



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

Cacao

Estudio Agroindustrial en el Ecuador:

Competitividad de la Cadena de Valor y Perspectivas de Mercado

Unidad Técnica de Estudios para la Industria
UTEPI, 2007



Ministerio de Industrias
y Competitividad



Organización de las Naciones
Unidas para el Desarrollo
Industrial (ONUDI)

Cacao. Estudio Agroindustrial en el Ecuador: Competitividad de la Cadena de Valor y Perspectivas de Mercado

Ministerio de Industrias y Competitividad y Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONU DI)

Ministerio de Industrias y Competitividad
Av. Eloy Alfaro 30-350 y Av. Amazonas
Teléfonos: (+593-2) 2566-686; 2562-258; Fax: (+593-2) 2562-258; 2541-852
Quito – Ecuador
Página web: www.micip.gov.ec

Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONU DI)
Centro Internacional de Viena, Apartado postal 300, A-1400
Teléfonos: +43 (1) 260260; Fax +43 (1) 2692669
Viena-Austria
Correo electrónico: unido@unido.org
Página web: www.unido.org

Marzo 2007

Diseño del Proyecto: Manuel Albaladejo, Consultor de la ONU DI
Realización: Unidad Técnica de Estudios para la Industria (UTEPI)
Edición: José Hidalgo
Investigadora: Lorena Andrade Gaviláñez
Dirección y supervisión: David Molina
Diseño y Diagramación: Camaleón Diseño Visual

Impresión: Imprenta Camaleón Diseño Visual
Tiraje: 350 ejemplares
Impreso en Ecuador – Printed in Ecuador

Se autoriza el uso de la información contenida en el presente informe siempre que se cite la fuente de la siguiente manera:

UTEPI, 2007. “Cacao. Estudio Agroindustrial en el Ecuador: Competitividad de la Cadena de Valor y Perspectivas de Mercado”. Programa Integrado entre el Ministerio de Industrias y Competitividad y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial, Quito – Ecuador.

Sugerencias y comentarios: Unidad Técnica de Estudios para la Industria (UTEPI)
utepi@micip.gov.ec

ISBN: 978-9978-92-465-5
Derechos de autor: 026100

La apertura comercial presenta nuevos retos a la industria ecuatoriana y en particular a la agroindustria, cuyo potencial exportador y de generación de empleo es significativo.

Con el objeto de proveer información para el sector productivo e inversionistas, el Ministerio de Industrias y Competitividad (MIC) y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), presentan este documento, elaborado por la Unidad Técnica de Estudios para la Industria (UTEPI).

Este trabajo es el tercero de una serie de estudios agro-industriales que serán publicados periódicamente, y constituye un esfuerzo importante para informar a la comunidad de negocios sobre el estado del sector agroindustrial, en particular del cacao, sus perspectivas de procesamiento, problemas y oportunidades de mercado.

El empresario ecuatoriano y el inversionista extranjero encontrarán en este estudio información detallada sobre las oportunidades de negocio que ofrece la agroindustria y los mercados de exportación más atractivos.

PRESENTACIÓN	iii
ÍNDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE GRÁFICOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE RECUADROS	x
LISTA DE SIGLAS	xi
INTRODUCCIÓN	13
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	15
1.1 Historia.....	15
1.2 Generalidades.....	16
1.2.1 Características botánicas.....	16
1.2.2 Requerimientos climáticos y de suelo.....	16
1.2.3 Variedades	17
1.2.4 Plagas y enfermedades.....	19
1.2.5 Proceso productivo.....	19
Cacao en grano.....	19
Cacao procesado	20
Chocolate	20
1.2.6 Cadena de valor.....	21
1.2.7 Mercado internacional del cacao	21
1.2.8 Formas de uso y consumo.....	23
1.3 Producto en Ecuador	23
1.3.1 Historia.....	23
1.3.2 Variedades	24
1.3.3 Estructura productiva	26
Cacao en grano.....	26
Productos procesados de cacao.....	28
1.3.4 Mercado interno	29
1.3.5 Importancia del sector.....	29
2. DINÁMICA MUNDIAL Y REGIONAL	31
2.1 Superficie cultivada y producción.....	31
2.2 Comercio mundial.....	37
2.3 Comercio regional.....	40
3. COMPETITIVIDAD	47
3.1 Rendimiento productivo.....	48
3.2 Competitividad exportadora.....	51
Cacao en grano.....	51
Productos intermedios.....	55
Chocolate	59

4. MERCADOS ATRACTIVOS	63
4.1 Cacao en grano.....	65
4.2 Productos intermedios.....	73
4.3 Chocolate	80
ANEXOS.....	87
BIBLIOGRAFÍA.....	89

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Peso de los distintos componentes en el costo de producción de una hectárea de cacao.....	28
Gráfico 2: Evolución de la superficie cultivada y producción mundial de cacao en grano, 2000-2003	32
Gráfico 3: Crecimiento del comercio mundial del sector del cacao, 2000-2003	37
Gráfico 4: Importancia del sector del cacao en el comercio mundial de alimentos, 2000-2003	38
Gráfico 5: Evolución de los precios mundiales de cacao en grano, productos intermedios y chocolate, 2000-2003	39
Gráfico 6: Valores unitarios de exportación de cacao en grano, productos intermedios y chocolate, 2003	40
Gráfico 7: Participación regional en las exportaciones mundiales de productos de cacao, 2000-2003	41
Gráfico 8: Crecimiento de las exportaciones de productos de cacao por regiones, 2000-2003	42
Gráfico 9: Participación regional en las importaciones mundiales de productos de cacao, 2000-2003	44
Gráfico 10: Tasa de crecimiento de las importaciones de productos de cacao por regiones, 2000-2003	44
Gráfico 11: Rendimiento productivo de cacao en grano en las provincias del Ecuador.....	50
Gráfico 12: Exportaciones per cápita de cacao en grano en países seleccionados, 2000-2003 ...	53
Gráfico 13: Exportaciones de cacao en grano por países y cambio en su participación en el mercado mundial, 2000-2003.....	54
Gráfico 14: Exportaciones per cápita de productos intermedios en países seleccionados, 2000-2003	56
Gráfico 15: Exportaciones de productos intermedios por países y cambio en su participación en el mercado mundial, 2000-2003.....	58
Gráfico 16: Exportaciones per cápita de chocolate en países seleccionados, 2000-2003.....	60
Gráfico 17: Exportaciones de chocolate por países y cambio en su participación en el mercado mundial, 2000-2003.....	62
Gráfico 18: Participación en las importaciones mundiales de cacao en grano y cambio de los mercados atractivos, 2000-2003	68
Gráfico 19: Crecimiento anual de las importaciones de cacao en grano en los mercados atractivos, 2000-2003.....	69
Gráfico 20: Precios de importación de cacao en grano en los mercados atractivos y su variación anual, 2000-2003.....	70
Gráfico 21: Posicionamiento de los mercados atractivos en base a la cantidad y precio de sus importaciones de cacao en grano, 2003	71

Gráfico 22: Participación en las importaciones mundiales de productos intermedios y cambio de los mercados atractivos, 2000-2003	75
Gráfico 23: Crecimiento anual de las importaciones de productos intermedios en los mercados atractivos, 2000-2003.....	76
Gráfico 24: Precios de importación de productos intermedios en los mercados atractivos y su variación anual, 2000-2003	77
Gráfico 25: Posicionamiento de los mercados atractivos en base a la cantidad y precio de sus importaciones de productos intermedios, 2003.....	78
Gráfico 26: Participación en las importaciones mundiales de chocolate y cambio de los mercados atractivos, 2000-2003.....	82
Gráfico 27: Crecimiento anual de las importaciones de chocolate en los mercados atractivos, 2000-2003.....	83
Gráfico 28: Precios de importación de chocolate y su crecimiento anual para los mercados atractivos, 2000-2003	83
Gráfico 29: Posicionamiento de los mercados atractivos en base a la cantidad y precio de sus importaciones de chocolate, 2003.....	84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Superficie cultivada y producción de cacao en grano en Ecuador, 2003	27
Tabla 2: Superficie cultivada de cacao en las principales regiones, 2000-2003	33
Tabla 3: Ranking de países de acuerdo a la superficie cultivada de cacao, 2003	34
Tabla 4: Producción de cacao en grano en las principales regiones, 2000-2003	35
Tabla 5: Principales productores mundiales de cacao, 2003.....	36
Tabla 6: Rendimiento productivo de cacao en grano por regiones, 2000-2003.....	37
Tabla 7: Principales exportadores de cacao en grano, 2003	43
Tabla 8: Principales importadores de cacao en grano, 2003	45
Tabla 9: Ranking Mundial del rendimiento productivo del cacao en grano, 2003	49
Tabla 10: Índice de competitividad exportadora (ICE) mundial para el cacao en grano, 2000-2003	51
Tabla 11: Países con mayor participación en el mercado mundial de cacao en grano, 2000-2003	53
Tabla 12: Índice de competitividad exportadora (ICE) mundial para los productos intermedios, 2000-2003	55
Tabla 13: Países con mayor participación en el mercado mundial de productos intermedios, 2000-2003	57
Tabla 14: Índice de competitividad exportadora (ICE) mundial para el chocolate, 2000-2003	59
Tabla 15: Países con mayor participación en el mercado mundial de chocolate, 2000-2003	61
Tabla 16: Mercados atractivos para el cacao en grano y ranking de acuerdo al IDI, 2003	66
Tabla 17: Presencia del Ecuador en los mercados atractivos de cacao en grano, 2003	72
Tabla 18: Mercados atractivos para los productos intermedios y ranking de acuerdo al IDI, 2003	74
Tabla 19: Presencia de Ecuador y Brasil en los mercados atractivos de productos intermedios, 2003.....	79
Tabla 20: Mercados atractivos para el chocolate y ranking de acuerdo al IDI, 2003	81

ÍNDICE DE RECUADROS

Recuadro 1: Mercado internacional del cacao fino y de aroma.....	18
Recuadro 2: El Índice de Competitividad Exportadora (ICE).....	48
Recuadro 3: El Índice de Dependencia Importadora (IDI).....	64
Recuadro 4: Consumo de manteca de cacao en la Unión Europea.....	75

LISTA DE SIGLAS

ADM	Archer Daniels Midland Company
ANECACAO	Asociación Nacional de Exportadores de Cacao
BCE	Banco Central del Ecuador
CCN51	Colección Castro Naranjal
CIRAD	Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Centro Francés de Investigación Agrícola para el Desarrollo)
EU	European Union
FAO	Food and Agriculture Organization (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)
Ha	Hectárea
ICCO	International Cocoa Organization
ICE	Índice de Competitividad Exportadora
IDI	Índice de Dependencia Importadora
IICA	The Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture
INFOCOMM	Market Information in the Commodities Area
kg	Kilogramo
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador
MERCOSUR	Mercado Común del Sur
MONA	Medio Oriente y Norte de África
PIB	Producto Interno Bruto
SA 1988-1992	Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías 1988-1992
SICA	Servicio de Información del Censo Agropecuario
TM	Tonelada métrica
UN Comtrade	United Nations Commodity Trade
UNCTAD	United Nations Conference on Trade and Development (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo)
UTEPI	Unidad Técnica de Estudios para la Industria
WDI	World Development Indicators

INTRODUCCIÓN

El presente estudio analiza el comportamiento del sector del cacao cuya importancia para la economía del Ecuador ha sido significativa. Su análisis no se limita a la situación de este producto al interior del país, sino que se extiende también al mercado internacional. Este trabajo, por lo tanto, es de mucha utilidad para todas las personas o empresas que ya estén vinculadas al sector del cacao y también para aquellas que tengan interés en producir, procesar o comercializar un producto con un gran potencial exportador.

El estudio se divide en cuatro capítulos. En el primero se presenta, a manera de introducción, una breve historia del desarrollo del sector del cacao a nivel internacional. Se detalla las características botánicas del cacao, las distintas variedades existentes, así como los requerimientos climáticos y de suelo que exige su cultivo. Igualmente, se mencionan las principales plagas y enfermedades que pueden llegar a afectar a los cultivos de cacao para, posteriormente, describir el proceso productivo de las tres etapas de la cadena de valor del cacao: el producto primario, los bienes intermedios (pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. El capítulo termina con una descripción minuciosa del sector del cacao en el Ecuador, empezando por su historia, para luego examinar cuáles son las variedades que se cultivan en el país y cómo está estructurada la producción nacional, tanto del bien primario como de los productos procesados. Finalmente, se analiza el mercado interno de cacao y la importancia del producto para la economía ecuatoriana, como generador de divisas y fuentes de empleo.

El segundo capítulo, Dinámica mundial y regional, examina algunos aspectos fundamentales de la producción del cacao, como la superficie cultivada y los volúmenes producidos, a nivel de regiones y países. A continuación se revisa la situación del comercio internacional. En este sentido, el capítulo detalla cuál ha sido el comportamiento del comercio mundial del sector del cacao en un período de tiempo, así como su importancia dentro del comercio mundial de alimentos. El análisis, nuevamente, se realiza a nivel de países y regiones, poniendo especial énfasis en aquellos cuya participación en el mercado mundial de cacao y elaborados es significativa.

El tercer capítulo empieza examinando el rendimiento productivo de los principales países y regiones productores de cacao en grano. Lo mismo se hace para el caso específico del Ecuador, detallando los rendimientos de las regiones y provincias productoras. Más adelante se introduce el Índice de Competitividad Exportadora (ICE) que, combinando diferentes indicadores, permite establecer cuáles son los países más competitivos en la exportación de cacao en grano, productos intermedios y chocolate. Para profundizar en el análisis, el estudio no solo presenta una fotografía en un momento determinado, sino que analiza la evolución de los resultados del ICE durante un período de tiempo. De este modo es posible conocer qué países han mejorado su competitividad en la exportación de productos de cacao y cuáles, por el contrario, han desmejorado su posición en el ranking.

En el último capítulo, Mercados atractivos, se busca determinar qué países son los destinos más interesantes para el cacao en grano, los productos intermedios y el chocolate, para lo cual se introduce el Índice de Dependencia Importadora (IDI). Para tener una visión más profunda de los países identificados como mercados atractivos, se analiza también otros indicadores, como el tamaño de su demanda y los precios que en cada uno se paga por la importación de los productos considerados. Al igual que en el capítulo anterior, el

análisis no se limita a un momento específico, sino que examina las tendencias de los diferentes países, para que, de esta manera, los lectores puedan hacerse una idea más clara de cuáles son los mercados en los que el producto ecuatoriano debería tratar de posicionarse.

1.1 Historia

El cacao es un cultivo tropical originario de América

El cacao es un cultivo originario de América.¹ Se ha encontrado indicios de grandes plantaciones de cacao en los territorios ocupados por la civilización Maya, en la península de Yucatán. Miembros de esta civilización descubrieron que al tostar los granos de cacao se producía un aroma fuera de lo común, por lo que creían que el árbol era un regalo del dios *Quetzacoatl*. Más tarde encontraron que a partir de los granos tostados se podía elaborar una bebida a la que llamaron “*xocolatl*” (Vos, J., Ritchie, B & Flood, J., 2003). En la actualidad se presume que en la civilización Azteca el cacao era utilizado como moneda.

Hernán Cortés reconoció el potencial del producto, cuyo cultivo fue difundido a distintas colonias de España

En 1502, luego de su último viaje a las Islas del Caribe, Cristóbal Colón llevó algunos granos de cacao a Europa. Sin embargo, fue Hernán Cortés, el conquistador de México, quien reconoció el potencial de este producto y estableció plantaciones del mismo en otras regiones de México y en el Caribe (NCA, 2004).

Para asegurar su provisión de cacao en grano, España decidió expandir el cultivo a otras colonias como Ecuador, Venezuela, Perú y Jamaica. La bebida de chocolate, a la que se añadió azúcar y otros sabores adicionales como la canela y la vainilla, había encontrado acogida en la aristocracia española.

Desde España el chocolate se expandió con éxito al resto de países de Europa Occidental

En 1580 se estableció en España la primera planta de procesamiento de cacao. Poco tiempo después, el chocolate fue difundido con éxito a los demás países de Europa Occidental.

A mediados del siglo XVIII se instalaron en Inglaterra varias *Casas de Chocolate*. La primera en abrir una tienda de chocolate caliente en Londres fue la empresa *Frenchman* (Hoffman & Ross-Ibarra, 2004).

La mecanización del proceso de tostado del cacao dio paso a la producción masiva de chocolate.

El invento de la prensa de cacao marcó el desarrollo de la industria chocolatera europea

En 1828 se inventó la prensa de cacao, que separaba la manteca del grano (Tannenbaum, G., 2004). Este descubrimiento, adjudicado al químico alemán Coenraad van Houten, marcó el desarrollo de la industria chocolatera europea (INFOCOMM-UNCTAD, 2004), pues ayudó a la reducción de los precios y a darle mayor consistencia y sabor a la bebida de chocolate, que hasta entonces era la única presentación de chocolate conocida.

¹ Según el Observatorio Agrocadenas Colombia (2005), el cacao es una especie nativa del bosque húmedo tropical americano. Se considera que se originó en los nacimientos de los ríos Amazonas y Orinoco.

Esta nueva forma de procesar el cacao permitía extraer la mitad de la manteca de los granos. Posteriormente, el residuo de torta de cacao se refinó para obtener cacao en polvo, con el que se empezó a elaborar nuevos productos de chocolate.

En el siglo XIX el cultivo de cacao se introdujo en las colonias europeas en África

El desarrollo de la industria chocolatera europea a partir del siglo XIX ocasionó que en las colonias europeas en África también se cultivara cacao. El cultivo se introdujo originalmente en Ghana y más tarde fue difundido a Nigeria, Camerún y Costa de Marfil.

En toda Europa se inventaron recetas para la preparación de barras de chocolate. La elaboración de la barra de chocolate con leche se debe al fabricante de caramelos, Daniel Peter, y a Henry Nestlé, quienes añadieron leche condensada al licor de cacao² (Hoffman & Ross-Ibarra, 2004).

Más tarde se desarrolló la barra de chocolate con leche, el chocolate con almendras y los bombones de chocolate

A partir de ese descubrimiento, Rudolph Lindt desarrolló en 1879 la técnica del “conchaje”, que consiste en mezclar el licor de cacao hasta obtener un chocolate de textura más suave. En la misma época, en Italia se desarrolló el chocolate con almendras y en Bélgica los bombones de chocolate.

1.2 Generalidades

1.2.1 Características botánicas

El árbol de cacao se cultiva en zonas tropicales alrededor de los 20° de latitud al norte y al sur de la línea ecuatorial

El árbol de cacao (*Theobroma cacao*) se cultiva en las zonas tropicales alrededor de los 20° de latitud al norte y al sur de la línea ecuatorial (Observatorio Agrocadenas Colombia, 2005). Puede medir entre cuatro y diez metros de alto y producir entre diez y quince frutos en el período de cosecha.³ El fruto, nuez de cacao, del que se puede extraer hasta cuarenta semillas, alcanza una longitud de 15 a 25 cm (INFOCOMM-UNCTAD, 2004).

1.2.2 Requerimientos climáticos y de suelo

El cacao en formación debe desarrollarse en un ambiente de baja luminosidad

El cacao en formación debe desarrollarse en un ambiente de baja luminosidad (30% de luz y 70% de sombra), por lo que su cultivo generalmente está asociado con otros, como café, plátano y banano.⁴

La zona para el cultivo de cacao debe cumplir los siguientes requerimientos: temperaturas medias–altas que oscilen entre los 20 y 32° C, altitud entre

² Licor de cacao es la sustancia líquida que se obtiene después de moler los granos tostados sin cáscara.

³ Según el Observatorio Agrocadenas Colombia (2005), algunos árboles llegan a producir hasta veinte frutos en el período de cosecha.

⁴ La descripción de los requerimientos climáticos y de suelo está basada en el documento *Cocoa* del *Market Information in the Commodities Area* INFOCOMM-UNCTAD (2004).

0 y 600 metros sobre el nivel del mar y humedad relativa alta. Se debe evitar variaciones de temperaturas, porque éstas provocan la pérdida de resistencia y fortaleza de los árboles.

El suelo, por su parte, debe tener las siguientes características:

- Profundidad mayor a 1.5 metros, de tal forma que las raíces del árbol puedan crecer.
- Drenaje que permita una buena retención de humedad.
- Contener materia orgánica que retenga nutrientes para el cultivo.

Los árboles de cacao se consideran productivos a partir del quinto año y su vida útil puede alcanzar los 40 años

La siembra de los árboles de cacao se debe realizar en la primera mitad de la temporada de lluvia. Los frutos maduran 24 meses después de la siembra inicial. Los árboles se consideran productivos a partir del quinto año, pero los máximos rendimientos se obtienen entre el octavo y el décimo año. La vida útil de los árboles puede alcanzar los 40 años.

1.2.3 Variedades

Las tres principales variedades de cacao son: el *Forastero*, el *Criollo* y el *Trinitario*

Existen tres variedades principales de cacao: el *Forastero*, el *Criollo* y el *Trinitario*, de las que pueden derivarse otras.⁵

El *Forastero* es la variedad de cacao más cultivada en el mundo

El *Forastero* es la variedad más cultivada en el mundo, (90% de la producción mundial). Es un árbol de alto rendimiento, su manejo y cultivo son fáciles y crece más rápido que las otras variedades. Se cultiva en África y en algunos países de Centroamérica y América del Sur, principalmente en Brasil.

El cacao *Criollo* –presente principalmente en América Latina, aunque cada vez en menor proporción– es considerado cacao fino. Sin embargo, sus rendimientos son bajos.

El cacao *Trinitario* es una variedad obtenida del cruce entre las dos anteriores y se cultiva en las Antillas, Centroamérica y Asia.

En términos comerciales, el cacao puede ser ordinario o común, o fino y de aroma

En términos comerciales, el cacao se diferencia entre ordinario o común y fino y de aroma.⁶ La primera categoría se refiere al cacao de almendras de tamaño mediano, con aroma a chocolate fuerte y sabor amargo. El cacao fino y de aroma, por su parte, posee un aroma a chocolate delicado y sabor a nuez suave (ANECACAO).

En la actualidad, la mayoría de países cultivan variedades híbridas.⁷

⁵ La descripción de variedades está basada en el documento *Cocoa del Market Information in the Commodities Area* INFO-COMM-UNCTAD (2004).

⁶ Según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO), "los cacaos ordinarios se originan principalmente en los *Forasteros*, mientras los cacaos finos y de aroma provienen de los *Criollos* y *Trinitarios*".

⁷ La introducción de variedades híbridas de alto rendimiento es un proceso que se inició en Costa de Marfil a partir de 1985 (Gray A., 2001). Una variedad híbrida, que no deja de pertenecer a una de las tres variedades principales, es aquella cuyas semillas son el resultado de la manipulación genética de las flores de cacao al momento de la polinización, con el fin de hacer más resistente a las variedades autóctonas. (Infoagro, 2006)

Éstas se caracterizan por ofrecer cacao común, pero, gracias a su baja susceptibilidad ante plagas y enfermedades, sus rendimientos son altos (1000 kg/Ha).

Recuadro 1: Mercado internacional del cacao fino y de aroma

El cacao fino y de aroma representa solo el 5% de la producción mundial de cacao

Los chocolates finos son aquellos que utilizan sólo cacao fino y de aroma

Como un premio a su calidad, el cacao fino y de aroma tiene un precio mayor al del cacao ordinario

El mercado de chocolates finos ha crecido en los últimos años

El cacao fino y de aroma representa solo el 5% (120,000 TM) de la producción mundial de cacao en grano. Sin embargo, este tipo de cacao tiene mucha importancia en la elaboración de chocolate, ya que da aroma al producto final.

A los chocolates producidos solo con cacao fino y de aroma se los cataloga como chocolates finos. Éstos, además, deben contener más del 75% de cacao. En otros casos, sin embargo, el cacao fino y de aroma se combina con el cacao ordinario para reducir el costo de la materia prima en la elaboración de coberturas, chocolates oscuros y barras o tabletas.

Muy pocos países son reconocidos como productores de cacao fino y de aroma. Por esta razón, en relación a las exportaciones de cacao ordinario, las exportaciones de cacao fino y de aroma son marginales, lo que provoca que su oferta sea poco predecible y muy limitada. América Latina y el Caribe exportan cerca del 80% del cacao fino y de aroma del mundo. Ecuador es el principal abastecedor de este producto (entre 60,000 y 70,000 TM al año).

Puesto que el abastecimiento de cacao fino y de aroma en el mercado no es constante, existen representantes especiales que negocian el producto en los países de origen. Las compras se realizan de acuerdo a los requerimientos específicos de las empresas productoras de chocolate fino.

Como un premio por su calidad y características peculiares, el cacao fino y de aroma tiene un precio muy superior al del cacao ordinario. El premio está en función de la disponibilidad del grano ordinario y del fino y de aroma. Es decir, cuando existe sobreoferta del primero y hay escasez del segundo, el premio aumenta. Por esto se dice que el precio del cacao fino y de aroma tiene una relación indirecta con el precio del cacao ordinario.

En la actualidad, las reducciones en el premio que se paga por el cacao fino y de aroma son atribuidas a la disminución en la calidad del producto que se comercializa en Europa.

Por el lado de la demanda, el uso del cacao fino y de aroma es muy limitado y selectivo. Para cuidar la calidad de sus productos, la mayoría de fabricantes de chocolates finos utilizan materias primas de primera calidad y protegen sus recetas tradicionales. Sin embargo, las fusiones entre las grandes empresas chocolateras han provocado una menor utilización del cacao fino y de aroma en la elaboración de chocolate de consumo masivo. En este mercado, los consumidores demandan productos rellenos con sabores adicionales más fuertes, como frutas, licores, y cremas, lo que ha reducido la dependencia hacia el cacao fino y de aroma y, por lo tanto, su demanda.

De manera que el uso de cacao fino y de aroma actualmente se limita a la elaboración de chocolates gourmet y chocolates de calidad Premium. Sin embargo, en los últimos años, el mercado de estos tipos de chocolate ha crecido en respuesta a los altos estándares de vida en los países consumidores y a una mayor exigencia y disposición al pago.

Fuente: ICCO (2003) y SICA (2003)

Elaboración: UTEPI

1.2.4 Plagas y enfermedades

Cada año las enfermedades afectan al 30% de la producción mundial de cacao

Anualmente, las enfermedades afectan al 30% de la producción mundial de cacao. Las enfermedades más comunes son: la pudrición parda o cáncer del tronco y ramas, antracnosis, las agallas o bubas, la pudrición negra y la escoba de bruja (Quintero, M. & Díaz Morales, K., 2004).

Por el lado de las plagas, las que tienen mayor presencia en los cultivos de cacao en el mundo son: los perforadores del tronco, los ácaros, la gota, la vaquita y los perforadores de frutos.

1.2.5 Proceso productivo

Cacao en grano⁸

La actividad agrícola en la producción de cacao abarca los procesos de siembra, cultivo y beneficio del grano.⁹

El control de malezas, la poda y la prevención y eliminación de plagas son muy importantes durante el cultivo de cacao

Durante el cultivo, actividades como el control de malezas, la prevención y eliminación de plagas y la poda, tienen mucha importancia. De igual modo, el riego, el drenaje y la renovación de los árboles ayudan a aumentar el rendimiento productivo.

La maduración de los frutos o mazorcas dura entre cinco y seis meses, luego de los cuales se inicia el proceso de recolección.¹⁰ Las mazorcas enfermas son separadas de las sanas. A estas últimas se les extrae las semillas para fermentarlas durante un período entre dos y seis días. La fermentación es un conjunto de procesos bioquímicos en los que se determina el aroma, sabor y color característicos de cada variedad de cacao.¹¹

Las semillas son secadas de manera natural, para no provocar alteraciones en su calidad

Después de la fermentación, las semillas son colocadas en patios para secarlas de manera natural. Los procesos artificiales pueden provocar alteraciones en la calidad del cacao en grano.

