



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

**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Modalidad Análisis de Caso**

**Tema**

“Efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao de Ecuador”

**Autor:**

Chávez Valdivieso Hugo Augusto

**Tutor:**

Abg. Tubay Cedeno Borys Ricardo, Mg.

**2025 - 1**

## Declaración de Autoría

Yo, **Hugo Augusto Chavez Valdivieso**,

### DECLARO QUE:

El contenido en el presente Trabajo de Titulación, “**Efectos del cambio climatico en las exportaciones de cacao de Ecuador**” 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 del autor, 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, 06 de agosto del 2025

*Hugo Chávez V.*

---

Hugo Augusto Chávez Valdivieso  
CI: 1311878852

	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:

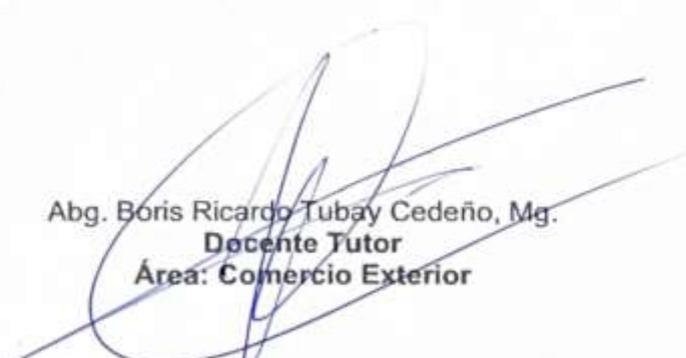
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante Hugo Augusto Chávez Valdivieso, legalmente matriculado en la carrera de Comercio Exterior, período académico 2024(2) – 2025(1), cumpliendo el total de **320 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "**Efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao en Ecuador**".

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, 06 de agosto de 2025.

Lo certifico,

  
 Abg. Boris Ricardo Tubay Cedeño, Mg.  
**Docente Tutor**  
**Área: Comercio Exterior**

# Certificado de Similitud



## AC\_Efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao de Ecuador\_Hugo Chavez



Nombre del documento: AC\_Efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao de Ecuador\_Hugo Chavez.docx  
ID del documento: 76731e49af7281a6aa417641bb5562e0d839ccf5  
Tamaño del documento original: 42,67 kB

Depositante: Boris Tubay Cedeño  
Fecha de depósito: 11/7/2025  
Tipo de carga: interface  
fecha de fin de análisis: 11/7/2025

Número de palabras: 3869  
Número de caracteres: 25.154

Ubicación de las similitudes en el documento:



### Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	Documento de otro usuario #771465 Viene de de otro grupo 8 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (37 palabras)
2	cadenacacaoca.info   Proyecto de Reactivación de Cacao Fino y de Aroma [MAGA... <a href="http://cadenacacaoca.info/estudios-cacao/actores/node/412">http://cadenacacaoca.info/estudios-cacao/actores/node/412</a> 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (31 palabras)

### Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	Documento de otro usuario #849520 Viene de de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (11 palabras)
2	www.mexicohistorico.com   El impacto del cambio climático en la industria azuc... <a href="https://www.mexicohistorico.com/paginas/El-impacto-del-cambio-climatico-en-la-industria-azuc...">https://www.mexicohistorico.com/paginas/El-impacto-del-cambio-climatico-en-la-industria-azuc...</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (10 palabras)
3	delmonteag.com.ec   Cambio climático y su impacto en el cultivo de cacao - Del ... <a href="https://delmonteag.com.ec/cambio-climatico-y-su-impacto-en-el-cultivo-de-cacao/">https://delmonteag.com.ec/cambio-climatico-y-su-impacto-en-el-cultivo-de-cacao/</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (10 palabras)

## **Dedicatoria**

A quien ha sido mi mayor ejemplo de fortaleza y entrega. A esa persona que, con cada sacrificio silencioso y cada esfuerzo incansable, me enseñó que no hay sueño imposible cuando se lucha con amor y determinación. Su constancia, su fe en mí y su capacidad de seguir adelante incluso en los momentos más difíciles han sido la base sobre la cual hoy puedo sostener este logro.

Este trabajo no es solo el cierre de una etapa, es también un pequeño homenaje a todo lo que ha hecho por mí, incluso cuando yo aún no lo comprendía del todo. Gracias por ser luz, guía y fuerza cuando más lo necesitaba.

Y a quien, con su apoyo en distintas formas, también contribuyó a que este camino pudiera recorrerse. Esta meta alcanzada es el reflejo de todo lo que, directa o indirectamente, me ha formado como la persona que soy hoy.

*Chávez Valdivieso Hugo Augusto*

## **Reconocimiento**

La culminación de este trabajo no habría sido posible sin el acompañamiento y apoyo de muchas personas que, de distintas formas, han sido parte de este proceso.

En primer lugar, quiero expresar mi sincero agradecimiento a mi tutor el Abg. Boris Ricardo Tubay Cedeño, por su guía académica, su compromiso y la disposición constante para orientarme en cada etapa de esta investigación. Sus observaciones, consejos y conocimientos fueron fundamentales para enriquecer este trabajo y llevarlo a buen término.

A mis docentes, quienes a lo largo de mi formación no solo compartieron su experiencia y sabiduría, sino que también sembraron en mí el deseo de superarme y desarrollar una mirada crítica y profesional. Cada clase y cada palabra dejaron huellas que hoy forman parte de lo que soy.

A mis compañeros y amigos, por estar ahí en los momentos de mayor exigencia. Por compartir dudas, risas, cansancio y motivación. Su presencia hizo más llevadero este camino y me recordó que no estamos solos cuando caminamos hacia nuestras metas.

A mi familia, que ha sido siempre mi mayor impulso. Su fe en mí, aun en los momentos en los que yo mismo la perdía, me sostuvo más de una vez. Gracias por creer, por esperar y por alentarme incluso en silencio. Todo lo que he logrado tiene sus raíces en ese apoyo firme y constante.

Finalmente, mi admiración y respeto a los productores de cacao del Ecuador. Este trabajo nace del reconocimiento a su esfuerzo, su conexión con la tierra y su resistencia ante los desafíos del clima. Ellos son el rostro de un sector que merece ser valorado, protegido y fortalecido.

