

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

La que suscribe, SÁNCHEZ PEÑALOZA MAYLI YAMILETH, en calidad de autora del siguiente trabajo escrito titulado DESARROLLO DE LA COMPETITIVIDAD EN ECUADOR A TRAVÉS DEL VALOR AGREGADO EN EL SECTOR CACAOTERO, otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

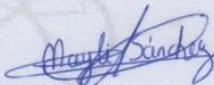
La autora declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

La autora como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 15 de marzo de 2023



SÁNCHEZ PEÑALOZA MAYLI YAMILETH
0706689841

Desarrollo de la competitividad en Ecuador a través del valor agregado en el sector cacaotero

Mayli Yamileth Sánchez Peñaloza

msanchez9@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-5457-1819>

Estudiante de la Carrera de Economía Agropecuaria,
Facultad de Ciencias Agropecuarias-Universidad Técnica de Machala

Víctor Javier Garzón Montealegre

vgarzon@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-4838-4202>

Magister en Ciencias Agrarias,
Facultad de Ciencias Agropecuarias -Universidad Técnica de Machala

Eveligh Cecilia Prado Carpio

eprado@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-0225-5264>

Doctora en Ciencias Agrarias,
Facultad de Ciencias Agropecuarias -Universidad Técnica de Machala

Héctor Ramiro Carvajal Romero

hcarvajal@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-6303-6295>

Magister en Administración de Empresas,
Facultad de Ciencias Agropecuarias -Universidad Técnica de Machala

Machala-Ecuador

RESUMEN

El cacao ecuatoriano es reconocido en mercados internacionales por su excelente calidad, sabor y aroma. Este sector ha demostrado tener un gran potencial en producción y han exportado grandes toneladas de granos a distintos mercados del mundo, pero la finalidad de fortalecer dicho terreno se lo puede conseguir mediante exportaciones con valor agregado y así encaminarnos hacia la mejora de la competitividad y productividad, aportando con mayores fuentes de empleo y generar divisas. Entre los distintos semielaborados y elaborados del cacao se han obtenido: licor o pasta, polvo, manteca, torta, nibs y el más reconocido chocolate. Para alcanzar determinado fin, Ecuador debe establecer y cumplir con las estrategias que haya implementado, donde el Estado y los involucrados tienen la tarea de trabajar hasta obtenerla. El método aplicado en esta investigación es el analítico y a través de páginas oficiales del gobierno y trabajos relacionados se ha conseguido la información del tema en cuestión para cumplir con el objetivo de analizar el sector cacaotero ecuatoriano, y los planes que se han generado desde la administración de Rafael Correa en 2009 hasta la actualidad, con la finalidad de desarrollar su competitividad mediante el valor agregado.

Palabras clave: sector cacaotero; valor agregado; competitividad; estrategias.

Development of competitiveness in Ecuador through added value in the cocoa sector

ABSTRACT

Ecuadorian cacao is recognized in international markets for its excellent quality, flavor and aroma. This sector has shown great potential in production and has exported large tons of grains to different markets around the world, but the purpose of strengthening this field can be achieved through value added exports and thus moving towards improved competitiveness and productivity, contributing with greater sources of employment and generating foreign exchange. Among the different semi-processed and processed cocoa have been obtained: liquor or paste, powder, butter, cake, nibs and the most recognized chocolate. To achieve a certain goal, Ecuador must establish and comply with the strategies it has implemented, where the State and those involved have the task of working until it's obtained. The method applied in this research is analytical through official government pages and related work has been obtained information on the subject in question to meet the objective of analyzing the Ecuadorian cocoa sector, and the plans that have been generated since the administration of Rafael Correa in 2009 until the currently, in order to develop its competitiveness through value added.

Keywords: cocoa sector; value added; competitiveness; strategies.

1 INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país en vía de desarrollo que cumple con el potencial necesario para convertirse en uno de los mejores países productivos a nivel mundial, lamentablemente no ha conseguido los objetivos planteados en relación al aumento de competitividad y productividad de los sectores agrícolas, quizá por un mal manejo o descuido en políticas a determinadas ramas.

