



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

**UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS,
CONTABLES Y COMERCIO**

CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

TEMA:

**“ANÁLISIS DE LA CADENA DE SUMINISTROS EN LA EXPORTACIÓN DEL
CACAO ECUATORIANO”**

ELABORADO POR:

ALONZO BASURTO GERMAYONI CHENOA.

TUTOR:

ING. JORGE MENDOZA GARCIA. MG.

MANTA – ECUADOR

2024



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

**UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS,
CONTABLES Y COMERCIO**

CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

TEMA:

**“ANÁLISIS DE LA CADENA DE SUMINISTROS EN LA EXPORTACIÓN DEL
CACAO ECUATORIANO”**

ELABORADO POR:

ALONZO BASURTO GERMAYONI CHENOA.

TUTOR:

ING. JORGE MENDOZA GARCIA. MG.

MANTA – ECUADOR

2024

Declaración de autoría

Yo, **Alonzo Basurto Germayoni Chenoa**,


DECLARO QUE:

El contenido en el presente Trabajo de Titulación, **“ANÁLISIS DE LA CADENA DE SUMINISTROS EN LA EXPORTACIÓN DEL CACAO ECUATORIANO”** ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas y pie de las páginas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.


Los resultados, análisis, lecciones y recomendaciones obtenidas de un amplio estudio son única y exclusiva responsabilidad de la autora, datos que no pueden ser modificados sin la debida autorización.

A través de esta declaración, cedo la investigación a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí para que la utilice como estime conveniente, según lo establecido por las Leyes y Reglamentos estipulados y por la normativa institucional vigente.

Manta, 13 de diciembre de 2024



Alonzo Basurto Germayoni Chenoa
C.I. 131309565-3

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
	Página 1 de 1	

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio de la Carrera de Comercio Exterior de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Alonzo Basurto Germayoni Chenoa**, legalmente matriculada en la carrera de Comercio Exterior, período académico 2023(2) - 2024(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "**Análisis de Caso sobre la cadena de suministros justa y su impacto en el comercio ecuatoriano**".

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 17 de diciembre de 2024.

Lo certifico,



Ing. Jorge Gregorio Mendoza García, Mg.
Docente Tutor
Área: Comercio Exterior

Certificado de Similitud



CERTIFICADO DE ANÁLISIS
magister

Analisis de caso CHENOA ALONZO

3%
Textos
sospechosos



1% Similitudes
0% similitudes entre comillas
0% entre las fuentes
mencionadas
1% Idiomas no reconocidos

Nombre del documento: Analisis de caso CHENOA ALONZO.docx
ID del documento: 8eda8ef716ae57c9c57100384162aec54f1813eb
Tamaño del documento original: 58,91 kB
Autores: []

Depositante: Mayra Párraga Mogrovejo
Fecha de depósito: 16/12/2024
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 16/12/2024

Número de palabras: 4220
Número de caracteres: 28.455

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuente principal detectada

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	anecacao.com Tipos de Cacao - Anecacao https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/ 2 fuentes similares	1%		Palabras idénticas: 1% (59 palabras)

Fuente con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	Documento de otro usuario e2969e3 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (10 palabras)

Dedicatoria.

Este trabajo es fruto de un largo proceso de dedicación, esfuerzo y aprendizaje, y me gustaría dedicárselo a aquellos que fueron parte importante en mi crecimiento personal.

A mis padres, Matías y Ramona, quienes, con amor, comprensión y enseñanzas, han sido mi mayor impulso para llegar hasta aquí. Ustedes me han demostrado la importancia del esfuerzo y la perseverancia, y me han dado la fuerza necesaria para completar este logro y de muchos que vendrán en el futuro. A mis hermanos Danna y Matthew por su gran apoyo incondicional, en especial él, ya que, de no ser por sus perspectivas sobre la vida y enseñanzas no hubiese sido capaz de completar esta fase como profesional. A mi mejor amiga Valentina, por ser un gran apoyo en mi vida, por todas sus palabras de confort, aliento y de cruda verdad, que me inspiraron a ser una gran versión de mí, de ser uno de los pilares para poder cumplir mis sueños y metas, y por más momentos juntas.

Y de igual manera, a todos mis familiares, que de una u otra forma me alentaron a llegar hasta aquí, que me apoyaron y cuidaron en todos estos años de mi vida. Esto es por todos ustedes.

Alonzo Basurto Germayoni Chenoa

Reconocimiento

Reflejo mi gratitud a la Universidad Laica “Eloy Alfaro de Manabí” y a todos mis profesores y mentores quienes han sido faros de conocimiento y guía durante mi formación. Gracias por compartir su sabiduría, por brindarme las herramientas necesarias para alcanzar esta meta. Sus enseñanzas no solo han sido académicas, sino que también han dejado una huella profunda en mi vida personal, ya que gracia a su excelente orientación a fortalecido mi respeto por la carrera.

A mis amigos/as que formaron parte de todo este desarrollo, especialmente a Daniela, Alejandra y Ana, quienes siempre estuvieron presentes en este trayecto académico, brindándome su apoyo, en todo momento.