Una vez seco, el grano es colocado en sacos, proceso que debe realizarse con extremo cuidado para mantener las cualidades del producto y evitar que se filtren olores o sabores extraños.

⁸ La información sobre el proceso productivo del cacao en grano está basada en el documento *La Cadena de Cacao en Colombia* del Observatorio Agrocalendas Colombia (2005).

⁹ El proceso de beneficio del cacao en grano consiste en la recolección, desgrane, fermentación, secado, limpieza y clasificación del grano (Observatorio Agrocalendas Colombia, 2005).

¹⁰ La cosecha se realiza cuando las mazorcas cambian de color: los frutos verdes cambian a amarillo y los rojos a anaranjados (Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras, 2005).

¹¹ De acuerdo con información de Food-Info.net, la fermentación empieza cuando se abren las vainas que contienen los granos. Éstos y la pulpa que los rodea quedan expuestos a muchos microorganismos (levaduras) que permiten la transformación del azúcar de la pulpa, lo que facilita su desintegración. Mediante este proceso, en el que se combinan factores como temperatura, alcoholes, ácidos, pH y humedad, se mata al embrión del grano, se disminuye el sabor amargo y se desarrolla el sabor de chocolate.

Cacao procesado¹²

A partir del tostado y pelado del cacao se obtiene licor, manteca y torta de cacao y, posteriormente, cacao en polvo

El 90% del cacao procesado en el mundo se destina a la elaboración de productos de chocolate

El procesamiento del cacao inicia con el tostado y el pelado del grano, a partir de lo que se obtiene licor, manteca y torta de cacao y, posteriormente, cacao en polvo.¹³

El 90% del cacao procesado en el mundo se destina a la elaboración de productos de chocolate (INFOCOMM-UNCTAD, 2004). Aunque la transformación del cacao y la producción de chocolate son dos industrias que están estrechamente relacionadas entre sí, sus procesos productivos son muy diferentes (Anexo1). De hecho, el cacao en grano, una vez cosechado, atraviesa varias etapas de procesamiento antes de ser mezclado con otros ingredientes para producir chocolate. Para esta última fase se utiliza la manteca y el licor de cacao, mientras que el cacao en polvo es usado en la fabricación de bebidas y algunos productos de confitería.

Al grano ya tostado y pelado se lo muele para obtener una pasta conocida como licor de cacao. Cuando éste se destina a la elaboración de manteca y torta, debe ser refinado hasta obtener partículas muy pequeñas. En cambio, si va a ser utilizado en la fabricación de chocolate no debe ser molido tan finamente.

La manteca y la torta de cacao son separadas mediante prensas hidráulicas. La torta de cacao se muele hasta obtener un polvo fino conocido como cacao en polvo, al que se le puede añadir azúcar si es necesario.

Chocolate¹⁴

La producción de chocolate empieza con la refinación del licor y la manteca de cacao

El chocolate líquido es un insumo de las industrias de confitería, panadería y productos lácteos

La elaboración de chocolate empieza con la refinación del licor y la manteca de cacao, los cuales, posteriormente, son combinados con otros ingredientes como leche, azúcar y saborizantes. En este primer paso se obtiene *miga de chocolate*. Esta sustancia, a su vez, entra en el proceso de “conchaje”, que puede tomar desde algunas horas hasta tres días, y en el cual la *miga de chocolate* se fusiona dentro de grandes agitadores llamados conches, que la remueven a altas temperaturas.

Con esto se obtiene chocolate líquido, que sirve como insumo para las industrias de confitería, panadería y productos lácteos, o bien es transformado en barras de chocolate para su venta en el mercado industrial. Finalmente, las barras industriales son procesadas para la elaboración de las distintas presentaciones de chocolate.

¹² La descripción del procesamiento de cacao está basada en el documento *Cocoa del Market Information in the Commodities Area* de INFOCOMM-UNCTAD (2004).

¹³ Los requerimientos técnicos para la elaboración de estos productos se presentan en las siguientes Normas Codex: (i) Codex Stan N° 141-2001 para el cacao en pasta (licor de cacao) y la torta de cacao; (ii) Codex Stan N° 105-2001 para el cacao en polvo y las mezclas de cacao y azúcares; (iii) Codex Stan N° 086-2001 para la manteca de cacao; (iv) Codex Stan N° 87-1981 para el chocolate; y, (v) Codex Stan N° 142-1983 para el chocolate compuesto y relleno.

¹⁴ La descripción del procesamiento productivo del chocolate está basada en el documento *History: Chocolate Food of the Gods* del National Confectioners Association (2004) y en el documento *La Cadena de Cacao en Colombia* del Observatorio Agrociudades Colombia (2005).

1.2.6 Cadena de valor

Los productos de cacao son utilizados como materia prima en las industrias de confites, chocolates, cosméticos y productos farmacéuticos.

La cadena de valor del cacao comprende tres tipos de bienes: primarios, intermedios y finales

La cadena de valor del cacao comprende tres tipos de bienes, clasificados según el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA 1988 -1992):¹⁵

1. Primarios: cacao en grano (180100) y cáscara de cacao y residuos (180200).
2. Intermedios: manteca de cacao (180400), pasta de cacao con grasa (180310), pasta de cacao desgrasada (180320), cacao en polvo (180500) y cacao en polvo con adición de azúcar (180610).
3. Finales: chocolates y demás preparaciones que contengan cacao (1806) que, a su vez, abarcan los siguientes productos: las demás preparaciones, en bloques o barras con peso superior a 2 kg, en forma líquida o pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg (180620); los demás, en bloques, tabletas o barras, rellenos (180631); los demás, en bloques, tabletas o barras, sin rellenar (180632); los demás chocolates y artículos de chocolate (180690).

1.2.7 Mercado internacional del cacao

El cacao se comercializa en físico o a través de contratos futuros y opciones

Los dos principales lugares donde se negocia las condiciones de compra y venta de cacao son *The New York Stock Exchange* y *The London Terminal Commodities Market*. En estos mercados hay dos modalidades de comercialización: compra y venta del cacao en físico, o bien, a través de contratos futuros y opciones, que es lo más usual (Quintero, M. & Díaz Morales, K., 2004).¹⁶

Según el *Convenio Internacional del Cacao* (2001), el precio diario del cacao en grano es un promedio de las cotizaciones de futuros de los tres meses activos más próximos en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres y en la Junta de Comercio de Nueva York.

Los precios internacionales del cacao son muy volátiles y fluctúan por varias razones

Los precios internacionales del cacao en grano son altamente volátiles y fluctúan por varios factores: (i) cambios en el nivel de producción promedio de los grandes productores;¹⁷ (ii) existencia de plagas; (iii) cambios climáticos; (iv) variaciones en los inventarios de las empresas

¹⁵ Clasificación tomada del documento *Mercado Mundial del Cacao y sus derivados* del Sistema de Inteligencia de Mercados (2005).

¹⁶ Un contrato futuro es un "contrato estandarizado en plazo, monto, cantidad y calidad, entre otros, para comprar o vender un activo subyacente, a un cierto precio, cuya liquidación se realizará en una fecha futura" (Glosario del Mercado Mexicano de Derivados).

¹⁷ En el período 2000-2003, el volumen de las exportaciones de cacao de Costa de Marfil, Indonesia y Ghana disminuyeron en un 7% a causa de conflictos políticos, factores climáticos y enfermedades en los cultivos.

consumidoras de cacao;¹⁸ y, (v) modificaciones en los ingresos y preferencias de los mercados consumidores.

Los precios del cacao están muy relacionados con los ciclos de producción

Históricamente, los precios del cacao en grano han estado muy relacionados con los ciclos de producción. Cuando la producción mundial ha aumentado hasta provocar una sobreoferta, los precios han caído a niveles bastante bajos (Quintero, M. & Díaz Morales, K., 2004). Esto ha provocado que la actividad cacaotera pierda atractivo, los agricultores cambien de cultivo y, en consecuencia, exista escasez del grano, lo que, a su vez, ha generado un nuevo incremento de los precios. En términos reales, estos ciclos han motivado una drástica disminución del precio del cacao en grano.¹⁹

En el mercado de cacao la oferta reacciona de manera lenta ante cambios en los precios o en la demanda

Adicionalmente, la oferta en este mercado reacciona de manera lenta ante los cambios en los precios o las presiones de la demanda. Es decir, cuando los precios bajan, hay una reducción en la siembra de nuevos árboles de cacao. Sin embargo, los agricultores deben “vaciar” los árboles maduros y vender su producto. Esto provoca una saturación aún mayor del mercado y un descenso más marcado de los precios (Make Trade Fair, 2002). En cambio, cuando la demanda sobrepasa la oferta, los *stocks* de cacao caen y los precios aumentan. Otra vez hay incentivos para plantar nuevos árboles pero éstos tardan varios años hasta alcanzar su mayor rendimiento productivo, por lo que los agricultores casi no se benefician de los incrementos de los precios.

Actualmente, el volumen de cacao que se transa en los mercados de futuros es diez veces mayor a la producción real

Estas fluctuaciones han provocado que la especulación en los mercados internacionales aumente de tal forma que, en la actualidad, el volumen de cacao que se transa en los mercados de futuros es diez veces mayor a la producción real (Make Trade Fair, 2002).

El comercio mundial de cacao y derivados está controlado por empresas multinacionales

El comercio internacional de cacao y sus derivados está controlado por empresas multinacionales. Existe una alta concentración en la demanda mundial de cacao en grano, pues el 51% lo abarcan cuatro compañías.²⁰ Estas, a su vez, proveen del producto a las industrias procesadoras.

Mientras tanto, las compañías más importantes en el procesamiento y elaboración de productos de chocolate para el consumo final son: Mars Inc, Nestlé, Cadbury Schweppes, Ferrero, The Hershey Company, Kraft Foods, The Wrigley Company, Barry Callebaut, Perfetti Van Melle y Lindt & Sprüngli (Sistema de Inteligencia de Mercados, 2005).

Las exportaciones de productos de chocolate son mucho mayores que las de cacao en grano

En 2003, las ventas de estas empresas sumaron \$41,921 millones, cifra muy superior a las exportaciones de cacao en grano de los países

¹⁸ Los factores exógenos que afectan a la provisión de cacao en grano han forzado a las empresas procesadoras multinacionales a acumular inventarios, con lo que aseguran su provisión de materia prima. La acumulación se da cuando los precios del cacao en grano han disminuido. Por esta razón, solamente si la oferta disminuye en el largo plazo, dichos inventarios se vacían y se provoca una verdadera escasez del producto que conlleva a la recuperación de los precios (Quintero, M. & Díaz Morales, K., 2004).

¹⁹ Según información de Make Trade Fair, basada en estadísticas de International Cocoa Organization (ICCO), los precios reales del cacao en grano decrecieron en un 77% entre los años 1980 y 2000.

²⁰ Estas compañías son: Archer Daniels Midland Company, Cargill, Barry Callebaut y Nestlé (Sistema de Inteligencia de Mercados, 2005).

productores, que alcanzaron los \$3,863 millones (Sistema de inteligencia de Mercados, 2005).

1.2.8 Formas de uso y consumo

De las semillas de cacao se obtiene cacao en grano, productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y chocolate.

La valoración del cacao en grano depende del uso que se le vaya a dar

La valoración del cacao en grano depende de su uso. Por un lado están los granos utilizados en la fabricación de chocolate común y productos como el cacao en polvo, el licor y la manteca. Por otro lado están los granos que dan ciertas características específicas (de aroma o sabor) a chocolates finos, capas de cobertura y otras preparaciones especiales (Sistema de Inteligencia de Mercados, 2004).

El cacao en polvo se usa esencialmente en la elaboración de coberturas para confitería, en postres congelados y para dar sabor de chocolate a distintos alimentos. También es un insumo de la industria de bebidas y batidos (Observatorio Agrocadenas Colombia, 2005).

La manteca de cacao tiene aplicaciones en varias industrias y en la medicina tradicional

En el caso de la manteca de cacao, además de su uso en la elaboración de chocolate, es utilizada en la producción de medicamentos, jabón y cosméticos (Observatorio Agrocadenas Colombia, 2005). Por sus propiedades antisépticas y diuréticas, también tiene aplicaciones en la medicina tradicional, que la utiliza como remedio para las quemaduras, la tos, la sequedad de los labios, la fiebre, la malaria, el reumatismo y las mordidas de culebra, entre otros males (INFOCOMM - UNCTAD, 2004).

1.3 Producto en Ecuador

1.3.1 Historia²¹

Hasta 1789 Ecuador cultivó y exportó cacao de manera clandestina

Pese a que la Corona Española había concedido la exclusividad del cultivo de cacao a México, Venezuela y ciertos países de Centroamérica y el Caribe, en el siglo XVI algunos empresarios de Guayaquil introdujeron el cultivo en la provincia de Guayas, en las zonas cercanas a los ríos Guayas, Daule y Babahoyo.

Después de varios años de haber producido y exportado cacao de manera clandestina, en 1789 el Ecuador obtuvo del Rey Carlos IV el permiso para cultivar y exportar ese producto. A partir de entonces, el cultivo de cacao se difundió con éxito en el país y alcanzó una gran importancia para la economía nacional de finales del siglo XIX.

²¹ Esta información está basada en el documento *Breve Historia del Cultivo de Cacao en Ecuador* de Jorge Soria Vasco del Servicio de información Agropecuaria (SICA).

A finales del siglo XIX las exportaciones de cacao representaban el 50% de las exportaciones totales del Ecuador

Por entonces, las exportaciones de cacao representaban alrededor del 50% de las exportaciones totales del Ecuador y la actividad cacaotera generaba las dos terceras partes de los ingresos tributarios del Estado.

Las exportaciones de cacao ecuatoriano, que comenzaron a ganar participación en el mercado mundial a partir de 1860, aumentaron debido a tres factores principales: (i) la expansión de la demanda mundial de cacao; (ii) la mano de obra barata con la que se contaba al interior del país; y, (iii) porque se trataba de una actividad que no requería altos niveles de capital (Acosta, A., 1995).

Si bien el auge cacaotero abarca el período 1890-1910, Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao desde 1880 hasta 1890.

Entre 1915 y 1920 los árboles de cacao fueron afectados por enfermedades

Entre 1915 y 1920 los árboles de cacao fueron afectados por las enfermedades conocidas como escoba de bruja y la monilla, que causaron una drástica disminución en la producción nacional.²² Esta crisis se agravó a partir de la Primera Guerra Mundial, pues el cierre del puerto de Hamburgo en 1914 ocasionó la caída de los precios internacionales del cacao (Acosta, A., 1995).

A partir de entonces, los cultivos fueron abandonados y las grandes haciendas cacaoteras fueron lotizadas y vendidas a pequeños y medianos productores, quienes introdujeron nuevas variedades más resistentes a las enfermedades que habían atacado a la producción nacional.

Desde la Reforma Agraria de 1964, la producción de cacao se incrementó por la utilización de tierras baldías y haciendas improductivas. A partir de la década de los 80, la producción nacional se estabilizó alrededor de 80,000 TM anuales, en una superficie cultivada de aproximadamente 360,000 hectáreas.

A pesar de que la producción de cacao en el Ecuador disminuyó radicalmente, en la actualidad este bien es el tercer producto agrícola de exportación después del banano y las flores.

1.3.2 Variedades

En Ecuador se producen dos tipos principales de cacao: el cacao *Arriba* y el CCN51

En Ecuador se producen dos tipos principales de cacao: el cacao *Arriba*²³ y el CCN51.

El cacao *Nacional* o *Arriba* es el cacao ecuatoriano con mayor reconocimiento en el mercado internacional. Esta variedad produce almendras de gran tamaño con cotiledones marrones que, luego de ser tostadas, otorgan un sabor delicado de chocolate y un aroma floral muy singular (ANECACAO). Sin embargo, sus árboles presentan un rendimiento bajo.

²² La producción de cacao se redujo de 40,000 TM entre 1915 y 1919 a 15,000 TM en 1930 (Soria Vasco, J.).

²³ "Tradicionalmente se conoce al cacao ecuatoriano como "cacao de Arriba", debido a que se lo cultivaba en la zona superior del río Guayas (río arriba), denominación que se convirtió en sinónimo de buen sabor y aroma" (Convenio MAG/IICA, 2001).

Gracias a su sabor y aroma, el cacao *Arriba* tiene una amplia aceptación en la industria mundial de chocolates finos

El cacao *Arriba*, que se cultiva en fincas pequeñas y medianas, ha sido clasificado como un cacao *Forastero* porque tiene características propias de esta variedad. Sin embargo, se diferencia del resto por su sabor y aroma únicos, gracias a los cuales tiene una amplia aceptación en la industria mundial de chocolates finos (Convenio MAG/IICA, 2001).

El cacao CCN51 tiene una productividad cuatro veces mayor a la media mundial

Por su parte, el cacao CCN51 (Colección Castro Naranjal) es una variedad híbrida de alto rendimiento que se cultiva en grandes extensiones.²⁴ Las escasas industrias procesadora y chocolatera del Ecuador prefieren utilizar esta variedad por su alto contenido de manteca (Television Trust for the Environment, 2000).

Aunque es considerado un cacao de calidad, el CCN51, clasificado dentro de la variedad *Trinitario*, no tiene el aroma del cacao *Arriba*. Sin embargo, el CCN51 presenta algunas características que le han permitido ganar aceptación entre los cacaoteros ecuatorianos en los últimos años. Su productividad es casi seis veces mayor que la de las otras variedades cultivadas en el país y cuatro veces mayor a la media mundial. Presenta, además, una alta calidad en su fermentación y tiene un mayor peso, homogeneidad y contenido de grasas (Agrotropical S.A., 2005).

La actual producción del Ecuador, llamada *Complejo Tradicional*, está compuesta, por lo tanto, por una mezcla de cacao *Arriba*, *Trinitarios* introducidos a partir de inicios del siglo XX y variedades híbridas (CORPEI, 2004).

En la producción de cacao del Ecuador inciden aspectos únicos del ecosistema del país

En la producción de cacao del Ecuador inciden aspectos únicos del ecosistema del país. La iluminación y la radiación solar son los factores naturales más importantes que determinan las características del cacao *Arriba*. Entre los países productores de cacao, Ecuador es el que posee una menor radiación solar, ya que el tiempo de brillo del sol es casi la mitad que en otras regiones del mundo.

Estos factores, acompañados de las labores poscosecha de secado y fermentación, permiten obtener un cacao de alta calidad reconocido a nivel mundial.

Los esfuerzos de los agricultores por mantener la calidad de los productos no son reconocidos en la comercialización interna

No obstante, los esfuerzos que los agricultores hacen por mantener la calidad de sus productos no son reconocidos durante la etapa de comercialización interna. El precio que el productor recibe por parte del acopiador es el mismo sin importar que haya realizado o no actividades poscosecha. Por eso sería recomendable que, por iniciativa privada, se formalizaran los procedimientos para la calificación de la calidad del cacao producido localmente.²⁵ Esto permitiría a los productores que cumplan con dichos procedimientos exigir al comercializador un mejor precio por su cacao.

²⁴ La variedad CCN51, resultado de la investigación del Agrónomo Homero Castro en la zona de Naranjal en la provincia del Guayas, es más resistente a las plagas y enfermedades que la variedad *Arriba* (Agrotropical S.A., 2005)

²⁵ La calidad del cacao en Ecuador se mide por tres factores: que el cacao esté seco, bien fermentado y limpio (libre de desechos e insectos).

Además, mientras más productores obtengan el reconocimiento de calidad, los exportadores podrán estar más seguros de las condiciones del cacao que están ofreciendo en el mercado internacional, lo que minimizaría el riesgo de rechazo de los embarques.

Existen dificultades para exportar el cacao del Ecuador en condiciones óptimas

Por otra parte, también existen dificultades para exportar el cacao en condiciones óptimas, pues los exportadores ecuatorianos no siempre disponen de los contenedores especiales que se requieren para conservar la humedad del 7%, según lo exigen los puertos europeos. Por este motivo, con frecuencia el cacao llega a su destino infestado o mohoso. Esto implica serios problemas para los exportadores, pues la normativa de la Unión Europea establece que un embarque que haya sido rechazado en un puerto de algún país comunitario no podrá ser colocado en ningún otro puerto de la región.

1.3.3 Estructura productiva

Cacao en grano

En Ecuador, la región Costa reúne las mejores condiciones para el cultivo de cacao

Según estimaciones del SICA, el 78% de la superficie cultivada y el 82% de la producción total de cacao en el Ecuador se encuentra en la región Costa, principalmente en las provincias de Guayas, Los Ríos y Manabí (Tabla 1). Esta concentración se debe a que la Costa ecuatoriana reúne las mejores condiciones climáticas y de suelo para el cultivo de cacao.

El cacao *Arriba* se cultiva exclusivamente en la región Costa

De hecho, según un estudio realizado por el Convenio Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador (MAG) y The Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), el cacao *Arriba*, que representa cerca de un tercio de la producción nacional, se cultiva exclusivamente en la Costa debido a las excelentes condiciones de los suelos de la región.

Las precipitaciones en la costa alcanzan, en promedio, los 1,000 mm anuales. La mayoría de éstas ocurren en el período lluvioso que va de diciembre a julio, el cual marca la temporada de cosecha de cacao a nivel nacional.²⁶

Se estima que la mayoría de los árboles de cacao más productivos están en la Costa, donde, en la actualidad, se llevan a cabo proyectos de rehabilitación y renovación de cultivos.

En el Ecuador, la mayor parte de los cultivos de cacao pertenecen a pequeños propietarios

La mayor parte de los cultivos de cacao en el Ecuador pertenecen a pequeños propietarios. El 90% de la superficie cultivada se localiza en plantaciones de no más de 20 hectáreas, el 9% pertenece a medianos agricultores (con plantaciones entre 21 y 50 hectáreas), y solamente el 1% a grandes productores, es decir, cultivos de más de 50 hectáreas (Rosero, J., 2002).

²⁶ Según ICCO, en Ecuador existen dos períodos de cosecha: la cosecha mayor que transcurre entre marzo y junio y la cosecha menor que se da entre diciembre y enero.

Tabla 1: Superficie cultivada y producción de cacao en grano en Ecuador, 2003

Provincias	Superficie (Ha)	Producción (TM)
Región Costa	223,454	72,015
El Oro	14,800	5,940
Esmeraldas	22,854	5,450
Guayas	63,500	22,450
Los Ríos	69,800	21,900
Manabí	52,500	16,275
Región Sierra	53,112	12,025
Azuay	3,400	920
Bolívar	10,497	2,473
Cañar	2,800	780
Chimborazo	850	233
Cotopaxi	17,700	3,950
Loja	265	69
Pichincha	17,600	3,600
Región Oriental	9,702	3,559
Morona Santiago	650	143
Napo	4,300	1,500
Orellana	400	102
Pastaza	830	230
Sucumbíos	3,450	1,565
Zamora Chinchipe	72	19
Total Nacional	286,268	87,599

Fuente: SICA
Elaboración: UTEPI

Según el SICA, entre 2000 y 2003 la producción nacional de cacao creció al 10% anual

De acuerdo con estimaciones del SICA, la producción nacional de cacao pasó de 64,991 TM en 2000 a 87,599 TM en 2003, lo que significa una tasa de crecimiento anual del 10%. Esto a pesar de que la superficie cultivada cayó al 11% anual en el mismo período.

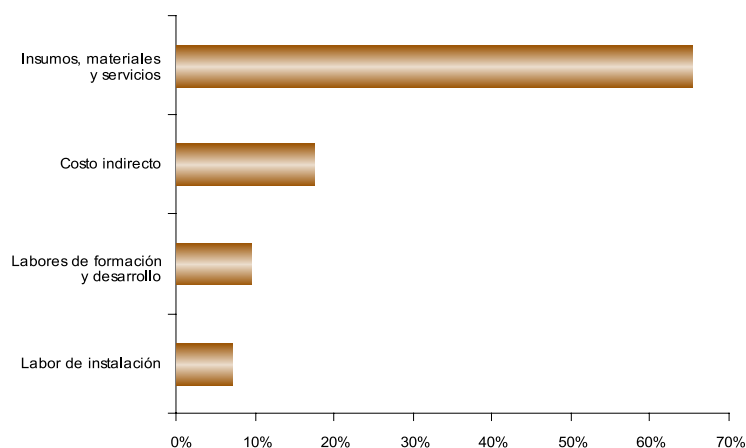
Según el MAG, en 2005 el costo de producción total de una hectárea de cacao fue de \$3,037.34 para el primer año.²⁷

El 66% del costo total de producción en el primer año corresponde a insumos, materiales y servicios

El 66% del costo total en el primer año corresponde a insumos, materiales y servicios. Aquí se incluyen los costos de las plantas de cacao y también los materiales y plantas necesarios para generar sombra. Juntos, estos componentes representan el 51% del costo total. (Gráfico 1)

²⁷ El documento *Costo de Renovación de Cacao por Hectárea* del MAG (2005), contempla una estructura de costos para cinco años. Según este documento, en el quinto año el costo total de producir una hectárea de cacao es casi seis veces menor que en el primer año.

Gráfico 1: Peso de los distintos componentes en el costo de producción de una hectárea de cacao



Fuente: MAG
Elaboración: UTEPI

Productos procesados de cacao

En Ecuador, la mayor parte de la producción de cacao se dirige a su exportación en grano

La producción de cacao en Ecuador está dirigida principalmente a su exportación en grano. En 2003, solo una quinta parte de la producción total se dirigió a la industria nacional para la elaboración de procesados de cacao y chocolate, productos que en su mayoría son comercializados en el mercado local.

El escaso nivel de procesamiento en el Ecuador se debe a que históricamente la exportación de cacao en grano ha sido considerada la actividad más atractiva. Para incentivar la industrialización de cacao a nivel interno se debe dar a conocer que los rendimientos son mayores cuando se agrega valor al producto.

El cacao fino y de aroma del Ecuador obtiene su máximo rendimiento cuando se lo utiliza para elaborar chocolates finos

En el caso del cacao fino y de aroma que se produce en el Ecuador, su máximo rendimiento se obtiene cuando se lo utiliza en la elaboración de chocolates finos.²⁸ La producción de chocolates finos, sin embargo, debería ser reconocida como tal en los mercados exclusivos de los países consumidores, lo que requiere grandes inversiones no solo en la tecnología adecuada, sino también en la consolidación de una marca país que permita competir con productores que ya han posicionado su producto en los distintos mercados.

A pesar de este panorama, en el Ecuador existen dos tipos de empresas procesadoras de cacao: las que elaboran productos intermedios y aquellas que producen chocolate. Entre las primeras se encuentran Triani S.A,

²⁸ No es rentable utilizar cacao fino y de aroma en la elaboración de productos intermedios como manteca y cacao en polvo. Los productores de chocolate fino compran directamente el cacao en grano para asegurar la calidad de sus productos y evitar que las características de sabor y aroma se pierdan en el proceso de prensado. Por otro lado, dado que un chocolate fino debe contener un alto porcentaje de cacao, es innecesario separar el licor de cacao en sus distintos componentes.

Lescano, Edeca S.A. y Ecuacocoa, mientras que Chocolates Noboa y Ferrero del Ecuador se ubican en la segunda categoría. También está la multinacional Nestlé, que produce chocolate y algunos productos intermedios (CORPEI 2004).

1.3.4 Mercado interno

La comercialización de cacao en grano en Ecuador se realiza sin intervención gubernamental

La comercialización de cacao en grano en Ecuador se realiza sin ninguna intervención gubernamental.

Según el Convenio MAG/IICA, “el 10% de la producción se canaliza a través del intermediario camionero; el 22% lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano; el 54% lo compra el intermediario de la cabecera cantonal y el 14% el exportador directamente”.