*Chávez Valdivieso Hugo Augusto*

## Índice

Declaración de Autoría.....	I
Certificación del Tutor .....	II
Certificado de Similitud .....	III
Dedicatoria .....	IV
Reconocimiento.....	V
Resumen / Summary .....	VII
1. Introducción .....	1
2. Antecedentes .....	2
3. Definición del Problema .....	2
3.1. Delimitación.....	2
3.2. Planteamiento.....	2
3.3. Preguntas.....	3
4. Preguntas de Reflexión .....	3
5. Justificación y Propósito .....	4
6. Objetivos .....	4
6.1. Objetivo General.....	4
6.2. Objetivos Específicos.....	5
7. Idea a Defender .....	5
8. Unidades de Análisis.....	5
9. Metodología .....	5
10. Marco Conceptual .....	6
10.1. Cacao ecuatoriano .....	6
10.2. Producción de cacao ecuatoriano 2020 – 2023 .....	7
10.3. Exportaciones de cacao ecuatoriano 2020 – 2023 .....	7
10.4. El cambio climático y sus consecuencias en la producción de cacao .....	8
11. Resultados Obtenidos .....	8
12. Análisis de Resultados.....	9
13. Lecciones y Recomendaciones .....	10
14. Fuentes de Información.....	12
15. Anexos.....	16

## Resumen

El presente estudio analiza los efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao en Ecuador entre los años 2020 y 2023. Se identifican fenómenos como el aumento de temperaturas, sequías, lluvias intensas y proliferación de plagas, los cuales afectan la calidad y cantidad de la producción cacaotera. A pesar de estas adversidades, se evidencia un crecimiento sostenido en los volúmenes de producción y exportación, gracias a la adopción de tecnologías sostenibles y prácticas agrícolas adaptativas. El análisis cualitativo y documental revela una alta vulnerabilidad en zonas productoras como Manabí, especialmente entre pequeños agricultores. El estudio concluye que la implementación de estrategias de adaptación climática es fundamental para mitigar impactos, garantizar la sostenibilidad del sector y mantener la competitividad internacional del cacao ecuatoriano.

**Palabras clave:** Cambio climático, cacao, exportación, Manabí, Ecuador.

## Summary

This study analyzes the effects of climate change on cocoa exports in Ecuador between 2020 and 2023. Phenomena such as rising temperatures, droughts, heavy rainfall, and the proliferation of pests are identified, all of which affect the quality and quantity of cocoa production. Despite these challenges, sustained growth in production and export volumes is evident, thanks to the adoption of sustainable technologies and adaptive agricultural practices. Qualitative and documentary analysis reveals high vulnerability in producing areas such as Manabí, particularly among small-scale farmers. The study concludes that the implementation of climate adaptation strategies is essential to mitigate impacts, ensure the sustainability of the sector, and maintain the international competitiveness of Ecuadorian cocoa.

**Keywords:** Climate change, cocoa, export, Manabí, Ecuador.

## 1. Introducción

A nivel mundial el cambio climático se ha convertido en una de las principales amenazas del siglo XXI, afectando directamente a múltiples sectores productivos, entre ellos, la agricultura. Esta problemática, intensificada por la actividad humana y la degradación ambiental, ha generado alteraciones significativas en los patrones climáticos tradicionales, desencadenando fenómenos extremos como sequías, lluvias intensas, olas de calor e inundaciones. Países en desarrollo como Ecuador, cuya economía depende en gran medida de la producción agrícola, se ven particularmente afectados por estos cambios, lo que compromete no solo la seguridad alimentaria, sino también su capacidad exportadora.

Dentro de este contexto, el cacao ecuatoriano ocupa un lugar central. Reconocido mundialmente por su sabor y calidad, y catalogado como cacao fino de aroma, constituye uno de los productos más representativos del país en el mercado internacional. El cacao Arriba, como es conocido por sus cualidades aromáticas, ha sido históricamente uno de los cultivos más valorados por su alto contenido simbólico, económico y cultural. Sin embargo, los efectos del cambio climático han comenzado a incidir de forma directa sobre su producción y exportación, alterando las condiciones necesarias para su óptimo desarrollo y reduciendo la calidad del grano. Este escenario plantea un desafío tanto para pequeños agricultores como para grandes exportadores, que deben adaptarse a nuevas condiciones agroclimáticas mientras mantienen la competitividad del producto.

En los últimos años, fenómenos como la proliferación de plagas —especialmente la broca del cacao—, el aumento de las temperaturas, las sequías prolongadas y las lluvias anómalas han alterado significativamente el ciclo agrícola del cacao, afectando desde la floración hasta la cosecha. Estas condiciones han repercutido de manera especial en zonas como Manabí, Los Ríos y Guayas, donde miles de familias dependen de este cultivo. Los pequeños productores, en particular, son los más vulnerables debido a sus limitados recursos técnicos y económicos para hacer frente a estos cambios.

La presente investigación tiene como finalidad analizar los efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao de Ecuador, abordando aspectos clave como la variación en la producción entre los años 2020 y 2023, la situación de vulnerabilidad de los productores, y las estrategias que han permitido mantener o incluso incrementar los volúmenes de exportación en medio de condiciones adversas. Para ello, se emplean enfoques cualitativos y métodos de análisis documental que permiten obtener una visión integral del fenómeno y sus repercusiones.

Este análisis no solo busca describir una problemática, sino también identificar oportunidades de adaptación y resiliencia que fortalezcan al sector cacaotero frente a la amenaza climática, garantizando así la sostenibilidad del cacao ecuatoriano como producto emblemático del país.

## 2. Antecedentes

La domesticación del cacao inicia Mesoamérica, alrededor del año 2000 a.C. Sin embargo, existen registros que indican que su origen es ecuatoriano, especialmente en la Amazonía ecuatoriana donde fue domesticado, cultivado y utilizado como bebida, expandiéndose luego por América Latina (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2024).

Los Ríos, Manabí, Guayas, El Oro, Santa Elena y Guayas, concentran el 80% de la producción de cacao del Ecuador. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2024) “En 2023, la superficie plantada de cacao a nivel nacional fue de 609.750 hectáreas. La producción se concentra en la provincia de Los Ríos con el 26,4 %”. En 2021 el cacao tuvo una producción de 302.094 tm, en 2022 se produjo 337.149 tm y en el 2023 tuvo una producción de 375.719 tm, un aumento significativo a pesar de la lucha contra el cambio climático (*Ver anexos A, B, C, D, E y F*).

En la exportación y producción cacao fino de aroma, Ecuador se ha convertido en un país líder, sin embargo, dicha productividad ha sido afectada por el cambio climático, ya que este ha provocado un aumento extremo de las temperaturas, tormentas, sequías e inundaciones. El cacao está siendo amenazado por este fenómeno, debido a esto se ha realizado un estudio en Manabí, una de las provincias con mayor producción cacaotera, dando como resultado que el 77% del territorio presenta vulnerabilidad alta y muy alta debido al cambio climático (Agencia Iberoamericana para la Difusión de la Ciencia y la Tecnología, 2024).

## 3. Definición del Problema

### 3.1. Delimitación

**Tema macro:** El cambio climático en las exportaciones de cacao ecuatoriano.

**Delimitación:** Exportaciones de cacao 2020 – 2023.

**Problemática:** Efectos causados por el cambio en las temperaturas.

### 3.2. Planteamiento

La agricultura es uno de los sectores más vulnerables al cambio climático, y el cultivo de cacao no es la excepción. Las variaciones en el clima, como el incremento de las temperaturas

y la disminución de las precipitaciones, afectan directamente tanto la cantidad como la calidad de las cosechas, debido a que el cacao requiere condiciones climáticas específicas para alcanzar un desarrollo óptimo.

