

Aneccacao

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

**¡ÉXITO TOTAL EN
CHOKAO 2024!**

ecacao
Consejo de Exportadores de Cacao - Ecuador

CHOKAO
DEL

Entrevista
Julien Simonis

04

ACLIMATAR

13

Prórroga
EUDR

16

Liberación
de clones

19

Revista Anecacao

Tradición e Innovación

Edición #29

Presidente del Directorio

Iván Ontaneda Berrú
presidencia@anecacao.com

Directora Ejecutiva

Merlyn Casanova Loor
gerencia@anecacao.com

Editora General

"Anecacao, Tradición e Innovación"
Isabel Ronquillo Zerna
comunicacion@anecacao.com

Periodista

Paula Rodríguez
periodista@anecacao.com

Diseño y Diagramación

José García Alejandro
www.rawzef.com

Traducción

Isabel Ronquillo Zerna
Manuel Cedeño

Comercialización

Priscila Neira
administrativo@anecacao.com

Departamento Técnico

Cristian Noboa
gerentetecnico@anecacao.com

Departamento de Estadística

Manuel Cedeño
comex@anecacao.com

Contenido

Mensaje	03
Personajes	04
Clave del éxito	08
Análisis y Perspectivas	11
Tendencias	13
Cifras del cacao	17
Neocacao	19
Avances	23
Publirreportaje	26
Eventos	28



En esta edición destacamos la gala de premiación de Chokao 2024, la feria que por tercer año consecutivo unió a todo el sector cacaotero y chocolatero del Ecuador. Con los directivos de ANECACAO al frente, celebramos un evento lleno de alegría, reconocimiento y compromiso por el futuro del cacao ecuatoriano.



Maremoto del *Cacao*



*Iván Ontaneda B.
Presidente del Directorio
Anecacao*

Después de 30 años en la industria del cacao, he tenido la oportunidad de presenciar y vivir situaciones de gran desafío, sin embargo, este año ha sido complejo de entender, pero nos deja valiosos aprendizajes. Iniciamos como un barco en medio de una tormenta, donde muchos tragamos agua y tuvimos que aprender a navegar en olas de 25 y 30 metros de altura, lo que resultó en un trabajo complicado del cual seguimos aprendiendo. Se han conjugado todos los aspectos en una ecuación de crisis, creando una tormenta perfecta en el sector del cacao.

El déficit en África, la sensación de desabastecimiento mundial y una ola de crecimiento especulativo en los mercados de Nueva York y Londres han dejado expuestos a muchos actores de la cadena, especialmente al sector exportador, que ha tenido que cumplir con sus contratos a pesar de la falta de liquidez. Todo esto nos ha obligado a reacomodar nuestras estrategias y buscar alianzas entre empresas ecuatorianas y compradores del exterior. El resto del año continuó siendo difícil; ya no enfrentamos olas de 30 metros, pero las de 15 y 20 metros, nos están enseñando las nuevas dinámicas en la industria del cacao y el chocolate para mantener a este sector adelante.

El Ecuador ha recibido por el lado de los productores precios muy buenos, lo cual es positivo para la agricultura, la inversión en la producción y sus familias, sin embargo, el sector exportador ha estado expuesto a esta volatilidad, ya que actuamos como comercializadores, lo cual nos ha obligado a enfrentar la situación con limitaciones, realizando un esfuerzo diario para mantener la fluidez.

Como sector hemos experimentado un crecimiento estructurado con una visión estratégica clara tanto como sector productivo y como sector privado. Esto nos ha llevado a encontrarnos actualmente en una posición privilegiada y de expectativa de crecimiento y de reconocimiento internacional. ANECACAO ha desempeñado un papel

fundamental al liderar y agrupar a los diferentes actores para aprovechar la coyuntura actual, no solo en el corto plazo, sino también en el mediano y largo plazo. Debemos asegurarnos de que el aumento en los precios no sea un espejismo; al final, el precio es una variable que no controlamos ni los productores, ni los exportadores, ni los gobiernos.