Y sobre todo a aquellos que me alentaron día a día para culminar este objetivo, a mis padres, hermanos, abuela, tíos/as, a mi mejor amiga, que, gracias a su más sólido apoyo, pude llegar hasta donde estoy, cumpliendo una de muchas metas en mi vida.

Alonzo Basurto Germayoni Chenoa

INDICE

Declaración de autoría.....	III
Certificación del Tutor	IV
Certificado de Similitud	V
Dedicatoria.	VI
Reconocimiento.....	VII
Resumen/Summary	IX
1. Introducción.	1
2. Antecedentes	2
3. Definición del problema.....	2
3.1. Delimitación.....	2
3.2. Planteamiento	3
3.3. Preguntas	3
4. Preguntas de Reflexión	3
5. Justificación y propósito	4
6. Objetivos	5
6.1. Objetivo General.	5
6.2. Objetivos Específicos.....	5
7. Idea a defender	5
8. Unidades de análisis.....	5
9. Metodología	5
10. Marco conceptual.....	6
10.1. Origen del cacao.....	6
10.2. Producción del cacao en el Ecuador.....	6
10.3. Exportación del cacao ecuatoriano.....	7
10.4. Tipos de cacao ecuatoriano.	7
10.5. Cadena de suministro.	8
10.6. Logística de exportación de cacao.	8
10.7. Elaborados del cacao.....	8
11. Resultados Obtenidos.....	9
12. Análisis de Resultados.....	10
13. Lecciones y Recomendaciones.	11
13.1. Lecciones.....	11
13.2. Recomendaciones.....	11
14. Fuentes de Información.....	13
15. Anexos.....	15

Resumen

La cadena de suministro del cacao ecuatoriano es fundamental para su exportación internacional, pero enfrenta desafíos logísticos, como la segmentación entre los actores clave, desde los productores hasta exportadores. Este estudio destaca la necesidad de mejorar la competitividad en un mercado global cada vez más exigente, donde la sostenibilidad y las prácticas responsables son cruciales. Se identifican estrategias para optimizar la logística internacional y fortalecer la coordinación entre los diferentes actores de la cadena. Se resalta la vulnerabilidad del sector a factores externos, como fenómenos climáticos, que afectan la producción cacaotera. El análisis tiene como objetivo mejorar la competitividad del cacao ecuatoriano en el mercado global, garantizando su sostenibilidad y calidad. De forma que, se busca asegurar su posición como un producto clave en las exportaciones internacionales, promoviendo prácticas logísticas más eficientes y responsables.

Palabras clave: Cadena de suministro, Cacao ecuatoriano, exportación de cacao, logística internacional, competencia, competitividad.

Summary

The Ecuadorian cocoa supply chain is critical for international export, but faces logistical challenges, such as segmentation among key actors, from producers to exporters. This study highlights the need to improve competitiveness in an increasingly demanding global market, where sustainability and responsible practices are crucial. It identifies strategies for optimizing international logistics and strengthening coordination among the different actors in the chain. The vulnerability of the sector to external factors, such as climatic phenomena, that affect cocoa production is highlighted. The analysis aims to improve the competitiveness of Ecuadorian cocoa in the global market, guaranteeing its sustainability and quality. Thus, it seeks to ensure its position as a key product in international exports, promoting more efficient and responsible logistics practices.

Keywords: Supply chain, Ecuadorian cocoa, cocoa export, international logistics, competition, competitiveness.

1. Introducción.

El cacao, a lo largo de la historia en la economía ecuatoriana, resalta por ser uno de sus tantos productos de exportación, el mas importantes actualmente. Esta fruta tropical se llega a cultivar en varios puntos del país, exactamente en sectores en donde el lugar de producción mantenga elementos específicos para su adecuada elaboración, más exacto en las provincias como Manabí, Guayas, Los Ríos y Esmeraldas.

El cacao ecuatoriano se lo reconoce por ser un producto que, a nivel mundial, se resalta por tener una buena calidad y un sabor característico, siendo un producto con una gran demanda en el mercado internacional. Con respecto a la cadena de suministro en la exportación de cacao ecuatoriano se realiza el conocimiento de todos los procesos implicados en la producción, distribución y posteriormente la comercialización del producto.

La producción del cacao mantiene una demanda elevada en los mercados primarios, como el caso del cacao fino y de aroma, donde dicho incremento forma un desarrollo en el chocolate de alta calidad. En la comercialización del cacao se abarca una variedad de componentes asignados en diversas etapas, que se lleva a cabo desde su producción hasta su consumo. Para el Ecuador, el tener el reconocimiento por poseer una destacada producción en el cacao, proporciona la atención de países extranjeros, intentando adquirir el incremento de sus respectivos sectores productivos. (Ruben Dario, 2019)

La cadena de suministro del cacao abarca una serie de actividades y servicios necesarios para transportar el cacao desde su producción hasta su consumo final. En la actualidad, hay una creciente preocupación por la calidad y el cumplimiento de los plazos de entrega. No obstante, en muchos de los países, como en el caso de Ecuador, que producen cacao a nivel mundial, no se logra mantener un alto estándar de calidad en el producto, ya que las decisiones de los agricultores suelen estar influenciadas por los sistemas de comercialización interna, ya que a veces priorizan la rápida venta de la producción.