Un problema serio que debe enfrentar el pequeño productor de cacao *Arriba* es que el precio que recibe del intermediario es similar al que se paga por un cacao de menor calidad, lo que ha llevado a algunos productores a cambiar sus cultivos por variedades menos costosas.

Los exportadores son los que se benefician de la comercialización del cacao *Arriba*

Al contrario, en los mercados internacionales, como ya se mencionó, el cacao *Arriba* recibe un premio en su precio, siendo los exportadores quienes se benefician de la comercialización de esta variedad.

En la actualidad, algunas organizaciones o asociaciones de productores, para aumentar su margen de ganancia, comercializan el cacao directamente con las empresas procesadoras o con los exportadores.

En general, los productores nacionales de cacao venden el producto en distintas condiciones: grano semi verde, fresco sin fermentación (en baba), o fermentado con distintos niveles de humedad (Television Trust for the Environment, 2000).

1.3.5 Importancia del sector

Pese a la crisis de inicios del siglo XX, la actividad del cacao sigue siendo muy importante para el país

La importancia de la actividad cacaotera como generadora de empleo y divisas en el Ecuador sigue siendo mucha, a pesar de la crisis de inicios del siglo XX que motivó que el cacao dejara de ser la primera actividad económica del país.

Según el Acuerdo N° 070 del MAG, 147,000 agricultores cultivan cacao en Ecuador y, de acuerdo con el SICA, más de 500,000 personas están relacionadas con la actividad.

La actividad cacaotera genera divisas y fuentes de empleo y su participación en el PIB ha crecido

En cuanto a la generación de divisas, la importancia de las exportaciones de cacao en grano y elaborados de cacao (pasta, manteca y cacao en polvo) es cada vez mayor. En 2003, éstas representaron el 4.62% de las

exportaciones no petroleras del Ecuador, casi dos puntos porcentuales más que en el año 2000.

Por otro lado, según datos del Banco Central del Ecuador (BCE), la participación de la producción de cacao en el PIB total aumentó del 0.34% al 0.56% entre los años 2000 y 2003.²⁹

²⁹ Dentro del PIB agrícola, la participación de la producción de cacao aumentó del 3.65% en 2000 al 6.22% en 2003.

Capítulo 2

DINÁMICA MUNDIAL Y REGIONAL

El conocimiento del mercado mundial es necesario para el éxito empresarial

Para tomar decisiones empresariales adecuadas es necesario conocer el mercado mundial. Esta necesidad no se limita solo a las empresas que buscan abrirse espacio a nivel internacional, sino también a aquellas que pretenden mantener o incrementar su posicionamiento en el mercado doméstico, pues en un mundo cada vez más globalizado e interrelacionado, estas empresas también deberán enfrentar la competencia externa.

Información sobre precios, saturación de mercado y competencia exterior ayuda a tomar decisiones

¿Qué provecho puede obtener un empresario del conocimiento del mercado mundial? Por ejemplo, si se sabe que el mercado de un producto está saturado, o su demanda está estancada, o sus precios han caído en los últimos años, el empresario tomará precaución al invertir en la producción de dicho producto. Igualmente, el análisis del mercado mundial permite tomar decisiones sobre la conveniencia de continuar produciendo un mismo producto, agregar valor o empezar a visualizar otro sector con mayores rendimientos y perspectivas de crecimiento.

El análisis del mercado mundial no está al alcance de todos

Sin embargo el análisis de tendencias del mercado mundial no está al alcance de todos, principalmente en países en desarrollo, donde existen grandes asimetrías en el acceso a la información y muchas decisiones empresariales se toman por intuición o inercia.

Este capítulo pretende, justamente, llenar el vacío informativo de los empresarios ecuatorianos con interés en el sector del cacao. Para el efecto se analiza la dinámica mundial y regional de este producto, considerando indicadores de producción y comercio.

Este estudio toma en cuenta las siguientes regiones: América Latina, Asia del Sur, Asia del Este, Unión Europea, Medio Oriente y Norte de África (MONA) y África Subsahariana. A Estados Unidos se lo considera de forma individual debido a su importancia en el comercio mundial.

2.1 Superficie cultivada y producción

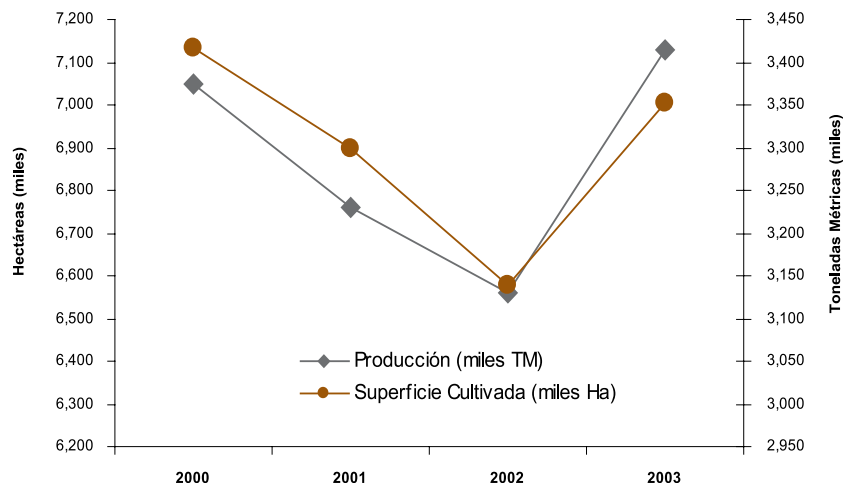
Entre 2000 y 2003, pese a la reducción de la superficie cultivada, la producción mundial de cacao se incrementó

Según estimaciones de Food and Agriculture Organization (FAO), en 2003 la superficie cultivada de cacao a nivel mundial alcanzó los 7 millones de hectáreas, en las que se produjo 3.4 millones de TM (Gráfico 2).

Entre los años 2000 y 2003, la superficie cultivada decreció al 0.62% anual, mientras que la producción se incrementó al 0.39% anual. Esta mejora en el rendimiento productivo mundial se debe a dos factores fundamentales:

los avances en las técnicas de producción y el uso de semillas híbridas de alto rendimiento, resistentes a enfermedades y plagas.

Gráfico 2: Evolución de la superficie cultivada y producción mundial de cacao en grano, 2000-2003



Fuente: FAO
Elaboración: UTEPI

Excepto en 2001 y 2002, la producción mundial de cacao ha presentado una tendencia creciente en los últimos 20 años

Según el Sistema de Inteligencia de Mercados₁ (2005), la producción mundial de cacao en grano ha presentado una tendencia creciente en los últimos 20 años. Sin embargo, en 2001 y 2002 la producción sufrió una caída drástica debido al deterioro de la situación política de Costa de Marfil, al empeoramiento de las condiciones climáticas en Ghana e Indonesia y a la presencia de enfermedades en Brasil.³⁰

Pero gracias a los esfuerzos realizados por los principales productores, en 2003 la producción creció 9.1% con respecto al año anterior y superó el nivel récord que se había alcanzado en 2000 (más de 3 millones de TM), refutando así las proyecciones de ICCO, según las cuales la caída en la producción se extendería hasta 2006.³¹

Se espera que la tendencia creciente de la producción de cacao se mantenga en los próximos años

Actualmente, se espera que la producción de cacao en grano mantenga su tendencia creciente en los próximos años, ayudada por los programas de expansión aplicados en algunos de los principales países productores.³²

América Latina y África Subsahariana concentran el 87% de la superficie cultivada de cacao a nivel mundial

Según se observa en la Tabla 2, África Subsahariana y América Latina concentran, en conjunto, el 87% de la superficie cultivada de cacao a nivel mundial. Aproximadamente 60 países de clima tropical y semitropical cultivan cacao en el mundo.³³

³⁰ Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan a la producción de cacao.

³¹ Según datos de la FAO, en 2004 la producción mundial de cacao en grano alcanzó los 3.6 millones de TM, lo que confirma su recuperación.

³² Ghana, Nigeria, Camerún e Indonesia han implementado planes nacionales de incentivo agrícola para el cultivo de cacao con el apoyo de CIRAD, ICCO y el Banco Mundial.

³³ Casi el 90% de la producción mundial de cacao proviene de minifundios con extensiones no mayores a cinco hectáreas (Vorley, B., 2003)

Tabla 2: Superficie cultivada de cacao en las principales regiones, 2000-2003

	2000		2001		2002		2003		Crecimiento Anual (00-03)
	Ha (mil)	% total Mundo	Ha (mil)	% total mundo	Ha (mil)	% total mundo	Ha (mil)	% total mundo	
América Latina	1,406.34	19.71	1,396.04	20.24	1,261.27	19.18	1,275.56	18.22	-3.20%
África Subsahariana	4,803.64	67.34	4,615.11	66.93	4,445.04	67.58	4,832.73	69.01	0.20%

Fuente: FAO
Elaboración: UTEPI

Luego de 2001 y 2002, la superficie cultivada de cacao se recuperó en todas las regiones

Luego del decrecimiento sufrido en los años 2001 y 2002, en 2003 la superficie cultivada de cacao se recuperó en todas las regiones, de manera más notoria en África Subsahariana. En esta región el cacao tiene mucha importancia, especialmente en países como Ghana y Costa de Marfil, donde es el principal cultivo.

En Ghana, el crecimiento del cultivo de cacao ha estado incentivado por la introducción de un precio mínimo para el productor

En Ghana, segundo productor de la región, el crecimiento del cultivo de cacao ha estado incentivado por la introducción de un precio mínimo al productor garantizado por el gobierno. Gracias a la asistencia gubernamental, la mayoría de las áreas dedicadas a este cultivo se han expandido y han recibido una mayor inversión.³⁴

De igual manera, en Costa de Marfil la aplicación de políticas fiscales de apoyo a la agricultura y de uso extensivo de la tierra ha incentivado la expansión de las áreas destinadas al cultivo de cacao.

En América Latina, el área destinada al cultivo de cacao decreció al 3.2% anual entre 2000 y 2003

En contraste, en el período 2000-2003 América Latina presentó un decrecimiento anual del 3.2% en su área destinada al cultivo de cacao. Esto podría deberse a que los pequeños agricultores han diversificado sus cultivos porque su participación en los márgenes de ganancia en la comercialización del cacao es cada vez menor.

La tasa de crecimiento de la superficie destinada al cultivo de cacao también ha sido negativa en Asia del Este (que abarca el 8% del total mundial), debido a las condiciones climáticas adversas que afectaron las zonas de cultivo en Malasia.

Costa de Marfil es el país que más área destina al cultivo de cacao

A nivel de países, Costa de Marfil es el que mayor superficie destina al cultivo de cacao, abarcando el 26% del total mundial. Le siguen Ghana y Nigeria. En América Latina, Brasil, con el 46% de la superficie de cultivo de la región, lidera el ranking (Tabla 3).

³⁴ Sin embargo, la expansión del área cultivada de cacao ha significado la utilización de zonas de bosque (Vigneri, M. & Teal, F., 2004). En este sentido, la tala masiva de árboles puede provocar impactos ambientales que afecten las condiciones de vida de los agricultores.

Tabla 3: Ranking de países de acuerdo a la superficie cultivada de cacao, 2003

Ranking	País	Superficie cultivada (Ha)
1	Costa de Marfil	1,800,000
2	Ghana	1,500,000
3	Nigeria	1,002,000
4	Brasil	589,428
5	Indonesia	490,000
6	Ecuador	378,520
7	Camerún	375,000
8	República Dominicana	130,000
9	Colombia	100,003
10	Papua Nueva Guinea	98,000
11	México	83,158
12	Venezuela	50,802
13	Perú	49,426
14	Malasia	45,400
15	Guinea Ecuatorial	45,000
16	Sierra Leona	33,000
17	Santo Tomé y Príncipe	24,500
18	Togo	22,000
19	República Democrática del Congo	19,900
20	India	17,800

Fuente: FAO
Elaboración: UTEPI

Ecuador es el sexto país en el mundo con mayor área destinada al cultivo de cacao

Ecuador, segundo país en América Latina, ocupa el sexto lugar en el ranking mundial. Hay que tener en cuenta, sin embargo, que el área destinada al cultivo de cacao en el país decreció al 2% anual entre 2000 y 2003. De acuerdo con el SICA (2003), esto es resultado de la sustitución de los cultivos de cacao por otros más rentables, debido a la drástica caída de los precios mundiales.

No obstante, el área destinada al cultivo de cacao volvió a crecer en 2003 (2%), lo que confirma que la mayoría de agricultores ecuatorianos invierten en el sector del cacao solo cuando el escenario de los precios se muestra favorable.

África Subsahariana abarca el 70% de la producción de cacao a nivel mundial

En lo referente a producción, África Subsahariana es, por mucho, la principal región productora de cacao en grano, pues concentra el 70% del total mundial (Tabla 4). Las ventajas naturales con las que cuenta y la fácil disposición de mano de obra han permitido que la región incentive su sector cacaotero.

Tabla 4: Producción de cacao en grano en las principales regiones, 2000-2003

	2000		2001		2002		2003		Crecimiento anual (00-03)
	TM (mil)	% total mundo	TM (mil)	% total mundo	TM (mil)	% total mundo	TM (mil)	% total mundo	
América Latina	421.07	12.48	402.27	12.45	407.75	13.03	409.40	11.99	-0.93%
África Subsahariana	2,339.68	69.33	2,224.21	68.86	2,115.86	67.61	2,386.69	69.90	0.67%
Asia del Este	498.37	14.77	492.90	15.26	487.28	15.57	495.71	14.52	-0.18%
Resto del Mundo	115.39	3.42	110.53	3.42	118.48	3.79	122.80	3.60	2.10%

Fuente: FAO
Elaboración: UTEPI

Respecto a la producción de cacao en grano existen otros aspectos que merecen ser tomados en cuenta:

La producción de cacao de América Latina cayó entre 2000 y 2003

- América Latina, que participa con casi el 12% de la producción mundial, es la tercera región productora, después de África Subsahariana y Asia del Este. Sin embargo, mientras la producción mundial creció al 0.42% anual entre 2000 y 2003, la de América Latina mostró un decrecimiento anual del 0.93%.

En Asia del Este, la producción se recuperó por la introducción de variedades híbridas

- Entre los años 2000 y 2002, la producción de cacao en grano de Asia del Este disminuyó por la aparición de enfermedades que afectaron a los cultivos. Sin embargo, la introducción de nuevas variedades híbridas en 2003 facilitó la recuperación de los niveles de producción y ha permitido, además, que se reduzca la superficie cultivada.

La producción mundial de cacao en grano está muy concentrada

La producción de cacao en grano está altamente concentrada. Costa de Marfil abarca el 40% del total mundial y Ghana el 15%.³⁵ Indonesia, principal productor en Asia del Este, ocupa el tercer puesto y es uno de los países con mayor crecimiento productivo en el período 2000-2003 (3%).

Los altos niveles de producción de Brasil, quinto en el ranking mundial y primer productor de América Latina, se deben a que éste es uno de los pocos países en los que el cultivo de cacao se realiza en plantaciones extensas (INFOCOMM-UNCTAD, 2004).

Ecuador es el séptimo productor mundial de cacao y el segundo en América Latina

Ecuador es el séptimo productor mundial de cacao y el segundo en América Latina.³⁶ En 2003 su producción alcanzó las 87,599 TM. En el ranking le siguen dos países latinoamericanos: Colombia y México, con producciones cercanas a las 50,000 TM cada uno.

³⁵ Alrededor de 1920, los países africanos (Costa de Marfil, Ghana y Camerún) se convirtieron en los principales exportadores de cacao en grano, desplazando a los países americanos (Cartay, R., 1999).

³⁶ Ecuador produce más de la mitad del cacao fino y de aroma del mundo. El Convenio Internacional del Cacao de 2001 catalogó al 75% de la producción ecuatoriana como cacao fino y de aroma (ICCO, 2003).

Tabla 5: Principales productores mundiales de cacao, 2003

Ranking	País	Producción TM
1	Costa de Marfil	1,351,546
2	Ghana	497,000
3	Indonesia	453,382
4	Nigeria	361,000
5	Brasil	169,602
6	Camerún	130,000
7	Ecuador	87,599
8	Colombia	53,687
9	República Dominicana	50,000
10	México	48,405
11	Papua Nueva Guinea	42,500
12	Malasia	36,236
13	Perú	24,168
14	Venezuela	15,376
15	Sierra Leona	12,000
16	India	8,000
17	Togo	7,000
18	República Dem. del Congo	6,300
19	Filipinas	5,693
20	Haití	4,800

Fuente: FAO
Elaboración: UTEPI

La producción de cacao es una actividad propia de países en desarrollo

Observando la lista de los 20 mayores productores mundiales de cacao en grano, se concluye que esta actividad es propia de países en desarrollo.³⁷ Cabe mencionar que la producción de cacao es estacional, lo que determina los destinos de las exportaciones de cada país (Anexo 2).

Asia del Este presenta el rendimiento productivo más alto, América Latina el más bajo

Con respecto al rendimiento productivo, Asia del Este es la región que presenta los mejores resultados (906 kg/Ha). En gran parte, esto se debe a que las ganancias obtenidas por los altos precios del cacao en grano han permitido que los pequeños agricultores inviertan en nuevos fertilizantes, técnicas de mantenimiento de suelos y métodos efectivos de erradicación de plagas.

Por el contrario, América Latina presenta el rendimiento productivo más bajo (321 kg/Ha), a pesar de la considerable mejora mostrada en el período 2000-2003 (Tabla 7).

³⁷ El cultivo de cacao tiene un alto impacto social en los países tradicionalmente cacaoteros. A nivel mundial, cerca de 14 millones de trabajadores están involucrados en la producción de cacao en grano (Vorley, B., 2003).

Tabla 6: Rendimiento productivo de cacao en grano por regiones, 2000-2003

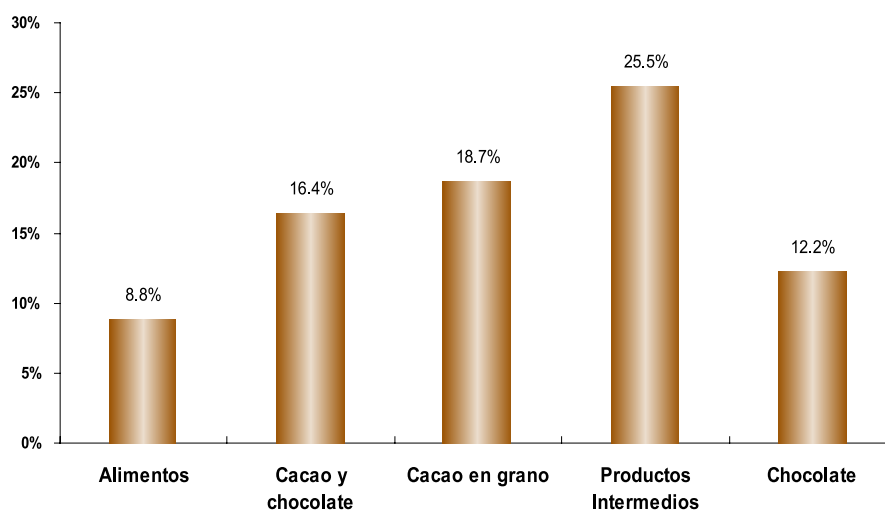
	2000 (kg/Ha)	2001 (kg/Ha)	2002 (kg/Ha)	2003 (kg/Ha)	Crecimiento anual (00-03)
América Latina	299.40	288.15	323.28	320.95	2.34%
África Subsahariana	487.06	481.94	476.00	493.86	0.46%
Asia del Este	902.39	911.44	911.95	906.16	0.14%
Resto del Mundo	310.57	321.45	352.20	353.70	4.43%

Fuente: FAO
Elaboración: UTEPI

2.2 Comercio mundial

La tendencia productiva del cacao y sus elaborados está influenciada por la demanda internacional

El análisis del comercio mundial permite constatar la dinámica del sector del cacao y el chocolate a nivel internacional. De hecho, la tendencia productiva del cacao, los productos intermedios y el chocolate está influenciada por su demanda internacional, el comportamiento de sus precios y las barreras técnicas que deben afrontar para entrar a los mercados.

Gráfico 3: Crecimiento del comercio mundial del sector del cacao, 2000-2003

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Entre 2000 y 2003, las exportaciones del sector del cacao y el chocolate crecieron al 16.4% anual

Según se aprecia en el Gráfico 3, el sector del cacao y el chocolate muestra un gran dinamismo, pues entre 2000 y 2003, sus exportaciones crecieron al 16.4% anual, dos veces más que las del sector de alimentos (8.8%). No obstante, las exportaciones de cacao en grano, productos intermedios y chocolate, presentan tasas de crecimiento distintas.

Las exportaciones de cacao en grano y productos intermedios han crecido a tasas muy elevadas

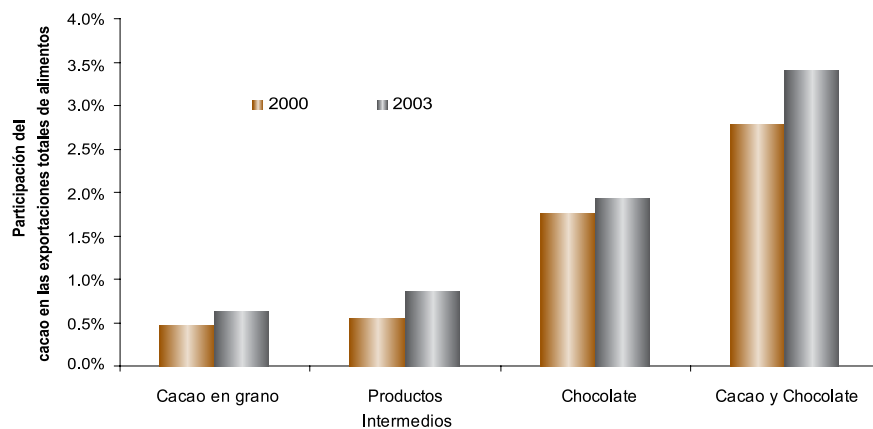
El crecimiento de las exportaciones de productos de chocolate demuestra su importancia en los grandes mercados

Entre 2000 y 2003, las exportaciones mundiales de cacao en grano crecieron a un elevado 19% anual, determinado, en buena parte, por el desarrollo del mercado de futuros.³⁸ Sin embargo, es importante considerar que las exportaciones de este producto pueden sufrir alteraciones significativas.³⁹

Por su parte, las exportaciones de productos intermedios presentan un crecimiento aún mayor. Este se debe, principalmente, al dinamismo de la demanda mundial del cacao en polvo, producto que ha diversificado sus usos en la industria de alimentos.

Finalmente, el crecimiento, aunque más moderado, de las exportaciones de productos de chocolate demuestra su importancia en mercados grandes como la Unión Europea y Estados Unidos, donde se los considera un elemento fundamental de la dieta alimenticia. Además, el consumo de chocolate se está consolidando en otros países como China y Japón.

Gráfico 4: Importancia del sector del cacao en el comercio mundial de alimentos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Los productos de cacao y chocolate tienen una importancia cada vez mayor en el comercio de alimentos

La importancia de los productos de cacao y chocolate en el comercio mundial de alimentos es cada vez mayor (Gráfico 4). En 2003, su participación fue del 3%, 0.62% más que en el año 2000.

Entre los productos del sector, el chocolate es el que más importancia tiene (2%), y su participación en el comercio mundial de alimentos es cada vez mayor. En 2003, las exportaciones de chocolate sumaron \$9,500 millones.

El aumento en la demanda mundial de chocolate responde a la combinación de algunos factores como: el incremento de la población y sus ingresos, las mejoras en los medios de transporte, la alta inversión en publicidad

³⁸ El mercado de futuros se ha desarrollado para atenuar los riesgos provocados por las variaciones en el abastecimiento de cacao en grano.

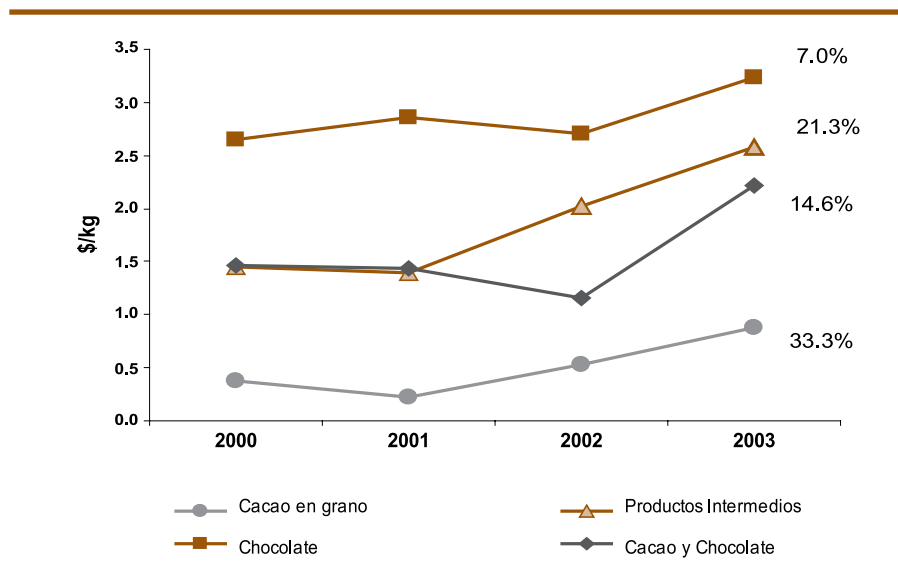
³⁹ La inestabilidad de la oferta mundial de cacao se explica por el tiempo que transcurre entre la siembra y la cosecha, el mismo que puede estar entre los tres y los siete años (Vingerhoets, J., 1997).

y marketing y el lanzamiento al mercado de nuevos productos de chocolate.

Entre 2000 y 2003, los precios del cacao y sus elaborados crecieron al 14.6% anual

La evolución de los precios del cacao y sus elaborados hace que el panorama sea aún más alentador. Entre 2000 y 2003, éstos crecieron, en promedio, a una tasa anual del 14.6%, siendo los precios del cacao en grano y de los productos intermedios los que mayor incremento registraron (Gráfico 5).

Gráfico 5: Evolución de los precios mundiales de cacao en grano, productos intermedios y chocolate, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

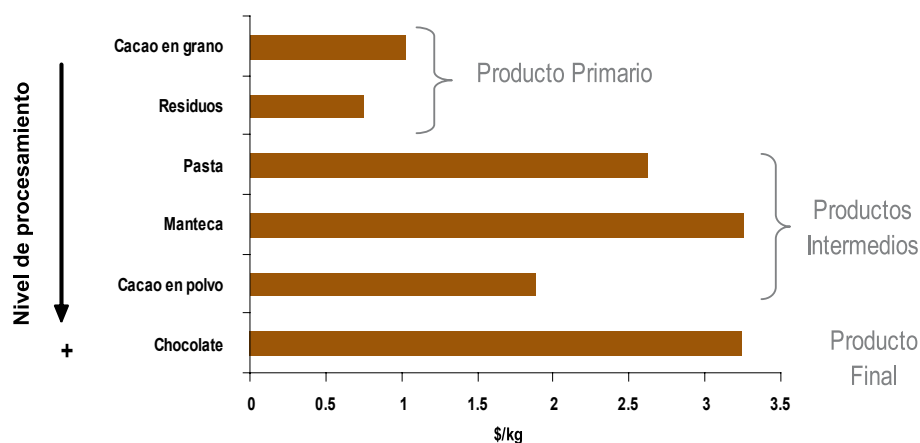
Los precios del chocolate son los más altos de la cadena del cacao

Los precios del chocolate, aunque mostraron el menor crecimiento en el período 2000-2003, son los más altos de la cadena de valor del cacao. Esto se debe a que el valor unitario de exportación se incrementa a medida que el producto está sometido a un mayor procesamiento (Gráfico 6).