Además, el cambio climático incrementa la incidencia de enfermedades y plagas, lo que repercute negativamente en la productividad del cultivo. Una de las principales preocupaciones de los productores ecuatorianos es la broca del cacao, una plaga que perfora las semillas y reduce significativamente la calidad del grano.

### **3.3. Preguntas**

- ¿Cómo afecta el cambio climático a la producción y exportación de cacao en Ecuador?
- ¿Cuál ha sido la variación en la producción y exportación de cacao ecuatoriano entre 2020 y 2023?
- ¿Cómo se ven afectados los productores cacaoteros frente a los diversos efectos que el cambio climático tiene en sus cosechas?

## **4. Preguntas de Reflexión**

**¿En qué medida influyen las decisiones del productor en los niveles de producción de cacao, frente a otros factores externos?**

Las decisiones del productor influyen directamente, pero de manera significativa, sobre todo al momento de utilizar técnicas que ayuden a que la producción mejore. Sin embargo, hay factores externos que no se pueden controlar, como la variación del clima, que trae consigo problemas como la aparición de plagas y el aumento de la temperatura que perjudican a la calidad del cacao. Hay que tomar en cuenta que las decisiones de los productores no es lo único en lo que hay que fijarse para garantizar buenos niveles de producción.

**¿Cómo se compara el efecto del cambio climático con otros factores que afectan la productividad agrícola en Ecuador?**

Factores socioeconómicos como el precio y el manejo de los cultivos tienen un efecto menos severo que el cambio climático, ya que éste impacta directamente en la calidad y cantidad de las cosechas. Cambios en la temperatura, fuertes lluvias y sequías extremas, afectan desde el florecimiento hasta la calidad del grano.

**¿Qué implicaciones sociales trae consigo el aumento del precio del cacao vinculado al cambio climático?**

El aumento de los precios beneficia a los productores que presentan un producto en excelente calidad, sin embargo, este aumento, puede traer varias consecuencias como que los derivados del cacao tengan un valor mucho más alto de lo normal, perjudicando al consumidor final.

**¿Qué tan necesarias resultan hoy en día las capacitaciones técnicas para enfrentar los efectos del clima en la agricultura?**

Muy necesarias. Saber que hacer en situaciones extremas como en sequías e inundaciones permiten actuar de manera en que no se pierda la totalidad de las cosechas. Enfrentar los efectos del clima requiere de conocimiento actualizado.

**¿Existe una comprensión real, por parte de la sociedad, sobre cómo el cambio climático repercute en la seguridad alimentaria?**

La mayoría de la sociedad no es consciente que el cambio climático nos está afectando, sobre todo en los productos agrícolas, haciendo que los precios y la calidad de lo que comemos cambie drásticamente.

## **5. Justificación y Propósito**

El cacao es uno de los productos más importantes de Ecuador y es altamente valorado a nivel internacional, por su calidad y sabor, convirtiéndolo en un ingrediente clave en la fabricación de chocolate de alta calidad. Dicha calidad se ha visto afectada debido a las altas temperaturas, sequías e inundaciones, afectando tanto a los pequeños productores como a las grandes empresas exportadoras.

El presente estudio está enfocado en analizar los efectos que presenta el cambio climático en las exportaciones cacaoteras de Ecuador y a su vez, conocer las repercusiones que tiene en la producción del cacao, puesto que la calidad se ha visto afectada por diversos factores climatológicos. Por lo que tener presente las medidas preventivas que ayuden a su buen desarrollo y entender cómo estas alteraciones afectan en la producción y en las exportaciones, es crucial para la sostenibilidad del sector.

## **6. Objetivos**

### **6.1. Objetivo General**

Analizar los efectos del cambio climático en las exportaciones de cacao en Ecuador.

## **6.2. Objetivos Específicos**

- Comprender cómo el cambio climático afecta a la producción y exportación de cacao en Ecuador.
- Evaluar la variación en la producción y exportación de cacao ecuatoriano entre 2020 y 2023.
- Señalar cómo se ven afectados los productores cacaoteros frente a los diversos efectos que el cambio climático tiene en sus cosechas

## **7. Idea a Defender**

La implementación de tecnologías agrícolas innovadoras y estrategias de adaptación, como sistemas de riego inteligentes, variedades de cacao resistentes al clima y técnicas de manejo sostenible, podría mitigar los efectos causados por el cambio climático y fortalecer tanto la producción como la exportación del cacao ecuatoriano.

## **8. Unidades de Análisis**

- Cacao ecuatoriano
- Exportaciones de cacao
- Cambio climático

## **9. Metodología**

La presente investigación se basa en los principios de la investigación cualitativa, la cual según Salazar (2020) "... estudia la calidad de las actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema". El uso de este tipo de investigación, permitirá conocer desde fuentes confiables la información acerca del sector cacaotero en Ecuador, así como su producción y exportación, a la vez, cómo ésta se ha ido afectando debido al cambio climático que atraviesa el país. El uso de la revisión bibliográfica en la investigación, misma que de acuerdo con Martínez (2019) "... es aquella que analiza un determinado objeto de estudio a partir de fuentes documentales." Requiriendo así "...seleccionar, compilar, organizar, interpretar y analizar la información obtenida de dichas fuentes". La investigación cualitativa y la revisión bibliográfica como herramientas principales de este trabajo investigativo permitirán construir una base sólida de investigación, ayudando a organizar los datos recolectados de manera coherente y concisa, además permitirá complementar lo investigado sugiriendo nuevas perspectivas de análisis a partir de la información obtenida, logrando así una mejor comprensión del tema a tratar.

La investigación también presenta una combinación entre el enfoque explicativo, exploratorio y descriptivo. El primer enfoque, de acuerdo con Guevara et al. (2020, p. 165) “... es aquella que tiene relación causal, no sólo persigue describir o acercarse a un problema, sino que intenta precisar las causas del mismo”. Este enfoque ayudará a evaluar la variación de la producción y exportación de cacao en un periodo determinado. El segundo enfoque, según Mar et al. (2020, p. 100) tiene como propósito “...examinar el problema de la investigación, el cual es poco estudiado, o que anteriormente no se consiguieron los resultados previos que se hayan abordado antes”. Este enfoque servirá para tener una mayor comprensión sobre la afectación del cambio climático en la producción y exportación caocatera de Ecuador. Mientras que el último enfoque, Yáñez (2023) explica que tiene como objetivo “... describir las características o propiedades de un fenómeno, situación o área de estudio sin manipular las variables ni establecer relaciones causales”. Con la utilización de este enfoque resulta más sencillo señalar que efectos tendría el cambio climático en las cosechas de los productores cacaoteros.

La combinación de estos enfoques mencionados, junto con la investigación cualitativa permitirá obtener una perspectiva más clara y amplia sobre el cambio climático y el efecto en el cacao ecuatoriano, desde cómo este se ha ido manifestando en los últimos años hasta cómo ha llegado a repercutir en el sector agrícola ecuatoriano.