En esta cadena de suministro participan diversos actores, como proveedores de insumos, productores individuales, asociaciones de agricultores, intermediarios, la industria, exportadores de cacao y, finalmente, instituciones de apoyo tanto públicas como privadas. Cada uno de estos participantes desempeña un papel que define su identidad y relevancia en la cadena de suministro, por lo que es de total importancia, analizar sus características en detalle para comprender su funcionamiento en profundidad. (MEJÍAS, 2018)

Dentro de este análisis de caso se estudian cada uno de los roles involucrados que marcan un papel importante dentro de la cadena de suministro del cacao, por lo que hay que determinar un análisis en cada una de sus características para conocer a fondo.

2. Antecedentes

Para el año 2017, se reflejó una serie de datos sacados de la Coordinación General del Sistema de Información Nacional (CGSIN), detallando que en el Ecuador hubo un 53% del cacao denominado CCN51, seguido del 43% con el cacao de fino aroma. Del cual se entiende que, en Ecuador el cacao nacional sostiene 30 años en la siembra en toda la superficie, en diferencia del CCN51 que mantiene entre 11 y 30 años en la continuidad de producción. (EUREDD, 2021)

Entre los años 2021 y 2022, compañías ecuatorianas enfrentaron diversos desafíos en la producción y exportación. Entre dichos altercados se encuentran factores como la alta inflación a nivel mundial, la crisis de los contenedores, el fortalecimiento del dólar en comparación con divisas extranjeras, aumento del precio de los fertilizantes y otros insumos necesarios para la industria y los productores. A pesar de estas situaciones, las empresas consiguieron abarcar estos indicios para mantener un desempeño efectivo en la producción continua del cacao. (ANECACAO, 2022)

Varios factores impactan la producción y comercialización del cacao globalmente, algunos de estos como el aumento de la temperatura, alterando los patrones climáticos, afectando la dinámica de insectos, enfermedades, disminución de agua, factores que combinados alteran y dificultan la producción. Para el 2020 con la pandemia de covid – 19, afecto tanto a las cadenas de producción y suministros del cacao, dicha crisis genero diversos factores que dificultan la producción, transporte, entrega, procesamiento y venta, llegando afectar su comercialización de forma notable. (GARCIA A., BRYAN F., JAIMEZ R., 2021)

3. Definición del problema

3.1. Delimitación

Tema macro: Exportación del cacao ecuatoriano.

Delimitación: Cadena de suministros en el proceso de exportación del cacao ecuatoriano.

Problemática: Retos que se presenten en la logística y transporte para la exportación del cacao ecuatoriano en un mercado internacional.

3.2. Planteamiento

Como se ha mencionado, la representación esencial en la función que ha tomado la exportación del cacao en el Ecuador, ha logrado abarcarse como uno de los primordiales productores de esta materia prima a nivel internacional, a pesar de ello, para que perdure este nivel característico en el mercado, es crucial enfocarse en realizar un detallado estudio en toda su cadena de suministro. Dicho análisis procura explorar y comprender cada uno de los aspectos de la cadena de suministros del cacao, con la terminación de favorecer con conocimiento capaz para asociar la conformidad de fomentar la competitividad en el mercado internacional.

3.3. Preguntas

- 1) ¿Cuáles son los principales desafíos logísticos que enfrenta la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano?
- 2) ¿Qué estrategias se pueden proponer para optimizar la sostenibilidad y competitividad de la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano?
- 3) ¿Cuáles son los actores claves involucrados en la cadena de suministros del cacao ecuatoriano?

4. Preguntas de Reflexión

¿Cuáles son los principales desafíos logísticos que enfrenta la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano?

La cadena de suministros del cacao en Ecuador enfrenta desafíos logísticos cruciales para la economía del país, las infraestructuras viales defectuosas dificultan el traslado del cacao desde las fincas, afectando ingresos y competitividad internacional, las condiciones climáticas también complican la producción y la planificación logística, lo que implica la necesidad de implementar prácticas agrícolas resistentes. Además, el control de calidad es vital, ya que el cacao ecuatoriano requiere atención en todas las etapas de movilización para cumplir con los estándares internacionales. Abordar estos riesgos mejorará la operatividad de la cadena de suministros y beneficiará al sector agrícola y a las comunidades locales.

¿Qué estrategias se pueden proponer para optimizar la sostenibilidad y competitividad de la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano?

Para optimizar la sostenibilidad y competitividad en la cadena de suministros del cacao ecuatoriano, se deben implementar estrategias que promuevan una buena comunicación entre

el crecimiento económico y la conservación ambiental. Invertir en infraestructuras mejora el transporte y permite a los productores acceder a mercados más grandes, impulsando la innovación en la industria. Obtener certificaciones de sostenibilidad no solo eleva el prestigio del cacao ecuatoriano, sino que también demuestra responsabilidad ambiental. Además, integrará tecnología conectará a productores y consumidores, facilitando una cadena de suministros más accesible. Estas prácticas reforzarán la cadena y fomentarán un diseño más sostenible y competitivo.

¿Cuáles son los actores claves involucrados en la cadena de suministros del cacao ecuatoriano?

