



Universidad del Azuay

Facultad de Ciencias Jurídicas

Carrera de Estudios Internacionales

**LA EXPORTACIÓN DEL CACAO A LA UE.
COMPARACIÓN PERIODO 2018-2019 VS
2020-2021 DEBIDO A LA COVID-19**

Autores:

Pedro José Arízaga Domínguez

Director:

Adrián Ramiro Alvarado Guzmán

Cuenca – Ecuador

2022

DEDICATORIA

Este trabajo de graduación esta dedicado en primer lugar a mi familia, que confían desde que la Universidad comenzó y se sacrifican para darme la mejor educación y valores. En segundo quiero agradecer a mi novia, ya que ella me dio apoyo moral para nunca rendirme y seguir adelante cada vez que ya no tenia ni creatividad ni motivación. En tercer lugar, quiero agradecer a mis compañeros y amigos, todos ellos fueron personas que me guiaron y me demostraron compromiso no solo dentro de la Universidad, también fuera de ella. Y por último, a mis docentes y profesores ya sean de la Universidad o fuera de ella, todos me aportaron conocimiento que fue utilizado en este trabajo de graduación.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer en primer lugar a Adrián Alvarado, mi tutor de trabajo de titulación que me dio el honor de contar con él para todo este trabajo y además de aportar con gran información necesaria para completar cada sección. Otro agradecimiento es a mi padre, que aportó con sus conocimientos sobre el sector aduanero del Ecuador y de comercio exterior. Y por último, a una gran cantidad de profesores y docentes de la Universidad del Azuay, ya que me ayudaron a perfeccionar todo el trabajo de titulación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|--|----|
| DEDICATORIA | i |
| AGRADECIMIENTO..... | ii |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | iv |
| ÍNDICE DE TABLAS | iv |
| LA EXPORTACIÓN DEL CACAO A LA UE. COMPARACIÓN PERIODO 2018-2019 VS 2020-2021 DEBIDO A LA COVID-19 | v |
| Resumen..... | v |
| Abstract | vi |
| 1. Objetivos | 1 |
| 2. Marco teórico | 2 |
| 3. Revisión de literatura | 4 |
| 4. Métodos..... | 5 |
| 5. Resultados y discusión | 7 |
| 6. Conclusión..... | 12 |
| 7. Referencias..... | 14 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|-----------|
| Ilustración 1. Matriz comparativa de las exportaciones de cacao en los periodos 2018-2019 vs 2020-2021, en kilogramos | 9 |
| Ilustración 2. Exportaciones totales de Ecuador hacia la UE en los periodos de 2018 al 2021 representados en Kg y Precio FOB | 10 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----------|
| Tabla 1. Matriz exportación de cacao en el año 2018-2019 a la Unión Europea (periodo no COVID)..... | 7 |
| Tabla 2. exportación de cacao en el año 2020-2021 a la Unión Europea | 8 |

LA EXPORTACIÓN DEL CACAO A LA UE. COMPARACIÓN PERIODO 2018-2019 VS 2020-2021 DEBIDO A LA COVID-19

Resumen

El cacao es una de las materias primas más importantes para Ecuador, compartiendo posiciones con el petróleo, camarón, banano y atún. Con el Boom Cacaotero que se presentó a finales del siglo XIX, el país ecuatoriano se consolida como uno de los mejores exportadores de este producto hasta la actualidad. Además, el acuerdo Multipartes que se firma entre Ecuador y la Unión Europea, eleva mucho más las exportaciones del cacao, rompiendo récords con 315 mil toneladas en 2018 y 340 mil toneladas en 2019 respectivamente, pero las expectativas que se tenían para años siguientes se paralizaron debido a la pandemia mundial de COVID-19. Con una metodología Goal-Question-Metric se analiza cuáles fueron los factores que mantuvieron y mejoraron las exportaciones de cacao al bloque de la Unión Europea y las cifras exactas de fuentes primarias, entre los hallazgos se resalta que a pesar del cierre de las fronteras y sin poder exportar durante tres meses, las cifras de cacao mejoraron en los años 2020 y 2021 a comparación de los años anteriores por temas de demanda, lo cual se cataloga como un apoyo económico importante para el Ecuador.

Palabras clave

Comercio Exterior, Exportaciones de Cacao, Unión Europea, Política Comercial, COVID-19.

Abstract

COCOA EXPORTS TO THE EU. COMPARISON PERIOD 2018-2019 VS. 2020-2021 DUE TO COVID-19.

Cocoa is one of the most important raw materials for Ecuador, sharing positions with oil, shrimp, bananas, and tuna. With the Cocoa Boom that took place at the end of the 19th century, the Ecuadorian country consolidated its position as one of the best exporters of this product until today. In addition, the Multipartes agreement signed between Ecuador and the European Union, raises cocoa exports much more, breaking records with 315 thousand tons in 2018 and 340 thousand tons in 2019 respectively, but the expectations for the following years were paralyzed due to the global pandemic of COVID-19. With a Goal-Question-Metric methodology, it is analyzed which were the factors that maintained and improved cocoa exports to the European Union block and the exact figures from primary sources, among the findings it is highlighted that despite the closure of the borders and not being able to export for three months, cocoa figures improved in 2020 and 2021 compared to previous years due to demand issues, which is catalogued as an important economic support for Ecuador.

Key Words

International Trade, Cocoa Exports, European Union, Trade Policy, COVID-19

1. Objetivos

Analizar y describir las consecuencias de la COVID 19 sobre las exportaciones de cacao a la UE, comparando con los años 2018 y 2019.

2. Marco teórico

El *Theobroma cacao* (nombre científico de la planta del cacao) es una de las plantas más cotizadas dentro de todo el mundo. El cacao tiene un origen de hace más de 5000 años encontrando señales de árboles de cacao en la selva Amazónica, además de tener estudios que los mayas comenzaron a cultivar este fruto hace más de 2500 años. En el siglo XII, los aztecas invaden el territorio de los mayas y se empapan de su economía, incluyendo entre sus tesoros el cacao y con esto comienza a expandirse el cacao rápidamente (Coe & Coe, 1996)

Cuando los españoles llegaron a nuestros territorios, el cacao era implementado como moneda, objeto de intercambio (de mayor uso para trueques) y para crear una bebida tradicional destinada la población de ese entonces. Los españoles comenzaron a interesarse en estos frutos y tal fue su impacto, que llevaron grandes cantidades hacia Europa para el consumo de los habitantes de aquella región. Estas personas usaron el cacao mezclándolo con miel y vainilla, creando nuevos sabores, formas de consumirlo y un atractivo para toda esa sociedad (Guerrero, 2013).

A comienzos del siglo XIX, las colonias españolas introdujeron estos granos en las zonas africanas, específicamente en Ghana, ya que esto les daría cacao más barato y a mayor cantidad. La consecuencia de esto sería que, al no ser expertos en el cultivo del cacao, el grano producido en África estaba infestado de enfermedades y serían de muy mala calidad. Alrededor de 1830 en Ecuador, las familias adineradas comenzaron con la creación de haciendas especializadas en el cultivo del cacao y en su distribución; llamándolas “Grandes Cacao” (ANECACAO, 2015). Las familias ecuatorianas se enfocaron e interesaron en el cultivo del cacao debido a 2 factores: el clima y los terrenos. El clima brindaba una mayor producción debido a que no existían cambios climáticos bruscos en todo el año y se mantenía regular la mayoría del tiempo. Los terrenos poseían un grado alto de fertilidad, lo cual beneficiaba y facilitaba la producción de estos granos.