## **10. Marco Conceptual**

### **10.1. Cacao ecuatoriano**

Ecuador es reconocido a nivel mundial por la calidad y sabor único de su cacao, sobre todo por el cacao fino de aroma, que sobresale por sus fragancias y su sabor frutal y floral, con notas tropicales como la piña y el mango. Este tipo de cacao se volvió famoso entre los extranjeros, que poco a poco lo fueron llamando Cacao Arriba.

La Organización Internacional del Cacao (2024) define al cacao fino de aroma como “... un cacao caracterizado por un perfil sensorial complejo, compuesto de atributos básicos bien equilibrados con notas aromáticas y de sabor; los atributos complementarios pueden percibirse e identificarse claramente en la expresión de sus aromas y sabores”.

Las características como el olor y sabor frutal del cacao fino de aroma, se deben al medio geográfico con sus factores naturales (factores agroclimáticos, factores topográficos) y humanos (cosecha, transporte, fermentación, secado y almacenamiento) (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2021).

## **10.2. Producción de cacao ecuatoriano 2020 – 2023**

Ecuador es el país líder en la producción de cacao fino de aroma, producto tradicional y emblemático del país. El cacao fino y de aroma se distingue por sus características únicas de sabor y aroma, altamente valoradas por los fabricantes de chocolate de alta calidad. ANECACAO (2024) afirma que “...Ecuador por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional”.

En Ecuador, la producción de cacao fino y de aroma se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. Este cultivo es sostenido por alrededor de 100 mil familias, de las cuales el 99% corresponde a pequeños productores que cultivan en parcelas menores a 10 hectáreas. Gracias a su esfuerzo y dedicación, el país se ha consolidado como líder mundial en este sector. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2021) “...los productores protegen la excelencia del grano. Por ello siguen un estricto protocolo para cuidarlo. Entre otros factores se destaca la selección de la semilla, manejo del cultivo, recolección del fruto maduro, postcosecha, almacenaje y comercialización”.

La producción de cacao en el 2020 fue de 327.900 tm, en el 2021 fue de 302.094 tm, en el 2022 fue 337.150 tm y en el 2023 se produjeron 375.719 tm. A pesar de las diferentes adversidades como el cambio climático, se muestra un crecimiento significativo en los últimos años, evidenciando la recuperación del sector cacaotero. (*Ver Anexo I*)

## **10.3. Exportaciones de cacao ecuatoriano 2020 – 2023**

Las exportaciones de cacao fino de aroma ecuatoriano entre los años 2020 y 2023 presentaron un alza en sus valores de manera sostenible, posicionando a Ecuador como uno de los principales actores en el mercado mundial en este tipo de producto. En el 2020 se exportó 353.900 toneladas de cacao con un valor FOB de aproximadamente USD 935,02 millones; en el 2021, 359.490 toneladas con un valor FOB de USD 940,05 millones; en el 2022 aproximadamente 403.500 toneladas con un valor FOB de USD 1.003,48 millones y en el año 2023 se exportaron 396.760 toneladas con un valor FOB de USD 1.322,80 millones. (*Ver Anexo G*)

En el 2023 hubo una baja en el volumen exportado (396.760 tm), lo que representa una reducción del 1,8% respecto a 2022, sin embargo, el valor FOB aumentó de manera significativa hasta USD 1.323 millones, representando un aumento del 31,5% respecto al año

anterior. Lucia Vásconez (2025) afirma que “...este incremento fue impulsado por la alta demanda internacional y el alza histórica en el precio del cacao, beneficiando a los productores ecuatorianos”.

Así también los principales destinos de las exportaciones de cacao son: Estados Unidos, Malasia, Indonesia, Países Bajos, México. En el año 2022, Estados Unidos representó el 18.77% de las exportaciones, Malasia el 19.33%, Indonesia el 17.52%, Países Bajos el 10.35% y México el 7.57% (Ministerio de producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2023).  
(Ver Anexo H)

#### **10.4. El cambio climático y sus consecuencias en la producción de cacao**

El cambio climático es un fenómeno que en los últimos años se ha presentado con mayor fuerza, representando un desafío creciente para los productores cacaoteros del Ecuador. La ONG Manos Unidas (2020) define al cambio climático como “... la alteración del clima y las temperaturas de la Tierra que afecta a los ecosistemas y origina cambios que directa o indirectamente son producidos por la actividad humana”. Este representa una de las principales amenazas para la agricultura a nivel mundial, especialmente para el cultivo del cacao, que depende de condiciones climáticas muy específicas, como temperaturas cálidas y ambientes húmedos. Este provoca fenómenos meteorológicos extremos, como sequías intensas, escasez de agua, incendios, inundaciones y tormentas catastróficas, reduciendo la productividad y calidad del cacao (National Geographic, 2025). Sin mencionar que estas condiciones favorecen a la proliferación de plagas y enfermedades que pueden devastar las cosechas.

Los productores de cacao de Ecuador son cada vez más vulnerables al cambio climático, donde su estabilidad económica se ve amenazada. En regiones como Manabí, epicentro de la cacaocultura de Ecuador, se realizó un estudio con 1.060 cultivadores donde el 45,53% de ellos están en alto nivel de vulnerabilidad climática y un 6,45% en extrema vulnerabilidad, esto debido a sequías prolongadas e inundaciones repentinas (Agencia Iberoamericana para la Difusión de la Ciencia y la Tecnología, 2024).

## **11. Resultados Obtenidos**

Los hallazgos de este estudio provienen de la aplicación de un enfoque cualitativo, combinado con técnicas exploratorias, descriptivas y explicativas, a través de la revisión bibliográfica de documentos oficiales, técnicas académicas y fuentes especializadas. Esta estrategia metodológica facilitó la comprensión detallada de cómo la producción y exportación de cacao en Ecuador se ha visto impactada por el cambio climático entre los años 2020 y 2023.

A través del análisis documental, se determinó que el cambio climático ha tenido efectos negativos sobre la industria cacaotera del Ecuador, principalmente debido a fenómenos climáticos extremos como lluvias intensas, sequías prolongadas y el aumento de las temperaturas. Estos factores afectan directamente la calidad del grano y su comercialización. Además, el análisis de fuentes expertas reveló que estas condiciones han favorecido la propagación de plagas como la broca del cacao, reduciendo la calidad del producto final.

Mediante el enfoque descriptivo, se identificaron patrones y comportamientos en los procesos de producción y exportación. Entre 2020 y 2023, la producción aumentó de 302.094 a 375.719 toneladas (un incremento del 14,6%), mientras que las exportaciones pasaron de 353.900 a 396.760 toneladas, y el valor FOB se incrementó en un 41,4%, alcanzando un total de USD 1.322,80 millones en 2023. Esto evidencia la capacidad del sector para adaptarse ante las amenazas del clima.