La agricultura dentro del país se ha convertido en la principal fuente de ingresos, empleo, inversión y divisas. Ecuador recibe reconocimiento por el arduo trabajo en ofrecer productos agrícolas de excelente calidad en mercados internacionales. A partir de esta materia prima se obtienen millones de ganancias que contribuyen en el PIB Nacional, pero qué mejor manera de generar mayor riqueza mediante un producto terminado.

Sin embargo, se ha mantenido como exportadora de materia prima e importadora de bienes terminados. Por tal razón, surge la iniciativa de desarrollar la competitividad del país a través del valor agregado al sector cacaoero.

En primer lugar, cuando hablamos de competitividad podemos encontrar diferentes definiciones de diversos autores que se encuentran encajadas a distintas secciones. Para este estudio se ha considerado al concepto de competitividad otorgado por (Padilla, 2006) donde el término está relacionado en la capacidad de un país para mejorar el nivel de vida de la población, incrementar la productividad, posicionarse con éxito en mercados extranjeros, entre otros aspectos. Bajo la óptica del crecimiento de la productividad y el desempeño comercial.

Sandra Suñol (2006) nos manifiesta que comprender el concepto de competitividad es de suma importancia *“dado su valor para explicar y abordar la problemática que plantea la creación de factores necesarios para que en economías de escaso desarrollo resulten viables procesos de desarrollo o por lo menos de crecimiento en algunos sectores”*, empezar por convertir a un sector más competitivo no es garantía de conseguir un país desarrollado, es un proceso largo para que una nación consiga escalar dicho nivel. Sin embargo, se construye camino para conseguir la meta que se proponga.

Para lograr que Ecuador desarrolle su competitividad dicha tarea debe ser asumida tanto por gobiernos y los sectores interesados en el desarrollo nacional. Mayormente el Estado que

juega un papel crucial en la determinación del desarrollo industrial y el ajuste de la estructura productiva. (Labarca, 2007)

Por otro lado, el sector cacaoero conocido mayormente por ser líder en la producción de cacao fino de aroma interviniendo con el 62% en el mercado global, siendo el aporte económico para alrededor de cien mil familias ecuatorianas que se dedican a ejercerlo con bajos niveles de productividad (Vicepresidencia del Ecuador, 2015). Dentro del proceso por conseguir productos con valor agregado podemos encontrar a sus derivados divididos en semielaborados y elaborados.

El chocolate, un elaborado del cacao es uno de los productos con mayor reconocimiento a nivel mundial por la calidad que presenta, sin embargo, a partir del sector cacaoero se puede sacar provecho de otros productos en un aspecto de semielaborados como, por ejemplo: el licor de cacao, manteca, torta, polvo de cacao y nibs. A más del uso recibido por parte de las industrias farmacéuticas y de cosméticos a través de la manteca deorizada, y es que en la actualidad no existe una empresa que se dedique al cultivo, cosecha y proceso del producto mencionado. (Cobos, 2021)

Existen varias alternativas para incrementar competitividad en un país, una de ellas es mediante la exportación de productos con agregado de valor, en este caso del cacao. Según Hernando Riveros (2014), *“la agregación de valor a productos de origen agropecuario está relacionada con el interés en que los productores primarios y los territorios incrementen sus ingresos y su participación en la formación de los precios finales de bienes y servicios”*, con el ideal de que todos los productores involucrados opten por abrir fronteras con nuevos productos. Para ello es necesario en el buen funcionamiento de la cadena de valor para así conseguir los objetivos planteados en ayuda del Gobierno Nacional. Siendo el principal objetivo como país la reducción de la pobreza rural, tomando en cuenta que en dichos terrenos es donde mayormente se produce el cacao ecuatoriano. Considerando que todas las metas planteadas deben ser cumplidas y determinadas estrategias dedicadas a las actividades del sector deben ser introducidas o fortalecerlas.

La finalidad de la presente investigación es analizar el sector cacaoero del Ecuador y el potencial que posee, con el objeto de desarrollar su competitividad mediante la incorporación del valor agregado al cacao.

2 METODOLOGÍA

La investigación realizada en el presente trabajo es de tipo descriptiva, esto debido a la indagación de información del sector cacaoero. Con el fin de conocer y analizar cómo se encuentra estructurado el sector cacaoero en relación con el agregado de valor a sus determinados productos se recopiló información de fuentes secundarias tales como Agrocalidad, Anecacao, Banco Central del Ecuador, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, y, Ministerio de Agricultura y Ganadería, páginas oficiales que ofrecen la información socioeconómica acerca de la situación del sector, además de revistas y trabajos relacionados con el interés del tema. Y en lo que respecta a la tabulación de los datos estadísticos acerca del sector, se hizo uso de Microsoft Excel.