La volatilidad de los precios de los bienes procesados es menor

Pese a que la demanda de cacao en grano actualmente se encuentra en expansión y los principales países productores tienen un alto grado de especialización, hay que considerar que el procesamiento del producto disminuye el riesgo y la volatilidad propios del mercado de bienes primarios. Además, el procesamiento genera externalidades positivas tales como inversión, capacitación, creación de infraestructura, ampliación del sector de servicios y una mejor distribución de las ganancias.

Gráfico 6: Valores unitarios de exportación de cacao en grano, productos intermedios y chocolate, 2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

La manteca de cacao y el chocolate tienen valores de exportación tres veces mayores al cacao en grano

Como se observa en el Gráfico 6, el mayor diferencial de precios, sin considerar el de los residuos, se encuentra entre el cacao en grano (\$1.02 por kg) y la manteca y el chocolate (\$3.25 por kg). El valor unitario de exportación de estos dos últimos es tres veces mayor al del producto primario. Por lo tanto, un proceso de industrialización no debe enfocarse necesariamente en la producción de chocolate, más aún cuando el cacao en polvo y la manteca pueden utilizarse como materias primas en varias industrias.⁴⁰ Sin embargo, hay que considerar que el procesamiento del producto primario presenta serias dificultades debido a que el mercado de elaborados de cacao está controlado por empresas multinacionales.

2.3 Comercio regional

El cacao es un producto que se orienta básicamente al mercado externo

El cacao es un producto que se orienta principalmente al mercado externo. En el año 2003, el 65% de su producción mundial fue comercializada en los mercados internacionales.

África Subsahariana, donde se ubican los dos mayores exportadores de cacao en grano, Costa de Marfil y Ghana, provee el 66% de las exportaciones mundiales (Gráfico 7).⁴¹ La adopción de políticas gubernamentales de corto plazo adoptadas en la década de los setenta ayudó a que la región se convirtiera en el líder del comercio mundial de cacao. El comportamiento de este sector es, por lo tanto, prioritario para los gobiernos de los países exportadores.

⁴⁰ Las industrias de cosméticos, alimentos para animales, bebidas alcohólicas, panadería y confitería han descubierto las ventajas de utilizar estas materias primas en sus procesos productivos (Kox, H., 2000).

⁴¹ El cacao es la segunda exportación no petrolera más importante de África Subsahariana (Kaplinsky, R., 2004). Además, el 30% de los ingresos por exportaciones de Ghana y Costa de Marfil corresponden a productos de cacao (Haq, I., 2004).

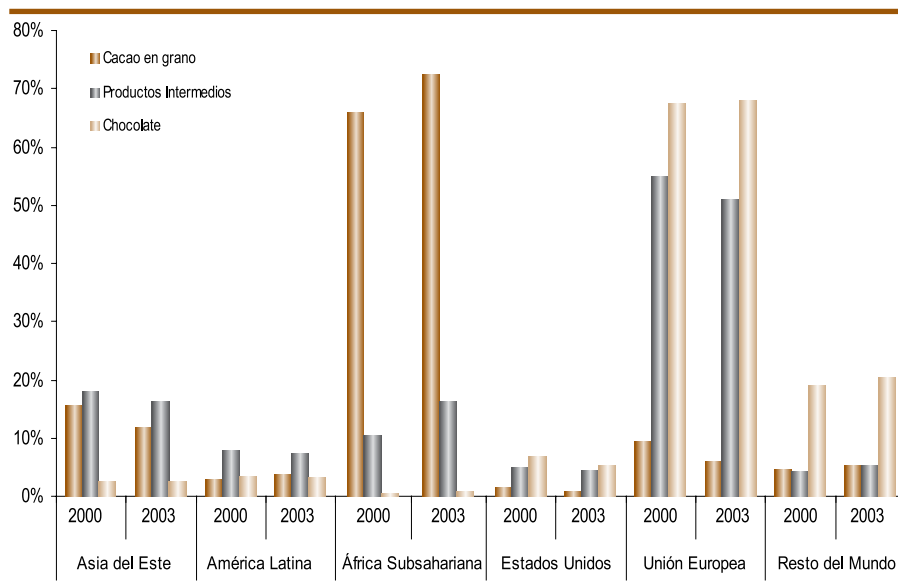
Las exportaciones de cacao en grano de América Latina se dirigen principalmente a Estados Unidos

La Unión Europea es la tercera región exportadora de cacao en grano

Asia del Este y América Latina, que en conjunto concentran el 19% de las exportaciones mundiales de cacao en grano, tienen como principales destinos a la Unión Europea y a Estados Unidos, respectivamente.

Pese a que su participación disminuyó significativamente entre 2000 y 2003, la Unión Europea continúa siendo la tercera región más importante en las exportaciones mundiales de cacao en grano (6.1% en 2003). Sin embargo, según el Observatorio Agrocalendas Colombia (2005), esto se debe a que Holanda y Bélgica reexportan el cacao en grano proveniente de sus ex colonias.

Gráfico 7: Participación regional en las exportaciones mundiales de productos de cacao, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Las exportaciones de chocolate y productos intermedios provienen de los países desarrollados

Contrario a lo que sucede con el cacao en grano, las exportaciones de chocolate y productos intermedios provienen de los países desarrollados. El 94% de las exportaciones de chocolate se originan en la Unión Europea, Estados Unidos y los países agrupados en la categoría Resto del Mundo.⁴² Las grandes compañías procesadoras de cacao y las firmas multinacionales de chocolate están en Europa.

Cabe anotar que cualquier cambio en las preferencias, restricciones o técnicas de producción de chocolate en Europa o Estados Unidos afecta directamente al nivel de exportaciones de cacao en grano.

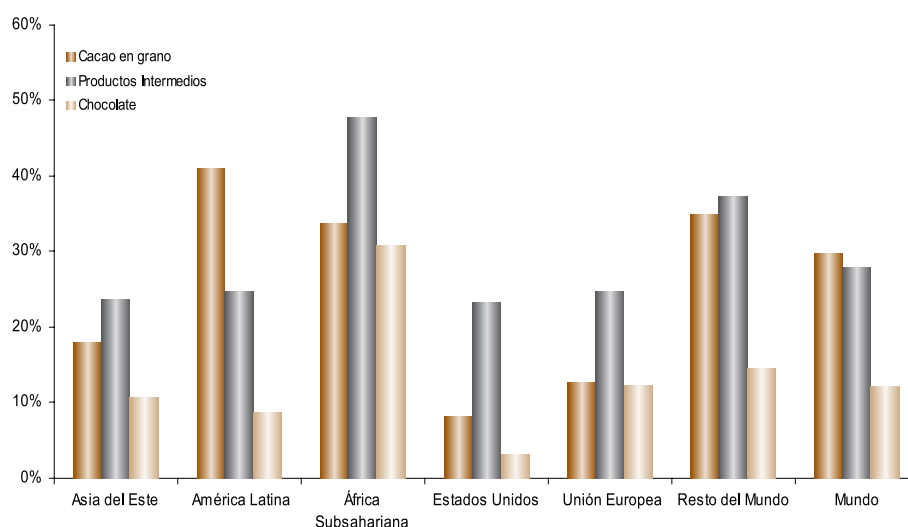
África Subsahariana mostró el mayor crecimiento en las exportaciones de chocolate y productos intermedios entre 2000 y 2003

Por otro lado, llama la atención el caso de África Subsahariana, cuyas exportaciones de chocolate y productos intermedios tuvieron el mayor crecimiento en el período 2000-2003 (Gráfico 8).⁴³

⁴² En la categoría Resto del Mundo se incluyen importantes exportadores de chocolate como Australia, Canadá, Rusia, Suiza y Ucrania. Todos ellos tienen una participación mayor al 1% del total de exportaciones mundiales de chocolate.

⁴³ Sin embargo, la contribución al valor agregado en el sector del cacao de los países en desarrollo ha decrecido del 60% al 28% en los últimos 30 años (Kaplinsky, R. 2004).

Gráfico 8: Crecimiento de las exportaciones de productos de cacao por regiones, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Los mayores exportadores de cacao en grano están en África Subsahariana, Asia del Este y América Latina

Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y Camerún determinan la oferta mundial de cacao

Cuatro países concentran el 80% de las exportaciones mundiales de cacao en grano

Si bien las exportaciones de cacao en grano de América Latina tienen una baja participación en el total mundial (4%), éstas crecieron por encima de la media mundial, debido, principalmente, a la reciente incorporación de Costa Rica, Colombia y Perú en el comercio internacional del producto.

A nivel de países, los mayores exportadores de cacao en grano están en África Subsahariana, Asia del Este y América Latina (Tabla 7).

Costa de Marfil lidera el ranking con el 46% del volumen de exportaciones en 2003, seguido por Ghana, Indonesia y Camerún.

Países europeos como Holanda y Bélgica aparecen entre los diez principales exportadores debido a que, como ya se mencionó, reexportan el cacao en grano de sus antiguas colonias, una vez que el producto atraviesa los procesos de tostado, pelado y molienda.

Las exportaciones de cacao en grano están muy concentradas, pues los cuatro primeros países del ranking abarcan el 80% del total mundial. Por lo tanto, la disponibilidad del producto en el mercado internacional depende de las variaciones en la oferta de estos países.

La elevada demanda interna por parte de los procesadores de cacao y fabricantes de chocolate de Brasil y México provoca que estos países, a pesar de ser grandes productores de cacao, no aparezcan entre los 20 mayores exportadores.⁴⁴

⁴⁴ El 67% de las exportaciones brasileñas del sector de cacao y chocolate corresponde a productos intermedios. En el caso de México el chocolate abarca el 77% de las exportaciones del sector.

Tabla 7: Principales exportadores de cacao en grano, 2003

Ranking	País	Exportación (TM)
1	Costa de Marfil	992,928.47
2	Ghana	357,057.58
3	Indonesia	266,291.95
4	Camerún	126,817.45
5	Bélgica	71,121.66
6	Ecuador	66,222.91
7	Holanda	57,058.24
8	Estonia	55,919.49
9	República Dominicana	40,341.88
10	Malasia	25,656.12
11	Estados Unidos	21,179.58
12	Reino Unido	17,317.34
13	Alemania	12,018.85
14	Dinamarca	10,111.78
15	Togo	10,053.87
16	Singapur	8,279.46
17	Tanzania	5,254.44
18	Francia	5,195.02
19	Madagascar	4,432.38
20	Venezuela	3,637.51

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

En 2003, Ecuador exportó 66,000 TM de cacao en grano, ocupando el sexto lugar en el ranking mundial y el primero en América Latina, seguido muy de lejos por Venezuela (3,600 TM).

La Unión Europea es el mayor importador de cacao en grano, productos intermedios y chocolate

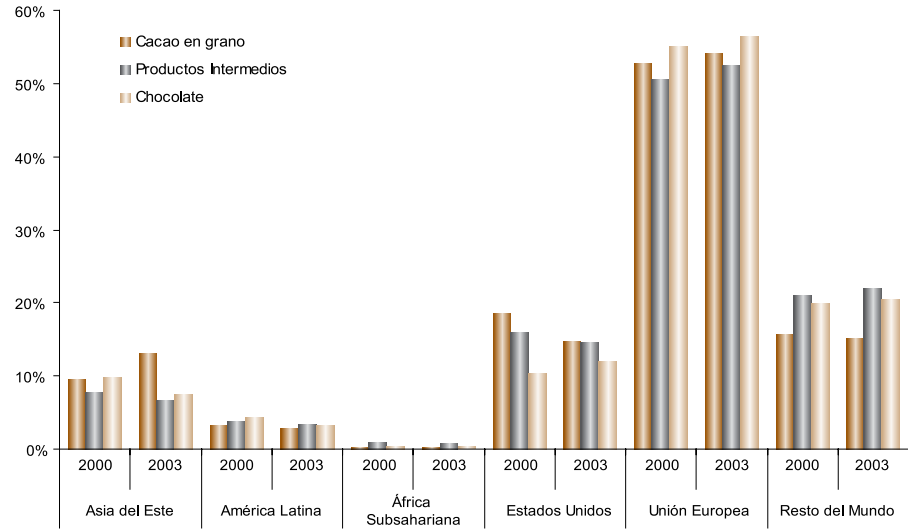
En cuanto a las importaciones, la Unión Europea es el mayor mercado para el cacao en grano, los productos intermedios y el chocolate (Gráfico 9). A través de los años, Alemania, Bélgica, Francia y Reino Unido han desarrollado la más importante industria de chocolate del mundo, lo que explica que estos países sean, al mismo tiempo, grandes importadores de cacao en grano y de productos intermedios.

El peso de Estados Unidos en las importaciones de cacao en grano y productos intermedios se redujo entre 2000 y 2003

Entre 2000 y 2003, la participación de Estados Unidos en las importaciones de cacao en grano y productos intermedios decreció debido a que las compañías procesadoras de cacao y productoras de chocolate redujeron su presencia en el país. No ha ocurrido lo mismo en el caso del chocolate, pues Estados Unidos, para satisfacer su demanda interna, ha incrementado sus importaciones del producto.

Es posible afirmar, por lo tanto, que el mercado mundial de productos de cacao y chocolate está fuertemente determinado por las preferencias de los países desarrollados.

Gráfico 9: Participación regional en las importaciones mundiales de productos de cacao, 2000-2003

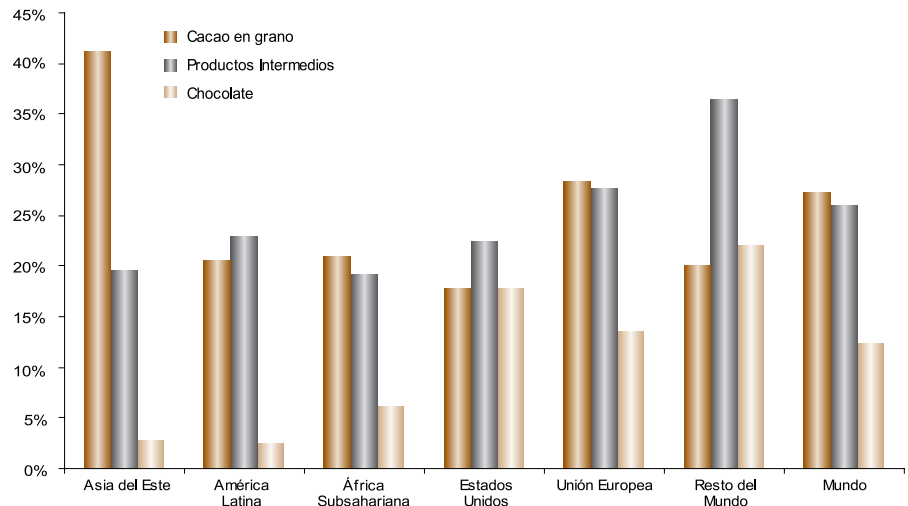


Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

América Latina no tiene impacto en las tendencias del mercado mundial de cacao y chocolate

América Latina, por su parte, no tiene impacto en las tendencias del mercado mundial de cacao y chocolate, pues en el año 2003 su participación en las importaciones mundiales del sector no superó el 4%. Esto se debe a que la región, además de ser una exportadora del producto primario, satisface su demanda de chocolate con productos provenientes de Argentina y Brasil, principalmente.

Gráfico 10: Tasa de crecimiento de las importaciones de productos de cacao por regiones, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Entre 2000 y 2003, las importaciones del sector mostraron un incremento significativo

Como se observa en el Gráfico 10, durante el período 2000-2003 las importaciones mundiales del sector mostraron un incremento importante, principalmente las de cacao en grano y productos intermedios, que crecieron a tasas anuales de 27% y 26%, respectivamente. Por su parte, las importaciones de chocolate crecieron a una tasa menor debido, principalmente, a que su demanda es estable pues los gustos de los consumidores en los países desarrollados no presentan cambios drásticos.

Asia del Este ha mostrado el mayor incremento en sus importaciones de cacao en grano

Las importaciones de cacao en grano de Asia del Este son las que presentan la mayor tasa de crecimiento. Esta región, que ha reducido su producción y exportación del producto primario, intenta acceder al mercado de productos intermedios, para lo cual necesita grandes cantidades de materia prima.⁴⁵ Los principales proveedores del mercado asiático son países de América Latina y del Caribe.

Tabla 8: Principales importadores de cacao en grano, 2003

Ranking	País	Exportación (TM)
1	Holanda	475,180.66
2	Estados Unidos	386,424.14
3	Alemania	212,050.80
4	Francia	168,426.04
5	Malasia	166,226.05
6	Reino Unido	137,872.26
7	Bélgica	132,096.00
8	Italia	77,612.32
9	España	71,881.70
10	Rusia	64,074.78
11	Japón	63,603.59
12	Estonia	61,300.04
13	Turquía	60,547.10
14	Brasil	59,685.41
15	Canadá	58,383.28
16	China	51,008.31
17	Singapur	38,862.50
18	Suiza	26,606.81
19	Indonesia	26,377.24
20	Austria	24,542.95

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Los países productores de chocolate son los mayores importadores de cacao en grano

A nivel de países, según se aprecia en la Tabla 8, Holanda es el principal importador de cacao en grano.⁴⁶ Este país y otros grandes productores de chocolate, como Estados Unidos, Alemania y Francia, concentran el 50% de las importaciones mundiales del producto primario.

⁴⁵ Se espera un aumento de la capacidad de procesamiento de Asia en los próximos años, lo que provocaría un incremento del 5% en sus molineras (ED&F Man Cocoa Ltd., 2004)

⁴⁶ En Holanda, en las regiones de Zaanstreek y Amsterdam, se encuentra la industria de procesados de cacao más importante del mundo (Fold, N., 2002).

La mayoría de los principales importadores de cacao en grano se encuentran en el mundo desarrollado, lo que demuestra que los países en desarrollo no incurren en el procesamiento del producto primario.

Capítulo 3

COMPETITIVIDAD

Un país no puede ser competitivo en todos los sectores, de ahí la importancia de los análisis sectoriales

Los análisis de competitividad frecuentemente obvian el estudio de las dinámicas sectoriales como pilares de la competitividad de los países.

Sin embargo, Krugman (1990) enfatiza la importancia de tomar en cuenta dinámicas sectoriales, ya que un país no puede ser competitivo en todos los sectores. La competitividad se puede convertir en una *obsesión peligrosa* si no entendemos los mecanismos que hacen competitivos a los países. Obviar las dinámicas sectoriales y macroeconómicas, por lo tanto, supone tener una visión sesgada de la competitividad nacional.

La carencia de estudios sectoriales a nivel internacional se debe, fundamentalmente, a la dificultad de encontrar indicadores significativos, objetivos y comparables para el análisis. A esto hay que sumarle la falta de metodologías aceptadas por la comunidad académica internacional.

Los análisis sectoriales ayudan en la toma de decisiones

Sin embargo, los análisis sectoriales son fundamentales para una adecuada toma de decisiones a nivel de gobierno y empresa. ¿A qué gobierno no le gustaría saber cuáles son sus sectores o productos con potencial de desarrollo, tanto en la generación de divisas como en creación de empleo? ¿Y a qué empresario no le gustaría conocer qué sectores o productos generan mayores rendimientos?

Este capítulo presenta una nueva metodología para el análisis del posicionamiento competitivo del sector del cacao en el Ecuador con respecto a otros competidores internacionales. La primera sección examina el rendimiento agrícola del mundo y del Ecuador, mientras que en las siguientes se hace un análisis de competitividad exportadora. El capítulo presenta el *índice de competitividad exportadora (ICE)*, el mismo que, al combinar varios indicadores (Recuadro 2), se constituye como una herramienta útil de diagnóstico y *benchmarking* con respecto a la competencia de otros países.

Recuadro 2: El Índice de Competitividad Exportadora (ICE)

El ICE mide la competitividad comercial de un país para un producto determinado

El índice de competitividad exportadora (ICE) mide la competitividad relativa de un país en un segmento específico de la cadena de valor de un producto, en este caso el cacao. El ICE se compone de dos variables:

- *Exportaciones per cápita*. Este indicador mide la capacidad exportadora del país teniendo en cuenta su tamaño, y por lo tanto, su posible demanda interna. A mayor índice de exportaciones per cápita, mayor es la orientación exportadora de un país y su capacidad de competir internacionalmente.
- *Participación de mercado mundial*. Este indicador mide el impacto de un país en el mercado mundial. Cuanto mayor sea su participación, tendrá una mayor influencia en la oscilación de precios y volúmenes de comercio.

Una vez estandarizados, estos dos indicadores se combinan para la obtención final del ICE. La estandarización se realiza a través de la siguiente fórmula:

$$I_{p,d} = \frac{x_{p,d} - \min(x_{p,d})}{\max(x_{p,d}) - \min(x_{p,d})}$$

donde $I_{p,d}$ es el índice normalizado de cada indicador de competitividad del producto d en un país p ; $X_{p,d}$ corresponde al valor actual del indicador; y max y min son los valores máximos y mínimos de la muestra. Los rangos normalizados están entre 0 (menor competitividad) y 1 (mayor competitividad). El valor final del ICE se obtiene a través de la media aritmética de los dos indicadores estandarizados.

3.1 Rendimiento productivo

El rendimiento por hectárea sirve para medir la competitividad de un sector, pero debe ser analizado con cautela

El rendimiento por hectárea, es decir, los kilogramos de cacao en grano que se producen en cada hectárea cultivada, constituye un indicador base para la medición de la competitividad del sector. El mayor rendimiento productivo está directamente relacionado con el uso de nuevas tecnologías, personal cualificado y mejores prácticas agrícolas. Sin embargo, este indicador no está exento de problemas.

Una caída del rendimiento productivo, por ejemplo, no siempre denota problemas competitivos y puede responder a una mejora de la calidad de un número inferior de productos, lo que, a su vez, genera un incremento en su precio. Eso sucede con el uso de fertilizantes orgánicos, que provoca mejoras de calidad e incrementos de precios, pero generalmente suele ir acompañado por una caída del rendimiento por hectárea. Es importante, por lo tanto, hacer una lectura cautelosa del rendimiento productivo y considerarlo como una de las muchas dimensiones de la competitividad. A pesar de esto, conviene presentar un ranking mundial de este indicador para el sector del cacao en grano (Tabla 9).

Tabla 9: Ranking Mundial del rendimiento productivo del cacao en grano, 2003

Ranking 2003	País	Rendimiento productivo (kg/Ha) 2003
1	Indonesia	925.27
2	Malasia	798.15
3	Costa de Marfil	750.86
4	México	582.08
5	Colombia	536.85
6	Filipinas	524.94
7	Haití	500.00
8	Perú	488.97
9	India	449.44
10	Papua Nueva Guinea	433.67
11	República Dominicana	384.62
12	Sierra Leona	363.64
13	Nigeria	360.28
14	Camerún	346.67
15	Ghana	331.33
16	Togo	318.18
17	Rep. Dem. Congo	316.58
18	Ecuador	306.00
19	Venezuela	302.67
20	Brasil	287.74

Nota: Solo países con producciones por encima de 3,500 TM en 2003

Fuente: FAO y SICA para el Ecuador (proyección para el año 2003)

Elaboración: UTEPI

Indonesia presenta el mayor rendimiento productivo, con 925 kg de cacao en grano por hectárea

En la producción de cacao en grano, Indonesia presenta el mayor rendimiento productivo, con 925 kg por hectárea. Este es un valor fuera de lo común, pues, según INFOCOMM-UNCTAD (2004), en condiciones normales de clima y suelo, los árboles de cacao tienen un rendimiento productivo anual entre 300 y 500 kg por hectárea.⁴⁷

Después de Indonesia, los países con mayores rendimientos productivos son Malasia y Costa de Marfil, en los que también se ha introducido especies híbridas, resistentes a las plagas y que producen una mayor cantidad de nueces de cacao en los períodos de cosecha. Estas nueces contienen una mayor cantidad de semillas que, sin embargo, tienen un menor tamaño (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la República de Argentina, 1998).

El rendimiento productivo de México casi duplica al de Ecuador y Venezuela y es dos veces mayor al de Brasil

En América Latina, México, con 582 kg por hectárea, presenta el mayor rendimiento productivo, seguido por Colombia y Perú, que muestran rendimientos no muy inferiores. Por su parte, Ecuador, Venezuela y

⁴⁷ Los elevados valores presentados por Indonesia se deben a que, desde la década de los 90, en ese país se cultiva variedades híbridas de altos rendimientos (casi 1,200 kg por hectárea). Sin embargo, en el mercado internacional el cacao producido en Indonesia es considerado de baja calidad.

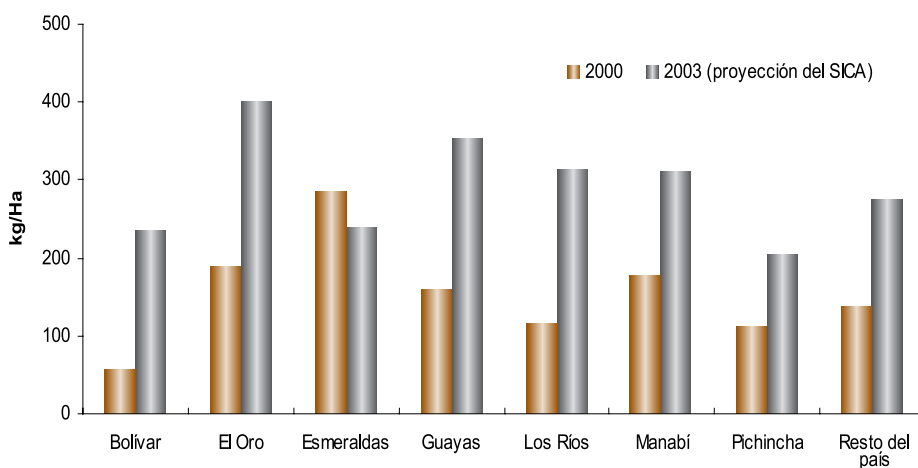
Brasil ocupan los tres últimos lugares entre los veinte países con mayor rendimiento productivo de cacao en grano. Es importante resaltar que el rendimiento productivo de México casi duplica al de Ecuador y Venezuela y es dos veces mayor al de Brasil.

Dentro del Ecuador, El Oro es la provincia con mayores rendimientos productivos

En el caso de Ecuador, su rendimiento productivo (306 kg por hectárea), pese a que se basa en proyecciones del SICA según las cuales se incrementó en cerca de 145 kg por hectárea entre 2000 y 2003, continúa siendo muy bajo comparado con el promedio de los veinte países con mayor rendimiento productivo (440 kg por hectárea).

Dentro del Ecuador, la provincia de El Oro es la que presenta los mayores rendimientos productivos de cacao en grano, seguida por Guayas, Los Ríos y Manabí (Gráfico 11). En El Oro, además, se observa la mayor recuperación productiva (211 kg por hectárea más que en el año 2000).

Gráfico 11: Rendimiento productivo de cacao en grano en las provincias del Ecuador



Fuente: SICA
Elaboración: UTEPI

Según el SICA, la mayoría de provincias productoras de cacao muestran un incremento productivo importante

De acuerdo con las proyecciones del SICA para el año 2003, la mayoría de provincias muestran un incremento productivo importante. Esto podría deberse a una aplicación masiva y exitosa de planes de recuperación de cultivos y a la difusión de la variedad CCN51, que presenta altos rendimientos productivos y es resistente a plagas (ANECACAO).

Bolívar, principal provincia productora de cacao en la Sierra, presenta el mayor incremento en su rendimiento productivo (61% entre 2000 y 2003) a nivel nacional. Esmeraldas, al contrario, es la única provincia que muestra una disminución en su rendimiento productivo, al pasar de 285.2 a 238.5 kg por hectárea entre 2000 y 2003 (SICA, 2001 y SICA, 2005).

3.2 Competitividad exportadora

En esta sección se analiza la competitividad exportadora del Ecuador en las tres etapas del cacao (en grano, productos intermedios y chocolate) y se realiza un *benchmarking* con otros países.