Desde una perspectiva explicativa, los datos analizados permiten comprender que esta resistencia es resultado del uso de prácticas sostenibles por parte de los agricultores, como sistemas avanzados de riego y manejo agronómico adaptado al cambio climático. Sin embargo, también se identificó que los pequeños y medianos productores se encuentran en una situación crítica. En la provincia de Manabí, el 77% del territorio presenta una vulnerabilidad alta o extremadamente alta, y más del 50% de sus productores se encuentran en zonas con alto o extremo riesgo climático, lo cual afecta su sostenibilidad económica y la calidad que exige el mercado internacional.

## **12. Análisis de Resultados**

Los resultados obtenidos evidencian que el cacao es uno de los principales productos de Ecuador, sin embargo, éste se está viendo afectado por cambios en las temperaturas, inundaciones debido a fuertes lluvias y sequías extremas, todo esto debido al cambio climático. Estas afectaciones presentan una mayor dificultad para mantener la calidad de los cultivos de cacao exigidos por el mercado internacional. Lo anterior mencionado junto con la propagación de plagas afecta directamente a la calidad del cacao, teniendo como consecuencias que el precio de este se dispare por los cielos, afectando tanto a productores como al consumidor final. A su vez, pequeños productores son los más afectados por la falta de conocimiento en cuanto a cómo actuar frente a los efectos que el cambio climático presenta en los cultivos, es por eso que una gran parte de estos productores se encuentran en una vulnerabilidad muy alta.

Sin embargo, a pesar de las adversidades los resultados muestran un comportamiento creciente tanto en la producción como en la exportación de cacao entre los años 2020 y 2023, esto debido a la implementación de medidas como la utilización de sistemas de riego inteligente que han ayudado a mitigar los efectos que el cambio climático tiene sobre los productos agrícolas. Así, esto fortalece la idea planteada, puesto que estas medidas tomadas han permitido disminuir los efectos del cambio climático y su continuidad fortalecería tanto la producción como la exportación del cacao ecuatoriano.

### **13. Lecciones y Recomendaciones**

El cacao se ha visto afectado directamente por el cambio climático, esto se evidencia en la cantidad y la calidad de la producción de este fruto, todo esto debido a cambios en la temperatura, sequías extremas y fuertes lluvias que alteran el crecimiento del cacao, dando como resultado que su comercialización en los diferentes mercados sea más dificultoso, ya que se requieren altos estándares de calidad. Es por ello que la implementación de un sistema que monitoree el clima, alertando a los pequeños y medianos productores es muy necesario para poder anticiparse y tomar las respectivas medidas que ayuden a minimizar las pérdidas.

Las variaciones que se presentan en el clima han provocado que se aumente la presencia de plagas y enfermedades en los cultivos. Un claro ejemplo muy preocupante que viven los productores es la broca del cacao, que afecta de primera mano a la calidad del cacao y a su valor en las exportaciones. Evaluar esta situación resulta clave para mitigar estos efectos, capacitando de manera continúa a los productores en el manejo de plagas, poniendo como principal punto la prácticas agroecológicas sostenibles y fomentando la investigación de variedades de cacao más resistentes.

A pesar de las diversas adversidades que afectan al sector cacaotero, entre 2020 y 2023 se evidencia un crecimiento tanto en la producción como en la exportación de cacao, lo que se puede interpretar como la adaptación de los productores ante los diferentes cambios que el clima presenta. Esto se debe, en parte al uso de diferentes tecnologías agrícolas como sistemas de riego inteligente y estrategias de adaptación como el uso de variedades de cacao más resistentes al clima y técnicas de manejo sostenible.

A pesar de que el sector cacaotero en los últimos años ha mantenido un crecimiento estable, sigue existiendo una vulnerabilidad en sectores agrícolas en Manabí, donde la mayoría de los agricultores presentan un alto riesgo climático. Esta situación da como resultado la afectación de su estabilidad económica y productiva de sus cultivos. En respuesta, es imprescindible que

se desarrollen programas en donde se brinden asistencia tanto técnica como financiera para estos productores en específico, además de subsidios y un acceso preferencial a mercados.

El desconocimiento sobre el cómo actuar en situaciones adversas sigue siendo una barrera para que los agricultores se adapten de manera eficaz al cambio climático y a sus efectos. La mayoría de los pequeños productores no saben de que manera proceder frente a una situación extrema, lo que incrementa los niveles de riesgo. Por tal razón, establecer programas de formación y capacitación constante, sobre prácticas agrícolas sostenibles, es una medida para mitigar los efectos que el cambio climático provoca en las cosechas de cacao.

El aumento de los precios del cacao en el mercado internacional es una consecuencia del cambio climático, sin embargo representa una oportunidad para aquellos productores que mantienen una alta calidad en sus cosechas, pero el aumento de los precios representa que los productos derivados del cacao aumenten su valor, perjudicando al consumidor final.

## 14. Fuentes de Información

- Agencia Iberoamericana para la Difusión de la Ciencia y la Tecnología. (19 de Marzo de 2024). *Los productores de cacao de Ecuador son cada vez más vulnerables al cambio climático*. DiCYT: <https://www.dicyt.com/noticias/los-productores-de-cacao-de-ecuador-son-cada-vez-mas-vulnerables-al-cambio-climatico>
- Arias, E. (2020). *Investigación explicativa: qué es y cómo funciona*. Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-explicativa.html>
- Asociación Nacional de Exportación de Cacao - Ecuador. (06 de Marzo de 2024). *Los precios del cacao y el chocolate se disparan por la propagación de enfermedades en los cultivos*. Anecacao: <https://anecacao.com/los-precios-del-cacao-y-el-chocolate-se-disparan-por-la-propagacion-de-enfermedades-en-los-cultivos-euronews/>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador. (2024). *Tipos de cacao*. ANECACAO: <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador. (05 de Abril de 2024). *Por qué subieron los precios del cacao y qué significa para los amantes del chocolate*. Anecacao: <https://anecacao.com/por-que-subieron-los-precios-del-cacao-y-que-significa-para-los-amantes-del-chocolate/>
- Asombrate. (18 de Marzo de 2025). *El cambio climático y su impacto en la productividad del cacao: soluciones agroforestales*. Asombrate: <https://asombrate.org/el-cambio-climatico-y-su-impacto-en-la-productividad-del-cacao-soluciones-agroforestales/>
- Banco Central del Ecuador. (Febrero de 2024). *Evolución de la Balanza Comercial por Productos*. BCE: <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc202402.pdf>
- Cancillería del Ecuador. (2021). *Ecuador, cuna del origen del cacao y la experiencia chocolatera*. Consulado del Ecuador en Valencia: <https://www.cancilleria.gob.ec/valencia/2022/10/05/ecuador-cuna-del-origen-del-cacao-y-la-experiencia-chocolatera/>

