



**LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ
MANUEL FÉLIX LÓPEZ**

**XII EVENTO INTERNACIONAL
LA UNIVERSIDAD EN EL SIGLO XXI**

VI Congreso Internacional: Desarrollo Empresarial, Innovación y Tecnología (CIDEIT)

Simposio 2: Desarrollo local y economía social.

16 y 17 DE NOVIEMBRE DE 2023

**BREVE ANALISIS BIBLIOGRÁFICO SOBRE LA EXPORTACIÓN CACAO ECUATORIANO HACIA
ESPAÑA**

Gabriel Eduardo Macías Mena ¹

Universidad de Guayaquil

Mónica de los Ángeles González Vásquez ²

Universidad de Guayaquil

Narcisa de Jesús Núñez Gallardo ³

Universidad de Guayaquil

¹Estudiante de la Universidad de Guayaquil. Correo institucional: gabriel.maciasm@ug.edu.ec

² Ingeniera Industrial, Maestrías en: Ciencias Internacionales y Diplomacia; además en Diseño y Evaluación de Modelos Educativos; Docente en la Universidad de Guayaquil. Asignatura de Seguros y Logística y Transporte Internacional, Operaciones Portuarias, Tecnología de Información y Comunicación. Código Orcid: 0000-0001-9789-7691. Correo institucional: monica.gonzalezva@ug.edu.ec.

³ Licenciada en Ciencias de la Educación, Especialización en Comercio Exterior, Diploma superior en Comercio Exterior, Magister en Negocios Internacionales y Gestión de Comercio Exterior. Formador de Formadores Certificación Nro. MDT-6314-CCL-410992, Código Orcid: 0000-0002-9381-8666; Correo institucional: narcisa.nunezg@ug.edu.ec

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo, presentar un breve análisis bibliográfico sobre las exportaciones de cacao ecuatoriano hacia España; desde la época de la colonia hasta la presente fecha desempeña un papel esencial en el comercio internacional de cacao, esta relación comercial se ha beneficiado para ambos países, según las estadísticas del Banco Central en el año 2020 se exportó 5.383 toneladas, por el valor FOB US\$. 15.038,30; de acuerdo con estudios de ProEcuador indica que el consumidor promedio español los productos favoritos son los chocolates en formatos de tabletas, bombones y bebidas de chocolate caliente. No presente cultura gastronómica de cacao de fino de aroma. A través de una revisión de la literatura, se examinarán los aspectos clave de este comercio y se destacará su importancia. Finalmente, se visualiza los resultados del desarrollo evolutivo que ha venido obteniendo el cacao ecuatoriano en el mercado español.

Palabras claves: Exportación, Cacao ecuatoriano, mercado español

1. INTRODUCCIÓN

La exportación de cacao ecuatoriano ha venido trazando fronteras desde ya varios años atrás. El Ecuador ha buscado siempre llegar a varios socios comerciales que requieran de productos ecuatorianos, entre ellos está el cacao ecuatoriano que es bien conocido debido a la calidad que este representa a diferencia de otros tipos de cacao dentro del mercado mundial. El buscar siempre estar a la vanguardia es de suma importancia para los exportadores ecuatorianos de cacao, conocer de las nuevas tecnologías que permitan mantenerse en el podio de la competitividad del mercado mundial de cacao es imprescindible. Acosta, (2006) menciona que durante el auge de la industria cacaotera en Ecuador, en sus inicios, Gran Bretaña fue el principal destino de las exportaciones de cacao. Uno de los motivos clave detrás de la alta demanda británica en ese período radicaba en que, en ese tiempo, Gran Bretaña era la potencia económica predominante en Europa, con una población que disfrutaba de ingresos considerables, lo que les permitía adquirir productos de lujo y de alto costo, como el cacao.