Nuestro desafío permanente es aumentar la productividad, para que Ecuador se convierta en un país de mejor producción por hectárea al año. Esto implica acompañar a los pequeños productores con tecnología y compartir conocimiento, de modo que el cacao ecuatoriano no solo tenga una mejor productividad, sino también una calidad superior y consistente en el mercado mundial. Ese es el desafío actual, que estamos trabajando para lograr. Aún queda mucho por hacer, pero tenemos claro el rumbo que debe seguir el cacao en nuestro país, cumpliendo toda la normativa y regulaciones de los mercados internacionales. Actualmente, enfrentamos otro problema: una nueva situación climática, otra variable que no controlamos. El año pasado, lidiamos con el Fenómeno de El Niño, y ahora estamos experimentando una época muy seca, afectada por el Fenómeno de La Niña, que impacta a todos los cultivos, incluido el cacao. Esperamos que estos cambios no causen daños cuantiosos que perjudiquen la producción y calidad del cacao del país. Sin embargo, a pesar de estos desafíos y vaivenes, el cacao sigue siendo un producto noble, que nos genera sonrisas, pasión y el incentivo para levantarnos cada día, trabajando por un mejor país. Es gratificante que el cacao aporte a la economía ecuatoriana, generando más divisas y fuentes de empleo, a pesar de las circunstancias difíciles.

Como buenos cacaoteros, siempre somos optimistas. El chocolate y el cacao generan alegría y felicidad, y es justamente esa sonrisa la que tendremos presente.



Julien Simonis

Responsable del programa Cacao de Excelencia,
liderado por Alliance of Bioversity International y el CIAT

En esta entrevista, Simonis, nos comparte su visión sobre los desafíos y oportunidades del cacao de calidad, destacando el rol de Ecuador como referente mundial en cacao fino de aroma.



Grupo de 10 ganadores de Sudamérica en los Chocóa Awards

¿Podría hablarnos de su relación con el cacao antes de unirse al Programa Cacao de Excelencia, y cómo ha influido en su visión de este Programa?

Antes de incorporarme al programa Cacao de Excelencia, pasé muchos años inmerso en la calidad del cacao y el análisis sensorial con Puratos, además de trabajar como consultor técnico en toda la industria. Este trabajo me dio una profunda apreciación de la complejidad del cacao, desde su cultivo hasta su transformación en chocolate fino. Formar parte del Comité Técnico desde 2017 me permitió ser testigo del extraordinario potencial de diversos orígenes y de las historias únicas que hay detrás del trabajo de los productores. Estas experiencias dieron forma a mi visión del programa: celebrar la excelencia en el cacao, proporcionar una plataforma que conecte a los productores con los mercados internacionales e impulsar los ingresos de los agricultores a partir de su cacao de calidad.

Como director del programa, ¿cuáles cree que son los mayores retos y oportunidades para preservar la diversidad y la calidad del cacao en todo el mundo?

Uno de los mayores retos es equilibrar la creciente demanda de cacao con la necesidad de mantener la diversidad genética, sensorial y cultural. A medida que crece la industria, se corre el riesgo de dar prioridad al volumen sobre la calidad y a la uniformidad sobre la singularidad. El cambio climático también plantea importantes amenazas para las regiones productoras de cacao.

Sin embargo, existen inmensas oportunidades. A través de programas como la Alianza de Bioersity International y el Cacao de Excelencia del CIAT, podemos concienciar sobre el valor de la diversidad y la calidad, ofreciendo incentivos a los productores para que preserven las variedades tradicionales y adopten prácticas poscosecha que mejoren los perfiles de sabor. La colaboración en toda la cadena de suministro -desde los productores hasta los consumidores- puede crear un ecosistema sostenible que valore la excelencia por encima de la cantidad.

¿Podría compartir con nosotros qué factores considera esenciales en el proceso posterior a la cosecha para obtener un perfil de sabor excepcional en el chocolate?

Las prácticas posteriores a la cosecha son fundamentales para liberar todo el potencial sensorial del cacao. Destacan tres factores:

1. Fermentación: Es esencial para desarrollar los compuestos precursores que contribuyen a crear sabores ricos y complejos. Debe realizarse un seguimiento constante y ajustes en función de la variedad del grano y las condiciones ambientales.
2. Secado: De manera controlada evita el deterioro y garantiza la conservación de los sabores desarrollados durante la fermentación.
3. Atención al detalle: Cada etapa requiere un cuidado meticuloso. Los productores que experimentan y adaptan estos procesos a su terruño único consiguen a menudo mejores resultados.