- Corporación Financiera Nacional . (2022). *Ficha sectorial. Cacao y chocolate*. CFN: <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2022/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Corporación Financiera Nacional. (2023). *Ficha sectorial. Cacao*. CFN: <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2023/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Diario La hora. (28 de Marzo de 2024). *Seis provincias concentran el 80% de producción de cacao*. La hora: <https://www.lahora.com.ec/los-rios/provincias-concentran-produccion-cacao/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (Abril de 2024). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua*. INEC: [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas\\_agropecuarias/espac/2023/Principales\\_resultados\\_ESPAC\\_2023.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/2023/Principales_resultados_ESPAC_2023.pdf)
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2024). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua - ESPAC 2023*. INEC: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- Manos Unidas. (09 de Junio de 2020). *¿Qué es el cambio climático?* . ONG Manos Unidas: <https://www.manosunidas.org/observatorio/cambio-climatico/que-es-cambio-climatico>
- Marin, R. (2024). *Cultivo de cacao: una tradición milenaria amenazada por el cambio climático y los cambios generacionales*. Infobae: <https://www.infobae.com/america/mundo/2024/09/04/cultivo-de-cacao-una-tradicion-milenaria-amenazada-por-el-cambio-climatico-y-los-cambios-generacionales/>
- Martinez, E. (2019). *Investigacion documental*. Enciclopedia Significados: <https://www.significados.com/investigacion-documental/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. MAG: <https://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/#>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (22 de Abril de 2024). *Ecuador, país de origen del cacao, expone en Bruselas su producción sustentable y libre de deforestación*. MAG:

<https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-pais-de-origen-del-cacao-expone-en-bruselas-su-produccion-sustentable-y-libre-de-deforestacion/>

Ministerio de producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (28 de Junio de 2023). *Estudio de mercado. Cacao en grano en Estados Unidos*. PRO ECUADOR: <https://www.proecuador.gob.ec/cacao-en-grano-en-estados-unidos-2023/>

National Geographic. (07 de Abril de 2025). *Así es como el cambio climático amenaza el chocolate para Pascua*. National Geographic: <https://www.nationalgeographicla.com/medio-ambiente/2025/04/asi-es-como-el-cambio-climatico-amenaza-el-chocolate-para-pascua>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (13 de Octubre de 2021). *Cacao Arriba. Cacao ecuatoriano fino y de aroma floral*. FAO: <https://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Ecuador/ppp2/5-PLIEGODECONDICIONES1.pdf>

Organización Internacional del Cacao. (15 de Mayo de 2024). *Cacao de sabor fino*. ICCO: <https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>

Perez, A. (02 de Enero de 2024). *Daños causados al cacao por efecto de los cambios climáticos*. El Jaya: <https://www.eljaya.com/185092/danos-causados-al-cacao-por-efecto-de-los-cambios-climaticos/>

Revista Gestión. (27 de Octubre de 2024). *Boom cacaotero: ¿cómo puede aprovechar Ecuador esta nueva época dorada?* Primicias: <https://revistagestion.primicias.ec/analisis-economia-y-finanzas/boom-cacaotero-como-puede-aprovechar-ecuador-esta-nueva-epoca-dorada/>

Salazar-Escorcía, L. S. (2020). Investigación Cualitativa: Una respuesta a las Investigaciones Sociales Educativas. *CIENCIAMATRIA*, Vol. 6(Núm. 11). <https://doi.org/DOI10.35381/cm.v6i11.327>

Sandra. (22 de Mayo de 2023). *Cambio climático y su impacto en el cultivo del cacao*. DEL MONTE AG: <https://delmonteag.com.ec/cambio-climatico-y-su-impacto-en-el-cultivo-de-cacao/#:~:text=El%20cambio%20clim%C3%A1tico%20es%20una, reducir%20sus%20costos%20de%20producci%C3%B3n.>

- Sandra. (19 de mayo de 2023). *Produccion de cacao en Ecuador y su impacto economico*. DEL MONTE AG: <https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-ecuador-y-su-impacto-economico/>
- Secretaria Nacional de Gestion de Riesgos. (2019). *Cambios climaticos*. SNGR: <https://www.gestionderiesgos.gob.ec/cambios-climaticos/>
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (2019). *Ecuador, la tierra del cacao*. SENADI: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/ecuador-la-tierra-del-cacao/#>
- Sistema de Informacion Publica Agropecuaria del Ecuador. (2020). *Rendimientos objetivos de cacao*. SIPA: <https://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/rendimientos-de-cacao-2020>
- Vasconez, L. (04 de Mayo de 2024). *Boom de precio del cacao ¿Es buen momento para sembrar de esta fruta?* El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/boom-precio-cacao-momento-sembrar-ecuador-produccion.html>
- Vásconez, L. (16 de Marzo de 2025). *Exportaciones de cacao en Ecuador crecieron 174% en 2024, conozca sus principales destinos*. El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ecuador-duplico-exportaciones-cacao-principales-destinos/>
- Vergara, V. (23 de Octubre de 2021). *Una breve historia sobre el cacao en Ecuador*. Revista Mundo Diners: <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/historia-cacao-ec/>
- Yáñez, E. G. (02 de Diciembre de 2023). *Investigación Descriptiva*. LinkedIn: <https://www.linkedin.com/pulse/investigaci%C3%B3n-descriptiva-emil-j-yanez-guarecuco-tpsvf/>

## 15. Anexos

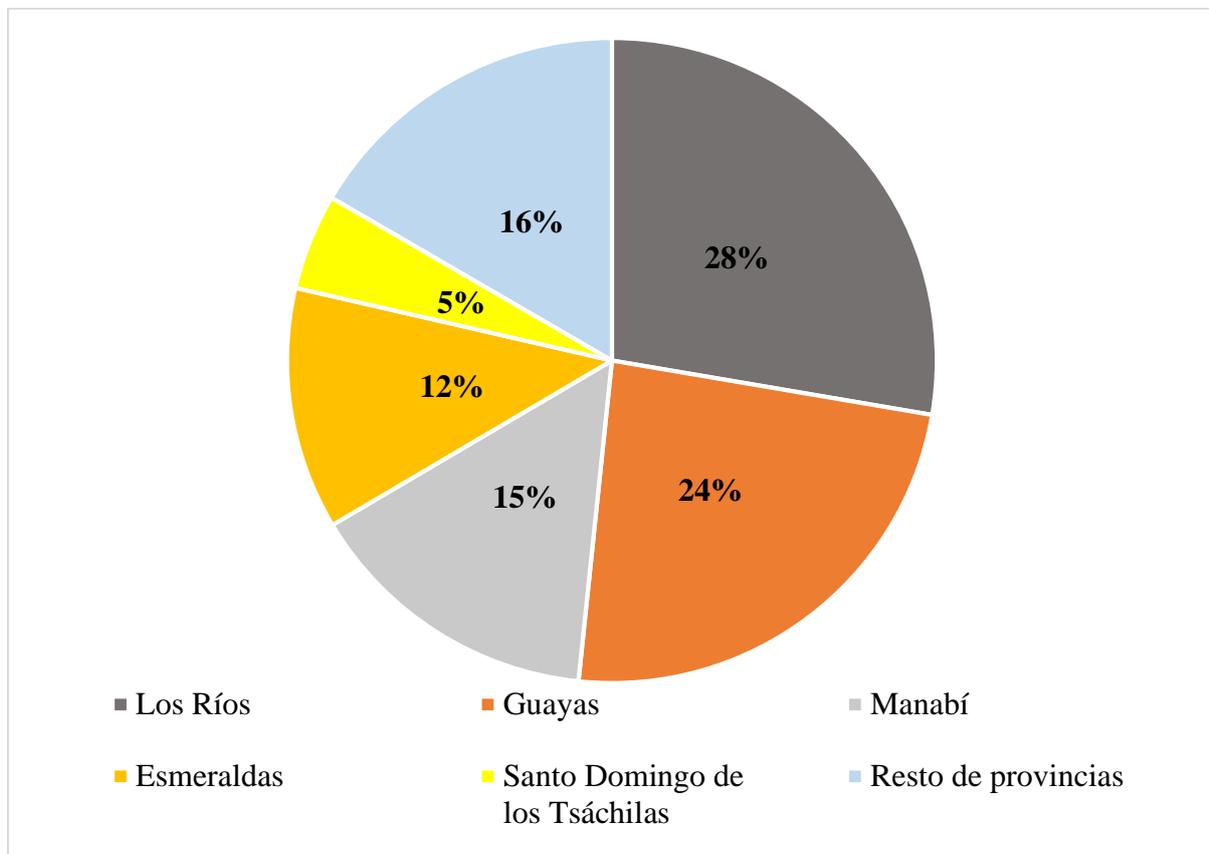
### Anexo A. Producción de cacao en el 2021