En las últimas décadas de ese siglo XIX, el cacao sufre de varios auges. Alrededor del año 1890 el cacao comenzó a consolidarse como un producto importante y llamativo para los países del exterior, lo cual llevo al Ecuador a ser el principal exportador de este producto en ese entonces y a comenzar con el conocido “Boom Cacaotero”. Se pudo incrementar en promedio, más de 200 mil de quintales (100 kg/220 lb) producidos de cacao y vendidos entre 1890 y 1899, elevando un 12,3% anual promedio. El comercio y venta de estos granos se reflejó en el PIB de los ecuatorianos, que se duplicó de 489 USD a 909 USD desde el año de 1890 a 1920 (López, 2015). Lo que enamoró a los mercados internacionales, en especial a Europa y Estados Unidos, es que el cacao ecuatoriano era una mezcla entre ese grano endémico e importados trinitarios, lo cual elevó la resistencia de este cacao contra las enfermedades y, además, le proporcionó un sabor único, siendo este cacao introducido al mercado entre los años de 1920 y 1930.

El cacao tiene una evolución no solo dentro de Latinoamérica, sino a nivel mundial. Después de usar el cacao como un medio de intercambio, se lo comienza a implementar en la gastronomía. Cuando estos granos llegan a tierras españolas, lo comienzan a consumir de manera líquida y fría. Con el paso del tiempo, se le añade crema, miel y se la calentaba para, que de esta forma sea más gustosa tomarla (Cruz & Pereira, 2009). Y a medida que comienza el Boom Cacaotero en Ecuador, Alemania y Gran Bretaña comienzan con las primeras producciones de chocolate con el cacao ecuatoriano, lo cual incrementa la importación de esos finos granos. Y como ya es conocido, en estos últimos años el cacao ha sido usado de maneras ilimitadas empleadas en: chocolate, cacao en polvo, especias, endulzantes y muchas otras (McCook, 2002)

Una de estas empresas que impulsó al cacao y a sus derivados es Nestlé. Esta empresa comenzó en mediados del siglo XIX con la distribución de leche condensada y otras, pero con el tiempo y expansión desde su sede en Suiza, han ido incorporándose a los mercados y al mundo en sí y con esto adoptó el “Plan Cacao”. Con este plan, Nestlé se convierte en un aliado potencial del sector cacaotero, debido al cacao de Ecuador llamado Cacao Nacional, el cual es un producto de calidad y único. Esto busca y genera una mayor

producción, además de producir chocolates y otros productos de alta calidad a precios competitivos (Nestle, 2022). Esto ha llegado a replicarse en varias empresas y a ser conocido en varias partes del mundo, siendo de gran impacto mundial para el mercado del chocolate y para el sector cacaoero.

Actualmente, el cacao ecuatoriano es de gran importancia por el cuidado, producción, industrialización, venta y comercio. Estados Unidos, Malasia, Canadá, Rusia y otros países han sido mercados importantes para Ecuador, pero no se puede olvidar o de lado a Europa. Desde el año 2005, los países que conformaban la Unión Europea tenían sus propios acuerdos y tratos para conseguir el cacao ecuatoriano. Estos países sienten la necesidad de comprar esta materia prima o derivados debido a que, con estos producen chocolates, bebidas y muchos otros productos. Hasta el año 2016, estos múltiples acuerdos con cada país dieron un aporte importante a Ecuador, ya que cada año el precio en FOB como las toneladas exportadas crecen con cada año que pasaba. En el año 2016, Ecuador y la Unión Europea decidieron firmar un acuerdo multipares en el cual ambas salen beneficiadas. Este acuerdo entra en vigor desde 2017 y se temía que los resultados no lleguen a ser iguales. Sin embargo, las cifras dadas superaron años pasados, llegando a casi los 200'000.000 USD FOB (Mesías, 2019).

En los años antes de hacer el acuerdo Unión Europea – Ecuador, las cifras poco a poco iban subiendo; pero en 2017 que este tratado entra en vigor, sobrepasó 100,500 USD al año 2016. (Sánchez, 2019) El tratado es de beneficio mutuo, debido a que con este mismo la Unión Europea liberaría el 99% de la oferta exportable en productos agrícolas y el 100% en productos industriales. Mientras que el beneficio que Ecuador obtiene es liberar de aranceles farmacéuticos y muchos otros productos con el objetivo de conseguirlos y distribuirlos mucho más fácil por el país. (UE, 2022) .-“la entrada en vigencia del Acuerdo Comercial representará para el Ecuador un incremento anual del 0,10 del PIB, del 0,15% en el consumo y de un 0,13 % en la inversión, además de un efecto positivo en la generación de empleos y en mejores ingresos para la población.” (Ministerio de Producción, 2017)

El interés que tiene el mercado de la Unión Europea por las materias primas ecuatorianas es alto. El camarón, pescado y derivados, atún y derivados, bananos y muchos otros son llamativos para estos países. El cacao no se queda atrás, gracias a que ha llegado a ser exportada de diferentes maneras y para diferentes usos e implementaciones. En el periodo entre el 2016 y 2017, el mercado del cacao europeo ronda casi el 33% de la producción de derivados de cacao a nivel mundial (ECA, 2022). Países Bajos, Francia, Bélgica y Alemania son los países que conforman a la Unión Europea que mayor necesidad del cacao en grano poseen.

Con estos datos podemos tener una idea de las grandes exportaciones entre Ecuador y la UE, llegando a cifras récord en el año del 2018 tanto económicas como en cantidad de cacao exportado. Sin embargo, en el año 2019 comienza una enfermedad en Wuhan, China. Mientras que en todo el mundo seguía en normalidad con las exportaciones, importaciones y demás, esta enfermedad iba creciendo y expandiéndose por Asia y después por Europa. Los países europeos comenzaron a experimentar el COVID 19 poco a poco propagándose primero por Italia, pasando por España, Alemania y así sucesivamente. Debido a esto, el COVID se propaga de manera rápida y, la solución general en todo el mundo era paralizar todo tipo de contactos entre países, ya sean cercanos o no. Al hablar de paralizar nos referimos a: viajes, exportaciones, importaciones, envíos y cualquier tipo de emisión de algún objeto o persona en un país.

Al cerrar las fronteras, muchos mercados salieron afectados, ya que dependen completamente o en gran parte de lo que se llega a enviar a otros países; siendo estos el camarón, plátano, atún y derivados y, por supuesto, el cacao. Alrededor de un 92% de empleados que trabajaron en empresas o cultivos del cacao en el año 2020, explican que la demanda del cacao disminuyó en ese año. Además, en esos meses en los que las exportaciones de cualquier materia prima estaban cerradas, el sector cacaoero no tuvo el apoyo necesario por parte del gobierno, esto lleva a que los productores especializados del cacao tengan que trabajar y producir sin importar la pandemia que en ese tiempo provocaba problemas de salud y la muerte (Abad, Acuña, & Naranjo, 2019).