La relación comercial entre Ecuador y España en el comercio del cacao es una alianza de gran relevancia en el mundo del chocolate. Ecuador, uno de los principales productores de cacao de alta calidad, ha encontrado en España un mercado estratégico para sus exportaciones. España, a su vez, se erige como un importante centro de procesamiento y distribución de cacao y

productos de chocolate en Europa. Esta relación comercial se sustenta en la calidad del cacao ecuatoriano y en la demanda de los consumidores españoles, que valoran la excelencia de estos granos. En la gráfica 1, la misma que fue extraída de Arízaga Domínguez (2022) y basada en datos estadísticos del año 2018 y 2019 del SENA, se percibe la posición del ranking exportador de cacao ecuatoriano hacia países de la UE, en la cual se muestra a España en el puesto número cuatro en ambos periodos. Esto representa un porcentaje muy significativo para este destino. Bajo esta introducción el objetivo de este estudio es conocer los procesos necesarios tales, como la logística, gestiones aduaneras, transporte, documentación adecuada; e indagar la razón del por qué el mercado español podría estar interesado en el grano de cacao ecuatoriano, cuáles son las exigencias de la sociedad española.

2. METODOLOGIA

Con el fin de llevar a cabo esta investigación se ha requerido la revisión y la extracción bibliográfica a través de repositorios, y artículos científicos. Para la obtención de las fuentes nos enfocamos en la elección de títulos relacionados al objeto de estudio, luego se iba simplificando mucho más la información hasta obtener data más certera al problema de estudio. Se realiza una tabla indicando el título, autor, y editorial de cada revisión; además, de colocar las referencias correspondientes de cada uno.

La investigación es de enfoque cualitativo, la misma que involucrará la revisión y análisis de fuentes de información y bibliográficas tanto primarias y secundarias.

Se establece que la investigación sea de tipo cualitativa teniendo en cuenta que se desea explorar el fenómeno planteado en los objetivos de forma profunda, con la finalidad de entender la realidad y sus aspectos fundamentales. El proceso de análisis de la información será de tipo inductivo, contemplando múltiples realidades que traerán como consecuencia la contextualización del fenómeno y su riqueza interpretativa (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010)

Las fuentes primarias serán los aportes dados por agentes involucrados con el segmento cacaotero ecuatoriano: productores independientes, miembros de asociaciones, trabajadores de empresas cacaoteras, intermediarios, ejecutivos de organismos gubernamentales y no gubernamentales (ONGS). Estas fuentes, colaboran con la investigación mediante entrevistas semiestructuradas. Cabe señalar también la participación en las entrevistas un consultor experto en temas cacaoteros. Este tipo de entrevistas se llevan a cabo mediante el uso de una guía de preguntas con la finalidad de ayudar al entrevistador para obtener la mayor cantidad de información posible y así, lograr sus

objetivos. Se podrá introducir con libertad otras preguntas para obtener la mayor cantidad de información posible (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010).

3. RESULTADOS

En cuanto a la logística que se da dentro de la exportación del cacao ecuatoriano hacia el mercado español se encuentra el transporte, el almacenamiento y la manipulación del producto. Entre lo que se considera en cuanto a gestiones aduaneras, se consideran todos los requisitos pertinentes que deben ser presentados y/o entregados a la aduana española, el transporte a utilizar se considera de relevancia por vía marítima, al menos de que sea un pedido especial, se consideraría el traslado por vía aérea, lo que respecta en cuanto a documentación adecuada está el BL, Facturas comerciales, Certificados Fito/Zoosanitarios, entre otros., según indagaciones, se considera que las tendencias, en cuanto a la aceptación del cacao ecuatoriano en el mercado español, se rige que es moderado, esto se refleja en la cantidad de exportaciones presentadas hasta el 2021, ya que luego esta tendencia en el 2022, comenzó a descender debido a factores como la pandemia. Finalmente, se conoce que España es un mercado muy exigente en cuanto a calidad se trata, es por ese motivo que se debe procurar de revisar de manera eficiente la calidad del producto en cuestión.

Los resultados de las exportaciones de cacao hacia España, muestra lo siguiente:

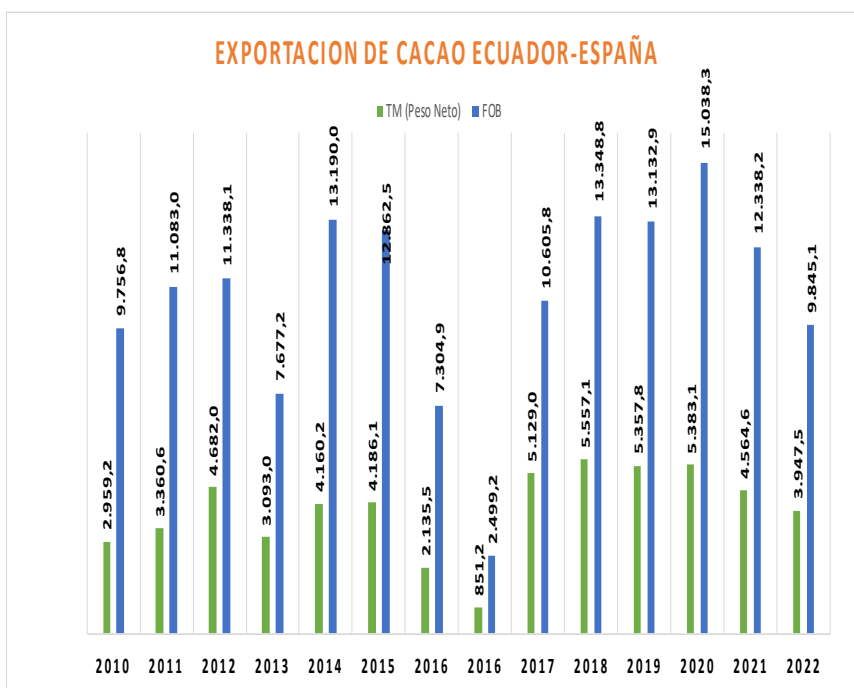
Código Producto Principal: 110301

Código Subpartida: 1801.00.19.00

Cuadro y Gráfico No 1

Exportaciones de Cacao en grano hacia España

| Período | TM (Peso Neto) | FOB |
|---------|----------------|----------|
| 2010 | 2.959,2 | 9.756,8 |
| 2011 | 3.360,6 | 11.083,0 |
| 2012 | 4.682,0 | 11.338,1 |
| 2013 | 3.093,0 | 7.677,2 |
| 2014 | 4.160,2 | 13.190,0 |
| 2015 | 4.186,1 | 12.862,5 |
| 2016 | 2.135,5 | 7.304,9 |
| 2016 | 851,2 | 2.499,2 |
| 2017 | 5.129,0 | 10.605,8 |
| 2018 | 5.557,1 | 13.348,8 |
| 2019 | 5.357,8 | 13.132,9 |
| 2020 | 5.383,1 | 15.038,3 |
| 2021 | 4.564,6 | 12.338,2 |
| 2022 | 3.947,5 | 9.845,1 |



Elaborado por autor

Desde el año 2010, se exportó 2.959,20 toneladas de cacao, con un valor FOB de 9.756, en el año 2017 muestra una tendencia a subir de 5.129 toneladas, con valor FOB de US\$ 10.605,8, hasta el año 2020 indica 5.383,10 toneladas, con valor FOB de US\$ 15.038,2; en el año 2022 las exportaciones; siendo las principales causas ocasionadas por la pandemia.

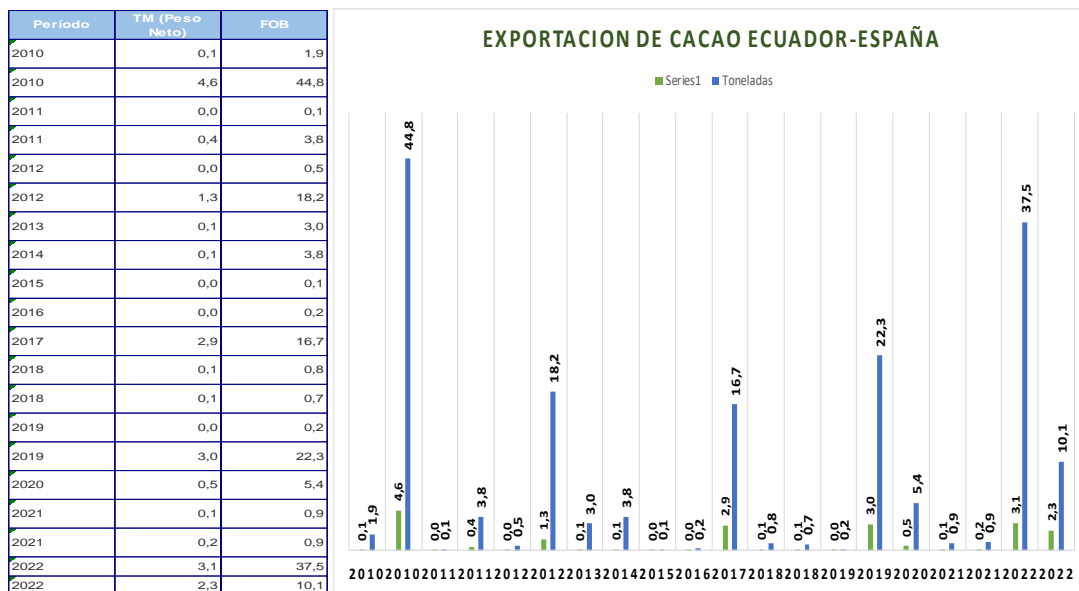
Los resultados de las exportaciones de Semi-elaborados cacao hacia España, muestra lo siguiente:

Código Producto Principal: 220501

Código Subpartida: 1806319000

Cuadro y Gráfico No 2

Exportaciones de Semi-elaborados de Cacao hacia España



Elaborado por el autor

Desde el año 2010, se exportó 4,6 toneladas de cacao, con un valor FOB de 44,76, consideradas las más altas durante el período en revisión; en el año 2022 muestra una tendencia a baja y sube en el año 2022 de 3.1 toneladas, con valor FOB de US\$ 37,5 siendo las principales causas ocasionas por la pandemia.

Con base a las entrevistas de expertos como Santiago Peralta – fundador de Pacari, Gonzalo Romero – Empresa REPEC, Eduardo Marquez de la Plata – Gerente de Comercialización de Tulicorp, coinciden que lo que hace más atractivo a nuestro chocolate es su sabor y que esto se debe a la variedad de árboles, del clima, de la tierra, del aire e incluso de la humedad. Por otra parte, también señalan que la deficiencia en la promoción de la pepa de oro (cacao) se debe a la falta de inversión. Así mismo, a que existe poco incentivo en mantener un producto 100% natural.

4. CONCLUSIONES

En consecuencia, los resultados de este análisis revelan una evolución significativa en el comercio del cacao ecuatoriano y su relación con España. A lo largo de su historia comercial, Ecuador ha demostrado ser un destacado productor de cacao de alta calidad. En los últimos cinco años, esta posición se ha fortalecido aún más, con un crecimiento constante en las exportaciones. Esto refleja el aprecio continuo del mercado español por el cacao fino de aroma ecuatoriano y su preferencia por productos derivados de este cacao. Tuvo un contrarresto, pero se mantiene creciente en su demanda y aceptación del cacao ecuatoriano en España son indicativos de su calidad y versatilidad. Los consumidores españoles han adoptado los productos de cacao ecuatoriano en su cocina y en la industria del chocolate, lo que ha impulsado el éxito de las exportaciones. Este fenómeno no solo demuestra la calidad de los granos de cacao ecuatoriano, sino también su capacidad para adaptarse a las cambiantes preferencias de los consumidores en el mercado español. Para aprovechar al máximo esta evolución positiva, Ecuador debe seguir promoviendo prácticas sostenibles en la producción de cacao y mantener altos estándares de calidad. Además, es importante que siga diversificando su oferta de productos derivados del cacao para mantener el interés del mercado español y explorar nuevas oportunidades.

5. REFERENCIAS

Acosta, A. (2006). Breve historia económica del Ecuador. Quito: CORPORACIÓN EDITORA NACIONAL.

Arízaga Domínguez, P. J. (2022). La exportación del cacao a la UE. Comparación periodo 2018-2019 vs 2020-2021 debido a la covid-19 (Bachelor's thesis, Universidad del Azuay).

Cepeda Sánchez, S. (2020). Análisis de las exportaciones de cacao del ECUADOR tomando en consideración el acuerdo multipartes con la Unión Europea, en el periodo 2003-2018 (Doctoral dissertation, Ecuador PUCESE-Escuela de Comercio Exterior).

Pazmiño García, N. V. (2021). Análisis de viabilidad del emprendimiento: “exportación de pasta de cacao 100% orgánica desde Ecuador hacia España”.

Olivo, M. A. O., & Avendaño, J. (2019). Plan de negocios para la creación de una empresa procesadora y comercializadora de chocolate. Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional, 4(3), 103-118.

El Productor (2019). El cacao ecuatoriano es sabor, eso lo hace el mejor del mundo. Obtenido de <https://elproductor.com/2019/05/el-cacao-ecuatoriano-es-sabor-eso-lo-hace-el-mejor-del-mundo/>