AÑO	PROVINCIA	SUPERFICIE COSECHADA (ha)	PRODUCCIÓN (tm)
2021	Los Ríos	117.930	83.677
	Guayas	101.949	72.335
	Manabí	105.480	44.825
	Esmeraldas	81.760	36.671
	Santo Domingo de los Tsáchilas	21.087	14.514
	Resto de provincias	115.341	50.072
	<b>Total</b>	<b>543.547</b>	<b>302.094</b>

Elaboración propia

Fuente: Corporación Financiera Nacional (2022)

### Anexo B. Porcentaje de producción de cacao en el 2021



Elaboración propia

Fuente: Corporación Financiera Nacional (2022)

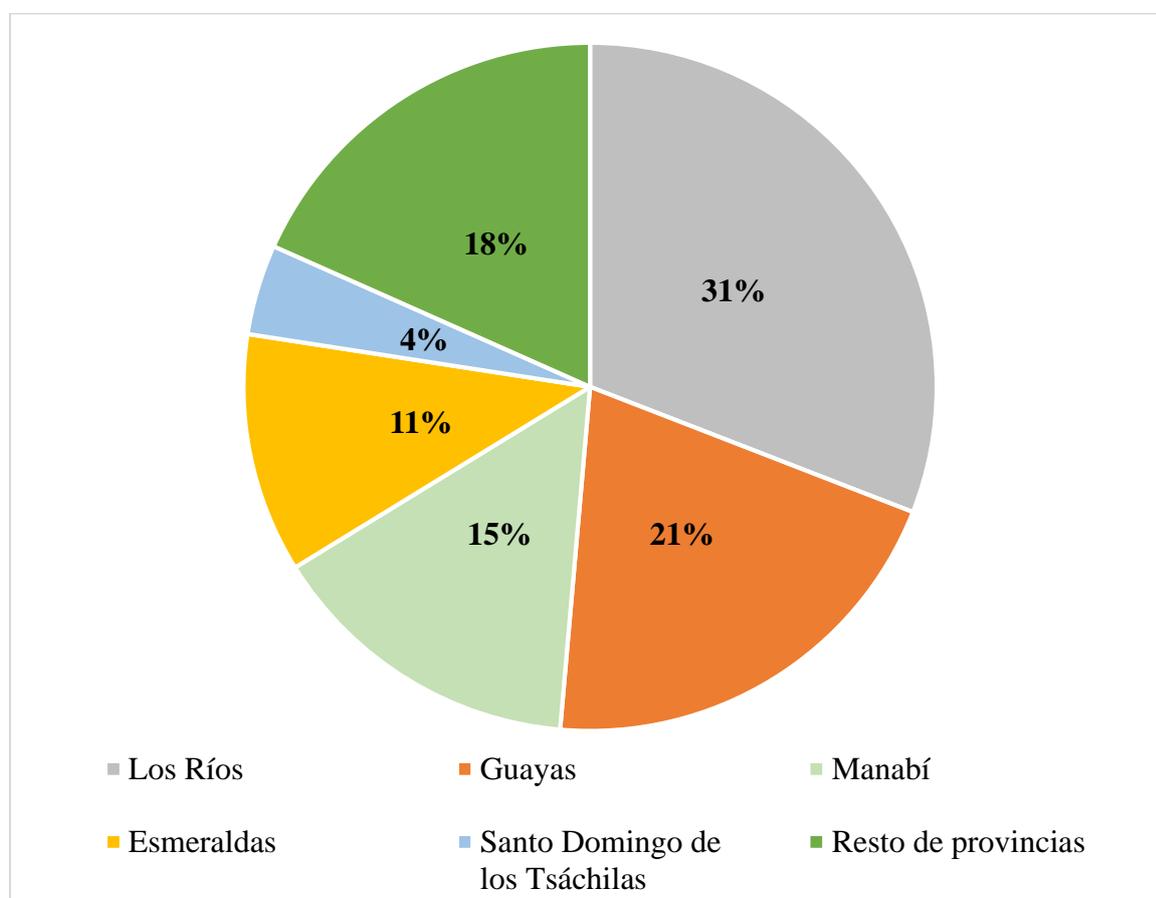
**Anexo C.** Producción de cacao en el 2022

AÑO	PROVINCIA	SUPERFICIE COSECHADA (ha)	PRODUCCIÓN (tm)
2022	Los Ríos	120.186	104.270
	Guayas	91.001	68.960
	Manabí	103.979	49.973
	Esmeraldas	70.191	37.939
	Santo Domingo de los Tsáchilas	24.291	14.295
	Resto de provincias	99.531	61.713
	<b>Total</b>		<b>509.179</b>