La cadena de suministros del cacao ecuatoriano involucra a varios actores clave que reflejan su complejidad. Los productores son fundamentales, ya que su trabajo no solo determina la calidad del cacao, sino que también afecta la economía local. Sin embargo, enfrentará desafíos para acceder a recursos y capacitación. Los intermediarios conectan a los productores con los mercados y aseguran rentabilidad, mientras que los exportadores facilitan el acceso a mercados internacionales. Las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales brindan apoyo y capacitación, mejorando las condiciones de vida de los productores. Finalmente, los consumidores promueven prácticas sostenibles.

5. Justificación y propósito

El cacao ecuatoriano siempre se ha destacado por ser de alta calidad, siendo por eso uno de los productos más exportados del Ecuador a nivel internacional, junto con sus propios derivados y productos como el banano, camarón, entre otros, no obstante, para seguir manteniendo todo ese reconocimiento es indispensable el tratar de seguir mejorando su competitividad en el mercado internacional. Este análisis logrará que en esta cadena de suministros consiga detectar oportunidades para aprovechar al máximo la competitividad y sostenibilidad en la industria cacaotera.

La presente investigación tiene como propósito el identificar los desafíos logísticos y estrategias que ayuden a fortalecer la competitividad y sostenibilidad en la exportación del cacao ecuatoriano, dicho análisis trata de indagar el avance de esta cadena de suministros en la producción de cacao del país, con la finalidad de fomentar un efecto positivo en la economía del país.

6. Objetivos

6.1. Objetivo General.

Análisis de la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano.

6.2. Objetivos Específicos.

- Especificar los principales desafíos logísticos que enfrenta la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano.
- Determinar las estrategias para optimizar la sostenibilidad y competitividad de la cadena de suministros en la exportación del cacao ecuatoriano.
- Identificar y analizar los actores claves involucrados en la cadena de suministros del cacao ecuatoriano.

7. Idea a defender

El estudio de la cadena de suministro para la exportación de cacao ecuatoriano, permitirá diagnosticar cómo se puede mejorar la eficiencia logística y competitividad en el mercado internacional, logrando beneficiar no solo la economía del país, sino también a cada uno de los actores participantes del proceso.

8. Unidades de análisis

Objeto de estudio: Exportación del cacao ecuatoriano.

Unidad de análisis: Cadena de suministro del cacao ecuatoriano.

Se estudia a profundidad la cadena de suministros que se aplica para la exportación de cacao ecuatoriano.

9. Metodología

La presente investigación tiene un enfoque **cualitativo**, a través de este método se busca comprender las percepciones de los actores involucrados en el tema de estudio. Se utilizarán técnicas como el análisis de contenido de documentos relevantes. El objetivo es el de adquirir una comprensión detallada de las relaciones vinculados a las producciones y exportaciones del cacao en el Ecuador.

La metodología de la investigación cualitativa reclama el reconocimiento de diversos contextos para aprehender las posibles perspectivas del fenómeno que se investiga y para ello no basta con la utilización de un único método, sino la articulación de varios con sus

correspondientes herramientas o instrumentos. Por parte del investigador es de su decisión, que objetivo de estudio se adapta más al enfoque de la investigación en la que requiera de un amplio conocimiento (Piza Burgos, 2019). El aplicar este método lograra destacar un enfoque interpretativo, adquiriendo un análisis de los acontecimientos conforme a todos los actores relacionados con la investigación, en que, cierta forma busca explicar la naturaleza en la conexión de la información integrada.

En el caso de las herramientas bibliográficas para recolectar datos, se logrará abarcar con fuentes de información primarias y secundarias, con la idea de analizar el tema planteado, el objetivo de comprender todos sus aspectos fundamentales. Con el uso de dicha información, tendremos a la disposición, datos detallados de todos los participantes implicados en el proceso en la industria del cacao, como lo que llega a ser los agricultores autónomos, intermediarios, ejecutivos de organismos gubernamentales y no gubernamentales. (Dominguez, 2018).

El aplicar las fuentes de información primaria, se tendrá a disposición datos precisos en referencia a todos los componentes involucrados en el proceso del sector cacaotero, puesto que, se puede comprobar la visualización de la cadena de suministro, consiguiendo entender a fondo cada uno de los elementos relacionados, y que a su vez consiga aportar a la eficiencia de esta. Por otro lado, el uso de la información secundaria, logrará cubrir con la recolección de datos en concordancia con el objetivo del análisis, se abarcará con el material de libros, artículos, informes de investigación real y certificada en correlación con la cadena de suministro del cacao ecuatoriano.

10. Marco conceptual

10.1. Origen del cacao.

El origen y evolución del cacao comienza desafiando la creencia tradicional de que la domesticación de este fruto se originó en Mesoamérica, pero al presentar evidencia de que al menos una variedad de “Teobroma” Cacao, tiene punto de origen en la Alta Amazonía, en donde ha sido ejercida por más de 5.000 años. Dentro de la cultura ecuatoriana, la historia del cacao es antigua, ya que, después de la llegada de los españoles, ya se admiraban grandes plantaciones de este fruto. (ANECACAO, 2023).