Para analizar el comportamiento del sector cacaoero y la escasez de valor agregado incorporado al mismo es fundamental conocer las causas y efectos que lo han llevado a mantenerse en esa posición, de tal manera que el método de investigación que se ha utilizado es el analítico. Así como lo menciona (Ruiz, 2006) este tipo de método permite conocer a mayor profundidad el objeto de estudio y partir de ello explicar, comprender, comparar y plantear propuestas que solucionen el problema. Una de las formas de analizar el tema en estudio es mediante datos estadísticos sobre la producción y exportación del cacao que ha evolucionado en el país para así reconocer si el sector tiene el potencial necesario para añadir un valor.

3 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Producción de cacao en Ecuador

Ecuador es un pequeño país que posee excelentes condiciones geográficas, lo que lo ha llevado a producir diversos frutos de buena calidad. El cacao se produce en 3 de las 4 regiones del Ecuador: Costa, Sierra y Oriente. Entre las principales provincias productoras se encuentran: Los Ríos, Manabí, Guayas, Esmeraldas, Santo Domingo de los Tsáchilas, El Oro, Bolívar, Cotopaxi, Cañar, Orellana, Napo y Zamora Chinchipe. (López, 2015)

En el país el cultivo de cacao se encuentra encabezada por dos tipos, sin descartar la idea de la existencia de otras variedades. En primer lugar, se encuentra el Cacao Nacional también conocido como Fino de Aroma o sabor Arriba, caracterizado por su excelente sabor y aroma, a partir de ello se consigue uno de los mejores chocolates, lo que le ha permitido destacarse a

nivel mundial en calidad de excelencia. Una de las desventajas en este tipo de cacao es la escasa plantación pura de la misma.

En segundo lugar, CCN-51 (Colección Castro Naranjo) también llamado Al Granel o Común, variedad clonada con una calidad menor en sabor a la anterior, posee un gran rendimiento y es resistente a enfermedades. Su punto fuerte está en la producción de manteca de cacao, debido a las porciones considerables de grasa que contiene. (Paredes, 2009)

En términos económicos, dicho sector aporta con el 5% de la población económicamente activa nacional (PEA) y con el 15% de la PEA rural, representando parte esencial del sustento económico de familias costeras, la Sierra y el Oriente ecuatoriano. De modo que, el sector cacaotero se encuentra liderado por los pequeños productores participando con el 70%, continúan los medianos productores con un 20% y finalmente el 10% de participación la obtienen los grandes productores. (Anecacao, 2019)

Según el levantamiento de información realizado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería en el 2020, los productores cacaoteros se encontraban distribuidos de la siguiente manera: el 52% pertenece a aquellos con fincas menores o igual a 5ha, entre 5.1 a 10 ha corresponde al 26% y mayores a 10ha al 22%, considerándose la fuente principal de ingresos del 64% de familias productoras. Mientras que para el año 2021, la distribución se encontraba dividida de diferente manera: menor o igual a 1ha formaba parte del 29% de productores, de 1.1 a 5ha dirigido al 58% y mayor a 5ha comprende al 14%. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021)

En cuanto a la comercialización del producto, los 3 puntos principales por los compradores consisten en: calidad, cantidad y consistencia. Otros mecanismos importantes que también se deben considerar se basan en mano de obra preparada, infraestructura, ética profesional y la clave del presente trabajo, la competitividad. (Romero, Fernández, Macías, & Zúñiga, 2016)

A pesar de las dificultades que ha atravesado dicho sector y las que continúa trabajando por mejorar, la producción y ventas del grano han ido creciendo de manera considerable, tal y como se presenta en la Tabla 1 haciendo referencia a los años 2015 hasta el 2021, recordemos que el producto tiene capacidad y debe tener más consideración, el apoyo del gobierno es fundamental para alentar a los productores aumentar su productividad y dar el siguiente paso a la competitividad. Tomando en cuenta que para (Rosero, 2002) la idea elocuente de la competitividad es la productividad en términos de nivel nacional