Cacao en grano

La Tabla 10 muestra el ranking de los veinte países con mayores índices de competitividad exportadora de cacao en grano para los años 2000 y 2003. De aquí se puede extraer algunas conclusiones:

Tabla 10: Índice de competitividad exportadora (ICE) mundial para el cacao en grano, 2000-2003

Ranking		País	Valor del ICE	
2003	2000		2003	2000
1	1	Costa de Marfil	1.000	1.000
2	2	Ghana	0.341	0.275
3	6	Bélgica	0.142	0.080
4	3	Indonesia	0.121	0.148
5	5	Camerún	0.101	0.087
6	8	Ecuador	0.071	0.050
7	9	República Dominicana	0.031	0.044
8	4	Holanda	0.017	0.102
9	7	Singapur	0.012	0.073
10	10	Malasia	0.011	0.009
11	14	Reino Unido	0.006	0.003
12	11	Francia	0.005	0.006
13	13	Venezuela	0.003	0.005
14	12	Alemania	0.003	0.005
15	16	Panamá	0.002	0.002
16	17	Brasil	0.001	0.001
17	20	México	0.001	0.000
18	19	Colombia	0.001	0.000
19	18	Suiza	0.001	0.000
20	15	Estados Unidos	0.001	0.002

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Costa de Marfil es el país más competitivo en la exportación de cacao en grano

- Durante el período 2000-2003, Costa de Marfil ha sido, por mucho, el país más competitivo en la exportación de cacao en grano. Esto se debe a que este país tiene el mayor impacto en el mercado mundial y presenta la mayor capacidad exportadora.
- Las grandes diferencias entre el ICE de Costa de Marfil y de los demás exportadores permiten inferir el alto nivel de especialización productiva

y exportadora de este país que, además, es el principal proveedor de cacao *Forastero* de los mercados de Europa y Estados Unidos.

- Ghana, otro país africano, ocupa el segundo lugar en el ranking del ICE. Esto permite entender por qué el 70% de las exportaciones mundiales de cacao provienen de África.
- Países desarrollados como Bélgica, Holanda, Reino Unido, Francia, Alemania, Suiza y Estados Unidos se encuentran entre los 20 exportadores de cacao más competitivos, lo que demuestra que para exportar un bien no es imprescindible producirlo. Estos reexportadores abastecen de materia prima a la industria chocolatera de Europa y Estados Unidos.
- Entre 2000 y 2003, Ecuador ascendió dos puestos en el ranking del ICE de cacao en grano, ubicándose en el sexto lugar, por delante de otros productores latinoamericanos como Venezuela y Colombia.
- La llamativa caída en el ICE de Holanda y Estados Unidos se debe a que estos países han dado prioridad a sus exportaciones de productos elaborados, como manteca y chocolate, por encima de las reexportaciones de cacao en grano.

Varios países desarrollados están entre los 20 exportadores de cacao en grano más competitivos

Entre 2000 y 2003, Ecuador ascendió dos puestos en el ranking del ICE de cacao en grano

Las exportaciones per cápita de cacao en grano de Costa de Marfil son muy superiores a las del resto de países exportadores

En relación a su población, Costa de Marfil es el país con la mayor capacidad exportadora de cacao en grano en el mundo. Entre los años 2000 y 2003, sus exportaciones per cápita crecieron de \$53 a \$108 (Gráfico 12), demostrando su clara orientación exportadora en la actividad cacaotera. El 70% de las divisas que ingresan a Costa de Marfil provienen de esta actividad, por lo que las fluctuaciones de los precios internacionales del cacao determinan el curso de su economía (Gray, A., 2001).

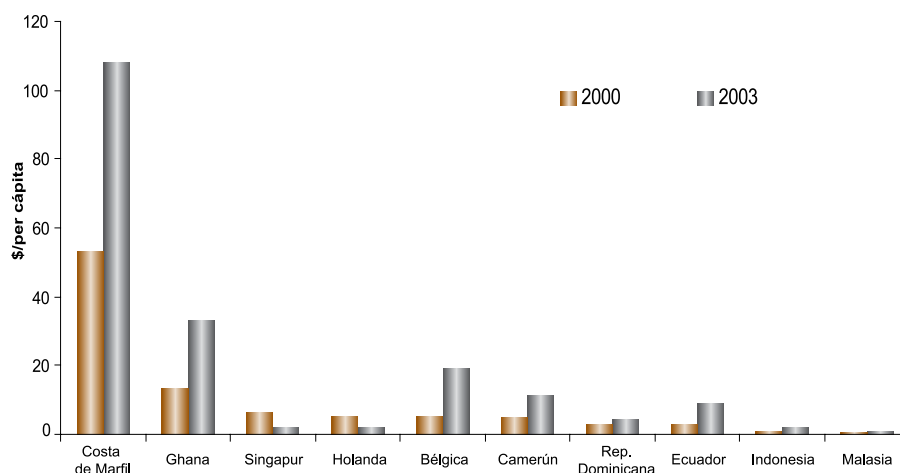
La diferencia entre las exportaciones de cacao en grano por habitante de Costa de Marfil y el resto de países es muy amplia. En 2003, Costa de Marfil exportó, en términos per cápita, tres veces más que Ghana, seis más que Bélgica y diez más que Camerún (Gráfico 12).

Aunque las exportaciones per cápita de cacao en grano de Ecuador crecieron al 43% anual entre 2000 y 2003, éstas son trece veces menores que las de Costa de Marfil.

La mayoría de exportadores de cacao en grano, incluido Ecuador, muestran altas tasas de crecimiento en sus exportaciones per cápita

En general, los principales exportadores de cacao en grano presentan elevadas tasas de crecimiento en sus exportaciones per cápita, lo que confirma que este mercado muestra interesantes perspectivas de crecimiento.

Gráfico 12: Exportaciones per cápita de cacao en grano en países seleccionados, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade y World Development Indicators
Elaboración: UTEPI

En 2003, Costa de Marfil, Ghana e Indonesia concentraron el 75% de las exportaciones mundiales de cacao en grano

Según se observa en la Tabla 11, el mercado mundial de cacao en grano está altamente concentrado. En 2003, el 75% de las exportaciones mundiales del producto provinieron de tres países: Costa de Marfil, Ghana e Indonesia. Solamente Costa de Marfil, cuya participación se mantuvo estable entre 2000 y 2003, abarca el 48% del mercado mundial.

Tabla 11: Países con mayor participación en el mercado mundial de cacao en grano, 2000-2003

Ranking		País	Participación	
2003	2000		2003 (%)	2000 (%)
1	1	Costa de Marfil	47.83	47.66
2	2	Ghana	17.98	14.48
3	3	Indonesia	10.76	13.09
4	6	Bélgica	5.20	2.98
5	5	Camerún	4.71	4.05
6	7	Ecuador	2.98	2.09
7	8	República Dominicana	1.01	1.45
8	4	Holanda	0.82	4.86
9	10	Malasia	0.64	0.50
10	15	Reino Unido	0.47	0.20
11	11	Francia	0.34	0.48
12	9	Singapur	0.23	1.42
13	12	Alemania	0.22	0.42
14	13	Venezuela	0.19	0.27
15	17	Brasil	0.09	0.12

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

La participación de mercado de Ghana fue la que más creció entre 2000 y 2003

Ghana es el país que mostró el mayor incremento en su participación de mercado entre 2000 y 2003 (3.5%). Esto podría deberse, en parte, al programa nacional de promoción de exportaciones de cacao que el gobierno ghanés impulsó para aprovechar la mejora en los precios internacionales (Vigneri, M. & Teal, F., 2004).

El caso opuesto es el de Holanda, cuya participación cayó del 5% en 2000 al 1% en 2003. Esto se debe, en primer lugar, a que Holanda, como ya se mencionó, ha reorientado sus exportaciones hacia productos procesados de cacao. Pero también ha tenido que enfrentar la competencia de otros países de la región, como Bélgica y Reino Unido, que reexportan el producto africano hacia Alemania y Francia.

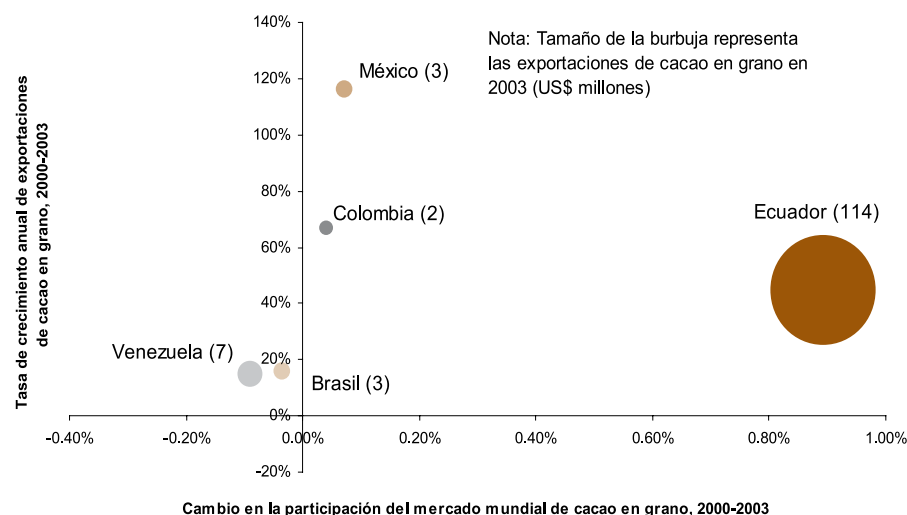
Ecuador es el país de América Latina con la mayor participación en el mercado mundial de cacao en grano

Entre los países de América Latina, Ecuador sigue teniendo la mayor participación en el mercado mundial de cacao en grano. Detrás de él están, a distancia, Venezuela y Brasil.

Ecuador incrementó en cerca de 1% su peso en el mercado mundial de cacao en grano entre 2000 y 2003

También se debe mencionar que, gracias al importante crecimiento de sus exportaciones (44% anual entre 2000 y 2003), Ecuador pudo incrementar su participación en el mercado mundial de cacao en grano en cerca de un punto porcentual, incremento muy superior al registrado por los demás exportadores de la región⁴⁸ (Gráfico 13).

Gráfico 13: Exportaciones de cacao en grano por países y cambio en su participación en el mercado mundial, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

⁴⁸ El cacao que exportan la mayoría de países de América Latina no tiene las características únicas de sabor y aroma propias del cacao ecuatoriano, por lo que no constituyen una amenaza para las exportaciones del Ecuador, principal exportador mundial de cacao fino.

Ecuador exporta volúmenes mucho menores que los principales exportadores mundiales

El incremento en la participación de mercado del Ecuador no fue mayor porque el país, pese a ser el primer exportador de América Latina, comercializa volúmenes considerablemente menores que los principales exportadores mundiales.

Productos intermedios

La categoría *productos intermedios* está compuesta por la pasta de cacao (licor de cacao), la manteca de cacao y el cacao en polvo.

La Tabla 12 presenta el ranking de los 20 países más competitivos en la exportación de productos intermedios de acuerdo al ICE. Los aspectos que merecen especial atención son los siguientes:

De los 20 países más competitivos en la exportación de productos intermedios la mitad están en Europa

- De los 20 países más competitivos en la exportación de productos intermedios de cacao la mitad están en Europa. Holanda es el país más competitivo a nivel mundial. Dentro de la región le siguen Francia, España, Alemania y Reino Unido.

Tabla 12: Índice de competitividad exportadora (ICE) mundial para los productos intermedios, 2000-2003

Ranking		País	Valor del ICE	
2003	2000		2003	2000
1	1	Holanda	1.000	1.000
2	3	Costa de Marfil	0.368	0.253
3	2	Singapur	0.268	0.338
4	4	Francia	0.234	0.217
5	5	Malasia	0.168	0.156
6	10	Ghana	0.103	0.062
7	6	Brasil	0.089	0.080
8	7	Indonesia	0.076	0.069
9	13	España	0.064	0.050
10	9	Alemania	0.058	0.063
11	14	Reino Unido	0.055	0.050
12	8	Estados Unidos	0.053	0.067
13	15	Camerún	0.048	0.047
14	11	Ecuador	0.035	0.056
15	21	Turquía	0.026	0.017
16	22	República Checa	0.025	0.016
17	25	Tailandia	0.021	0.013
18	28	Eslovaquia	0.020	0.009
19	29	Austria	0.018	0.009
20	12	Bélgica	0.018	0.052

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Costa de Marfil también es competitivo en la exportación de productos intermedios

- Desplazando a Singapur, Costa de Marfil se ha ubicado en el segundo lugar en el ranking del ICE. Este país es, por lo tanto, no solo un exportador competitivo de cacao en grano, sino que, gracias al apoyo de organismos como la Organización Internacional de Cacao, también está desarrollando su industria de procesados con una clara visión exportadora.

América Latina no es una región muy competitiva en la exportación de productos intermedios

- En el ranking del ICE Singapur, Malasia e Indonesia ocupan el tercer, quinto y octavo lugar, respectivamente. Asia del Este es, por lo tanto, más competitiva exportando productos intermedios que cacao en grano.

Entre 2000 y 2003, Ecuador cayó tres puestos en el ranking del ICE para los productos intermedios

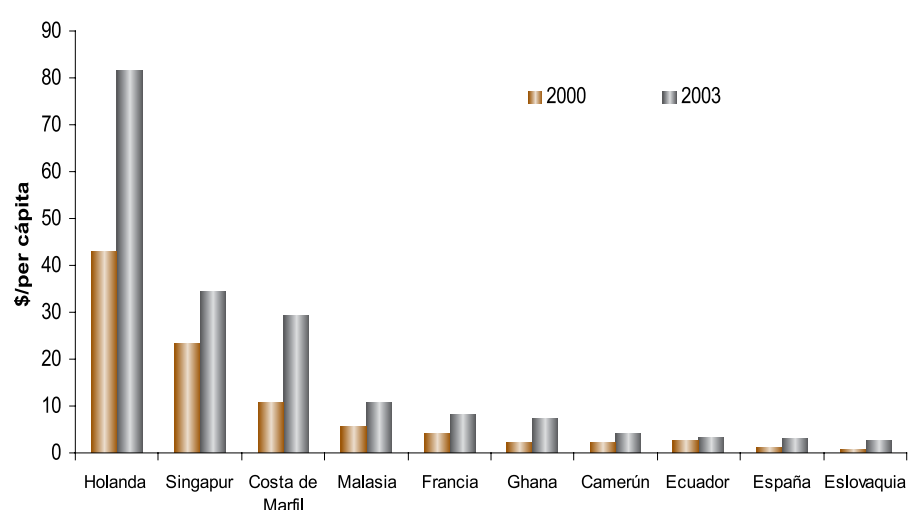
- América Latina no aparece como una región muy competitiva en la exportación de productos intermedios. Brasil, que se ha convertido en el principal proveedor de productos intermedios de la región gracias a sus precios bajos, es el único país latinoamericano que se ubica entre los 10 primeros puestos del ranking.

Holanda es el país con las mayores exportaciones per cápita de productos intermedios

- En 2003, Ecuador se situó en la posición 14 del ranking del ICE, tres puestos menos que en 2000. Esta pérdida de competitividad en las exportaciones de productos intermedios de cacao se debe, en gran parte, a que los empresarios nacionales prefieren exportar cacao en grano, debido a que sus precios internacionales presentan un panorama más atractivo en el corto plazo.

Tomando en cuenta el tamaño de su población, Holanda es el país con mayor capacidad exportadora de productos intermedios en el mundo. Sus exportaciones per cápita, que se duplicaron entre 2000 y 2003, superan ampliamente a las de Singapur, Costa de Marfil y Malasia (Gráfico 14).

Gráfico 14: Exportaciones per cápita de productos intermedios en países seleccionados, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade y World Development Indicators
Elaboración: UTEPI

Entre 2000 y 2003 crecieron las exportaciones per cápita de productos intermedios de los países más competitivos

Como se puede observar, todos los países analizados presentan un crecimiento en sus exportaciones per cápita de productos intermedios. En el caso de Costa de Marfil sus exportaciones per cápita, aunque están muy por debajo de las de Holanda, se triplicaron entre 2000 y 2003, pasando de \$10.9 a \$29.4.

En el caso del Ecuador, las exportaciones per cápita crecieron sólo \$0.45 en tres años

El caso opuesto es el del Ecuador, pues en tres años sus exportaciones per cápita aumentaron en apenas \$0.45, lo que confirma que el sector cacaotero nacional no le ha dado suficiente importancia al procesamiento del producto primario.

Aunque el mercado mundial de productos intermedios está menos concentrado que el del cacao en grano, los tres principales exportadores concentran el 52% del total mundial.

Entre 2000 y 2003, Holanda abarcó más del 30% de las exportaciones mundiales de productos intermedios

Durante el período 2000-2003, Holanda, principal exportador de productos intermedios, abarcó más del 30% del mercado mundial.⁴⁹ Esto a pesar de que en los mismos años su participación se redujo en casi dos puntos porcentuales debido, principalmente, al creciente peso adquirido por Costa de Marfil (Tabla 13).

Tabla 13: Países con mayor participación en el mercado mundial de productos intermedios, 2000-2003

Ranking		País	Participación	
2003	2000		2003 (%)	2000 (%)
1	1	Holanda	30.25	32.09
2	3	Costa de Marfil	11.33	8.09
3	2	Francia	11.16	10.96
4	4	Malasia	6.16	5.95
5	5	Brasil	4.93	4.67
6	7	Indonesia	4.29	4.10
7	12	Ghana	3.51	2.21
8	6	Singapur	3.36	4.37
9	8	Estados Unidos	3.03	4.04
10	9	Alemania	2.91	3.36
11	11	España	2.78	2.30
12	10	Reino Unido	2.59	2.51
13	14	Camerún	1.46	1.46
14	17	Turquía	1.26	0.87
15	22	Tailandia	1.00	0.65
16	13	Ecuador	0.94	1.58

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

⁴⁹ La participación de Holanda en las exportaciones mundiales de pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo es del 20%, 33% y 35%, respectivamente.

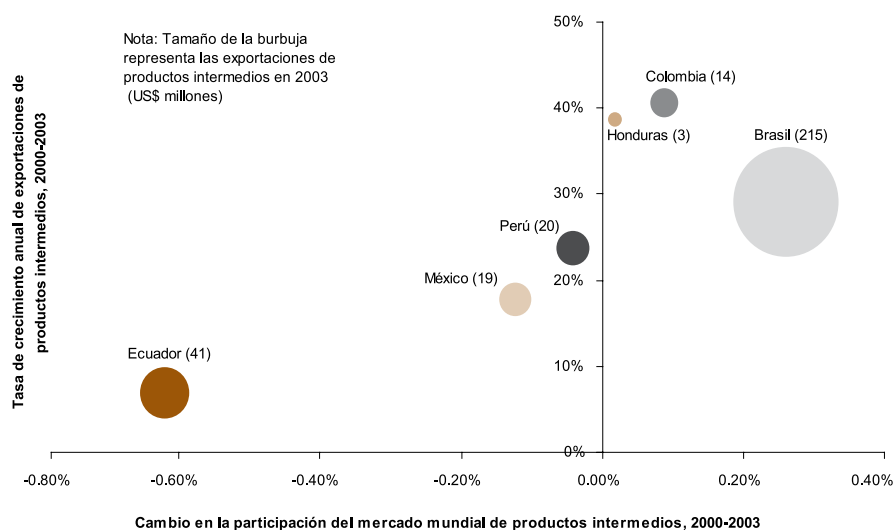
En sólo tres años, Costa de Marfil ha conseguido tener más participación de mercado que Francia

El crecimiento de las exportaciones de productos intermedios del Ecuador es menor que el de otros países latinoamericanos

Es interesante observar que Costa de Marfil, en solo tres años, ha conseguido incrementar su participación de mercado hasta desplazar del segundo lugar a Francia, que históricamente ha sido reconocido como un gran exportador de manteca de cacao. Esto demuestra que los países productores de cacao pueden aprovechar sus ventajas naturales para agregar valor al producto primario y competir en mercados menos volátiles (Make Trade Fair, 2002).

Ecuador, en cambio, perdió participación en el mercado mundial (tres puestos entre 2000 y 2003) debido a que sus exportaciones de productos intermedios mostraron un crecimiento del 7% anual, menor que el de otros países de América Latina, como México, Perú, Colombia y Honduras (Gráfico 15). No obstante, los montos de productos intermedios exportados por Ecuador son bastante mayores que los de estos países.

Gráfico 15: Exportaciones de productos intermedios por países y cambio en su participación en el mercado mundial, 2000-2003



Fuente: UNComtrade
Elaboración: UTEPI

Brasil es el único país de América Latina que está entre los diez mayores exportadores de productos intermedios

Por su parte, Brasil, único país de América Latina que en el período 2000-2003 ha logrado posicionarse entre los diez primeros exportadores mundiales de productos intermedios, muestra el mayor incremento en la participación de mercado entre los países de la región. La tasa de crecimiento anual de sus exportaciones (29%) confirma las buenas perspectivas de la industria procesadora y exportadora brasilera.

Chocolate

Los 20 países más competitivos en la exportación de chocolate se detallan en la Tabla 14. De este ranking se puede extraer las siguientes conclusiones:

Tabla 14: Índice de competitividad exportadora (ICE) mundial para el chocolate, 2000-2003

Ranking		País	Valor del ICE	
2003	2000		2003	2000
1	1	Bélgica	0.961	1.000
2	2	Alemania	0.568	0.513
3	3	Holanda	0.451	0.471
4	5	Francia	0.332	0.359
5	4	Irlanda	0.320	0.365
6	8	Canadá	0.315	0.259
7	6	Suiza	0.265	0.307
8	10	Italia	0.182	0.176
9	11	Austria	0.175	0.174
10	7	Reino Unido	0.175	0.279
11	9	Estados Unidos	0.166	0.229
12	12	Suecia	0.127	0.123
13	14	Dinamarca	0.106	0.099
14	13	Singapur	0.099	0.111
15	15	Australia	0.073	0.084
16	16	Polonia	0.070	0.081
17	17	Finlandia	0.064	0.076
18	26	Luxemburgo	0.056	0.016
19	19	España	0.055	0.056
20	18	Nueva Zelanda	0.054	0.059
60	51	Ecuador	0.002	0.005

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Casi todos los exportadores de chocolate más competitivos son países desarrollados

- Casi todos los exportadores de chocolate más competitivos son países desarrollados, en los que, por su cercanía a los principales mercados consumidores, se ubican las grandes multinacionales. Varios de estos países son, a su vez, los mayores importadores de chocolate en el mundo, ya que entre ellos existe un intercambio de distintos tipos y presentaciones de chocolate.

Bélgica es el exportador de chocolate más competitivo a nivel mundial

- Bélgica lidera el ranking del ICE para el caso del chocolate. Sin embargo, entre 2000 y 2003 su distancia con los competidores más cercanos (Alemania, Holanda y Francia) disminuyó. Esto se debe a las constantes innovaciones tecnológicas en la industria chocolatera, que permiten alcanzar exportaciones a gran escala, y a la competencia cada vez mayor entre las multinacionales productoras y comercializadoras de chocolate.

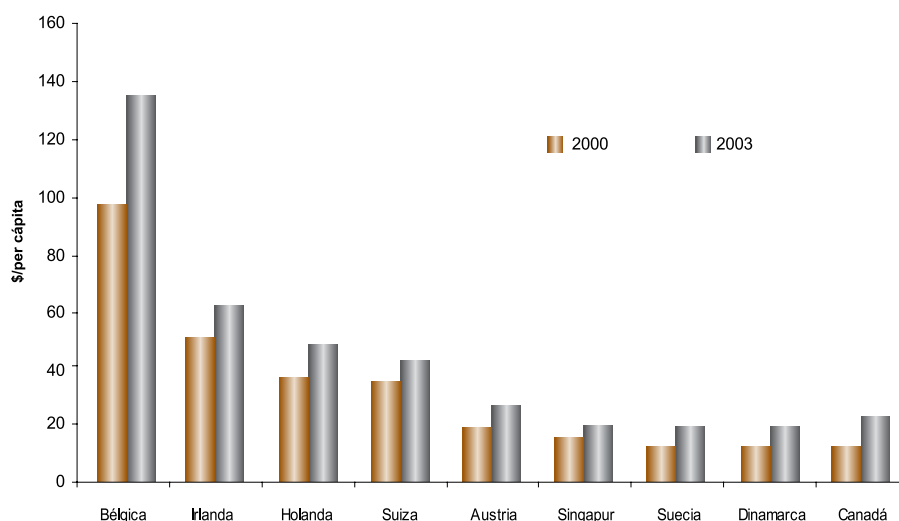
Ningún país de América Latina se ubica entre los 20 exportadores de chocolate más competitivos

- Ningún país de América Latina se ubica entre los 20 primeros puestos del ranking. Una buena parte de la producción de la industria chocolatera de la región se dirige al mercado interno, ya que no cumple con los estándares exigidos en los principales mercados consumidores. Adicionalmente, en la región no existe una presencia fuerte de multinacionales chocolateras.
- En 2003, Ecuador se ubicó en el puesto 60 entre 129 países exportadores de chocolate a nivel mundial, nueve puestos menos que en 2000. Incluso dentro de América Latina, el país se ubica por detrás de Brasil, Argentina, México, Chile, Colombia, Costa Rica y El Salvador.

Bélgica es también el mayor exportador de chocolate en términos per cápita

Bélgica, además de ser el primer exportador de chocolate en términos per cápita, es también el país que muestra el mayor incremento en su capacidad exportadora. Entre 2000 y 2003, sus exportaciones por habitante pasaron de \$98 a \$137 (Gráfico 16).

Gráfico 16: Exportaciones per cápita de chocolate en países seleccionados, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade y World Development Indicators
Elaboración: UTEPI

Los diez países con mayor capacidad exportadora de chocolate aumentaron sus exportaciones per cápita

Durante el período 2000-2003, los diez países con mayor capacidad exportadora de chocolate han presentado un incremento en sus exportaciones per cápita, lo que demuestra que el mercado mundial de chocolate se encuentra en expansión.

En 2003, Ecuador exportó sólo \$0.31 per cápita de chocolate

Ecuador, mientras tanto, exportó solo \$0.31 per cápita de chocolate en 2003, cifra muy inferior a la media mundial (\$4.6) y a los \$1.8 que Argentina, primer exportador de chocolate en América Latina, alcanzó en ese mismo año.

Alemania es el principal exportador mundial de chocolate

En lo referente a participación de mercado, Alemania ha pasado a ser el mayor exportador mundial de chocolate, gracias a que, entre 2000 y 2003, su peso en el mercado mundial se incrementó en 2%. En ese último año, Alemania y Bélgica, en conjunto, concentraron el 30% de las exportaciones totales de chocolate (Tabla 15).