10.2. Producción del cacao en el Ecuador.

La producción de cacao en Ecuador es fundamental para la economía del país, ya que genera una gran cantidad de empleos directos e indirectos, proporcionando ingresos a los agricultores y sus familias. La región Litoral, especialmente Guayas, es el epicentro de esta actividad, con

alrededor de 650.000 hectáreas dedicadas al cultivo de cacao. Los métodos tradicionales utilizados por los agricultores garantizan una calidad superior, conocida como "Nacional", logra representar más del 60% de la producción ecuatoriana. (Sandra, 2022)

10.3. Exportación del cacao ecuatoriano.

Las exportaciones de cacao tanto como sus productos elaborados, los ingresos generados que se muestra en este sector, de acuerdo con los datos reflejados del Censo Nacional Económico en el 2010, dicho sector logro ingresos anuales de alrededor de 786 millones de dólares. Así mismo, se menciona que, las exportaciones del cacao y elaborados crecieron aproximadamente 3.5 veces su valor, situándose en 455 millones de dólares del año 2002 al 2012, lo que representa el 5% del total de las exportaciones no petroleras y el 2% de las exportaciones totales del Ecuador para el año 2012. (Araque, 2014)

10.4. Tipos de cacao ecuatoriano.

10.4.1 Cacao Nacional.

El Cacao Nacional es el producto emblemático y tradicional que ofrece el Ecuador. Su popularidad en el extranjero se debe a sus tan característica fragancias y sabores frutales. Este tipo de cacao presenta características de aroma y sabor que son muy valoradas por profesionales en la industria del chocolate, puesto que llega a representar solo el 12% de la producción mundial de cacao. Las perfectas condiciones geográficas en el Ecuador logran que sea el principal productor de Cacao fino y de aroma, del cual logra aportar con el 63% en toda la producción a nivel internacional. (ANECACAO, 2023)

10.4.2 Cacao CCN-51

De acuerdo con el año 1965, tras varias investigaciones, el agrónomo Homero Castro Zurita, logro desarrollar el cacao clonal CCN-51, según sus siglas "Colección Castro Naranja". Desde 1952, Castro estudió diversas variedades del grano y finalmente logró la variedad 51, que logro ser resistente a enfermedades y destaca por su alta productividad y calidad. (ANECACAO, 2023)

De acuerdo con Castro, el CCN-51 es resistente a enfermedades y plagas, lo que da resultado a altas producciones y de muy buena calidad, del cual es poseedor de beneficios como; la productividad sea alta, logra tener un mayor rendimiento en las fábricas, ya que goza de un contenido en manteca de 54%; todos estos beneficios,

ayudaron que el Ecuador obtenga otro boom cacaotero en los años 70. (GRANDSUR, 2021)

10.5. Cadena de suministro.

La cadena de suministro se trata de todas las actividades con relación a la transformación de un bien, desde que se obtiene la materia prima hasta que el producto terminado llegue al consumidor final. Esto incluye el flujo de materiales e información que vincula los procesos de relación con los clientes, abastecimiento de insumos y relaciones con los proveedores. (Pulido, 2014)

La cadena de suministro es clave debido a la interrelación y dependencia entre sus componentes, desde el origen del producto o servicio hasta su consumo, lo que la convierte en un proceso esencial para la gestión empresarial. Dicho estudio permite a las organizaciones mejorar su competitividad y, por consiguiente, su rentabilidad. (Manrique M., 2019)

10.6. Logística de exportación de cacao.

La logística de exportación de cacao se refiere a las actividades necesarias para llevar el cacao desde el productor hasta el consumidor en los mercados internacionales. Este proceso comienza con la cosecha del cacao, en dicha etapa, se realiza el secado, clasificación y embalaje adecuado para garantizar la calidad del grano. Posteriormente, el cacao se es transportado a puertos o aeropuertos para correcta exportación, utilizando diversos medios, dependiendo de la ubicación y el destino a dónde va el producto. A lo largo de los años, la cadena logística de exportación en el Ecuador ha sido crucial para optimizar la eficiencia y la integración de las empresas exportadoras. Esto ha favorecido el crecimiento del comercio exterior del país. (Fernandez, 2022)

10.7. Elaborados del cacao.

Cuando se trata de la exportación de cacao, el Ecuador tiene 3 formas diferentes de dicho producto, la cual se relaciona con las diferentes etapas de elaboración De acuerdo con ANECACAO (2023) sostiene que:

“Los granos de cacao”, que provienen de la mazorca, son la materia prima fundamental para la producción de diversos tipos de chocolate. “El cacao elaborado” se refiere al producto tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal, los productos “semielaborados” se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para

la fabricación de chocolates y derivados. Estos son: *Nibs* (producto obtenido después del proceso de extracción de la cáscara y antes de ser triturado). *Licor de cacao* (pasta fluida que se obtiene del cacao a partir del molido). *Manteca* (materia grasa del cacao), *Torta* (fase sólida del licor de cacao), *Polvo* (la torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao).

11. Resultados Obtenidos.

Principales dificultades logísticas en la cadena de suministro del cacao ecuatoriano para la exportación.