En última instancia, los perfiles de sabor excepcionales comienzan con la comprensión de las cualidades intrínsecas de la variedad de cacao y el compromiso de cultivarlas durante todo el proceso posterior a la cosecha.

Desde su punto de vista, ¿por qué cree que los consumidores actuales valoran cada vez más los perfiles sensoriales del cacao y qué factores han impulsado esta apreciación?

Los consumidores están cada vez más informados y sienten más curiosidad por los orígenes de sus alimentos, buscando experiencias auténticas y significativas. En el caso del cacao, esto se ha traducido en un creciente aprecio por los sabores matizados y las historias de origen. Los factores que impulsan este cambio son los siguientes

- **Los chocolateros artesanos:** Su enfoque en destacar los orígenes únicos del cacao ha educado a los consumidores sobre la diversidad de perfiles de sabor.

- **Tendencias de sostenibilidad:** Los consumidores valoran los productos de origen ético, y el cacao de alta calidad se asocia a menudo con cadenas de suministro más transparentes.

- **Cultura alimentaria global:** Un interés más amplio por la gastronomía y la exploración sensorial se ha extendido naturalmente al cacao y al chocolate.

Esta tendencia subraya la importancia de programas como Cacao of Excellence para mostrar la diversidad y calidad que atraen estas preferencias en evolución.

¿Cuáles considera que son los mejores espacios, canales o mercados objetivo para posicionar el cacao con perfiles sensoriales excepcionales, y qué recomienda a los países productores que deseen llegar a estos mercados?

El cacao de calidad superior con perfiles sensoriales excepcionales se posiciona mejor a través de canales que valoran la artesanía y la narración de historias. Entre ellos se incluyen:

- **Mercados de chocolates especiales:** Los chocolateros

artesanos y las marcas de chocolate de primera calidad son colaboradores ideales para dar a conocer orígenes únicos.

- **Gastronomía y alta cocina:** La colaboración con chefs y sumilleres introduce el cacao como ingrediente culinario más allá del chocolate.

- **Eventos comerciales internacionales:** Plataformas como la Feria de Chokao, el Salon du Chocolat, Chocoa y Eurochocolate, entre otras, ofrecen una excelente visibilidad y un contacto directo con los compradores.

Para los países productores, recomiendo centrarse en la narración de historias, la trazabilidad y el fomento de las relaciones con los mercados de valor añadido. Las iniciativas educativas para los productores sobre las tendencias mundiales también pueden ayudar a alinear sus ofertas con las demandas del mercado.



Degustación de chocolate en el marco del Eurochocolate 2023



Realizando entrenamientos de laboratorio

Ecuador es conocido por su cacao fino de aroma. ¿Podría hablarnos de las colaboraciones o proyectos en los que ha trabajado con el sector cacaotero ecuatoriano y el impacto que cree que tienen en el sector?

En 2024, colaboramos con CLAC-Comercio Justo y FairTrade para fortalecer la capacidad de análisis de calidad y sabor en tres cooperativas ecuatorianas del ecosistema CLAC, que recibieron formación en Roma sobre la evaluación de la calidad y los perfiles de sabor del cacao, para aplicar estos nuevos conocimientos.

En los últimos tres años, hemos desarrollado un análisis de mercado del cacao de calidad superior, financiado por el Centro de Inversiones para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas; la cual se centró en la elaboración de recomendaciones de inversión, con Ecuador como país clave. Pronto se publicará un informe exhaustivo.

Proyectos como estos impulsan las inversiones adecuadas para mejorar la capacidad de los productores de cacao ecuatorianos, capacitándoles para mantener y mejorar la calidad de su cacao.

Cacao de Excelencia mantiene su compromiso de aprovechar estos logros para seguir fomentando el desarrollo de capacidades tanto a nivel regional como nacional en Ecuador. Este esfuerzo se llevará a cabo en colaboración con las principales partes interesadas del país, entre las que destaca, por supuesto, ANECACAO.