El problema económico fue que, al cerrarse los negocios entre la Unión Europea y Ecuador por el cacao, este sector no tuvo gran demanda y dando como resultado que los precios y economías de muchas productoras se precipiten, afectando de una manera muy grave tanto a dueños, productores, trabajadores, etc. (Quiroz, 2021).

Después de que muchos estudios y especulaciones que veían el sector cacaotero hundiéndose debido a la baja demanda por parte de la Unión Europea (33% del mercado a nivel mundial), sorpresivamente la reapertura de las fronteras en todo el mundo facilitó el comercio de las materias primas en todo el mundo. El cacao fue de gran demanda a tal punto, que rompió récords y estudios demuestran que se seguirán rompiendo ya que, la falta del grano de cacao en el sector de la Unión Europea los llevó a que pidan estos en gran cantidad para satisfacer sus necesidades (Ekos, Ekos Negocios, 2022). Todos estos datos e información llevan a tantas dudas y, por lo tanto, de acuerdo con lo observado, es necesario realizar un análisis desde el periodo 2018 al 2021 para observar que sucedió con la pandemia en las exportaciones del cacao a la UE.

3. Revisión de literatura

Para (Serrano, Pinta, Ramón, & Chavarría, 2020) las materias primas han sido muy relevantes para Ecuador. El sector agropecuario cubre alrededor del 95% de los alimentos que consume la población y que genera empleo alrededor de un 25% de la población económicamente activa. Por ejemplo, en gran parte de Manabí existe una abundante producción de granos de café, lo cual genera empleo a un gran porcentaje de mano de obra ya sea directa como indirectamente, así como también el banano forma parte de los tres productos más importantes en Ecuador, no solo en el sector exportador y comercial, sino también en la parte del consumo y laboral dentro del Ecuador debido a que alrededor de 260 mil personas se ocupan de ese sector.

Según (Ordoñez, 2012), el Ecuador siempre ha dependido de gran parte de su economía en las exportaciones de materias primas desde su independencia. A mediados del siglo XIX, la explotación de oro, café, caucho, tagua, tabaco y quina eran las materias primas principales para las exportaciones de Ecuador; llegando éstas a ser enviadas hacia territorios como, Chile, Perú y Bolivia. Sin embargo, estos rubros fueron desapareciendo con el paso de los años gracias a que los países vecinos comenzaron a comercializar de igual o mejor manera que Ecuador, demostrando que desde los inicios del Ecuador como república ha mantenido dependencia a las exportaciones de materias primas.

De acuerdo con (Villamar & Salazar, 2016), Ecuador ha llegado a especializarse en el sector cacaotero de manera relevante, de tal manera que las exportaciones de cacao crecieron más de 130'000.000 USD entre el año 2009 y 2011. Además, Ecuador tuvo una producción tan fructífera de cacao en estos últimos años, que el país pasó de ser el séptimo exportador a nivel mundial, a ser el cuarto en el 2016 y también encontrándose en el primer lugar de los países que exportan cacao endémico. Estas cifras reflejan el importante comercio que mantiene Ecuador con países como, Alemania, Países Bajos, Francia, Bélgica y Canadá siendo éstos, productores y exportadores de chocolate. Esto también se debe a que en Estados Unidos y, especialmente, en la Unión Europea, el consumo per cápita de chocolate y cualquier derivado del cacao crece cada vez más; teniendo entre los mayores consumidores a Bélgica, Suiza, Alemania, Inglaterra, Francia y Estados Unidos.

En correspondencia con (Rubio & Zhigre, 2017), las exportaciones se mejorarán y subirán gracias a que el acuerdo entre Ecuador y la Unión Europea entro en vigencia. Todo comenzó alrededor de enero del 2009 con un acuerdo Multipartes entre la Unión Europea con Ecuador, Perú y Colombia. En julio de ese mismo año, Ecuador suspende su participación con este acuerdo, mientras que Perú y Colombia continúan en un proceso de negociaciones con este bloque en marzo del 2010. Estas negociaciones entran en vigor con Perú en marzo del 2013 y Colombia en agosto del 2013. En mayo de ese mismo año, Ecuador reanuda el interés de negociar con ese bloque nuevamente junto con los dos países latinoamericanos, lo cual le lleva a comenzar negociaciones en enero del 2014 y entra en vigor en enero del 2017. Este acuerdo llegaría a liberar el 99,7% de la oferta en productos agrícolas y el 100% en productos industrializados de Ecuador; con esto se incrementaría un 0,10% del PIB y se verían datos positivos y crecimientos de empleo y crecimiento en el ingreso de la población.

De acuerdo con (Coronel & Jaramillo, 2021), el covid-19 no solo golpeó de manera abrupta al sector cacaotero en el tema de exportaciones, sino a la mayoría de los sectores y empresas. El COVID 19 frenó a muchas empresas en el Ecuador, llevando a que entre los meses de marzo a principios de mayo se encontraban cerradas por completo y los meses posteriores, abrirían con un limitado personal o, en casos más extremos, cerrar debido a quedar en quiebra de manera definitiva. El sector cacaotero en la parte de producción no estuvo tan complicada, debido a que esta sección no se detuvo de manera repentina y siguió funcionando, pero no como lo era antes del COVID-19. Sin embargo, las exportaciones en esos meses no tuvieron buenas cifras gracias a que los países cerraron fronteras y, con esto, las exportaciones se frenaron de manera repentina. Muchos países dejaron de pedir estos insumos y con esto, perjudicando al sector y las empresas del cacao.

Para (Fernandez & Mora, 2022), el año siguiente a la aparición del COVID 19 se logró mejorar las exportaciones y recuperar lo perdido en el año anterior. Alrededor del 51% de los productores agrícolas no se detuvieron en el año 2020 sin importar el COVID, además de aprender a administrar y aprovechar mejor las cosechas, lo que produjo mejor producción de cacao y esto, en 2021 se logró aprovechar para las exportaciones. Los datos lanzaron que 2021 tiene un aproximado de 1,04% de crecimiento anual a comparación del año 2020, lo cual no está mal del todo debido a que, en los últimos meses de ese año, las exportaciones crecieron y dieron datos igual de positivos.

4. Métodos

Este artículo científico tiene como objetivo analizar y comparar las exportaciones de cacao ecuatoriano hacia el bloque de la Unión Europea, teniendo en cuenta dos periodos: los años 2018-2019 y los años 2020-2021. Estos años fueron considerados para la investigación debido a que los dos primeros años son fechas donde la vida corría con normalidad, mientras que el segundo periodo fueron fechas con catástrofes mundiales (COVID 19). Las preguntas de investigación propuestas para el artículo son:

- ¿ Cuáles han sido las consecuencias de la COVID 19 sobre las exportaciones de cacao a la UE, comparando con los años 2018 y 2019?

Para responder estas preguntas, se planteó un objetivo en específico: Analizar y describir las consecuencias de la COVID 19 sobre las exportaciones de cacao a la UE, comparando con los años 2018 y 2019.

Para concretar este artículo se usará una metodología: Goal-Question-Metric, la cual busca que cada objetivo se divida en diferentes preguntas, para luego ser medidas, analizadas y aprobadas. Este enfoque o metodología es propuesto por Victor Basili en la Universidad de Maryland en 1984. El objetivo de esta metodología que Basili presenta, es que se seleccionen varias metas, derivar objetivos de cada una de ellas y presentar un marco que interprete la información de estos objetivos (Rombach, Basili, & Candiera, 1994). Este proceso se basa en 3 niveles: conceptual, operativo y cualitativo.