Tabla 1: *Producción y Ventas (TM) de cacao en Ecuador 2015-2021*

| AÑO | PRODUCCIÓN (TM) | VENTAS (TM) |
|------|------------------|--------------|
| 2015 | 180 192 | 178 431 |
| 2016 | 177 551 | 170 545 |
| 2017 | 205 955 | 203 368 |
| 2018 | 235 182 | 221 130 |
| 2019 | 283 680 | 275 798 |
| 2020 | 327 903 | 327 415 |
| 2021 | 302 094 | 301 807 |

Fuente: Elaboración propia basado en Instituto Nacional de Estadística y Censos

3.2 Exportación de cacao en grano en Ecuador

El cacao pertenece a uno de los principales productos tradicionales exportables del Ecuador, a través del tiempo ha atravesado por distintas circunstancias internas y externas, pese a ello continúa creciendo en los mercados extranjeros y en 2019 ocupó el cuarto lugar como productor mundial de la almendra seca correspondiente al 6.8% de las exportaciones globales (Cobos, 2021). Según información proporcionada por Agrocalidad (2021), el cacao ecuatoriano es enviado a 40 países del mundo, entre los que se encuentran: Estados Unidos, Alemania, Indonesia, Malasia, Países Bajos, Bélgica, México e Italia. Durante los años 2019 y 2020, mercados como Estados Unidos (\$82,4M), Malasia (\$53M) e Indonesia (\$24,7M), fueron las que mayormente crecieron en el ámbito exportable (OEC). Hay que aportar que en el 2020 a pesar de la emergencia sanitaria provocada por el Covid-19, el sector seguía ejerciendo y aumentó sus exportaciones tal y como se muestra en la Figura 2, de \$656.656 a \$815.525 teniendo un crecimiento del 4.5% referente al año anterior.

Figura 1. Exportaciones de cacao 2017-2021 (Miles USD FOB)



Fuente: (Banco Central del Ecuador, 2022)

3.3 Potencialización del valor agregado en la materia prima del Ecuador

Desde el gobierno de la Revolución Ciudadana se han propuesto planes estratégicos para fortalecer el ámbito socioeconómico del país a través del cambio en la especialización productiva de la economía con la finalidad de crear más valor agregado en la producción ecuatoriana y hasta la actualidad es un asunto que no ha llegado alcanzar sus metas totalmente.

El Folleto Informativo I acerca de la Transformación de la Matriz Productiva correspondiente a Senplades (2012), menciona que *“la economía ecuatoriana se ha caracterizado por ser proveedora de materias primas en el mercado internacional y al mismo tiempo importadora de bienes y servicios de mayor valor agregado”* (p. 5).

El país se ha destacado por satisfacer la demanda de diferentes mercados internacionales en términos de producción agropecuaria y a su vez importa dichos bienes manufacturados con alto valor añadido. En cuanto a sus productos, la gran calidad de los mismos le ha permitido posicionarse como uno de los mayores países productores y exportadores a nivel mundial, entre los que encontramos: banano, camarón, flores, cacao, entre otros. Tales datos facilitan al país potenciar la creación de valor agregado, contando con una ventaja competitiva por el hecho de ser conocido en el exterior, y de esta manera la materia prima enviada no sea de vuelta con un alto precio debido a la transformación que haya atravesado.

Por tal razón, se plantea la necesidad cambiar de manera inmediata la matriz productiva tomando un camino hacia la diversificación de la producción, con mayor valor agregado y conocimiento, proporcionando sustentabilidad económica y ambiental (Braña, y otros, 2016)

comprendiendo que el alcance del desarrollo de un país se debe dar de un modo sustentable, comprendiendo los ámbitos económicos, sociales y ambientales.

Y es que el problema de la estructura económica no será resuelto únicamente por el mercado, sino que el Estado debe formar parte de la resolución junto al sector privado, formando relaciones mediante políticas que desafíen el cambio. A partir del sustento del sector público hacia la organización de las cadenas, las mismas lograrán incrementar la competitividad del sector y la economía. (Vicepresidencia de la República del Ecuador, 2015)

3.4 Valor agregado en el sector cacaotero

A partir del cacao se puede obtener una gama de productos semielaborados y elaborados. El licor o pasta de cacao, el polvo, la manteca, torta y nibs son algunos de los semielaborados que se consiguen a través de este fruto, su estado corresponde a una etapa de industrialización donde se realiza el paso de la separación de sólidos a líquidos. Por otro lado, el chocolate que se puede dar en diferentes presentaciones es representado como un producto elaborado que ha pasado por un proceso industrial completo. Además, el cacao ha llegado ser utilizado en la industria cosmética y farmacéutica debido a sus componentes esenciales para la salud.