¿Cómo ve el papel de ANECACAO en sus actividades para promover la excelencia del cacao ecuatoriano?

ANECACAO sirve de puente fundamental entre los productores, los exportadores y los mercados mundiales. Al colaborar con el programa Cacao de Excelencia, puede amplificar el reconocimiento de la calidad, la diversidad de sabores y la sostenibilidad del cacao ecuatoriano, garantizando que Ecuador mantenga su liderazgo en el mundo del cacao de calidad superior. Juntos, estos esfuerzos pueden empoderar a los productores y fortalecer la reputación del cacao ecuatoriano a nivel mundial.

En su opinión, ¿qué puntos fuertes ve en el cacao ecuatoriano y cómo puede el país maximizar sus oportunidades en el mercado global?

Los puntos fuertes de Ecuador residen en su inigualable diversidad genética, su rica tradición de cacao de calidad superior y una sólida red de productores e instituciones comprometidos.

Para maximizar sus oportunidades, el país debería:

- **Promover las Historias de Origen:** Destacar las cualidades únicas del cacao ecuatoriano y la dedicación de sus productores.
- **Mejorar las normas de calidad:** La inversión continua en formación e infraestructuras puede garantizar una calidad constante.
- **Ampliar las oportunidades de valor añadido:** Fomentar un mayor procesamiento local puede crear fuentes de ingresos adicionales y un mayor control sobre la marca.

Centrándose en estas áreas, Ecuador puede seguir consolidando su reputación como proveedor mundial de un cacao excepcional y sabroso.

GLOBAL COCOA

Impulsando la calidad y sostenibilidad del cacao
ecuatoriano hacia el mundo



Conversamos con Christopher Acosta, Vicepresidente de Global-Cocoa S.A., para conocer cómo la empresa ha evolucionado hacia un modelo sostenible y ético.

En el competitivo sector cacaotero ecuatoriano, Global Cocoa se ha consolidado como una de las principales exportadoras del país. Con una visión clara desde su fundación, la compañía ha trabajado para posicionar al cacao ecuatoriano como un producto premium en los mercados internacionales, impulsando simultáneamente el desarrollo de las comunidades agrícolas.

“El objetivo inicial era crear una empresa líder en la exportación de cacao, comprometida con la calidad y la mejora de las condiciones de vida de los productores locales”, afirmó Christopher Acosta, vicepresidente de la compañía. Este propósito, aunque firme, ha evolucionado para incorporar un enfoque más integral hacia la sostenibilidad. “Ahora nos enfocamos en cumplir con estándares globales como Rainforest Alliance y la normativa ECA, con miras a consolidarnos como referentes en el comercio ético y responsable a nivel mundial”.

Abastecimiento Estratégico y Relaciones Colaborativas

Global Cocoa se abastece de cacao de aproximadamente 2000 agricultores y comerciantes intermediarios, ubicados estratégicamente en regiones cacaoteras clave como Los Ríos, Esmeraldas, Manabí y Guayas. Este modelo de abastecimiento garantiza la calidad del producto mientras fomenta prácticas sostenibles.

Acosta destacó la evolución en la relación con los productores: “Hemos pasado de una relación transaccional a una colaborativa. Implementamos programas de capacitación, financiamiento y asistencia técnica que no solo mejoran la productividad, sino también la calidad de vida de las comunidades agrícolas”. Estas relaciones no solo benefician a los agricultores, sino que fortalecen la reputación de Global Cocoa como una empresa comprometida con el comercio ético y sostenible.



Innovación en el Mercado Global

En respuesta a las exigencias de los mercados internacionales, Global Cocoa ha diversificado sus productos. Ahora no solo exporta cacao en grano, sino también derivados como productos semi elaborados y chocolates terminados. "Esta diversificación nos permite adaptarnos a las demandas del mercado global, fortaleciendo nuestras alianzas con los agricultores y aumentando la resiliencia frente a las fluctuaciones de precios y los desafíos climáticos", explicó Acosta.