Tabla 15: Países con mayor participación en el mercado mundial de chocolate, 2000-2003

Ranking		País	Participación	
2003	2000		2003 (%)	2000 (%)
1	2	Alemania	15.79	13.60
2	1	Bélgica	14.55	14.92
3	3	Francia	8.83	9.14
4	4	Holanda	8.41	8.56
5	7	Canadá	7.34	5.80
6	6	Estados Unidos	5.06	6.61
7	8	Italia	4.80	4.45
8	5	Reino Unido	4.64	7.10
9	9	Suiza	3.31	3.78
10	10	Irlanda	2.65	2.95
11	11	Austria	2.31	2.27
12	13	Suecia	1.77	1.70
13	12	Polonia	1.70	1.92
14	14	Australia	1.47	1.63
15	15	España	1.37	1.33
56	47	Ecuador	0.04	0.07

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

En el mercado mundial de chocolate no es común la aparición de nuevos exportadores

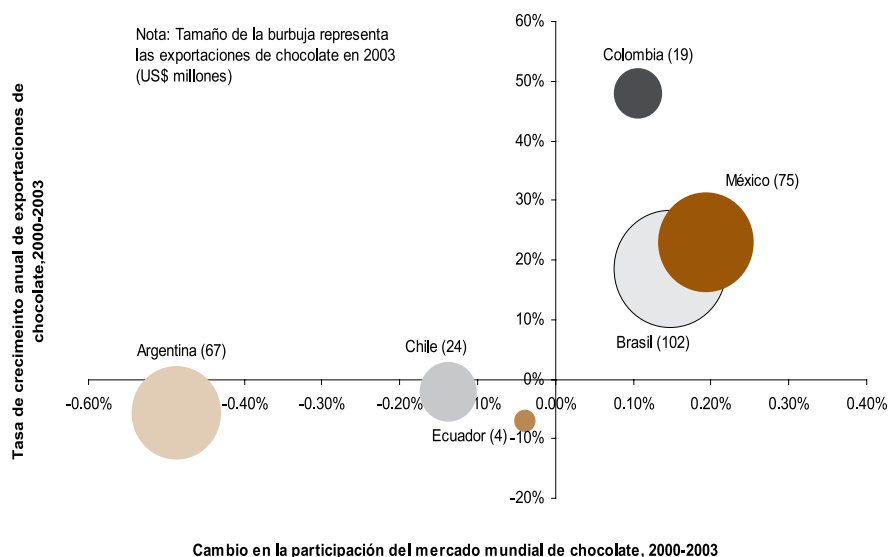
Otros países desarrollados como Francia, Holanda, Canadá y Estados Unidos les siguen en el ranking. Entre 2000 y 2003, los países detallados en la tabla han mantenido su participación relativamente estable, lo que demuestra que en el mercado mundial de chocolate no es común la aparición de nuevos exportadores.

En 2003, Brasil abarcó el 1.1% de las exportaciones mundiales de chocolate, Ecuador el 0.04%

Brasil, con una participación cercana al 1.1% en el año 2003, es el país latinoamericano con mayor peso en las exportaciones mundiales de chocolate. En el mismo año, Ecuador exportó solo \$4 millones, lo que representa una participación de apenas el 0.04%.

El Gráfico 17 muestra los cambios en la participación en el mercado mundial de chocolate para Ecuador y otros países de América Latina.

Gráfico 17: Exportaciones de chocolate por países y cambio en su participación en el mercado mundial, 2000-2003



Fuente: UNComtrade
Elaboración: UTEPI

Entre 2000 y 2003, México fue el país latinoamericano que más participación ganó en el mercado mundial de chocolate

Entre los años 2000 y 2003, México fue el país de América Latina que más participación ganó en el mercado mundial de chocolate. De hecho, si el crecimiento de sus exportaciones de chocolate se mantiene, en los próximos años México podría llegar a ubicarse entre los principales exportadores mundiales del producto.

Brasil, por su parte, sigue siendo el mayor exportador de chocolate de la región y la alta tasa de crecimiento de sus exportaciones (23% anual) le ha permitido incrementar su participación en el mercado mundial.

Colombia, pese a haber exportado solo \$19 millones en 2003, es el país de la región que mejores perspectivas presenta, gracias al crecimiento de sus exportaciones (48% anual en el período 2000-2003) que le permitió incrementar su presencia en el mercado mundial de chocolate en valores cercanos a Brasil y México.

Argentina, Chile y Ecuador han perdido participación en el mercado mundial de chocolate

Finalmente, entre los países latinoamericanos analizados, los que han perdido participación en el mercado mundial de chocolate son Argentina, Chile y Ecuador.

Capítulo 4

MERCADOS ATRACTIVOS

La identificación de mercados atractivos es clave para la orientación exportadora de las empresas

Muchos son los factores internos que afectan a la competitividad y capacidad exportadora de una empresa –tamaño, inversión, visión empresarial, productividad, tecnología, capital humano, etc. Otros elementos externos, como la demanda de mercado, su ubicación y los requisitos de entrada, son igualmente importantes. En este sentido, la identificación de mercados atractivos es el mayor estímulo para que las empresas mejoren su productividad y se orienten hacia la exportación.

A causa de la asimetría y el alto costo de la información muchos empresarios no pueden ubicar mercados y productos con potencial

No es fácil identificar mercados atractivos para la exportación. Un mercado atractivo es aquel que demanda el producto, su ubicación permite reducir los costos de transacción y sus requisitos de acceso (por ejemplo, barreras técnicas o requisitos sanitarios y fitosanitarios) no son prohibitivos para el empresario. Aún así, un mercado aparentemente atractivo puede pagar precios altos o bajos o ser de difícil acceso si existe una alta competencia y preferencias arancelarias a terceros países.

La mayoría de estudios sectoriales obvian el análisis de mercados atractivos

En países en desarrollo, donde el acceso a la información es asimétrico y costoso, la mayoría de empresarios carecen de una “inteligencia de mercado” que les permita identificar mercados y productos con potencial. Si a esto le sumamos la complejidad cada vez mayor de las reglas que rigen el comercio internacional, se puede entender la reticencia de muchos empresarios a exportar.

El índice de dependencia importadora (IDI) muestra el “hambre” de consumo de los países por un producto

A pesar de estas dificultades, la comunidad de negocios ha desarrollado herramientas para obtener información de mercados. Algunos empresarios se guían por su “olfato” y experiencia, otros más sofisticados –y seguramente con mejor economía– contratan estudios de mercado personalizados y costosos. No existe, sin embargo, una metodología estándar para el desarrollo de esos trabajos, prueba de ello es que en la gran mayoría de estudios sectoriales se obvia la identificación de mercados.

Este capítulo presenta *el Índice de Dependencia Importadora (IDI)* como una herramienta útil para la identificación de mercados atractivos para la exportación (Recuadro 3).

Recuadro 3: El Índice de Dependencia Importadora (IDI)

El índice de dependencia importadora (IDI) mide la dependencia hacia las importaciones que un país tiene para satisfacer la demanda interna de un producto. Es, por lo tanto, una herramienta útil para los exportadores mundiales, ya que identifica los mercados más atractivos. El IDI se compone de tres variables:

- *La balanza comercial.* Cuanto más negativa sea, mayor será la dependencia importadora del país. En el caso del cacao, la balanza comercial se calcula obteniendo las exportaciones del país de cada uno de los tres productos analizados (cacao en grano, productos intermedios y chocolate) menos las importaciones correspondientes a los mismos productos.
- *La importancia del producto en las importaciones totales del país.* Este indicador refleja el peso que las importaciones de un producto tienen dentro de las importaciones totales del país. En el caso del cacao, se utiliza el porcentaje que las importaciones de los tres productos analizados (cacao en grano, productos intermedios y chocolate) tienen en relación a las importaciones totales de alimentos del país.
- *La importancia del país en el total de importaciones mundiales del producto.* Este indicador muestra la participación de cada país en las importaciones mundiales de un producto. Para este ejercicio se considera la participación de cada país en las importaciones mundiales de los tres productos de cacao (cacao en grano, productos intermedios y chocolate).

En el presente análisis, para ser considerados como “mercados atractivos” los países deben cumplir tres requisitos:

- La balanza comercial en 2003 debe ser negativa
- El porcentaje de las importaciones del producto en las importaciones totales del país debe estar por encima de la media mundial (es decir, el país debe importar más productos de cacao, con respecto a sus importaciones totales de alimentos, que la media mundial)
- Las importaciones nacionales del producto en el total de importaciones mundiales deben estar por encima de la media mundial (es decir, un país debe importar más productos de cacao, en términos generales, que la media de todos los países)

Con los países que cumplen los tres requisitos se procede al cálculo del IDI, el cual sirve para clasificar a los “mercados atractivos” de acuerdo a su dependencia importadora. El primer paso es la estandarización de las tres variables para los países identificados de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$I_{p,d} = \frac{x_{p,d} - \min(x_{p,d})}{\max(x_{p,d}) - \min(x_{p,d})}$$

donde $I_{p,d}$ es el índice normalizado de cada indicador de dependencia d en un país p ; $x_{p,d}$ corresponde al valor actual del indicador; y \max y \min son los valores máximos y mínimos de la muestra. Los rangos normalizados están entre 0 (menor dependencia) y 1 (mayor dependencia). El valor final del IDI se obtiene a través de la media aritmética de los tres indicadores estandarizados. Los resultados para cada producto del cacao se presentan a continuación.

4.1 Cacao en grano

Las importaciones de cacao en grano crecieron un 20% en valor y un 8% en volumen, entre 2000 y 2003

La demanda de cacao en grano está directamente relacionada con las tendencias del mercado mundial de chocolate

El cacao en grano se produce en países en desarrollo, pero su consumo se concentra en el mundo desarrollado

Las moliendas de cacao crecen a un ritmo más rápido que la demanda del producto final

Entre 2000 y 2003, las importaciones mundiales de cacao en grano crecieron un 20% en valor y un 8% en volumen.⁵⁰ En la actualidad, el producto primario concentra la mayor parte del comercio mundial de cacao.

El cacao en grano es el principal insumo de la gran industria chocolatera mundial, por lo que su demanda está directamente relacionada con las tendencias del mercado de chocolate. En general, la producción de cacao en grano tiene dos grandes consumidores: los mercados de los países desarrollados y las industrias procesadoras de los países productores.

El 65% de la producción mundial de cacao es comercializada internacionalmente. El 35% restante es utilizado, casi en su totalidad, por las industrias procesadoras de cacao de los países productores. En 2003, los principales importadores de cacao en grano fueron Holanda, Estados Unidos, Alemania y Francia.

Por la dificultad que implica determinar el contenido exacto de cacao de los productos elaborados, el consumo aparente de cacao de un país se calcula sumando las moliendas de cacao en grano realizadas en el país y las importaciones netas, equivalentes en grano, de productos de cacao y chocolate (ICCO₂, 2003).⁵¹

Aunque el cacao se produce en países en desarrollo de África, América Latina y Asia, su consumo se concentra en el mundo desarrollado, principalmente en Estados Unidos y países de Europa Occidental.⁵² El clima, las preferencias y los gustos de los consumidores determinan los niveles de consumo de los productos de cacao.

En 2003 se molieron en el mundo 2.9 millones de TM de cacao en grano, 119 mil TM más que en el año 2002 (ICCO₂, 2003).

De acuerdo con The Economist Intelligence Unit, las moliendas crecen a un ritmo más rápido que la demanda del producto final (chocolate) porque los márgenes de ganancia son mayores en la venta de productos elaborados. Por esta razón, las industrias procesadoras intentan maximizar su producción y acceder a nuevos mercados, para lo cual la regularidad en la provisión de materia prima, cacao en grano, se convierte en una de sus prioridades.

La Tabla 16 muestra los mercados atractivos para el cacao en grano y su ranking de acuerdo al IDI para el año 2003.

⁵⁰ Las diferencias de crecimiento entre las importaciones en valor y en volumen reflejan la tendencia creciente de los precios internacionales del cacao.

⁵¹ Según el Convenio Internacional del Cacao, para determinar el equivalente en grano de los productos de cacao se aplican los siguientes factores de conversión: manteca de cacao 1.33; torta de cacao y cacao en polvo 1.18; pasta o licor de cacao y granos descortezados 1.25; y chocolate 0.4.

⁵² Entre octubre de 2001 y septiembre de 2002, el consumo per cápita mundial de cacao en grano fue de 0.53 kg (ICCO, 2003).

Tabla 16: Mercados atractivos para el cacao en grano y ranking de acuerdo al IDI, 2003

Ranking	Mercado	Valor del IDI
1	Holanda	0.858
2	Estados Unidos	0.527
3	Malasia	0.497
4	Turquía	0.346
5	Alemania	0.313
6	Francia	0.230
7	Brasil	0.195
8	Reino Unido	0.160
9	Bélgica	0.133
10	Rusia	0.093
11	Italia	0.088
12	Singapur	0.072
13	España	0.067
14	Canadá	0.055
15	Suiza	0.046
16	Tailandia	0.037
17	Polonia	0.032
18	Austria	0.029

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

De los resultados se puede obtener algunas conclusiones interesantes referentes a la demanda de cacao en grano:

11 de los 18 mercados atractivos para el cacao en grano están en Europa

- El 61% de los mercados atractivos, es decir, 11 de los 18 países, están en Europa. Estos países valoran las características únicas del cacao fino y de aroma, por lo que los exportadores ecuatorianos deberían ampliar su presencia en dichos mercados.

Holanda y Estados Unidos son los mercados más hambrientos por el cacao en grano

- Holanda y Estados Unidos, además de ser los principales procesadores de cacao, se presentan como los mercados más hambrientos por el cacao en grano.
- En los tres primeros mercados atractivos, Holanda, Estados Unidos y Malasia, se encuentran los centros de molienda y tostado más grandes del mundo. Estos países, por lo tanto, requieren grandes cantidades de cacao en grano para proveer eficientemente de elaborados al resto de países de Europa, América y Asia, respectivamente.

Holanda demanda mucho cacao en grano porque es un importante productor y exportador de productos intermedios

- El crecimiento de las importaciones de Holanda, primer mercado atractivo para las exportaciones de cacao en grano, confirma la tendencia creciente del consumo de cacao en el mundo desarrollado, ya que este país es el principal centro de distribución de procesados de cacao hacia el resto de Europa.

Malasia ha pasado de ser proveedor de materia prima a importante exportador de productos intermedios

En sólo tres años, Turquía ha desplazado a Alemania del cuarto lugar del ranking de mercados atractivos

Brasil es el único país de América Latina identificado como un mercado atractivo para el cacao en grano

Los 18 países catalogados como mercados atractivos para el cacao en grano abarcan el 88% de las importaciones del producto

- Los grandes requerimientos de cacao en grano de Holanda tienen relación directa con su elevada capacidad procesadora y exportadora de productos intermedios.⁵³
- El consumo per cápita de cacao en grano en Estados Unidos, segundo en el ranking del IDI, es creciente. Este país procesa el 25% de la producción mundial de cacao, sin embargo, el crecimiento de sus molineras ha disminuido desde el año 2000.⁵⁴
- Malasia, tercero en el ranking, ha pasado de ser un importante proveedor de materia prima a uno de los mayores exportadores de productos intermedios de cacao, especialmente manteca. La demanda de cacao en grano de Malasia se incrementó a partir de 2002, gracias a la implementación de dos nuevas plantas procesadoras (Gooding, 2005)
- En solo tres años, Turquía ha desplazado a Alemania del cuarto lugar del ranking de mercados atractivos para el cacao en grano. Esto se debe a que en la actualidad, la industria de productos de cacao y chocolate es uno de los sectores de alimentos con mayor potencial en Turquía (Sirtioglu, 2005).
- Holanda, Alemania, Francia, Reino Unido, Bélgica, Italia, Suiza y Austria, países de Europa Occidental que consumen grandes cantidades de chocolate y exportan el 64% del chocolate del mundo, requieren una provisión constante de cacao en grano y procesados.
- Brasil, único país en América Latina identificado como mercado atractivo para el cacao en grano, ha desarrollado con tal éxito su industria de productos intermedios, chocolate y alimentos, que su importante producción de cacao no alcanza para satisfacer su consumo interno.⁵⁵
- El ranking del IDI para el cacao en grano confirma que los centros de procesamiento de cacao se ubican cerca de los mayores consumidores de chocolate y productos intermedios.

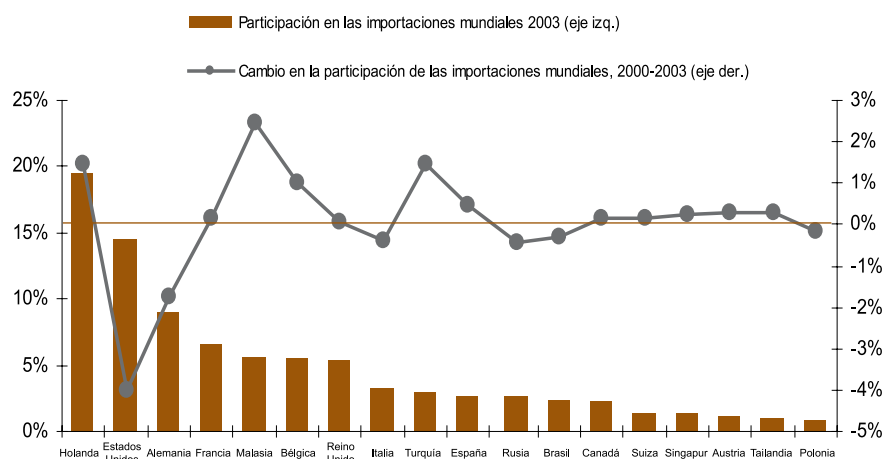
Aunque las importaciones mundiales de cacao en grano no están tan concentradas como sus exportaciones, los 18 países considerados como mercados atractivos abarcan el 88% de las importaciones mundiales del producto (Gráfico 18). Los principales importadores son Holanda, que concentra el 20%, Estados Unidos con el 15% y Alemania con el 9%.

⁵³ "El principal centro de molinera de grano y elaboración de pasta de cacao en el mundo ha sido, históricamente, Holanda (Países Bajos), donde se inventaron, a fines del siglo XIX, varios procesos industriales, como la alcalinización y el prensado (...)" (Millán, A., 2003, pág.19).

⁵⁴ Estados Unidos ocupa el segundo lugar en molineras de cacao. Entre octubre de 2003 y septiembre de 2004, en este país se molieron 410,000 TM de cacao en grano (ICCO, 2003).

⁵⁵ En el año 2003, según datos de la FAO, Brasil produjo 169,602 TM de cacao en grano, ocupando el quinto lugar en el ranking mundial de productores.

Gráfico 18: Participación en las importaciones mundiales de cacao en grano y cambio de los mercados atractivos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Entre 2000 y 2003, Holanda incrementó en 1.5 puntos su participación en las importaciones mundiales de cacao en grano

Entre 2000 y 2003, Holanda incrementó en 1.5 puntos su participación en las importaciones mundiales de cacao en grano, quitándole el primer lugar a Estados Unidos, que en el año 2000 fue el principal productor de cacao molido (Millán, A., 2003). Actualmente, el consumo aparente de cacao de Estados Unidos está dado más por la importación de chocolate que por la de cacao en grano para procesar. Esto se debe a que multinacionales de origen estadounidense, como Carguill y ADM, con el fin de reducir sus costos, han decidido procesar una buena parte del cacao en grano en los países de origen.⁵⁶

Con el afán de desarrollar su industria procesadora, Malasia ha incrementado sus importaciones de cacao en grano

Malasia es el país que presenta el mayor incremento en su participación de mercado (2,5% entre 2000 y 2003), lo que se debe, en gran parte, a los esfuerzos del *Malaysian Cocoa Board* por desarrollar la industria procesadora de cacao e insertarla en el mercado global.⁵⁷

Según el Sistema de Inteligencia de Mercados de Colombia (2002), en la última década, Malasia alcanzó un alto nivel de producción de elaborados de cacao, los mismos que en la actualidad ocupan un lugar importante en la industria confitera europea.

Entre 2000 y 2003, los 18 países catalogados como mercados atractivos para el cacao en grano aumentaron sus importaciones

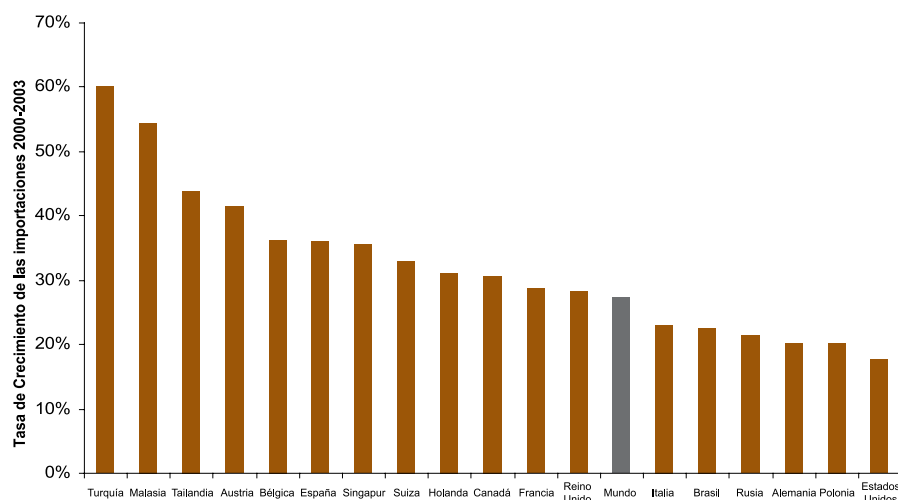
Los 18 países identificados como mercados atractivos para el cacao en grano incrementaron significativamente sus importaciones durante el período 2000-2003. Las importaciones de doce de estos países crecieron a una tasa superior a la media mundial (27.3%).

⁵⁶ Este es el caso de Costa de Marfil, donde se instalaron varias plantas de procesamiento a partir del año 2001, cuando se liberalizó la comercialización interna de cacao (ICCO, 2003).

⁵⁷ El *Malaysian Cocoa Board* es una agencia de desarrollo e investigación que pertenece al Ministerio de Plantaciones, Industrias y *Commodities* del Gobierno de Malasia.

Estados Unidos es, entre los mercados atractivos, el que registró el menor incremento en sus importaciones de cacao en grano. Éstas crecieron a una tasa anual del 17.8%, inferior a la media mundial y al promedio de todos los mercados atractivos (28.2%) (Gráfico 19).

Gráfico 19: Crecimiento anual de las importaciones de cacao en grano en los mercados atractivos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

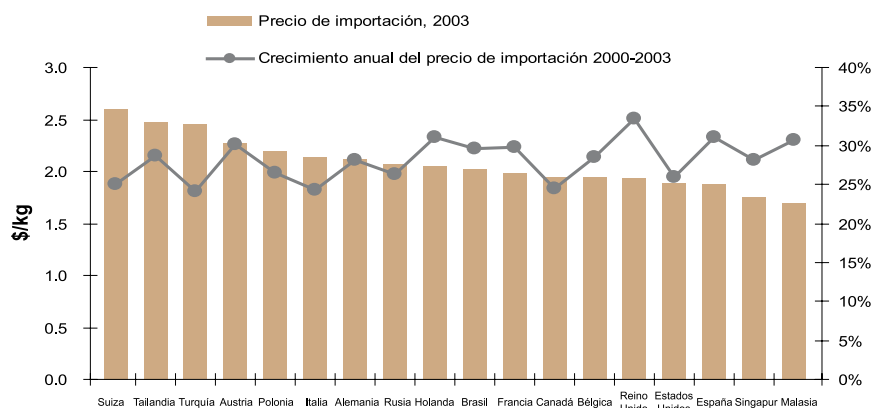
Las importaciones de cacao en grano de Turquía, en tres años, pasaron de \$36 millones a \$148 millones

Turquía, en cambio, presenta la mayor tasa de crecimiento en sus importaciones de cacao en grano, al pasar de \$36 millones en 2000 a \$148 millones en 2003. Dado que el consumo de productos de chocolate es cada vez mayor en este país, las plantas de producción se han modernizado y se han propuesto planes para atraer nuevas inversiones al sector.⁵⁸

Si bien los mercados atractivos son aquellos que mayor capacidad de demanda tienen, es importante clasificarlos según el precio que pagan por el producto. El Gráfico 20 muestra los precios de importación del cacao en grano en los mercados atractivos y su evolución durante el período 2000-2003.

⁵⁸ Según el portal de información de negocios de Turquía, en el sector de alimentos, las industrias de chocolate y productos de cacao son las que mayores progresos han presentado desde la década de los 80.

Gráfico 20: Precios de importación de cacao en grano en los mercados atractivos y su variación anual, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Analizando los precios de importación del cacao en grano en los mercados atractivos se puede obtener algunas observaciones:

Entre 2000 y 2003, los precios de importación del cacao en grano crecieron en todos los mercados atractivos

- Entre 2000 y 2003, los precios de importación del cacao en grano crecieron en todos los mercados atractivos a tasas mayores al 24% anual.

- Los mayores incrementos se observan en países de la Unión Europea como Reino Unido, Holanda, España y Austria, donde los precios de importación crecieron por encima del 30% anual.

Suiza es el país que más paga por el cacao en grano, mientras que en Estados Unidos los precios de importación son bajos

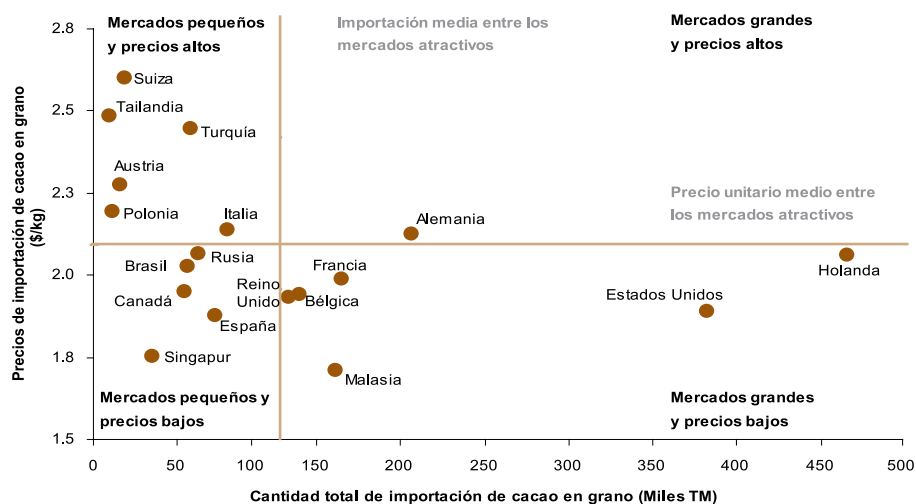
- Suiza es el país que más paga por el cacao en grano en el mundo (\$2,60 por kg). Esto se debe a que en este país se produce la mayor parte del chocolate fino del mundo y, por lo tanto, existe una alta disposición a pagar por cacao de buena calidad.

- Al contrario, Estados Unidos es uno de los mercados que menos paga por el cacao en grano (\$1,89 por kg). La mayoría de importadores de Estados Unidos no están dispuestos a pagar precios elevados por cacao en grano de alta calidad (Siegel, P. & Alwang, J., 2004).

La combinación de indicadores de demanda y precios permite establecer cuáles son los mercados que presentan un mayor potencial para el acceso de cacao en grano (Gráfico 21). Claro que los mercados interesantes no solo se limitan a éstos; otros elementos como proximidad geográfica, acuerdos preferenciales y barreras técnicas de entrada también deben ser tomados en cuenta. Sin embargo, el análisis es útil para que los empresarios

ecuatorianos identifiquen los mercados atractivos para el cacao en grano en base a dos factores clave: demanda y precio.

Gráfico 21: Posicionamiento de los mercados atractivos en base a la cantidad y precio de sus importaciones de cacao en grano, 2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Alemania es el mercado más interesante para el cacao en grano: su demanda es elevada y sus precios son altos

Por combinar demanda elevada y precios altos, Alemania se presenta como el mercado atractivo más interesante para la exportación de cacao en grano. La industria chocolatera y procesadora alemana es la principal abastecedora del importante mercado francés.

Suiza y Austria, destinos donde las cualidades del cacao ecuatoriano son reconocidas, pagan precios altos pero su demanda es limitada.

Estados Unidos y Holanda importan mucho cacao en grano pero a precios bajos

Por su parte, los principales importadores de cacao en grano, Estados Unidos y Holanda, no pagan precios altos debido a que son los grandes copiadores de cacao en el mundo.

Por último, países como Rusia, Brasil, Canadá, España y Singapur, que se consideran pequeños porque sus importaciones no superan la media de los mercados atractivos (123,000 TM), pagan, además, precios inferiores al promedio de los países analizados (\$2.08 por kg).

En lo referente al posicionamiento del cacao en grano del Ecuador en los mercados atractivos, la Tabla 17 muestra la situación en 2003.