- Nivel conceptual: se establece una meta para la investigación o artículo, del cual podrán basarse objetivos o preguntas. (metric)
- Nivel operativo: después de elegir una o varias metas, se basan objetivos y preguntas para la investigación. Cada una podrá tener derivadas y subtemas, para una investigación más profunda. (question)
- Nivel cualitativo: de manera objetiva o subjetiva, se dan datos para responder cada uno de los objetivos o preguntas planteadas. (goal)

Tres artículos e investigaciones exitosas aplican la metodología MQG (Metric, Question, Goal) para llegar a responder las preguntas y objetivo.

Según (Zamalloa & Pillaca, 2018), aplican la metodología MQG para llegar a responder sus objetivos y metas de la tesis. Esta metodología ayudó a que se encuentre como respuesta, que la aplicación llamada ITIL v3.0 y la mejora de gestión de servicios, crearon un 95% de satisfacción a todas las personas que la usaron y se optimizó el tiempo de incidencias y de requerimientos en un $p=0.003$, todo esto gracias a datos

de ANOVA. Esto fue resuelto gracias al aplicar la metodología anteriormente mencionada, y esto fue de ayuda para mejorar la gestión en el área de protransporte en Lima, Perú.

(Garcia & Moreira, 2016) implementan la misma metodología para la evaluación de los protocolos de la seguridad de las aplicaciones. La conclusión que ayuda esta metodología es que, con protocolos para las redes sociales y aplicaciones, la seguridad de la información personal será mejor y habrá menos problemas al momento de confiar en estas apps, siendo los mejores protocolos HTTPS y SMTP y los menos efectivos y con más problemas WIRESHARK y CAIN & ABEL. La metodología ayuda a que se encuentren mejores protocolos y maneras de brindar seguridad a las aplicaciones y redes sociales por estudiantes de la zona de Manabí, Ecuador.

De acuerdo con (Urbina & Metzner, 2016), implementan la metodología MCG para dar una evaluación a dos enfoques integrados y darle solución a cualquier duda que pueda existir. La conclusión a la cual se llega con este enfoque es que, para la solución de un software, se debe primero generar un plan de negocios, además de buscar una estructura y evaluación de negocio. Para finalizar una recolección de datos y, con esto, se puede evaluar mejor y solucionar los softwares individuales integrados en las empresas. Esto dio un método para que los softwares individuales puedan tener una solución efectiva, en Venezuela.

La manera con la cual se responde a las preguntas de investigación es con los datos sacados de fuentes viables y fieles como Aduana, SENA, ANECACAO, etc. Además, se cuenta con la participación de Jorge Arízaga, un agente de Aduanas para realizar un análisis de percepción por entrevista semi estructurada para indagar y profundizar mucho más en las interrogantes y objetivos de esta investigación. Una entrevista semi estructurada se refiere a una entrevista donde se realizan preguntas abiertas y se puede continuar a medida de cómo se desenvuelva la misma. El entrevistador hace una lista de preguntas, las cuales no tienen que preguntar ni ser respondidas todas, y con la entrevista en sí, pueden surgir más para ir eliminando dudas o incógnitas.

1. Matriz exportación de cacao en el año 2018 -2019 a la Unión Europea (periodo no COVID)
 - 1.1 exportaciones de cacao año 2018 a la Unión Europea
 - 1.1.1 Países mas exportados
 - 1.1.2 Total de exportaciones en Kg por país
 - 1.1.3 Total absoluto de exportaciones en 2018
 - 1.1.4 Subpartida con más exportaciones
 - 1.2 exportaciones de cacao año 2019 a la Unión Europea
 - 1.2.1 Países mas exportados
 - 1.2.2 Total de exportaciones en Kg por país
 - 1.2.3 Total absoluto de exportaciones en 2019
 - 1.2.4 Subpartida con más exportaciones
 - 1.3 comparación entre los años 2018 – 2019
2. Matriz exportación de cacao en los años 2020-2021 a la Unión Europea (periodo COVID)
 - 2.1 exportaciones de cacao año 2020 a la Unión Europea
 - 2.1.1 Países más exportados
 - 2.1.3 Total de exportaciones en Kg por país
 - 2.1.3 Total absoluto de exportaciones en 2020
 - 2.1.4 Subpartida con más exportaciones
 - 2.2 exportaciones de cacao año 2021 a la Unión Europea
 - 2.2.1 Países más exportados
 - 2.2.2 Total exportaciones en Kg por país
 - 2.2.3 Total absoluto de exportaciones en 2021
 - 2.2.4 Subpartida con más exportaciones

3. Comparación de cacao exportado en periodos 2018-2019 vs 2020-2021
 - 3.1 Países más exportados
 - 3.2 Total de peso neto por país
 - 3.3 Total absoluto de exportaciones en comparación

5. Resultados y discusión

Para elaborar la matriz, se adquirió datos del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, con lo cual se registró alrededor de 5000 exportaciones de cacao hacia el bloque de la Unión Europea entre los años de 2018 a 2021. Para presentar, observar y comparar las diferencias y semejanzas de dichas exportaciones, se presentan los datos mediante tablas dinámicas recolectando varios datos y campos, como el peso neto exportado, los países de la UE con mayores exportaciones realizadas, el distrito con más exportaciones realizadas, la subpartida y tipo de cacao que se exportó más en cada año, entre otros datos.

Tabla 1. Matriz exportación de cacao en el año 2018-2019 a la Unión Europea (periodo no COVID)

| 2018 | Peso Neto Kg | Precio FOB USD | 2019 | Peso Neto Kg | Precio FOB USD |
|---------------------|---------------|----------------|---------------------|---------------|----------------|
| Países Bajos | 36'424,209.34 | 84'965,720.7 | Países Bajos | 41'951,009.2 | 104'129,466.8 |
| Alemania | 13'978,980.07 | 32'063,184.98 | Alemania | 13'586,922.1 | 34'887,235.36 |
| Bélgica | 10'354,103.67 | 43'040,707.76 | Bélgica | 8'336,468.32 | 20'891,445.77 |
| España | 5'456,888 | 13'148,743.89 | España | 5'657,787.9 | 13'879,929.87 |
| Estonia | 5'255,481.6 | 13'975,767.31 | Estonia | 4'917,216 | 11'769,209.55 |
| Otros países | 5'059,268.82 | 12'182,724.9 | Otros países | 5'329,339.2 | 12'859,298.4 |
| TOTAL | 71'561,383.5 | 199'376,849.5 | TOTAL | 79'778,742.72 | 198'416,585.8 |

Fuente: SENA, 2019

En el año 2018, se rompió un récord de exportaciones a nivel mundial, superando al año 2012, llegando a exportar alrededor de 315 mil toneladas y 663 millones USD de ingresos por las exportaciones. En la Unión Europea no varía mucho, ya que países como Países Bajos, Alemania, Bélgica y España siguen en las mismas posiciones.