La sostenibilidad es otro de los pilares fundamentales de la empresa. A través de iniciativas como la agroforestería, la reducción de emisiones de carbono y el uso responsable de recursos naturales, Global Cocoa ha logrado un impacto significativo en sus comunidades de producción. Además, con su plan Smart Planet, la compañía tiene como meta alcanzar la neutralidad de carbono para 2026.



Proyección hacia el Futuro

Para Acosta, el futuro de la industria cacaotera está claro: "Visualizamos un sector más orientado a la sostenibilidad, la innovación y la colaboración. En este panorama, Global Cocoa jugará un rol central, liderando con iniciativas que beneficien tanto a los productores como a los mercados internacionales".

Liderazgo Responsable

Global Cocoa continúa siendo un ejemplo de cómo el compromiso con la calidad y la sostenibilidad puede transformar una industria. La empresa no solo busca mantener la posición de Ecuador como líder en cacao fino de aroma, sino también garantizar un legado de prácticas responsables y colaborativas que beneficien a todos los eslabones de la cadena de valor.

"El comercio de cacao no se trata solo de números, sino del impacto que generamos en las comunidades y el medio ambiente. Invertir en sostenibilidad y en relaciones a largo plazo asegura la calidad del producto y construye un futuro más justo y próspero para todos", señaló.





Entrevista con Michel Arrion
Director Ejecutivo de la ICCO

Trazabilidad, sostenibilidad y retos: el camino hacia la adaptación al EUDR en el sector cacaotero

Conversamos con Michel Arrion, Director Ejecutivo de la ICCO (International Cocoa Organization), sobre el impacto de una posible extensión del EUDR para los países productores de cacao.

¿Cómo evalúa el impacto de una extensión en la preparación de los países productores de cacao para cumplir con la regulación?

Acogemos con satisfacción la extensión limitada (probablemente de un año) de la fecha de entrada en vigor de la Regulación. Esto dará más tiempo a algunos actores para adaptarse al EUDR. Muchas ONG, así como varias empresas importantes del sector privado, estaban en contra de esta extensión. Sin embargo, nuestros miembros

exportadores estaban a favor de un aplazamiento de al menos un año. Confiamos en que, para finales de 2025, la mayoría de los actores estarán listos para cumplir con los requisitos del EUDR, especialmente en lo que respecta a la trazabilidad de los productos.

¿De qué manera podría la extensión afectar la dinámica del mercado del cacao, considerando que algunas empresas han acumulado existencias por adelantado?

No tenemos conocimiento de acumulaciones de productos de cacao. Por el contrario, las existencias mundiales son más bien bajas. La ICCO evalúa anualmente el nivel de existencias. La próxima evaluación se realizará en enero de 2025, con base en la situación al 30 de septiembre de

2024. Las existencias en los países de origen, incluso de una cosecha anterior, estarán sujetas al nuevo EUDR, ya que la fecha de importación determina la aplicabilidad de la legislación.

De cara a 2025, ¿qué cambios anticipa en la estructura del mercado del cacao en relación con la sostenibilidad y la trazabilidad?

Esperamos que la mayoría de los países de origen cumplan con la Regulación de la UE, que todos los agricultores y plantaciones estén geolocalizados, y que las cadenas de valor globales puedan mantener la trazabilidad en todas las transacciones, desde el agricultor hasta el consumidor final. Sin embargo, esto solo aborda la sostenibilidad ambiental. También queremos lograr la sostenibilidad

económica, donde los agricultores reciban un ingreso digno y los costos de cumplimiento con el EUDR se distribuyan equitativamente a lo largo de la cadena entre todos los operadores económicos. Esto aún no está garantizado, y trabajaremos con nuestros miembros para lograr este objetivo de distribución justa de los costos.

Con la introducción gradual de la regulación, ¿qué métricas clave deberían monitorear las empresas para garantizar el cumplimiento y la competitividad en el mercado?

A nivel precompetitivo, las obligaciones de cumplimiento deben convertirse en un esfuerzo colectivo para todos los operadores económicos, con un sistema transparente de trazabilidad y datos compartidos colectivamente. Además,

probablemente las empresas de cacao tendrán que revisar sus acuerdos contractuales con proveedores y clientes para incorporar las obligaciones establecidas por la legislación en sus contratos.