Tabla 17: Presencia del Ecuador en los mercados atractivos de cacao en grano, 2003

Destino	Exportaciones (miles \$)	Porcentaje en el total de exportaciones de cacao en grano	Participación de mercado (%)
Alemania	29,695	26.14	6.59
Austria	No exporta	0.00	0.00
Bélgica	No exporta	0.00	0.00
Brasil	No exporta	0.00	0.00
Canadá	No exporta	0.00	0.00
España	1,756.84	1.55	1.30
Estados Unidos	40,223.58	35.41	5.50
Francia	5,708	5.02	1.71
Holanda	12,699	11.18	1.30
Italia	7,316	6.44	4.41
Malasia	No exporta	0.00	0.00
Polonia	No exporta	0.00	0.00
Reino Unido	391.58	0.34	0.15
Rusia	No exporta	0.00	0.00
Singapur	No exporta	0.00	0.00
Suiza	439.47	0.39	0.63
Tailandia	No exporta	0.00	0.00
Turquía	114.56	0.10	0.08

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Las importaciones del cacao fino y de aroma del Ecuador son muy inferiores a las del cacao *Forastero* de África Subsahariana

El cacao fino y de aroma ecuatoriano, utilizado en la elaboración de chocolates de alta calidad, es muy apreciado en el mercado internacional. Sin embargo, sus importaciones son marginales en comparación a las del cacao *Forastero* producido en los países de África Subsahariana.

Más del 86% del cacao en grano del Ecuador se exporta a los mercados atractivos

Según se puede observar, más del 86% de las exportaciones ecuatorianas de cacao en grano se dirigen a los países identificados como mercados atractivos. Sin embargo, existe una alta concentración en los destinos, pues Estados Unidos y Alemania abarcan el 51% de las exportaciones nacionales de cacao en grano, lo que hace que su volatilidad en el mercado internacional sea aún mayor. Por lo tanto, y aunque no existe un competidor que represente una amenaza para la demanda especializada del cacao ecuatoriano, es imprescindible diversificar aún más sus mercados de destino.

Las exportaciones de cacao en grano del Ecuador deberían enfocarse en mercados que paguen precios altos

De acuerdo con el Sistema de Inteligencia de Mercados (2004), en Estados Unidos el cacao del Ecuador tiene una cotización mayor al de Indonesia. Sin embargo, la mayoría de las veces el precio pagado no refleja las diferencias de calidad existentes entre los productos. Por esta razón, las exportaciones ecuatorianas deberían enfocarse más en mercados como Suiza o Alemania, que por su cultura chocolatera saben reconocer las

características específicas del cacao ecuatoriano y pagan, por lo tanto, precios altos.

El mejoramiento de los estándares de vida y el incremento de las preferencias por productos de chocolate de alta calidad han producido un aumento en la demanda mundial de cacao fino y de aroma (ICCO₃, 2003). Este mercado, por lo tanto, constituye una oportunidad que no se debe desaprovechar.

Aprovechando el aumento en la demanda de cacao fino y de aroma, se debe promover las exportaciones de cacao Arriba

En este sentido, los exportadores ecuatorianos deben promover las exportaciones del cacao *Arriba* para poder asegurar a los productores de chocolate de alta calidad una oferta constante de cacao fino y de aroma. Es necesario, por lo tanto, reorientar la producción nacional hacia esta variedad de cacao, altamente valorada en la mayoría de mercados atractivos.

Para que las características únicas del cacao ecuatoriano sean bien reconocidas internacionalmente y el producto nacional aumente su presencia en los mercados atractivos, los exportadores deben realizar un trabajo conjunto.

4.2 Productos intermedios

Los productos intermedios tienen otros usos aparte de la elaboración de chocolate

Dentro de las importaciones mundiales de productos intermedios, la manteca de cacao, el cacao en polvo y la pasta de cacao tienen una participación del 41%, 32% y 26%, respectivamente. Estos tres productos se utilizan en la elaboración de chocolate, pero los dos primeros también son requeridos por las industrias farmacéutica, de alimentos, de bebidas y de cosméticos.

La demanda de manteca de cacao se concentra en los países desarrollados

La demanda de manteca de cacao, que se ha incrementado drásticamente en los últimos años, se concentra principalmente en países desarrollados. Esto se debe a que la manteca de cacao, cuya cantidad y dureza definen la calidad del producto final, es un insumo importante de la industria chocolatera, centrada en esos países.

La Tabla 18 muestra los mercados atractivos para los productos intermedios de cacao de acuerdo al ranking del IDI para el año 2003.

Estados Unidos es el primer mercado atractivo para los productos intermedios de cacao

- El principal mercado atractivo para los productos intermedios de cacao es Estados Unidos. En ese país se encuentran tres de las mayores empresas productoras de chocolate alimentario del mundo: M&M/Mars, Hershey Foods y Kraft, las mismas que requieren una provisión constante de productos intermedios para la elaboración de chocolate y otros alimentos.⁵⁹

⁵⁹ Estas tres empresas producen el 43% del chocolate alimentario del mundo, es decir, el chocolate que se ofrece al consumidor final (INFOCOMM-UNCTAD, 2004).

Tabla 18: Mercados atractivos para los productos intermedios y ranking de acuerdo al IDI, 2003

Ranking	Mercado	Valor del IDI
1	Estados Unidos	0.682
2	Alemania	0.442
3	Bélgica	0.414
4	Argentina	0.372
5	Francia	0.338
6	Polonia	0.245
7	Canadá	0.199
8	Australia	0.188
9	Ucrania	0.150
10	Rusia	0.143
11	Suiza	0.101
12	Hungría	0.063
13	Finlandia	0.039
14	Israel	0.034
15	Suecia	0.024
16	Filipinas	0.015
17	Grecia	0.013

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Alemania es uno de los mayores importadores de manteca de cacao y cacao en polvo

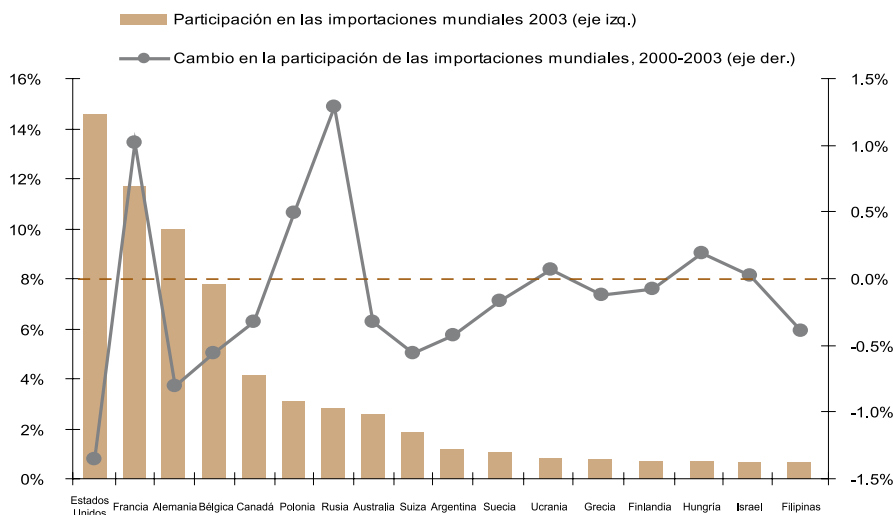
- Según información del *Current Industrial Report Confectionery* (2005) del Departamento de Comercio de Estados Unidos, el 38% de los insumos de la industria de confitería de ese país corresponde a productos de cacao.
- Alemania, segundo mercado atractivo para los productos intermedios, es uno de los mayores importadores de manteca de cacao y cacao en polvo. Este país tiene una sólida tradición de consumo y elaboración de chocolate y es el mayor abastecedor de preparados de chocolate de Francia, Reino Unido, Holanda, Austria y Bélgica.⁶⁰
- Alemania, Bélgica y Francia, que se encuentran entre los cinco primeros mercados atractivos, concentran el 30% de la demanda mundial de productos intermedios y son, al mismo tiempo, sus principales exportadores.

Los mercados atractivos concentran el 65% de las importaciones mundiales de productos intermedios

El mercado de productos intermedios está menos concentrado que el de cacao en grano. Los países identificados como mercados atractivos abarcan el 65% de las importaciones mundiales de productos intermedios (Gráfico 22).

⁶⁰ De acuerdo con el Sistema de Inteligencia de Mercados del Ministerio de Agricultura de Colombia (2002), a partir de los años sesenta el chocolate es considerado un bien permanente dentro de la canasta básica de las familias alemanas.

Gráfico 22: Participación en las importaciones mundiales de productos intermedios y cambio de los mercados atractivos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Estados Unidos es el principal consumidor de productos intermedios

Estados Unidos es el principal consumidor de productos intermedios, concentrando el 15% de las importaciones mundiales. Le siguen Francia con el 12% y Alemania con el 10%. Estos dos últimos son, a su vez, los principales exportadores de manteca de cacao al interior de la Unión Europea.

Recuadro 4: Consumo de manteca de cacao en la Unión Europea

En el año 2000, los miembros de la Unión Europea aprobaron la Directiva 2000/36, que autoriza la utilización de grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao en la preparación de algunos tipos de chocolate en países como Alemania, Francia, Holanda, Bélgica, Luxemburgo, Italia, España y Grecia.

Las grasas que se pueden utilizar son el *sebo de Borneo*, aceite de palma, sal, *shea*, *kokum gurgi* y *hueso de mango*, hasta un máximo del 5% del peso del producto final.

El objetivo de esta autorización es permitir que los fabricantes de chocolate reduzcan sus costos de producción, puesto que la manteca de cacao es un insumo muy caro.

Aunque es difícil cuantificar los efectos de esta decisión, aplicada desde agosto de 2003, según estimaciones de ICCO, ésta tendría efectos negativos a largo plazo en la producción y el consumo de cacao en grano y manteca de cacao.

Fuente: Economic effects of the EU chocolate directive y estimaciones de ICCO
Elaboración: UTEPI

Los países desarrollados concentran el 45% de las importaciones mundiales de productos intermedios

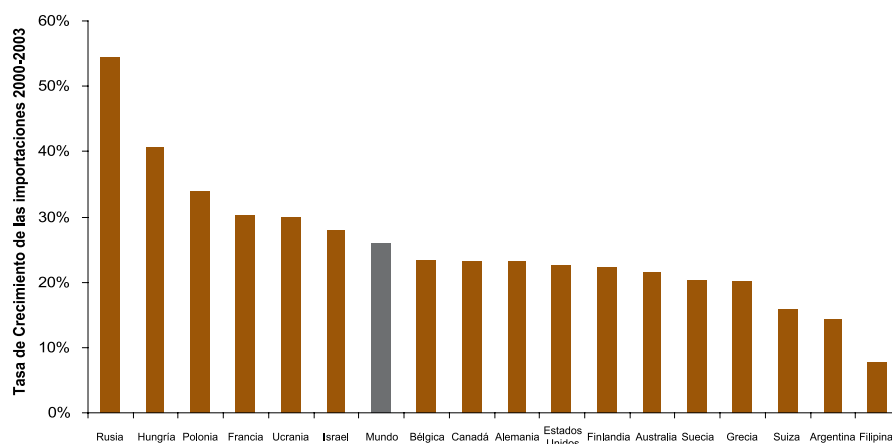
Algunos países de Europa del Este han aumentado su peso en las importaciones de productos intermedios

Los países desarrollados, principales exportadores de chocolate, concentran el 45% de las importaciones de productos intermedios.

Mientras algunos mercados importantes como Estados Unidos y Alemania han perdido presencia en las importaciones mundiales de productos intermedios entre 2000 y 2003, países de Europa del Este, como Polonia, Rusia, Ucrania y Hungría, han aumentado su participación en 0.5 puntos, en promedio. Esto confirma lo expuesto por Kox, H., (2002), quien sugirió que la distribución geográfica de la demanda mundial de productos intermedios podría estar cambiando debido al crecimiento de las importaciones en regiones como América Latina y Europa del Este.

En el Gráfico 23 se observa que la mayoría de países que durante el período 2000-2003 aumentaron sus importaciones de productos intermedios a una tasa superior a la media mundial, pertenecen a economías sin mayor tradición en la importación de productos intermedios ni en el consumo de chocolate.

Gráfico 23: Crecimiento anual de las importaciones de productos intermedios en los mercados atractivos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

El crecimiento de las importaciones de productos intermedios en Rusia, Hungría, Polonia y Ucrania se debe a que, en los últimos años, sus industrias chocolateras y de alimentos han incrementado su producción para abastecer al mercado interno (Kox, H., 2002).

Las importaciones rusas de productos intermedios pasaron de \$37 millones a \$135 millones, entre 2000 y 2003

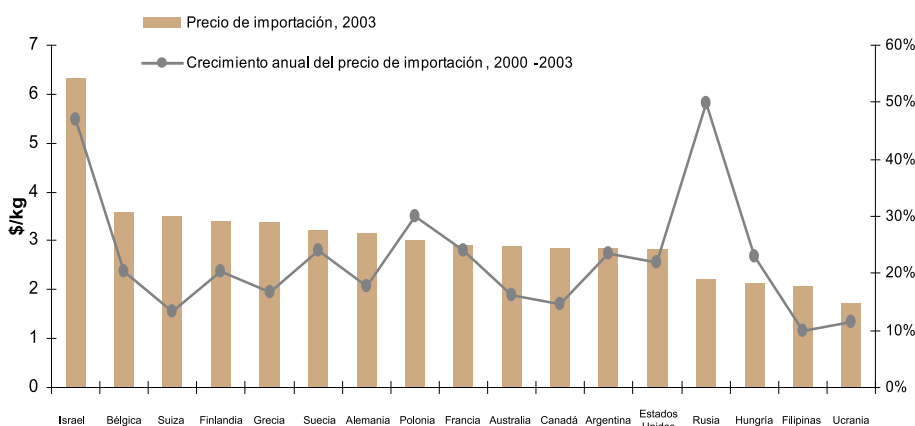
En el caso específico de Rusia, sus importaciones pasaron de \$37 millones en 2000 a \$135 millones en 2003, aumento que se debe al éxito con que la industria local ha introducido nuevas presentaciones de chocolate (ICCO₂, 2003).

Las importaciones de productos intermedios de Estados Unidos han crecido más lento que el promedio mundial

En Estados Unidos, por el contrario, las importaciones de productos intermedios muestran un crecimiento más lento que la media mundial.

Como ya se ha dicho, el precio de importación es una segunda dimensión para identificar mercados atractivos. El Gráfico 24 muestra los precios de importación de productos intermedios en los mercados atractivos en el año 2003 y su evolución en el período 2000-2003.

Gráfico 24: Precios de importación de productos intermedios en los mercados atractivos y su variación anual, 2000-2003⁶¹



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Entre 2000 y 2003, los precios de importación de productos intermedios crecieron en todos los mercados atractivos

Según se puede observar, entre 2000 y 2003 los precios de importación de productos intermedios crecieron en todos los mercados atractivos.

El crecimiento de casi el 50% anual registrado en Rusia, el mayor entre los mercados atractivos, responde al auge de la industria chocolatera de ese país, que ha incrementado drásticamente su producción desde 1998 (ICCO₂, 2003).

Bélgica y Suiza son los mercados que pagan los mayores precios por los productos intermedios

Bélgica y Suiza son los mercados que pagan los mayores precios por los productos intermedios de cacao. Según la Unión de Fabricantes Suizos de Chocolate, Chocosuisse (2001), las grandes empresas chocolateras suizas como Lindt, Nestlé's, Peter's Chocolate Company y Valrhona, están dispuestas a pagar precios elevados por la manteca de cacao y el cacao en polvo que requieren para mantener la alta calidad de sus productos.

En Europa se paga precios más altos que en Estados Unidos por los productos intermedios

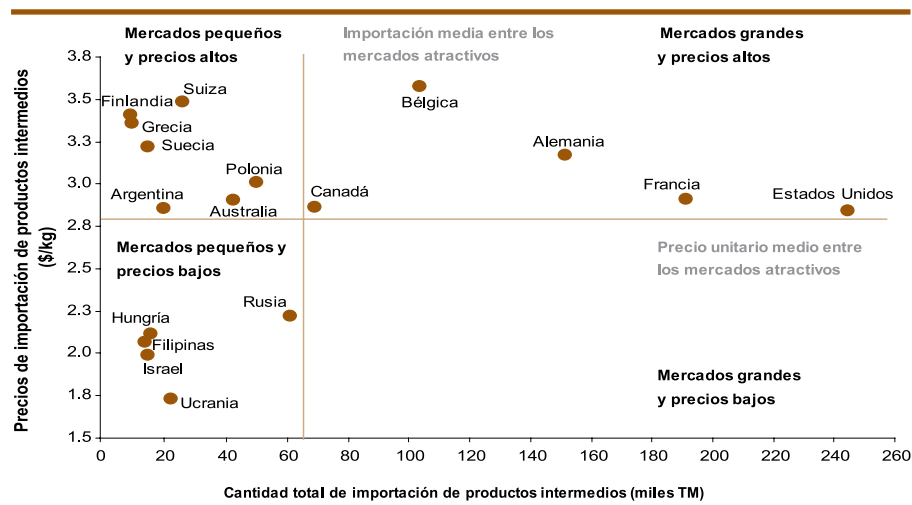
En Europa, donde la industria chocolatera elabora productos con un alto contenido de cacao para satisfacer las exigencias del consumidor, los precios que se pagan por los productos intermedios son mayores que en

⁶¹ Israel no es tomado en cuenta en el análisis porque: i) no reporta cantidades para todos los años del período 2000-2003 y ii) durante el mismo período, las importaciones en dólares no varían pero en toneladas métricas se triplican, lo que genera dudas.

Estados Unidos, donde se elabora chocolate con sabores adicionales y se utiliza cacao de menor calidad.⁶²

Al igual que en el análisis del cacao en grano, la combinación de indicadores de demanda y precio permite establecer cuáles son los mercados atractivos que se muestran como los más interesantes para el acceso de los productos intermedios (Gráfico 25).

Gráfico 25: Posicionamiento de los mercados atractivos en base a la cantidad y precio de sus importaciones de productos intermedios, 2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Cinco países, europeos y norteamericanos, combinan precios altos y grandes volúmenes de importación

Tres países europeos (Alemania, Bélgica y Francia) y dos norteamericanos (Estados Unidos y Canadá) aparecen como los mercados más interesantes para los productos intermedios, pues pagan precios altos y sus volúmenes de importación son grandes.

Los tres primeros, por ser importantes exportadores de chocolate, requieren importar grandes cantidades de productos intermedios.

Mientras que en Estados Unidos, pese a existir una gran industria procesadora de cacao, los requerimientos de productos intermedios de su industria chocolatera son tan diversos que no pueden ser abastecidos por la industria local.

El auge del chocolate en Canadá ha provocado el aumento de la demanda de productos intermedios

Por último, el auge de la demanda y oferta de chocolate en Canadá ha provocado el aumento de la demanda de pasta, polvo y manteca de cacao (Millán, A., 2003).

El resto de países identificados como mercados atractivos para los productos intermedios no se muestran tan interesantes como estos cinco, pues tienen

⁶² El consumo europeo de chocolate se ha concentrado en barras de chocolate sin ingredientes adicionales (Datamonitor's report, 2003).

Otros mercados atractivos no son tan interesantes ya que sus precios son bajos o su demanda es limitada

una demanda limitada o sus precios de importación son bajos.

En la Tabla 19 se analiza la presencia de los productos intermedios del Ecuador en los mercados atractivos y se establece una comparación con el caso más exitoso en América Latina: Brasil.

Tabla 19: Presencia de Ecuador y Brasil en los mercados atractivos de productos intermedios, 2003

Origen	Ecuador			Brasil		
	Exportaciones (miles \$)	Porcentaje en el total de exportaciones de productos intermedios	Participación de mercado (%)	Exportaciones (miles \$)	Porcentaje en el total de exportaciones de productos intermedios	Participación de mercado (%)
Alemania	1,373.70	3.35	0.29	No exporta	No exporta	0.00
Argentina	402.02	0.98	0.69	51,480.51	23.91	88.71
Australia	751.10	1.83	0.62	30.15	0.01	0.02
Bélgica	No exporta	No exporta	0.00	356.39	0.17	0.10
Canadá	No exporta	No exporta	0.00	15,506.89	7.20	7.93
Estados Unidos	13,514.88	32.95	1.95	86,752.57	40.29	12.50
Filipinas	No exporta	No exporta	0.00	No exporta	No exporta	0.00
Finlandia	No exporta	No exporta	0.00	No exporta	No exporta	0.00
Francia	3,975.83	9.69	0.71	7,001.92	3.25	1.26
Grecia	123.72	0.30	0.34	No exporta	No exporta	0.00
Hungría	No exporta	No exporta	0.00	No exporta	No exporta	0.00
Israel	No exporta	No exporta	0.00	No exporta	No exporta	0.00
Polonia	No exporta	No exporta	0.00	355.62	0.17	0.24
Rusia	730.25	1.78	0.54	167.48	0.08	0.12
Suecia	No exporta	No exporta	0.00	No exporta	No exporta	0.00
Suiza	No exporta	No exporta	0.00	No exporta	No exporta	0.00
Ucrania	139.52	0.34	0.36	369.05	0.17	0.95

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

El mercado de productos intermedios presenta un panorama favorable para el Ecuador

El mercado de productos intermedios presenta un panorama favorable para el Ecuador, pues, a partir de 2004, los importadores mundiales muestran una mayor disposición para adquirir productos ecuatorianos. Esto se debe a que el procesamiento del cacao en los países consumidores es más costoso (Delgado Flor, A., 2005).

Las exportaciones de productos intermedios del Ecuador, sin embargo, tienen muy concentrados sus mercados de destino, ya que el 33% de éstas se dirigen a Estados Unidos.

Ecuador, a diferencia de Brasil, tiene concentrados sus mercados de destino de productos intermedios

Por eso es interesante observar el caso de Brasil, que, además de haber captado el 13% del mercado estadounidense, intenta posicionarse en otros destinos como Canadá, Bélgica y Polonia, donde los productos intermedios del Ecuador aún no llegan.

Brasil, además, ha aprovechado con éxito el acuerdo comercial del MERCOSUR, pues se ha convertido en el principal proveedor de manteca de cacao de la industria chocolatera argentina.

Sólo el 19% de las exportaciones ecuatorianas de cacao corresponden a productos intermedios

Por otro lado, las estructuras exportadoras de Ecuador y Brasil son muy distintas entre sí. El 63% de las exportaciones brasileras de cacao corresponden a productos intermedios, mientras que en Ecuador este valor es solo del 19%.

Brasil, por lo tanto, ha dado prioridad al procesamiento del cacao y con esto ha logrado reducir los riesgos propios de la exportación de productos sin valor agregado.

4.3 Chocolate

La demanda de chocolate ha crecido de manera constante en los últimos años

En los últimos años, la cantidad demandada de chocolate ha crecido de manera constante. En parte, eso se debe a que en los grandes mercados, Europa Occidental y Estados Unidos, el consumo de este producto continúa aumentando (The Economist Intelligence Unit, 2004).

El incremento de los ingresos y la caída de los precios han fomentado el crecimiento del consumo

Este incremento es el resultado de un aumento en los ingresos y una caída en los precios de venta, que, a su vez, responde a factores como: disminución de aranceles, mejora en los métodos de transporte, modernización de las técnicas de promoción y diversificación de los productos de chocolate (Gray, A., 2001).

Por otro lado, el consumo de chocolate también ha aumentado en nuevos mercados, donde se lo considera un producto de “impulso”, es decir, que su compra no es programada (Agell, O., 2003). Por esta razón, las empresas productoras y distribuidoras de chocolate han empezado a utilizar nuevos ingredientes y han introducido distintas presentaciones al mercado, para que el consumidor adquiera estos productos con mayor frecuencia.

El consumo de chocolate en los países desarrollados es bastante más alto que en los países en desarrollo

En términos generales, los países desarrollados tienen niveles de consumo de chocolate bastante más altos que los países menos desarrollados.

Los mercados atractivos para el chocolate y su posicionamiento en el ranking del IDI se muestran en la Tabla 20.

Estados Unidos es el primer mercado atractivo para el chocolate

- Estados Unidos es el primer mercado atractivo para el chocolate. Este país, por lo tanto, además de ser un importante productor y exportador, es un gran consumidor de chocolate.
- Según la *International Confectionery Association*, en 2002 el consumo per cápita de chocolate en Estados Unidos fue de 5.26 kg, cifra apenas menor a la media de los 20 principales consumidores de chocolate (6.27 kg por habitante).

Tabla 20: Mercados atractivos para el chocolate y ranking de acuerdo al IDI, 2003

Ranking	Mercado	Valor del IDI
1	Estados Unidos	0.683
2	Francia	0.655
3	Reino Unido	0.403
4	República Checa	0.371
5	Noruega	0.277
6	Hungría	0.259
7	Suecia	0.190
8	Dinamarca	0.154
9	Portugal	0.135
10	Grecia	0.121
11	Finlandia	0.103
12	Arabia Saudita	0.094
13	Rusia	0.085

Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Nueve de los trece mercados atractivos para el chocolate están en Europa

- Nueve de los trece países que han sido identificados como mercados atractivos se encuentran en Europa. En éstos, el sector del chocolate es considerado el más importante dentro de la gran industria de la confitería.
- El consumo per cápita de chocolate en Europa muestra posibilidades de crecimiento en los próximos años, principalmente en países de Europa del Este, como Rusia.
- Según *L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie* de Francia, en 2002 el consumo per cápita de chocolate en ese país, segundo mercado atractivo, fue de 6.88 kg, enfocado principalmente en bombones de chocolate y barras rellenas y puras.

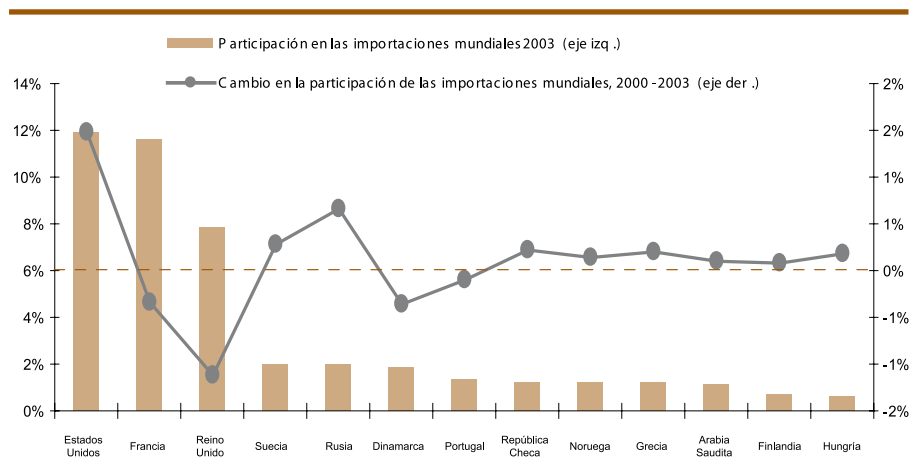
La integración comercial en la Unión Europea ha impulsado la demanda de productos de chocolate

- La integración comercial en la Unión Europea parece haber impulsado la demanda de productos de chocolate, pues la homologación de trámites de importación y requerimientos técnicos ha permitido que cada país satisfaga sus requerimientos de manera más fácil.

El mercado mundial de chocolate está menos concentrado que los de cacao en grano y productos intermedios

El mercado mundial de chocolate está menos concentrado que los de cacao en grano y productos intermedios. Los trece países considerados como mercados atractivos abarcan el 45% de las importaciones mundiales de productos de chocolate (Gráfico 26).