En 2024, el mercado global del cacao ha experimentado un aumento de precios, superando los USD 10.000 por tonelada, lo que generó tanto optimismo como inquietud en países exportadores como Ecuador. Dicho fenómeno plantea desafíos significativos que requieren atención urgente por parte del Estado y de las asociaciones de productores. La escasez a nivel mundial, debido a malas cosechas en Ghana y Costa de Marfil el cual representa el 70% del cacao a nivel global, ha creado una intensa competencia por los suministros, el fenómeno de El Niño, enfermedades y plagas que han agravado la situación. Para Ecuador, enfrentar este momento decisivo ocasiona oportunidades y desafíos. El auge del cacao podría convertirse en el tercer producto de exportación del país en 2024. No obstante, la falta de un crecimiento significativo en la producción y preocupaciones sobre la liquidez y estabilidad en la cadena de suministro presenta desafíos significativos. (Valencia, 2024)

Sostenibilidad y capacidad competitiva de la cadena de suministro en la exportación del cacao ecuatoriano.

Las diversas innovaciones en la elaboración del chocolate están fomentando la sostenibilidad en la producción del cacao, ya que, se llega a incluir el desarrollo de nuevos métodos, como es el de la fermentación, que logra optimizar el sabor y la calidad del cacao, o como el de la implementación de empaques biodegradables. De este modo, la industria cacaotera logra direccionarse hacia un futuro sustentable. La sostenibilidad en la producción es un punto importante para el futuro de la industria del cacao. Implementar prácticas agrícolas sostenibles, promover el comercio justo incluso el estimular la innovación para obtener resultados gratificantes en la producción del cacao de alta calidad. (The Food Tech, 2024)

Principales involucrados en la cadena de suministro del cacao.

En la cadena de producción del cacao, hay diferentes participantes que contribuyen con diversos grados de relevancia en las actividades de cultivo, transformación, venta y distribución del cacao. Al igual que ocurre con la mayoría de los productos agrícolas o ganaderos, la cadena del cacao se segmenta en cuatro eslabones principales que, según sus responsabilidades, incluyen actividades vinculadas a la producción, comercialización, procesamiento y consumo final del producto en los mercados.

12. Análisis de Resultados.

Los resultados obtenidos revelan que la cadena de suministro del cacao ecuatoriano enfrenta desafíos logísticos considerables. En primer lugar, el aumento de precios a nivel global, superando los USD 10.000 por tonelada en 2024, ha generado tanto optimismo como incertidumbre para Ecuador, que, a pesar de la oportunidad de posicionarse como tercer exportador, enfrenta limitaciones en la producción y en la estabilidad de la cadena. La competencia por suministros, exacerbada por malas cosechas en países clave como Ghana y Costa de Marfil, junto con fenómenos climáticos y problemas fitosanitarios, agravan la situación. Esto indica que las dinámicas globales afectan directamente la competitividad y la capacidad de respuesta logística del sector.

En cuanto a la sostenibilidad, se observa un esfuerzo por parte de la industria cacaotera ecuatoriana hacia la implementación de innovaciones en los procesos productivos, como la optimización del sabor mediante nuevas técnicas de fermentación y el uso de empaques biodegradables. Estas iniciativas, orientadas hacia la sostenibilidad, son cruciales para asegurar la competitividad a largo plazo en un mercado global que valora cada vez más los productos responsables con el medio ambiente.

Por último, los resultados destacan la compleja estructura de la cadena de suministro, que involucra múltiples actores en las fases de producción, comercialización, procesamiento y consumo. La segmentación de la cadena facilita la identificación de puntos críticos, pero también subraya la necesidad de una integración más eficiente para garantizar la fluidez y la estabilidad del proceso exportador.

13. Lecciones y Recomendaciones.

13.1. Lecciones.

El análisis de la cadena de suministro del cacao ecuatoriano ha permitido identificar diversos aspectos clave que afectan tanto la eficiencia de la producción como la competitividad en el mercado global. En primer lugar, la vulnerabilidad ante factores externos, como fenómenos climáticos (El Niño) y plagas, ha generado incertidumbre en la producción y calidad del cacao. Además, la escasez global de cacao debido a malas cosechas en países como Ghana y Costa de Marfil resalta la importancia de mantener una oferta estable y controlada para satisfacer la creciente demanda internacional.

Otro aprendizaje importante es la fragmentación de la cadena de suministro, que involucra a diversos actores, desde pequeños agricultores hasta grandes exportadores. Esta fragmentación genera oportunidades, pero también desafíos en la coordinación y eficiencia de los procesos logísticos. La falta de una integración eficaz entre todos los actores, desde la producción hasta la exportación, puede generar ineficiencias logísticas y afectar la calidad del producto final.

Por último, se observa que la sostenibilidad y la adopción de prácticas más responsables con el medio ambiente están ganando importancia. Las iniciativas como la optimización de la fermentación y el uso de empaques biodegradables reflejan un movimiento hacia la sostenibilidad, una tendencia cada vez más relevante en los mercados internacionales, que demanda productos responsables y ecológicos.