En el año 2019, las exportaciones de cacao mejoran, teniendo un crecimiento de 57 millones USD más que en 2018 a nivel mundial (Alcívar, 2021). En la Unión Europea, Países Bajos supera a sus cifras anteriores con más de 5 millones de kg importados de Ecuador; además de observar cómo los países mantienen un margen considerable con el 2018, presenciando a los mismos países del anterior año, en las mismas posiciones.

En otros datos, la subpartida de cacao que más se usa para las exportaciones en el periodo 2018-2019 es 1801001990, correspondiente a otro tipo de granos de cacao, que aporta con 98% de participación del total de exportaciones en 2018 y 99,2% en el 2019; seguidos de las subpartidas de 1801001910 (grano certificado), 1801002000 (grano tostado de cacao) y 1801001100 (granos preparados para siembras).

Tabla 2. exportación de cacao en el año 2020-2021 a la Unión Europea (periodo COVID)

| 2020 | Peso Neto Kg | Suma FOB USD | 2021 | Peso Neto Kg | Precio FOB USD |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------------|
| Países Bajos | 26'097,180.4 | 69'076,186.39 | Países Bajos | 36'153,123.18 | 91'058,954.87 |
| Alemania | 14'467,639.58 | 37'949,002.57 | Bélgica | 20'590,110.59 | 52'720,145.15 |
| Bélgica | 12'186,277.3 | 32'571,617.7 | Alemania | 16'110,497 | 43'023,062.73 |
| Estonia | 9'630,951 | 22'438,905.66 | Italia | 15'965,084.93 | 39'860,781.1 |
| Italia | 9'358,008.5 | 24'237,768.83 | España | 4'514,572.36 | 12'207,460.52 |
| Otros países | 5'242,342.29 | 16'630,764.06 | Otros países | 5'766,987.24 | 54'059,320.72 |
| TOTAL | 76'982,399.07 | 202'904,245.2 | TOTAL | 99'100,375.3 | 253'068,944 |

Fuente: SENA, 2021

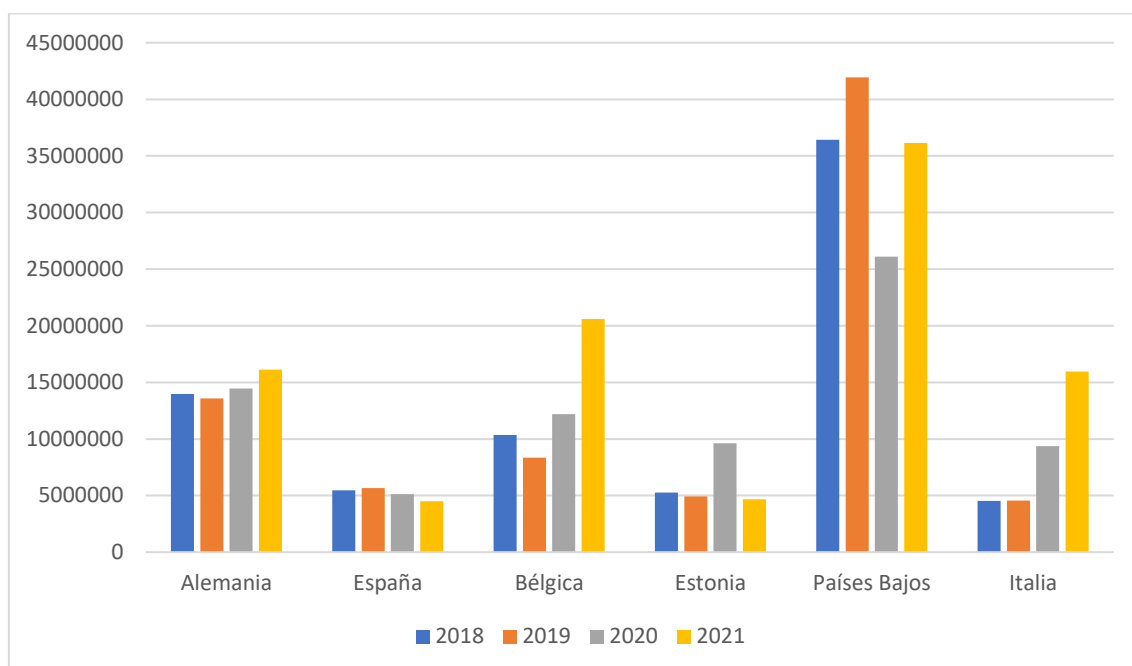
Con el surgimiento del COVID-19, los resultados y datos presentados cambiaron, pero no de la manera en la que las personas y expertos tenían pensado. Al observar los datos lanzados por el SENA, la exportación total de cacao en el 2020 dado en kilogramos supera a los datos del 2019 por más de 5 millones. El ingreso de divisas totales supera a las del 2019, llegando a presentar alrededor de 850 millones USD, además de presentar esos datos considerando 3 meses de cierre de fronteras y comercio entre el bloque de la Unión Europea y Ecuador.

En el año 2019, los expertos tenían grandes expectativas con respecto al 2020, pero sin considerar la pandemia a nivel mundial que estaría perjudicando a grandes empresas tanto nacionales como internacionales. La única manera en la que se sostiene las exportaciones en el 2020 y en ese periodo donde se cerraron fronteras y cualquier tipo de exportaciones, es enviar toda esa producción hacia territorios centroamericanos y norteamericanos.

En el 2021, las exportaciones de cacao siguen subiendo en gran nivel. Algunos países como Países Bajos, Bélgica, Alemania e Italia tienen importaciones que sobrepasan al año anterior, teniendo una exportación en kilogramos totales a toda la Unión Europea de más de 20 millones comparándola con el año 2020. Además, el total de ingresos totales gracias a la exportación del cacao es de 940 millones USD, subiendo los índices de más exportaciones en un año.

Las subpartidas más usadas en este periodo 2020-2021 son: 1801001990 (otros granos) con un 99,7% en el 2020 y 99,6% en 2021; segundo 1801002000 (cacao tostado) con alrededor de 0,1% en ambos años y 1801001910 (grano certificado de cacao) con un menos de 0,01% en 2020 y 2021. Esto demuestra la importancia de estos tipos de granos y sus subpartidas en las exportaciones del país hacia otros bloques.

Ilustración 1. Matriz comparativa de las exportaciones de cacao en los periodos 2018-2019 vs 2020-2021, en kilogramos



Fuente: SENA, 2021

En esta gráfica se puede observar la variación de exportación de cacao a principales mercados europeos que pertenecen a la Unión Europea.

Países Bajos es el principal importador de cacao ecuatoriano, teniendo su mayor importación en el año 2019, llegando a pasar los 40 millones de kilogramos importados. Este país demuestra una necesidad grande por estos granos debido al uso que le dan en la producción de chocolate Premium. Desde el año 2017, se incrementó un 1% de producción cada año, sin contar el año 2020. Esto se debe a que los habitantes de este país consumen chocolates y derivados del cacao de la mejor calidad (PromPerú, 2018). Las marcas Puccini Bomboni, Artichoc, Pompadour Chocolaterie y Salón de Té son chocolates reconocidos en este territorio que requieren el cacao ecuatoriano al ser de buena calidad.