Gráfico 26: Participación en las importaciones mundiales de chocolate y cambio de los mercados atractivos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Estados Unidos y Francia abarcan, cada uno, el 12% de las importaciones mundiales de chocolate

Estados Unidos y Francia abarcan, cada uno, el 12% del mercado mundial de chocolate. Sin embargo, estos dos países tienen patrones de consumo muy distintos, pues, según la *Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers* de Francia, el consumidor estadounidense prefiere el chocolate con leche con textura granulosa, mientras que en Francia el chocolate preferido es el bombón cremoso.⁶³

El reconocimiento de las preferencias de los consumidores, por lo tanto, es fundamental para poder insertarse en un mercado tan amplio como el del chocolate.

Los mayores importadores de chocolate no presentan grandes variaciones en su participación de mercado

Por otro lado, puesto que no existen grandes variaciones en la participación de mercado de los mayores importadores de chocolate, se puede afirmar que este mercado tiene una estructura estable y que su crecimiento está determinado por los mercados maduros como Estados Unidos, Francia y Reino Unido.

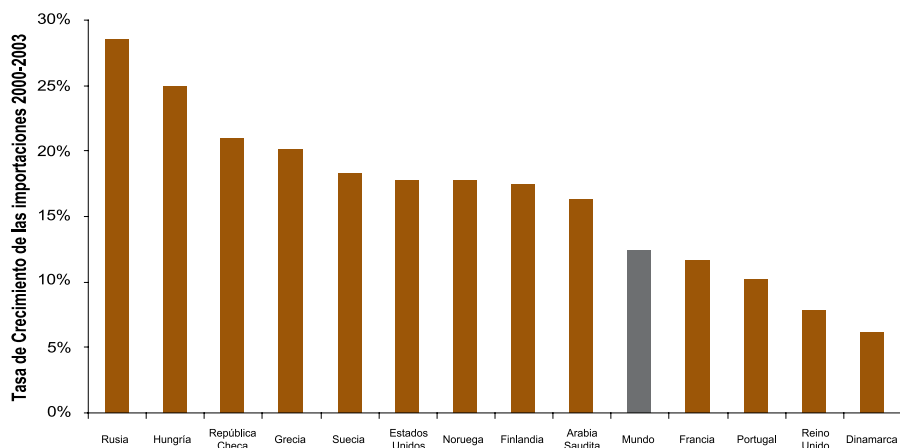
El Gráfico 27 muestra las tasas de crecimiento de las importaciones de chocolate de los países identificados como mercados atractivos, durante el período 2000-2003.

Las importaciones de chocolate de algunos países de Europa del Este han mostrado crecimientos significativos

En nueve de los trece mercados atractivos las tasas de crecimiento de las importaciones de chocolate son mayores a la media mundial, destacando los casos de Rusia, Hungría y República Checa. En los próximos años, por lo tanto, la industria de chocolate deberá enfocarse a los mercados de Europa del Este, cuyos patrones de consumo están evolucionando (Rabobank, 2004).

⁶³ "El chocolate de alta calidad contiene un porcentaje relativamente alto de cacao (más de 70%), sin embargo, la mayoría de las barras de chocolate populares en Reino Unido y Estados Unidos contienen solamente un 20%" (Make Trade Fair, 2002, p.23).

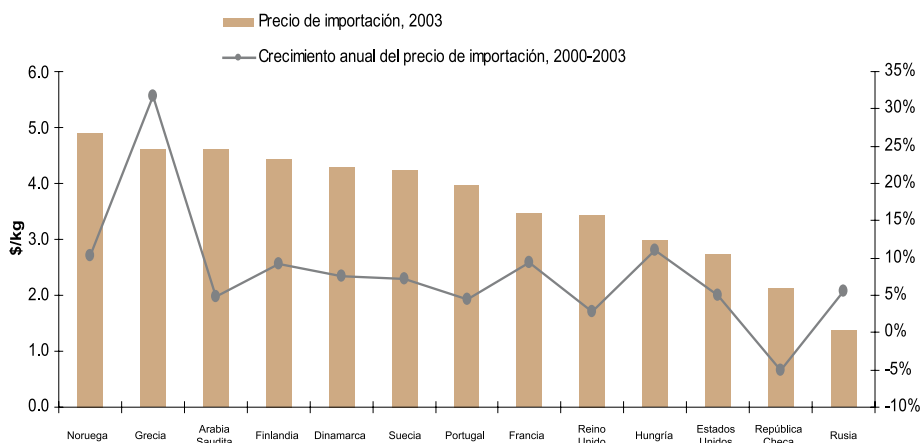
Gráfico 27: Crecimiento anual de las importaciones de chocolate en los mercados atractivos, 2000-2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

El Gráfico 28 muestra los valores unitarios de importación de chocolate en los mercados atractivos para el año 2003 y su evolución durante el período 2000-2003.

Gráfico 28: Precios de importación de chocolate y su crecimiento anual para los mercados atractivos, 2000-2003



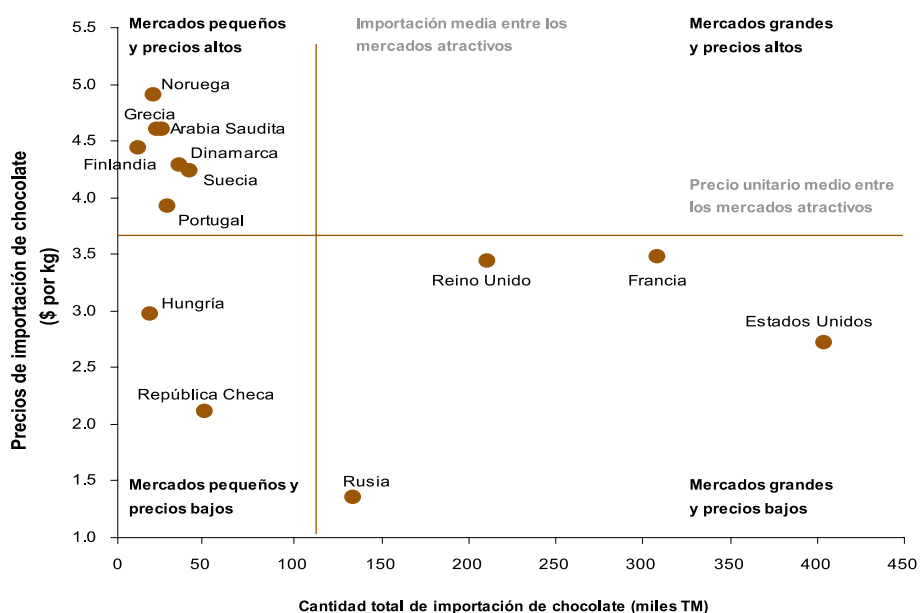
Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Grecia, Noruega y Hungría muestran los mayores incrementos en sus precios de importación de chocolate

- Los mayores crecimientos en los precios de importación se observan en países que no son consumidores tradicionales de chocolate, como Grecia, Noruega y Hungría.
- Después de Rusia y República Checa, Estados Unidos es el mercado que menos paga por el chocolate que importa (\$2.72 por kg). Es decir, la mayor parte del producto que entra a este país es de calidad media, no tiene características especiales y probablemente se destina al consumo masivo.

De la misma manera que en el análisis del cacao en grano y los productos intermedios, la combinación de indicadores de demanda y precios permite evaluar el potencial de acceso para el chocolate en los países identificados como mercados atractivos (Gráfico 29).

Gráfico 29: Posicionamiento de los mercados atractivos en base a la cantidad y precio de sus importaciones de chocolate, 2003



Fuente: UN Comtrade
Elaboración: UTEPI

Ningún mercado atractivo para el chocolate importa grandes cantidades y paga, al mismo tiempo, precios altos

En el caso del chocolate, ningún mercado satisface, al mismo tiempo, los requisitos de demanda grande y precios de importación altos. Esto sucede porque la competencia entre los grandes mercados es tan fuerte que los precios tienden a permanecer bajos.⁶⁴

Los mercados más grandes son Estados Unidos, Francia, Reino Unido y Rusia

Sin embargo, entre los mercados grandes existen diferencias importantes: Francia y Reino Unido pagan un precio considerablemente mayor al de Rusia, que, además, importa cantidades mucho menores que Estados Unidos.

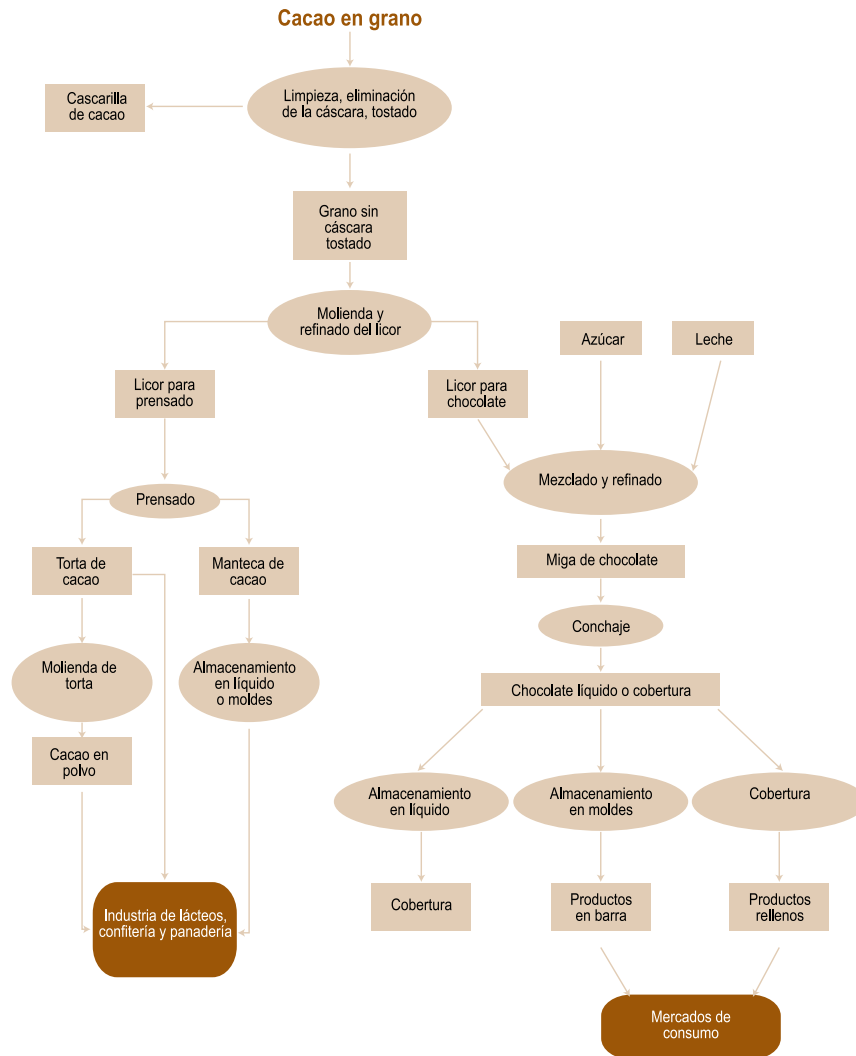
⁶⁴ En la industria del chocolate la comercialización de los productos está regida por diez multinacionales (Millán, A., 2003).

En Grecia, Arabia Saudita, Portugal y los países nórdicos se paga precios altos por el chocolate

Aunque con cantidades de importación menores a la media de los mercados atractivos, países como Grecia, Arabia Saudita, Portugal y los nórdicos pagan precios altos por el chocolate que importan (más de \$3.7 por kg).

Finalmente, entre los países identificados como mercados atractivos para el chocolate, Hungría y República Checa se muestran como los menos interesantes, ya que su demanda es limitada y sus precios de importación son bajos.

Anexo 1: Proceso Productivo del Cacao y Chocolate



Tomado de: Observatorio Agrocadenas Colombia. (2005).

Anexo 2: Estacionalidad de la Producción Mundial de Cacao por países

País	Cosecha menor	Cosecha mayor
Brasil	Oct-Mar	Jun-Sep
Camerún	Sep-Feb	May-Ago
Colombia	Abr-Jun	Oct-Dic
Costa Rica	Jul-Feb	Mar-Jun
Costa de Marfil	Oct-Mar	May-Ago
República Dominicana	Abr-Jul	Oct-Ene
Ecuador	Mar-Jun	Dic-Ene
Ghana	Sep-Mar	May-Ago
Granada	Abr-Nov	Dic-Mar
Haití	Mar-Jun	Jul-Feb
Indonesia	Sep-Dic	Mar-Jul
Jamaica	Dic-Mar	Abr-Nov
Liberia	Oct-Mar	Abr-Sep
Malasia	Oct-Dic	Abr-May
México	Oct-Feb	Mar-Ago
Nigeria	Sep-Mar	Jun-Ago
Panamá	Mar-Jun	Jul-Feb
Papua Nueva Guinea	Abr-Jul	Oct-Dic
Sri Lanka	Nov-Feb	Mar-Oct
Togo	Oct-Mar	Abr-Sep
Trinidad y Tobago	Dic-Mar	Abr-Nov
Venezuela	Oct-Feb	Mar-Sep
Zaire	Oct-Mar	Abr-Sep

Fuente: ICCO
Elaboración: UTEPI

Documentos escritos

Acosta, A. (1995). Breve Historia del Ecuador. Quito.

Agell, O. (2003). La Seguridad Alimentaria del Chocolate. Observatori de Seguretat Alimentària. Barcelona.

<http://magno.uab.es/epsi/alimentaria/chocolate.pdf>

Akiyama, T. & Nishio, A. (1996). Indonesia's Cocoa Boom: Hands-Off Policy Encourages Smallholder Dynamism. World Bank. Washington.

http://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=620579

Burger, K. & Smit, H. (2003). "Economic effects of the EU chocolate directive". SCI Lecture paper series. Economic and Social Institute Free University. Amsterdam.

www.soci.org/SCI/publications/2003/pdf/pb129.pdf

Cartay, R. (1999). El cacao venezolano en el mercado mundial: Situación Actual y Perspectivas.

CIRAD - Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement. (2005) Reporte Anual 2004. Montpellier.

http://www.cirad.fr/en/le_cirad/pdf/cirad04.pdf

CODEX STAN 86-1981 (Rev. 1-2001). Norma del Codex para la Manteca de Cacao.

<http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>

CODEX STAN 87-1981 (Rev. 1-2003). Norma del Codex para el Chocolate.

<http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>

CODEX STAN 105-1981 (Rev.1-2001). Norma del Codex para Cacao en Polvo (cacao) y las Mezclas de cacao y azúcares.

<http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>

CODEX STAN 141-1983 (Rev. 1-2001). Norma del Codex para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao.

<http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>

CODEX STAN 142-1983. Norma del Codex para el Chocolate compuesto y relleno.

<http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>

Combe, O. & Matringe, O., Le marché international du cacao. CNUCED, Service des produits de base.

Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao. Segundo período de sesiones 2001. Convenio Internacional del Cacao 2001. Ginebra.

Convenio Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador (MAG) y The Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA). (2001). Identificación de mercados y tecnología para productos agrícolas tradicionales de exportación – Cacao. Quito.

http://www.sica.gov.ec/agronegocios/Biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/cacao_mag.pdf

CORPEI - Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (2004). Chocolate. Nuevos Productos de Exportación. Programa de diversificación de la oferta exportable. Ecuador.

Datamonitor's report. (2003). The European Confectionery Market to 2007. Londres.

Delgado, Flor A. (2005). El Cacao conquista con su aroma. Industrias Año XI. N° 4. Cámara de Industrias de Guayaquil. Guayaquil.

Delodder, S. (2005). The cocoa industry. From value to volume based growth? European Cocoa Association. Barcelona.

<http://www.eurococoa.com/activities/concoction/delodder.pdf>

Economist Intelligence Unit. (2004). Comentarios sobre Cosecha Mundial de Cacao 2003-2004. Londres.

ED&F Man Cocoa Ltd.1 (2000). Cocoa Market Report N° 366. 28th January 2000.

<http://www.mansugar.co.uk/cocoa/main.html>

ED&F Man Cocoa Ltd.2 (2000). Cocoa Market Report N° 367. 25th September 2000.

<http://www.mansugar.co.uk/cocoa/main.html>

ED&F Man Cocoa Ltd.1 (2001). Cocoa Market Report N° 368. 13th March 2001.

<http://www.mansugar.co.uk/cocoa/main.html>

ED&F Man Cocoa Ltd.2 (2001). Cocoa Market Report N° 369. 17th September 2001.

<http://www.mansugar.co.uk/cocoa/main.html>

ED&F Man Cocoa Ltd. (2002). Cocoa Market Report N° 370. 25th April 2002.

<http://www.mansugar.co.uk/cocoa/main.html>

ED&F Man Cocoa Ltd. (2004). Cocoa Market Report N° 371. 30th March 2004.

<http://www.mansugar.co.uk/cocoa/main.html>

FAO – Food and Agriculture Organization. (2003). Medium term prospects for agricultural commodities. Projections to the Year 2010. Roma.

<http://www.fao.org/docrep/006/y5143e/y5143e0x.htm>

FAS – Foreign Agricultural Service online (1998). Cocoa.

<http://www.fas.usda.gov/http2/tropical/1998/98-10/Oct98txt.htm>

- Fold, N. (2002). Lead Firms and Competition in “Bi-polar” Commodity Chains: Grinders and Branders in the Global Cocoa-chocolate Industry. *Journal of Agrarian Change*. Vol 2 N° 2, Copenhagen.
- Gilbert, C. (1999). *The Current State of the Cocoa Market*. Amsterdam.
- Gooding, K. (2003). Sweet like chocolate. Making the Coffee and Cocoa trade work for biodiversity and livelihoods.
- Gordillo, R. (2003). Cacao se vende mejor en grano. *Diario el Expreso* 26 de diciembre 2003. Guayaquil.
- Gray, A. (2001). *The World Cocoa Market Outlook*. LMC International Ltd.
<http://www.trecrops.org/crops/cocoaoutlook.pdf>
- Haque, I. (2004). *Commodities Under Neoliberalism: The Case of Cocoa*. United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). New York y Ginebra.
- Hoffman & Ross-Ibarra (2004). *Chocolate Food of the Gods*. Hershey's.
<http://apps.caes.uga.edu/sbof/main/lessonPlan/Chocolate.ppt>
- INFOCOMM - Market Information in the Commodities Area. (2004). *Cocoa*. United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). Ginebra.
<http://r0.unctad.org/infocomm/anglais/cocoa/sitemap.htm>
- ICCO - Internacional Cocoa Organization. *Estacionalidad de la Producción Mundial de Cacao por países*. Londres.
- ICCO - International Cocoa Organization. (2002). *Annual Report for 2001/2002*. Londres.
<http://www.icco.org/anrep/anrep0202english.pdf>
- ICCO - International Cocoa Organization1. (2003). *What is the likely impact of using cocoa butter substitutes in the future?* Londres.
<http://www.icco.org/questions/buttereu.htm>
- ICCO - International Cocoa Organization2. (2003). *Annual Report for 2002/2003*. Londres.
<http://www.icco.org/anrep/anrep0203english.pdf>
- ICCO - International Cocoa Organization3. (2003). *Fine and flavour cocoa*. Londres.
<http://www.icco.org/questions/finecocoa.htm>
- International Confectionery Association. (2004). *2002 World Consumption of all Chocolate Products*.
<http://www.aibonline.org/resources/statistics/2002ChocolateConsumption.html>
- Instituto Español de Comercio Exterior. (2005). *El Sector Del Dulce en Alemania*. Departamento de Agroalimentarios de la Oficina Económica y Comercial de España en Dusseldorf. Dusseldorf.
- Kaplinsky, R. (2004). *Competitions Policy and the global coffee and cocoa value chains*. United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD). Ginebra.
<http://www.ids.ac.uk/ids/global/pdfs/RKaplinskycocoacoffee05.pdf>

Kox, H. (2002). The market for cocoa powder. Ministry of Foreign Affairs The Netherlands. Amsterdam.

Make Trade Fair. (2002). The cocoa market: A background study.
<http://www.maketradefair.com/assets/english/CocoaStudy.pdf>

Millán, A. (2003). El Cacao en Costa de Marfil. Madrid.
<http://www.uned.es/curso-desarrollo-economico/cacao%20costa%20marfil%20angelines.PDF>

Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. (2005). Costo de Renovación de Cacao por Hectárea. Guayaquil.

NCA - National Confectioners Association. (2004). Chocolate Food of the Gods.
http://www.candyusa.org/Media/downloads/NCA_Story_of_Chocolate.pdf

Observatorio Agrocadenas Colombia. (2005). La Cadena del Cacao en Colombia: Una Mirada Global de su Estructura y Dinámica 1991-2005. Bogotá.
http://www.agrocadenas.gov.co/cacao/documentos/caracterizacion_cacao.pdf

Observatorio de Corporaciones Transnacionales. (2005). Las Transnacionales del Sector del Cacao. Madrid.
http://www.ideas.coop/html/Bolet%EDn%209_actualizaci%F3n%20cacao.pdf

Quintero, M. & Díaz Morales, K. (2004). El Mercado Mundial de Cacao. Agroalimentaria. Mérida.
http://www.saber.ula.ve/db/ssaber/Edocs/centros_investigacion/ciaal/agroalimentaria/anum18/articulo18_4.pdf

Rabobank. (2004). View on Food and Agribusiness 2004 Changes in the global food system. Barcelona.
http://www.rabobank.com/Images/Rabobank_View_on_FA_2004_tcm25-4625.pdf

Rosero, J. (2002). La ventaja comparativa del cacao ecuatoriano. Apuntes de Economía N° 20. Banco Central del Ecuador (BCE). Guayaquil.
<http://www.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Competitividad/Estudios/ae20.pdf>

Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras. (2005). Plan de Negocio para Cacao. Honduras.
http://www.sag.gob.hn/Mambo/uploads/files/PLAN_DE_NEGOCIO_PARA_CACAO.doc

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la República Argentina. (1998). Publicaciones Agricultura Cacao. Buenos Aires.
<http://www.sagpya.mecon.gov.ar/>

SICA-Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (2003). Cadenas Agroindustriales: Cacao y Elaborados. Importancia del Cacao en Ecuador, Quito.
http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/importancia_cacao.html

Siegel, P. & Alwang, J. (2004). Export commodity production and broad-based rural development: coffee and cocoa in the Dominican Republic. Agriculture and Rural Development Department (ARD), Latin American and the Caribbean Regional Office - The World Bank. Washington.
http://www-wds.worldbank.org/servlet/WDSContentServer/WDSP/IB/2004/09/20/000090341_20040920152330/Rendered/PDF/wps3306.pdf

- Sirtioglu Ibrahim. (2005). Turkey Retail Food Sector Report 2004. Ankara.
<http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200403/146105706.doc>
- Sistema de Inteligencia de Mercados. (2002). Perfil del Producto N°16: Cacao. Corporación Colombia Internacional - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia. Bogotá.
<http://www.cci.org.co/publicaciones/Perfil%20de%20producto/No.%2016%20final.pdf>
- Sistema de Inteligencia de Mercados. (2004). Precios Internacionales N°56: Precios del Cacao. Corporación Colombia Internacional – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia. Bogotá.
<http://www.cci.org.co/publicaciones/Precios%20internacionales/PRECIOS%2056.pdf>
- Sistema de Inteligencia de Mercados1. (2005). Perfil del Producto N°30: Mercado Mundial del Cacao y sus Derivados. Corporación Colombia Internacional - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia. Bogotá.
<http://www.cci.org.co/publicaciones/Perfil%20de%20producto/perfil%20de%20producto30web.pdf>
- Sistema de Inteligencia de Mercados2. (2005). Precios Internacionales N°73: Cacao. Corporación Colombia Internacional – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia. Bogotá.
<http://www.cci.org.co/publicaciones/Precios%20internacionales/PreciosInt%2073Final.pdf>
- Soria Vasco, J. Breve Historia del Cultivo del Cacao en el Ecuador. Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (SICA). Ecuador.
http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm
- Takamasa, A. & Nishio A. (1996). Indonesia's Cocoa Boom: Hands-Off Policy Encourages Smallholder Dynamism. World Bank. Washington.
http://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=620579
- Tannenbaum, G. (2004). Chocolate: A Marvelous Natural Product of Chemistry. Journal of Chemical Education.
<http://jchemed.chem.wisc.edu/HS/Journal/Issues/2004/Aug/clicSubscriber/V81N08/p1131.pdf>
- Television Trust for the Environment. (2000). Hands on: Pepa da Oro – Ecuador. UK Department for International Development.
<http://www.tve.org/ho/doc.cfm?aid=629>
- US Department of Commerce. (2005). Current Industrial Reports Confectionery. Washington.
- Vallejo, S. & Quingaísa E. (2004). Documento Técnico para la Competitividad de la Cadena Cacao. IICA - Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Ecuador.
http://www.iica-ecuador.org/archivos/subtemas/ Documento_Tecnico_Cacao.pdf
- Vigneri, M. & Teal, F. (2004). Production changes in Ghana cocoa farming households under market reforms. Centre for the Study of African Economies Oxford University.
<http://129.3.20.41/eps/dev/papers/0409/0409062.pdf>
- Vingerhoets, J. (1997). The World Cocoa Economy: Perspectives on a global level. International Cocoa Organization (ICCO). Londres.
<http://www.cacao.sian.info.ve/memorias/html/01.html>

Vorley, B. (2003). Food Inc. Corporate Concentration from farm to consumer. UK Food Group. Londres.
http://agribusinessaccountability.org/pdfs//247_Food%20Inc.pdf

Vos, J., Ritchie, B & Flood, J. (2003). Descubriendo y aprendiendo acerca del cacao. CABI Bioscience. Egham.
http://www.worldcocoafoundation.org/Library/Documents/cabi_part1.pdf

Zemany, A. & Rahayu, T. & Alam, N. (2002). Indonesia Cocoa Report 2002. United States Department of Agriculture (USDA). Gain Report # ID 2031. Jakarta.
<http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200211/145784611.pdf>

Páginas Web

Agribusiness Center. Cargill to acquire leading European Industrial chocolate company. 23/09/2003
<http://www.agribusinesscenter.org/headlines.cfm?id=227>

Agrotropical S.A. (2005). Agrícola Industrial Tropical S.A. Guayaquil
<http://www.agrotropical.com/productos/cacao/>

ANECACAO – Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Origen del Cacao en el Ecuador. Guayaquil.
<http://www.anecacao.com/Espanol/espanol.htm>

Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers. Le plaisir au quotidien: Tout sur le chocolat. Paris.
<http://www.chocolats.org/>

Chocosuisse. (2001). Chocologie: L'industrie suisse du chocolat au passé et au présent.
http://www.chocosuisse.ch/downloads/chocologie_fr.pdf

Confectionery news. Brits top European chocolate rankings. 17/12/2003.
<http://www.confectionerynews.com/news/printNewsBis.asp?id=48599>

E-Turkey. Portal de información de negocios de Turquía.
http://www.e-turkey.org/sectorinfo/agriculture_agre.php

European Cocoa Association. Cocoa you asked?
<http://www.eurococoa.com/cocoa/story/index.htm>

Food – Info.net. ¿Qué ocurre durante la fermentación de los granos de cacao?
<http://www.food-info.net/es/qa/qa-fp49.htm>

Glosario del Mercado Mexicano de Derivados.
<http://www.mexder.com.mx>

Infoagro. (2003). Agroalimentación El Cultivo del Cacao.
<http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.asp>

L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (2003). Chocolat et Confiserie Magazine Canelle, Paris.

Malaysian Cocoa Board.
<http://www.koko.gov.my/lkm/index.cfm>

Bases Estadísticas

Banco Central del Ecuador - BCE.
<http://www.bce.fin.ec>

Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO.
<http://www.fao.org>

Proyecto SICA - Servicio de Información y Censo Agropecuario. (2001). III Censo Nacional Agropecuario. Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador - Banco Mundial.
<http://www.sica.gov.ec>

World Integrated Trade Solution – WITS. UNComtrade - United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD).
<http://wits.worldbank.org>

World Development Indicators – WDI. World Bank
<http://devdata.worldbank.org/dataonline/>