo a nivel productivo en los

campos de cultivo, sino a nivel de cadena productiva y de políticas nacionales, entre algunas estrategias para ello se tiene (Dilas-Jiménez et.al., 2021; León-Villamar, Calderón-Salazar & Mayorga-Quinteros, 2016): 1) Renovación y rehabilitación de plantaciones de cacao, 2) Crear institución que fomente el conocimiento científico y la tecnología que de soporte a la producción y calidad del cacao, 3) La asociatividad como estrategia para la obtención de certificaciones, 4) Establecimiento de políticas y normas que beneficien y fomenten la calidad y las exportaciones; entre otras estrategias.

CONCLUSION

El Ecuador al ubicarse como cuarto productor mundial de cacao y uno de los más importantes productores de cacao fino de aroma, cuenta con el potencial para promover la producción de este tipo de cacao para el mercado internacional, además de la oportunidad para mejorar su canasta exportable de cacao industrializado en uno o varios subproductos.

REFERENCIAS

- [1] ANECACAO, 2019. Sector exportador del cacao. Recuperado de <http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/cacao-ecuador-2019-4.pdf>
- [2] CFN, 2018. (Corporación Financiera Nacional). Cultivo de cacao elaboración de cacao chocolate. Recuperado de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- [3] CFN, 2020. (Corporación Financiera Nacional). Cultivo de cacao elaboración de cacao, chocolate. Recuperado de: https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2020/ficha-sectorial-3-trimestre-2020/FS_Cacao_3T2020.pdf
- [4] CFN, 2020. (Corporación Financiera Nacional). Cultivo de cacao elaboración de cacao, chocolate. Recuperado de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- [5] Cobos, Eduardo, 2021. Ecuador tiene en el cacao una oportunidad de oro. Recuperado de <https://revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro>
- [6] Dilas-Jiménez, J. O., Dumont, J. R. D., Huamani, J. T., Mendoza-Pumapillo, J. E., & Ortiz, C. V. T. (2021). Producción, precios y dinámica de las exportaciones del café peruano. *Llamkasun*, 2(4), 99-109. <https://llamkasun.unat.edu.pe/index.php/revisita/article/view/66>
- [7] ESPOL, 2016. (Escuela Superior Politécnica del Ecuador). Estudios Industriales Orientación Estratégica para la Toma de Decisiones. Industria del cacao. Recuperado de:
- [8] ICCO, 2020. Production of cocoa beans. Recuperado de https://www.icco.org/wp-content/uploads/Production_QBCS-XLVII-No.-4.pdf

- [9] INEC, 2021. Encuesta de superficie y producción agropecuaria continua 2020. Recuperado de: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac-2020/Presentacion%20ESPAC%202020.pdf
- [10] León-Villamar, F., Calderón-Salazar, J., & Mayorga-Quinteros, E. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Revista Ciencia UNEMI*, 9(18), 45-55. <https://www.redalyc.org/pdf/5826/582663825007.pdf>
- [11] MAGAP, 2022. (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca). MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma. Recuperado de: <https://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- [12] Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2021. Inició Aromas del Ecuador – Edición Cacao, vitrina internacional con compradores de tres continentes. Recuperado de: <https://www.produccion.gob.ec/se-inicio-aromas-del-ecuador-edicion-cacao-vitrina-internacional-con-compradores-de-tres-continentes/>
- [13] Sánchez, M; Vayas, T; Mayorga, F; Freire, C. 2020. Sector Cacaotero Ecuatoriano. Recuperado de [https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-](https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/07/An%C3%A1lisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf)
- [14] UNESCO, 2011. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación y la Ciencia y la Cultura). Oficina la Habana. Portal de la cultura. América Latina y el Caribe. La Ruta del cacao en América Latina y el Caribe. Diversidad Cultural hacia el desarrollo endógeno.