Según información obtenida de Anecacao las exportaciones de los semielaborados del cacao en el 2018 correspondieron al 6.33% del suministro general cacaotero donde los principales compradores fueron Estados Unidos y Europa. Dentro de estas participaciones la liderada es por el licor o pasta con un 46.94%, seguida del polvo de cacao con 28.34%, 23.36% corresponde a la manteca, la torta de cacao representa 1% de participación y finalmente los nibs con un 0.36%.

El campo de productos semielaborados y elaborados de cacao no se encuentra despoblado, existen algunas industrias y pymes dedicadas a este sector, pero el problema radica en la poca oferta con valor agregado al mercado exterior.

En relación a la elaboración de chocolate, en el año 2019 fueron 25 las empresas que se dedicaron a esta actividad, las que se encontraban divididas entre grandes, medianas, pequeñas y microempresas. En la Tabla 2 se explica de manera más específica. Generando alrededor de 348 puestos de trabajos con el lugar de residencia de las provincias de Pichincha con el 56% de participación, seguido del Guayas con el 40% y el Azuay con 4%.

Tabla 2: *Número de empresas y empleados dedicadas a la industria chocolatera 2019*

| EMPRESAS | N° DE EMPRESAS | N° DE EMPLEADOS |
|--------------|----------------|-----------------|
| GRANDE | 3 | 95 |
| MEDIANA | 3 | 128 |
| PEQUEÑA | 7 | 73 |
| MICROEMPRESA | 12 | 52 |
| TOTAL | 25 | 348 |

Fuente: (CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL, 2021)

Desde luego, para lograr brindar este agregado, se necesita de análisis minuciosos para conocer la productividad, los mercados que se desean llegar, los recursos, la mano de obra capacitada y el procedimiento que conlleva. Factores que salta del conocimiento de pequeños e incluso medianos productores cacaoteros, siendo los que mayormente producen las almendras secas. (Líderes, 2013)

3.5 Estrategias para fortalecer el sector cacaotero del Ecuador

Según la (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2010) la economía cacaotera sostenible requiere de una cadena de valor integrada, manifestando que los interesados deberán desarrollar y promover políticas adecuadas para lograr producción, elaboración y consumo económicamente factible, ambientalmente racional y socialmente responsable, con la finalidad de restablecer la productividad y rentabilidad de la cadena de valor, especialmente de los pequeños productores.

Para que el sector logre conseguir tratos comerciales con diferentes países a nivel mundial necesita reestructurar sus marcos legales, sociales y comerciales. Este ambicioso objetivo se lo conseguiría adoptando ciertas estrategias encaminadas al ámbito económico, social e incluso ambiental que permita consolidar al sector cacaotero ecuatoriano.

3.5.1 Conocimiento de la producción cacaotera

Como primera instancia, se considera el conocer el proceso de la producción de cacao puesto que, para obtener mazorcas de buena calidad se debe mantener procesos idóneos. Este apartado se lo conocerá a partir de la información proporcionada por (Pérez, 2009) en su folleto La Calidad del Cacao.

Se inicia con la cosecha de la fruta, para ello se debe conocer cuando la mazorca se encuentra en su estado de madurez y se debe contar con las herramientas necesarias para su recolección. Como siguiente paso se da el método de fertilización que ofrece algunas opciones para conseguir determinado paso y se lo puede hacer mediante montones, cajones y saquillos.

Por consiguiente, el secado que se lo consigue de dos maneras de forma natural y artificial. En este punto no es recomendable que se lo realice en la carretera debido a que los residuos emitidos por automóviles contaminarían los granos. Finalmente, limpieza y almacenamiento, la primera se la puede realizar de manera artesanal o industrial con el objetivo de eliminar granos de cacao en mal estado y en el último paso que concierne en almacenar de manera adecuada para mantener la calidad de los granos.