Bélgica es otro país que importa grandes cantidades de cacao. Esta región es conocida mundialmente por ser el país que más chocolate exporta a nivel mundial. Dentro del país, el consumo de chocolate promedio anual per cápita está en 6kg, lo cual los posiciona como grandes consumidores de este dulce, esto evidenciándose en que cuentan con alrededor de 2000 productoras, entre los que se incluyen chocolates, derivados del cacao, chocolate en polvo, manteca de cacao y más (AgroIndustria, 2019). En el año 2021, se puede observar la exportación de cacao a Bélgica aumento, debido a que este país tuvo que recuperar las pérdidas de la cantidad de chocolate que no exportaron producto de la pandemia de COVID-19.

Alemania es otro de los países que mayor cantidad de cacao importan y requieren para la fabricación de chocolates. Este mercado requiere de cacao de calidad que tengan certificaciones internacionales de mercado justo y responsabilidad social. Además, países tanto de Europa como alrededor del mundo, están en constante demanda de los chocolates negros premium de alta calidad que son buenos para la salud, por lo cual Alemania requiere cada vez más de cacao fino y de buena calidad para la producción de dichos chocolates negros (ProColombia, 2016).

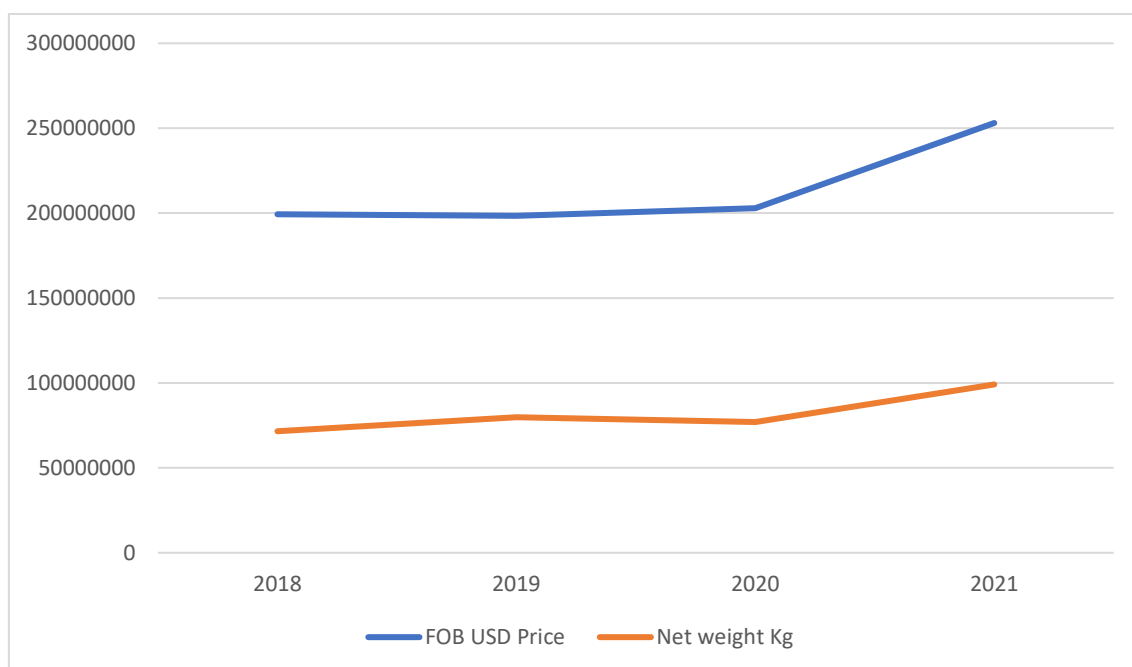
Italia está entre los países con más importaciones de cacao en estos periodos debido a la amplia cultura culinaria de esta zona. En este mercado, 23 marcas de helados, paletones y chocolates usan el cacao ecuatoriano, con lo cual este producto representa una gran demanda en las productoras italianas. Marcas

tales como Slitti, Marco Colzani, Venchi, Sabadi, Borgodoro, Sartori, Matú, entre otros catalogan al cacao ecuatoriano como “el mejor cacao para la producción” (Ekos, 2018).

España depende de las importaciones del cacao ecuatoriano ya que el consumo de chocolates, derivados del cacao y más, crece con el paso del tiempo. La población española consume en gran cantidad chocolates en tabletas, en bombones, en pastillas y, la más común, en bebidas calientes tradicionales (Miño, 2020). A esto se le añade las nuevas formas de producción de estos granos, siendo una de estas dadas por el mejor chocolatero joven en España, que es de origen ecuatoriano. Con esto muchas personas y empresas se interesan de mayor manera por los productos finales del cacao, llevando a este grano a ser más usado y consumido en esta región (Veloz, 2021).

Un país muy pequeño geográficamente y demográficamente como Estonia, es otro de los países que más tienen demanda por el grano de cacao ecuatoriano. Estonia ha necesitado de esta materia prima y derivados, tales como: granos de cacao (ya sean crudos, tostados o partidos), manteca de cacao, cacao en polvo y otros para la producción de chocolates, bebidas y licor (OEC, 2020). La marca de chocolates Kalev Chocolate Factory es otro motivo por el cual Estonia importa gran cantidad del cacao de Ecuador, ya que este chocolate es consumido por gran parte de Europa y aprecian la materia prima de alta calidad.

Ilustración 2. Exportaciones totales de Ecuador hacia la UE en los periodos de 2018 al 2021 representados en Kg y Precio FOB



Fuente: SENA, 2021

Como podemos observar en este gráfico, en todo momento las exportaciones tienen un crecimiento positivo. Si comparamos a los años prepandemia, 2018 y 2019, se mantuvieron estables comparándose entre sí, usando como puntos de comparación el peso neto exportado cada año y el precio FOB en dólares. Como fue mencionado, los años 2018 y 2019 rompieron récords con la cantidad de exportaciones totales que hicieron en toneladas y en ingreso de divisas. La necesidad de los países que pertenecen a la Unión Europea al producir varios derivados del cacao se vio reflejado en las exportaciones y datos anteriormente vistos del Ecuador.

En el periodo 2020-2021 se puede reflejar como los países de la Unión Europea necesitaban del cacao y, por ende, se incrementó las importaciones de esta materia prima, ya que los derivados de este producto fueron muy apetecidos en las diferentes cuarentenas. Al cerrar las fronteras y no permitir las exportaciones e importaciones entre países europeos, estos no tenían manera de abastecerse de cacao y, por ende, no se

tenían la materia prima suficiente para la producción. Esto los llevó a comprar en grandes cantidades el cacao ecuatoriano, resultando en una tendencia hasta el año 2021.

En los gráficos se observa como el peso neto representado en Kilogramos crece cada año, llegando a posicionar un récord en 2021 y, teniendo grandes expectativas del siguiente año, 2022. Mientras que en cantidades monetarias se observa cómo entre el año 2018, 2019 y 2020 hay una leve diferencia. Esto se debe a que en el año 2020 se tuvieron que bajar los precios del cacao para que los países los adquieran y con esto, recuperar lo perdido de algunos meses de no poder vender. En el 2021 se normalizaron los precios y, por lo tanto, podemos observar cómo se rompe otra cifra récord, con lo cual se tiene la misma expectativa o mejores para el año 2023.