13.2. Recomendaciones.

A partir de los desafíos identificados en la cadena de suministro del cacao ecuatoriano, es crucial que los actores involucrados tomen medidas concretas para mejorar la competitividad, sostenibilidad y estabilidad del sector. Algunas recomendaciones clave son:

- Fortalecer la resiliencia productiva: Es esencial invertir en investigación y desarrollo para mejorar la resistencia de las variedades de cacao, como el CCN-51, y promover prácticas agrícolas sostenibles. Además, la diversificación de cultivos puede mitigar riesgos climáticos y fitosanitarios.
- Mejorar la coordinación en la cadena de suministro: Es crucial integrar mejor a los actores de la cadena, desde los agricultores hasta los exportadores. El uso de plataformas digitales para la gestión de inventarios, la planificación de la producción y el seguimiento de la calidad optimizará los procesos logísticos. También es importante continuar capacitando a los productores en buenas prácticas agrícolas.

- Promover la sostenibilidad y el comercio justo: Las empresas deben certificar sus productos bajo normas internacionales de sostenibilidad y comercio justo. Implementar prácticas agrícolas agroforestales y usar empaques biodegradables contribuirá a la sostenibilidad del sector y mejorará la competitividad en mercados exigentes.
- Diversificar mercados y alianzas estratégicas: Ecuador debe buscar nuevos mercados de exportación, especialmente en Asia y otras regiones, para reducir su dependencia de mercados tradicionales. Fortalecer alianzas con empresas comprometidas con la calidad y sostenibilidad del cacao será crucial para acceder a mercados de alto valor.
- Fomentar la innovación tecnológica: Las empresas deben invertir en tecnologías de procesamiento para optimizar la fermentación y mejorar la calidad del cacao. Además, es importante diversificar la producción de derivados del cacao, como licor, manteca y polvo de cacao, para satisfacer diversas demandas del mercado global.

14. Fuentes de Información

- ANECACAO. (abril de 2019). *Estadísticas de exportación de cacao* . Obtenido de <https://anecacao.com/wp-content/uploads/2023/07/18.-REVISTA-ANECACAO-ED.-18.pdf>
- ANECACAO. (diciembre de 2022). *Tradición e innovación* . Obtenido de edición N°25: <https://anecacao.com/wp-content/uploads/2023/07/25.-REVISTA-ANECACAO-Diciembre-2022.pdf>
- ANECACAO. (2023). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador*. Obtenido de <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>
- ANECACAO. (2023). *Historia del cacao*. Obtenido de <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/historia-del-cacao/>
- Araque, W. (abril de 2014). *Cacao ecuatoriano; una fuente de oportunidades de negocio para emprendedores y Pyme exportadoras*. Obtenido de <https://www.uasb.edu.ec/observatorio-pyme/wp-content/uploads/sites/6/2021/04/ARTICULO-CACAO-FINAL-2-1.pdf>
- Dominguez, M. (2018). *ESTUDIO SOBRE LA CADENA DE SUMINISTRO DEL CACAO*. Sevilla.
- EUREDD. (Noviembre de 2021). *Diagnóstico de la cadena de valor*. Obtenido de Resultado del diagnóstico participativo en Ecuador: https://euredd.efi.int/wp-content/uploads/2022/09/Informe-1_Diagnostico-cadena-Cacao_Ecuador.pdf
- Fernandez, F. &. (2022). *Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales*. Guayaquil: ULVR.
- GARCIAA., BRYAN F., JAIMEZ R. (1 de diciembre de 2021). *Novasinergia*. Obtenido de La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción.: <https://doi.org/10.37135/ns.01.08.10>.
- GRANDSUR. (2021). Obtenido de Cacao variedad CCN-51: <https://grandsur.com/cacao-variedad-ccn-51/>
- Luis, G. (6 de marzo de 2018). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de Explicación paso a paso: La cosecha y el procesamiento del cacao:

<https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/06/explicacion-paso-paso-la-cosecha-y-el-procesamiento-del-cacao/>

Manrique M., T. J. (2019). Gestión de cadena de suministro: una mirada desde la perspectiva teórica. *Revista Venezolana de Gerencia*.

MEJÍAS, M. D. (Junio de 2018). *LA CADENA DE SUMINISTRO DEL CACAO: EL CASO DE ECUADOR*. Obtenido de Universidad de Sevilla: https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/88534/Un_estudio_sobre_la_cadena_de_su_ministro_del_cacao.pdf

Piza Burgos, N. D. (02 de diciembre de 2019). *Métodos y técnicas en la investigación cualitativa*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442019000500455&lng=es&tlng=es.

Pulido. (2014). *Gestión de la Cadena de Suministros*. Venezuela.: Editorial Torino.

Pulido. (2014). *Gestión de la Cadena de Suministros. El último secreto*. Venezuela: Editorial Torino.