*Elaboración propia*

*Fuente: Corporación Financiera Nacional (2023)*

**Anexo D.** Porcentaje de producción de cacao en el 2022



*Elaboración propia*

*Fuente: Corporación Financiera Nacional (2023)*

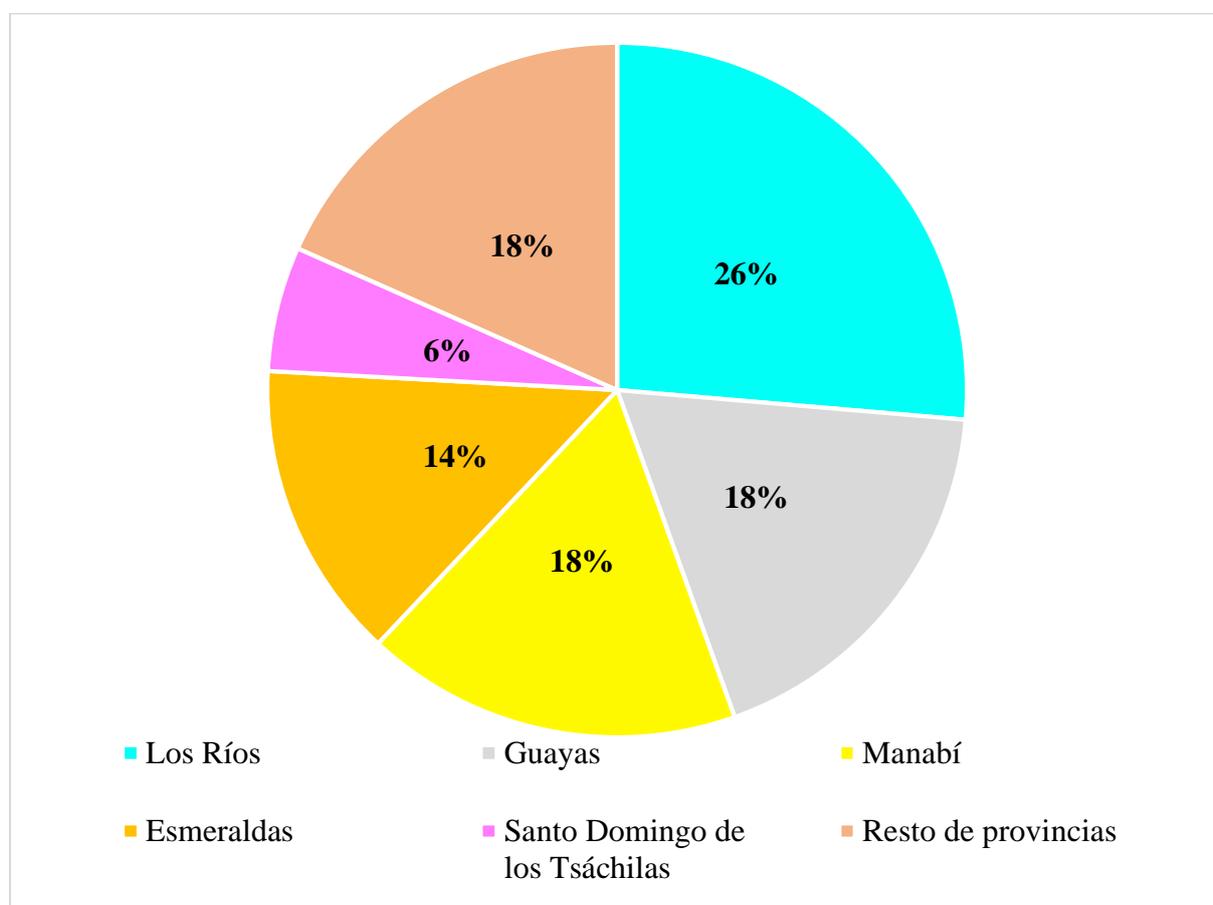
**Anexo E.** Producción de cacao en el 2023

AÑO	PROVINCIA	SUPERFICIE COSECHADA (ha)	PRODUCCIÓN (tm)
2023	Los Ríos	111.887	99.054
	Guayas	85.665	68.313
	Manabí	97.360	65.504
	Esmeraldas	90.248	52.206
	Santo Domingo de los Tsáchilas	24.182	21.843
	Resto de provincias	107.292	68.799
	<b>Total</b>	<b>516.634</b>	<b>375.719</b>

*Elaboración propia*

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2024)

**Anexo F.** Porcentaje de producción de cacao en el 2023



*Elaboración propia*

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2024)

### Anexo G. Exportaciones de cacao ecuatoriano 2020 - 2023

AÑO	TON (MILES)	FOB (USD MILLONES)
2020	353,90	935,02
2021	359,49	940,05
2022	403,50	1.003,48
2023	396,76	1.322,80

Elaboración propia

Fuente: Corporación Financiera Nacional (2023)

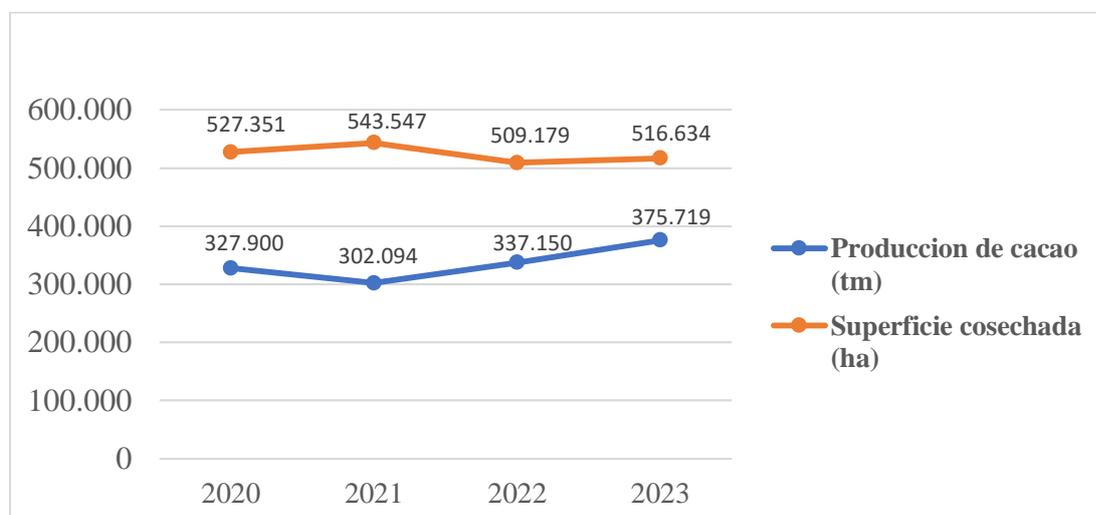
### Anexo H. Exportaciones de cacao por país de destino 2020 – 2023 (FOB en USD millones)

PAIS	2020	2021	2022	2023
Estados Unidos	\$ 241,74	\$ 216,85	\$ 206,51	\$ 232,17
Malasia	\$ 124,99	\$ 94,72	\$ 167,74	\$ 290,57
Indonesia	\$ 193,12	\$ 160,02	\$ 152,04	\$ 203,93
Países Bajos (Holanda)	\$ 71,41	\$ 96,83	\$ 92,00	\$ 165,19
México	\$ 38,11	\$ 73,37	\$ 68,74	\$ 63,57
Canadá	\$ 26,45	\$ 31,99	\$ 53,63	\$ 43,57
Otros países	\$ 239,2	\$ 266,27	\$ 262,82	\$ 323,80
<b>Total general</b>	<b>\$ 935,02</b>	<b>\$ 940,05</b>	<b>\$ 1.003,48</b>	<b>\$ 1.322,80</b>

Elaboración propia

Fuente: Corporación Financiera Nacional (2023)

### Anexo I. Producción de cacao en Ecuador 2020 – 2023



Elaboración propia

Fuente: Corporación Financiera Nacional (2022)