Las exportaciones de cacao entre los años 2018 al 2021 dan a conocer la importancia en la economía de Ecuador. La Unión Europea importa alrededor de 350 mil toneladas al año de cacao ecuatoriano y esto tiene una razón. Esta materia prima es considerada para el mercado europeo como calidad premium, y esto es gracias a varios factores. El primero es el clima, el cual es el mejor para el cultivo, gracias a que la humedad, la tierra y el viento dan un resultado más fructífero. La variedad de cacao ecuatoriano es otra razón de ser de alta calidad. El cacao más conocido y cotizado es el “fino de aroma” el cual es buscado por grandes empresas a nivel mundial, y sin contar otros tipos como el cacao criollo, la pasta de buen sabor de cacao y las 10 variedades del cacao amazónico ecuatoriano. Otras razones secundarias serían: control de plagas, cuidados en la producción, tradiciones ancestrales, buen manejo del riego, etc. (Gonzalez, 2021).

Otro punto importante por el cual estas exportaciones son relevantes es gracias al acuerdo comercial Ecuador – Unión Europea. Una de las ventajas de este acuerdo es la expansión de los mercados ecuatorianos, tales como el banano, petróleo, atún, flores y cacao. Además, esto tiene como punto positivo que todos estos productos estarían libres de aranceles (99% de la oferta exportable ecuatoriana), para que exista mayor compra y demanda de materias primas a precios accesibles (Rodriguez & Lino, 2017). A esto se añade muchos puntos claves y certificados que los países de la Unión Europea requieren para importar el cacao, y esto se cumple con los granos ecuatorianos. Los requisitos sanitarios y fitosanitarios que constan en el acuerdo son:

- Medidas máximas permitidas de cadmio.
- Normas generales de higiene en el tratamiento de alimentos.
- Niveles máximos permitidos sobre contaminantes de productos alimenticios.
- Especificaciones generales de seguridad alimenticia.

Además es necesario de otros requisitos para la exportación de materias primas, de los cuales, los que se aplican para el cacao son: Seguridad Alimenticia (para ingresar de manera segura a la Unión Europea), Higiene Alimenticia (cualquier alimento cumpla con los aspectos del sector de alimentos en cuestión de sanidad), niveles aceptados de contaminantes de los Alimentos (asegurar que los niveles de contaminantes no perjudique la salud humana), Niveles Máximos Permitidos de Cadmio en el Cacao y Productos Derivados (cualquier derivado del cacao tiene que contener menos del 0,30% de cadmio y en el cacao seco menos de 0,50%), Normas Generales Sobre Etiquetado de los Alimentos, entre otros (Vargas, 2020).

Análisis exploratorio

Después de realizar entrevistas semiestructuradas a expertos en el tema, podemos analizar que el incremento de exportaciones de cacao sector europeo se debió también a que el tiempo de desembarque en los puertos europeos no varió. El tiempo estimado de una exportación vía marítima en los periodos de 2018 y 2019 rondaba entre 30 a 35 días. En cambio, en los periodos 2020-2021, esto cambia a un tiempo estimado de 35 a 40 días. Esta leve variación se debe a las medidas sanitarias y controles de salud que tenían que pasar las materias primas para poder salir y entrar a un país. Esto demuestra como las variaciones no se deben a la enfermedad en sí, sino a controles estrictos que tenían que pasar el cacao para ingresar a un país europeo. Con esto se analiza cómo, hasta en el periodo de pandemia, las exportaciones no resultaron perjudicadas por el tema del transporte y esto beneficio a que las exportaciones se mantuvieran positivas en todo momento.

6. Conclusión

El cacao es de las cinco materias primas más importantes para el Ecuador en toda la historia de este país, desde el Boom Cacaotero alrededor del año 1890. En el siglo XX Ecuador se consagra como el país que más cacao exportaba a nivel mundial y, con esto, llegó a popularizarse y tener mucho más impacto. No obstante, otros países latinoamericanos también comenzaron en esos tiempos con la producción y exportación de cacao a nivel local y mundial, quitándole una parte de ese protagonismo a Ecuador.

Con esto, los productores y comerciantes de este grano ecuatoriano comenzaron a buscar alternativas para destacar a su cacao por encima de los otros, llegando a mezclar diferentes tipos de granos que eran fuertes contra enfermedades y otros con buen sabor, llegando así a crear el “Cacao Nacional” y “Fino de Aroma” que llamó la atención de muchos mercados extranjeros.

Además, el éxito del cacao ecuatoriano a nivel mundial no solo es gracias a la mezcla de diferentes granos que mencionamos anteriormente, también se debe a muchos factores que han mejorado la calidad del cacao y lo ha hecho más atractivo para todo el mundo. Esto ha sido perfecto para el mercado europeo, ya que los países de este territorio han tenido una necesidad debido a la implementación de este producto en muchos chocolates, dulces, licores, medicamentos y otros.

Esto mejoró gracias a que se realizó un acuerdo Multipartes entre Ecuador y el bloque de la Unión Europea, que esta dando muchos beneficios a ambas partes y uno de estos es: una liberación de aranceles (99%) en materias primas para cualquier país de la Unión Europea. Este acuerdo entra en vigor en 2017 y las ventajas se ven reflejadas en el sector cacaotero, que en el año posterior a comenzar este acuerdo rompen un récord del 2012, llegando a exportar un total de 315 mil toneladas de estos granos y, en 2019 se elevan estas cifras a 345 mil toneladas, teniendo un mayor crecimiento a comparación del 2018 y, con esto se da a entender como este acuerdo Multipartes benefició al sector cacaotero y a la economía comercial del Ecuador.

Para el año 2020 se tenían grandes expectativas con respecto a la exportación del cacao, pero la pandemia de COVID-19 redujo esas expectativas a cero. Pero con la visión que tenían las personas sobre las exportaciones a nivel mundial, las empresas y productoras cacaoteras lograron salir adelante sin importar la enfermedad. Primero usaron estrategias de cultivo para mayor producción, cultivo y mantenimiento de todo el proceso del cacao. Además, los precios del cacao bajaron para recuperar las pérdidas de las negociaciones del cacao y poder exportar en mayor cantidad. Estas estrategias fueron un éxito y se ve reflejado en las exportaciones totales que se lograron en el año 2020, sobrepasando con más de 4 millones USD en precio FOB al año 2020.

En el 2021, los precios del cacao se regularon debido a que el comercio exterior poco a poco se fue normalizando y con esto, los países retomaron los flujos de importaciones y exportaciones promedio que manejaban año a año. Esta subida de precios no perjudicó en nada a las exportaciones de cacao, esto gracias a que los países europeos vendieron más productos a base de cacao que otros años. Esto dio cifras positivas, llegando a exportar más de 20 millones de Kilogramos netos a comparación del 2020, teniendo mejores cifras con cada año que pasa.

Esto demuestra como el cacao tiene un mercado más fuerte que el de otras materias primas, debido a que es importante para los mercados europeos que desarrollan con esta materia prima, productos populares tanto a nivel local como mundial y algunos de estos son chocolates, mantecas de cacao, en polvo, harinas, licores, medicinas, etc. Mientras transcurren los años, la demanda de estos productos tiene una mayor demanda y con esto, las importaciones de cacao ecuatoriano por parte de estos países se hacen cada vez más grande, como se aprecia en las cifras anteriormente vistas.