Ruben Dario, G. P. (30 de diciembre de 2019). *Crecimiento economico del cacao ecuatoriano*. Obtenido de Eumed.net: <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/12/crecimiento-cacao-ecuador.html>

Sandra. (19 de mayo de 2022). *PRODUCCIÓN DE CACAO EN ECUADOR Y SU IMPACTO ECONÓMICO*. Obtenido de <https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-ecuador-y-su-impacto-economico/>

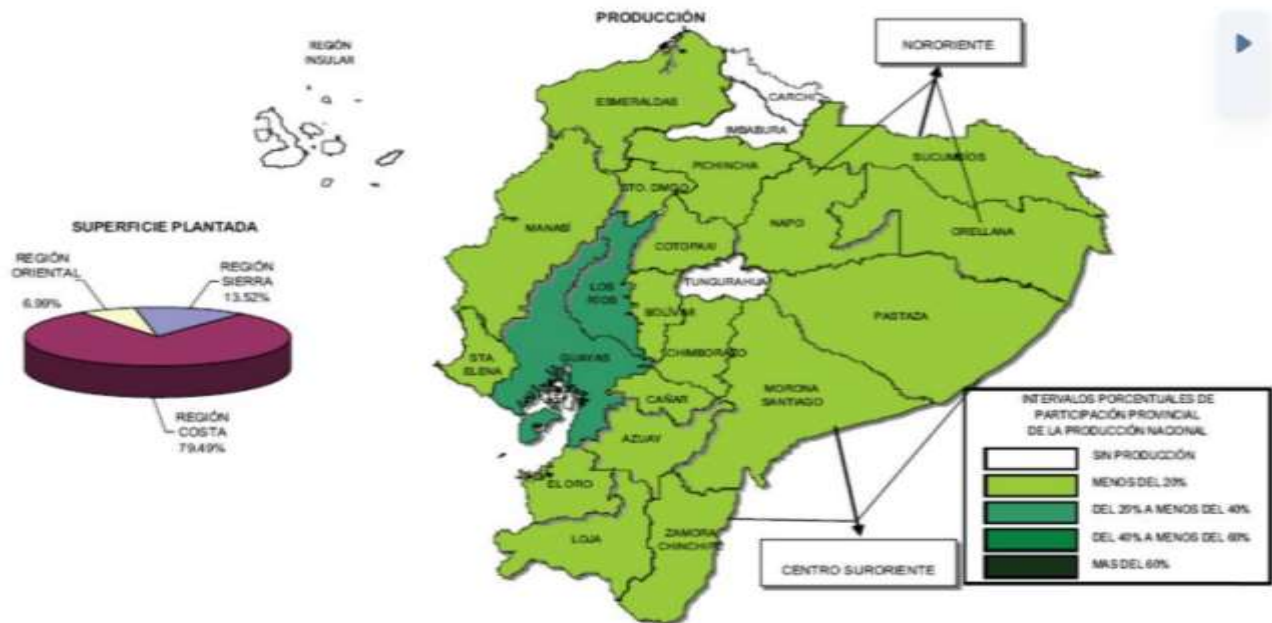
The Food Tech. (07 de agosto de 2024). *Sostenibilidad en el cultivo de cacao: impacto en la industria del chocolate*. Obtenido de Seguridad Alimentaria: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/sostenibilidad-en-el-cultivo-de-cacao-impacto-en-la-industria-del-chocolate/>

Valencia, P. (17 de junio de 2024). *Precios altos del cacao y sus consecuencias para Ecuador: Un Análisis Integral*. Obtenido de Ocaru: <https://ocaru.org.ec/en/precios-altos-del-cacao-y-sus-consecuencias-para-ecuador-un-analisis-integral/>

15. Anexos.

Anexo 1. Cultivos de Cacao en Ecuador (Mapa General)

Fuente: PRO ECUADOR (2013).



Anexo 2. Logística de exportación.

Fuente: Cristóbal, Alava, Tapay, Cedeño, Asencio, 2020



Anexo 3. Estado actual del mercado cacaotero ecuatoriano 2020-2024

Fuente: BCE (2023), BCE (2024)

Elaboración: Paul Valencia.

Año	Contribución del cacao al VAB Agropecuario (%)	Exportaciones de cacao (toneladas)	Valor total de exportaciones de cacao (millones de USD)	Porcentaje de exportaciones de cacao respecto a Exportaciones No Petroleras (%)
2020	3.74	354 TM	USD 329.355 millones	2.18
2021	3.74	360 TM	USD 370.526 millones	2.05
2022	12.00	404 TM	USD 2,528.7 millones	12.00
2023	11.89	397 TM	USD 2,633.5 millones	11.89
ENE 2024	50.68	119.8 TM	USD 4,260.0 millones	245.51

Anexo 4. Proceso productivo del cacao en Ecuador – 2022.

Fuente: Ministerio de Agricultura y ganadería (2023)

Elaborado: Paul Valencia.

Proceso Productivo del Cacao en Ecuador - 2022		
Tipo de Trabajador	Número de Personas	Porcentaje
Productores	302,002	76%
Trabajador Ocasional	75,325	19%
Trabajador Permanente	19,875	5%
Total	397,202	100%

Anexo 5. Producción de Cacao en Ecuador por provincias – 2022

Fuente: Ministerio de Agricultura y ganadería (2023)

Elaborado: Paul Valencia.

Provincia	Producción de Cacao (toneladas)
Los Ríos	104,270
Guayas	68,960
Manabí	49,973
Esmeraldas	37,939
Santo Domingo de los Tsáchilas	14,295
Sucumbios	7,660
Otras regiones	54,052

Anexo 6. Flujo de la cadena del cacao ecuatoriano.

Fuente: (Sanchez et al., 2019)