Es importante que todos estos pasos sean realizados de una manera correcta puesto que de ello depende la calidad que presenten los granos para el procesamiento que obtendrá en las industrias para la creación de semielaborados y elaborados.

3.5.2 Mayor apoyo del Estado

Es importante que el país plantee y haga cumplir políticas ligadas al sector cacaotero, aquellas que se rigen en el marco legal, económico y comercial para llegar al propósito que se desea cumplir, el desarrollo de la competitividad en el Ecuador a través de la diversificación de las exportaciones y la incorporación del valor agregado.

Hacer cumplir las estrategias que el gobierno haya implementado, tal y como las que se han presentado en el Plan de Mejora Competitiva para el sector cacaotero de los dos últimos periodos gubernamentales, beneficiaría de diferentes formas.

Es por ello que se deben plantear acciones que ayuden a fortalecer a dicho sector, como pueden ser:

- Crear políticas públicas relacionados en mejorar la productividad y competitividad del cacao y sus derivados.
- Fortalecer la cadena productiva y de valor del cacao.
- Con el objetivo de no perder la calidad en granos, el Estado debe trabajar en los servicios básicos, particularmente de la infraestructura de los sitios rurales que es donde mayormente se produce el cacao.

- Aprovechar el reconocimiento en calidad de granos de cacao como el Fino de Aroma, para promocionar los productos semielaborados y elaborados ya existentes en el país.
- Promover el desarrollo en tecnología, lo que facilitaría la transformación del producto.
- Capacitar a los productores en el asesoramiento de la producción, comercialización, transformación y exportación del cacao. Además de incentivar a la participación de ferias internacionales formando parte de la promoción de sus productos.
- Crear vínculos comerciales con mercados internacionales, contemplando las normas arancelarias de dichos mercados.
- Dar a conocer el potencial que tiene el sector cacaotero para así atraer inversionistas nacionales y extranjeros.
- Contribuir de forma económica, técnica o legal en proyectos vinculados en la generación de valor agregado.
- Investigar las necesidades de nuevos mercados interesados en adquirir productos transformados a partir de los granos de cacao. La importancia de la competitividad se genera en abrirse a mercados globales.

4 CONCLUSIONES

El interés por fortalecer el sector cacaotero ecuatoriano es un trabajo colectivo, tanto el Estado como los productores deben ser conscientes de las grandes oportunidades que presenta el cacao. El gobierno nacional debe alentar a que los productores se propongan crecer en el terreno. Proponer y cumplir con estrategias viables que les permita conseguir confianza en invertir y optar por abrir camino en producir productos terminados. Tanto acciones económicas, legales, políticas e incluso ambientales ayudarán en el progreso de este proceso. Promocionar los productos en el exterior, fortalecer la cadena de valor, mejorar la infraestructura de las zonas rurales, implementar tecnología, capacitar a los productores, atraer inversionistas son algunas de las acciones que la dirección debe tomar. Por otro lado, se encuentran los productores, los responsables en producir granos de buena calidad, deben continuar ofreciendo un buen producto, seguir aprendiendo nuevas técnicas que les permitan producir más a menor costo, además de atreverse a emprender en nuevas oportunidades que les ofrece el cacao.

La exportación de cacao con valor agregado solo es una alternativa para que el país desarrolle su competitividad frente al mercado global. Se debe continuar trabajando por crecer económicamente a través de este apartado y en más opciones que permitan al Ecuador mejorar y desarrollarse frente a las competencias. Todas las estrategias deben ser ejecutadas con seguridad, ser conscientes que se cuenta con una gran base en materia prima y trabajar por constituir un sector eficaz que beneficie a las familias involucradas y al país en general.