Además, con toda esta información, Ecuador aprovechó esta tendencia de productos derivados del cacao para comenzar con manufactura competitiva de alta calidad de este grano, teniendo como el mejor ejemplo a los chocolates Pacari que se exportan a todas partes del mundo y son consumidos por personas de poder, famosos, deportistas y otros, gracias a que posee buenos estándares alimenticios y para la salud. Con esto se puede concluir que el cacao ecuatoriano es, desde tiempos históricos, una materia prima exitosa a nivel nacional como internacional, teniendo altos niveles de exportaciones y de consumo, y para años posteriores

al 2021, se tienen grandes expectativas de que este grano de calidad premium seguirá generando grandes ganancias, tanto a productores como comercializadores del mismo.

7. Referencias

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2019). El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. *Revista Internacional de Administración*, 44.
- AgroIndustria. (31 de mayo de 2019). *Pro Colombia*. Obtenido de <https://procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/uso-del-cacao-y-sus-derivados-en-belgica-estados-unidos-y-paises-bajos>
- Alcívar, K. S. (20 de marzo de 2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014-2019. pág. 15.
- ANECACAO. (2015). *ANECACAO Ecuador*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Coe, S., & Coe, M. D. (1996). *The history of chocolate*. New York: Thames & Hudson.
- Coronel, K. M., & Jaramillo, N. G. (2021). Efecto del Covid-19 y su incidencia financiera en las exportaciones del sector cacaotero. *Ciencia UNEMI*, 34-44.
- Cruz, E. d., & Pereira, I. (2009). Historias, Saberes y Sabores en torno al cacao (*Theobroma cacao* L.) en la subregión de Barlovento, Estado Miranda. *Sapiens*.
- ECA. (2022). *European Cocoa Association*. Obtenido de <https://www.eurococoa.com/es/historia-del-cacao-el-cacao-como-materia-prima/cocoa-story-el-mercado-de-cacao-de-europa-occidental/>
- Ekos. (6 de febrero de 2018). *Ekos*. Obtenido de <https://www.ekosnegocios.com/articulo/cacao-ecuatoriano-presente-en-productos-de-empresas-italianas>
- Ekos. (11 de febrero de 2022). *Ekos Negocios*. Obtenido de <https://www.ekosnegocios.com/articulo/el-cacao-rompio-record-en-2021-y-supero-los-usd-950-millones-en-exportaciones>
- Fernandez, F. A., & Mora, R. E. (2022). Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales. *ULVR*, 77.
- García, T., & Moreira, J. (2016). Evaluación de protocolos de seguridad de las App de redes sociales en dispositivos móviles Android. *ESPAM*, 63.
- Gonzalez, S. (6 de Diciembre de 2021). *LuaChocolate Chile*. Obtenido de <https://www.luachocolate.cl/blogs/news/por-que-el-cacao-ecuatoriano-es-de-los-mas-finos-del-mundo>
- Guerrero, G. (2013). El cacao ecuatoriano. *Revista Lideres*, 1.
- López, D. B. (2015). Los ‘booms’ en perspectiva: cacao y banano. *Revista de Análisis y Divulgación Científica de Economía y Empresa*, 2.
- McCook, S. (2002). *Las epidemias liberales: Agricultura, ambiente y globalización en Ecuador (1790-1930)*.
- Mesías, R. (2019). El acuerdo comercial de Ecuador con la Unión Europea y el comportamiento de las exportaciones ecuatorianas. *Universidad Andina Simón Bolívar*, 77.

- Ministerio de Producción, C. E. (2017). *Gobierno del Encuentro*. Obtenido de <https://www.produccion.gob.ec/acuerdo-comercial-ecuador-union-europea/>
- Miño, G. P. (24 de febrero de 2020). *Primicias*. Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/sabores-aromas-exoticos-ecuador-ganan-terreno-espana/>
- Nestle. (2022). *Nestlé Ecuador*. Obtenido de <https://www.nestle.com.ec/es/csv/iniciativas%20-globales/iniciativa-global-youth/desarrollorural/plancacao>
- OECD. (2020). *The Observatory of Economic Complexity*. Obtenido de <https://oec.world/es/profile/bilateral-country/ecu/partner/est>
- Ordoñez, D. (2012). El Comercio Exterior Del Ecuador: Analisis Del Intercambio De Bienes Desde La Colonia Hasta La Actualidad. *Observatorio de la economía Latinoamericana*, 173.
- ProColombia. (3 de mayo de 2016). *Pro Colombia*. Obtenido de <https://procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustrial/los-chocolates-y-derivados-del-cacao-son-parte-de-la-cultura-alimenticia-alemana>
- PromPerú. (2018). Granos de cacao en Holanda (Países Bajos). *Perfil Producto Mercado*, 10.
- Quiroz, T. G. (2021). Incidencia de la pandemia Covid-19 en las empresas exportadoras. 110.
- Rodriguez, P. L., & Lino, A. D. (2017). Acuerdo comercial entre Ecuador y la Unión Europea: El caso del sector bananero ecuatoriano. *Espacios*, 5.
- Rombach, D., Basili, V., & Candiera. (1994). The Goal, Question, Metric Approach. *Encyclopedia of software engineering*, 528-532.
- Rubio, G. N., & Zhigre, K. K. (2017). Acuerdo comercial multipartes entre Ecuador y la Unión Europea: posible impacto en las exportaciones de banano, flores y cacao. *UCE*.
- Sánchez, S. T. (Enero de 2019). *PUCESE*. Obtenido de <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/2031/1/CEPEDA%20S%20c3%81NCHEZ%20CEPEDA%20S%20c3%81NCHEZ%20.pdf>
- Serrano, L. A., Pinta, A. M., Ramón, A. A., & Chavarría, C. A. (2020). Ecuador: producción de banano, café y cacao por zonas y su impacto económico 2013-2016. *Uisrael*, 7.
- UE. (2 de febrero de 2022). *Delegation of the European Union to Ecuador*. Obtenido de https://www.eeas.europa.eu/delegations/ecuador/comercio-bilateral-entre-la-uni%C3%B3n-europea-y-ecuador-creci%C3%B3n-un-16-en-2021_en#:~:text=El%20Acuerdo%20Comercial%20entre%20la,comercio%20bilateral%20comparado%20con%202020.
- Urbina, N., & Metzner, C. (2016). Metodología para la Evaluación de Soluciones Integradas de Software. *Academia*, 12-19.
- Vargas, D. A. (2020). El Acuerdo Comercial Multipartes firmado entre Ecuador y la Unión Europea y su incidencia en las exportaciones de cacao y sus elaborados, período 2013-2018. *Facultad de Ciencias Económicas. Universidad de Guayaquil*, 78.

- Veloz, K. (9 de diciembre de 2021). *El universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/ecuador/el-mejor-chocolatero-joven-de-espana-es-ecuadoriano-sueno-con-abrir-su-propia-escuela-de-pasteleria-en-ecuador-nota/>
- Villamar, F. L., & Salazar, J. C. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Ciencia UNEMI*, 45-55.
- Zamalloa, W., & Pillaca, V. (2018). *Aplicacion de itil v3.0 para mejorar la gestion de servicios en area de soporte en portransporte*. Lima.