REFERENCIAS

- AGROCALIDAD. (2022). EN 2021 SE CERTIFICARON MÁS DE 300 MIL TONELADAS DE CACAO EN GRANO HACIA 40 DESTINOS MUNDIALES. Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/en-2021-se-certificaron-mas-de-300-mil-toneladas-de-cacao-en-grano-hacia-40-destinos-mundiales/#:~:text=Se%20certificaron%20331.028%2C57%20toneladas,325.208%2C04%20toneladas%20de%20cacao.>
- Anecacao. (2019). SECTOR EXPORTADOR DE CACAO. En *Estadísticas Actuales*. Obtenido de <https://anecacao.com/index2022.html>
- Banco Central del Ecuador. (Octubre de 2022). ESTADÍSTICAS DEL SECTOR EXTERNO. En *Exportaciones por Grupos de Productos*. Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/IEMensual/Indices/m2048102022.html>
- Braña, F., León, M., Caria, S., Sánchez, J., Domínguez, R., & Flor, G. (2016). *BUEN VIVIR Y CAMBIO DE LA MATRIZ PRODUCTIVA*. Quito: Universidad de Cantabria.
- Cobos, E. (2021). Ecuador tiene en el cacao una oportunidad de oro. *GESTION DIGITAL*. Obtenido de <https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro#:~:text=Los%20principales%20socios%20comerciales%20del,los%20%24%203.000%20y%20%24%202.400.>
- Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo. (2010). Convenio Internacional del Cacao, 2010. Ginebra. Obtenido de https://unctad.org/es/system/files/official-document/cocoa10d3_sp.pdf
- CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL. (2021). CACAO Y CHOCOLATE. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Garzón, N. (2013). Análisis de la productividad, competitividad y estrategias de posicionamiento del cacao Ecuatoriano en el mercado externo 2000-2010. Quito.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2017). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua-2015-2016-2017. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-superficie-y-produccion-agropecuaria-continua-2015-2016-2017-2/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2018). Información Estadística: Tabulados. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-superficie-y-produccion-agropecuaria-continua-2018/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2019). Información estadística: Tabulados. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-superficie-y-produccion-agropecuaria-continua-2019/>

- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2020). Información estadística: Tabulados. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-superficie-y-produccion-agropecuaria-continua-2020/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2021). Información estadística: Tabulados. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- Labarca, N. (2007). Consideraciones teóricas de la competitividad empresarial. *Omnia*, 13(2), 158-184. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/737/73713208.pdf>
- Líderes. (2013). El valor agregado repunta en la industria local. *Revista Líderes*. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/agregado-repunta-industria-local.html>
- López, A. (29 de Diciembre de 2015). "Producción y Comercialización de Cacao Fino de Aroma en el Ecuador - Año 2012-2014". En *Superintendencia de Control del Poder de Mercado*. Obtenido de <https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/ESTUDIO-DEL-CACAO-IZ7-version-publica-ultima.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). Informe de Rendimientos de Cacao almendra seca. Obtenido de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/rendimientos-de-cacao-2020>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). Informe de Rendimientos de Cacao almendra seca. Obtenido de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/rendimientos-de-cacao-2021>
- OECD. (s.f.). Granos de cacao en Ecuador. Obtenido de <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/cocoa-beans/reporter/ecu>
- Padilla, R. (2006). Instrumentos de medición de la competitividad. Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). Obtenido de <https://www.competitividad.org.do/wp-content/uploads/2009/01/2.1Indicadoresdecompetitividad1.pdf>
- Paredes, N. (2009). Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana. Quito: INIAP.
- Pérez, R. (2009). *La CALIDAD del cacao*. Quito: CAMAREN.
- Riveros, H. (2014). Valor agregado en los productos de origen agropecuario. San José: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/B3327e/B3327e.pdf>
- Romero, E., Fernández, M., Macías, J., & Zúñiga, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. *Ciencia UNEMI*, 9(17), 56-64.
- Rosero, J. (2002). LA VENTAJA COMPARATIVA DEL CACAO ECUATORIANO. Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Apuntes/ae20.pdf>
- Ruiz, R. (2006). *HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL PENSAMIENTO CIENTÍFICO*. Mexico .

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2012). Transformación de la Matriz Productiva. Quito. Obtenido de https://www.stac.espol.edu.ec/sites/stac.espol.edu.ec/files/matriz_productiva_WEBtoto.pdf

Suñol, S. (2006). ASPECTOS TEÓRICOS DE LA COMPETITIVIDAD. *CIENCIA Y SOCIEDAD*, XXXI(2), 179-198.

Vicepresidencia de la República del Ecuador. (2015). *ESTRATEGIA NACIONAL PARA EL CAMBIO DE LA MATRIZ PRODUCTIVA*. Quito.

Vicepresidencia del Ecuador. (2015). Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador. Obtenido de <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>