¿Qué tipo de colaboración entre ICCO y las empresas cacaoteras de Ecuador se está considerando para superar los desafíos que plantea esta regulación?

Somos una organización intergubernamental, y nuestros primeros socios son nuestros países miembros. También trabajamos con empresas privadas y siempre recomendamos a nuestros miembros establecer alianzas

público-privadas al formular e implementar Planes Nacionales de Desarrollo del Cacao (NCDP). Estamos a disposición de las empresas para desarrollar sinergias y colaboraciones, pero siempre dentro del marco del NCDP.

Desde su perspectiva, ¿cuáles son los principales desafíos que enfrentarán los países productores de cacao durante este período de adaptación?

Considero que necesitamos un enfoque muy inclusivo, evitando soluciones de arriba hacia abajo y dando prioridad

a los productores; la trazabilidad comienza a nivel de las fincas.

¿Cuál es su proyección para los precios, la oferta y la demanda de cacao para el próximo año?

Anticipamos una situación en la que la oferta mundial de cacao (a nivel global) estará ligeramente por debajo de la demanda industrial (los procesadores), con ciertas

tensiones en las existencias y los precios. Por lo tanto, prevemos que los precios se mantendrán altos, en torno al nivel actual.

¿Está desarrollando ICCO estrategias o planes de apoyo para contribuir a la sostenibilidad de los países productores? ¿Qué recomendaciones ofrecería al sector cacaotero ecuatoriano?

Nuestro objetivo principal es garantizar un buen precio en finca. Si los agricultores son bien remunerados, la sostenibilidad seguirá. Nos complace ver que los agricultores ecuatorianos reciben una muy buena

proporción (hasta el 90%) del precio internacional. Además, los costos de cumplimiento con el EUDR deben ser asumidos de manera equitativa por todos los actores de la cadena de valor.

ACLIMATAR

La Herramienta que Transforma el Clima en Oportunidades para los Productores de Cacao



Christian Bunn
c.bunn@cgiar.org



Paul Günter Schmidt
p.schmidt@cgiar.org

Responsables del Programa

Entrevistamos a los responsables de ACLIMATAR. Esto nos revelaron sobre cómo la herramienta está fortaleciendo la resiliencia climática en el cultivo de cacao.

¿Cómo beneficia ACLIMATAR específicamente a los productores de cacao en regiones vulnerables al cambio climático, como Ecuador, Colombia y África Occidental?

ACLIMATAR hace que los datos climáticos complejos sean accesibles para productores de cacao y extensionistas, vinculando proyecciones climáticas con recomendaciones prácticas. De esta manera, proporciona una perspectiva estratégica que permite considerar el cambio climático en la gestión de la finca y las decisiones de inversión, lo que ayuda a construir resiliencia de forma planificada. La herramienta integra conocimientos de más de 10 años de investigación en adaptación al cambio climático en la Alianza de Bioversity y CIAT y en distintas regiones, junto con datos actualizados de modelos climáticos globales. Para mejorar su usabilidad, además de ofrecer un análisis detallado, decidimos construir un sistema de soporte completo, que incluye tutoriales, plantillas de talleres y un curso de aprendizaje sobre adaptación climática en sistemas de cultivos perennes. Al ingresar a la herramienta, los usuarios pueden seleccionar su cultivo y

ubicación de interés, acceder a datos climáticos históricos, tendencias actuales y proyecciones futuras, analizando indicadores como precipitación, temperatura y riesgos específicos del cultivo, junto con la idoneidad agroclimática proyectada en la región. La información puede exportarse como un informe PDF para talleres en la finca o guardarse en el perfil del usuario. Es importante destacar que la plataforma está diseñada principalmente para extensionistas agrícolas o al menos productores con algún conocimiento técnico, ya que los conocimientos obtenidos requieren contextualización en función de la gestión específica de la finca. En resumen, ACLIMATAR ayuda a comprender las tendencias pasadas y los riesgos futuros en cuanto al clima, con recomendaciones prácticas para mejorar la resiliencia climática de la finca. Lo mejor de todo es que la plataforma es gratuita, gracias al generoso apoyo de nuestros financiadores.

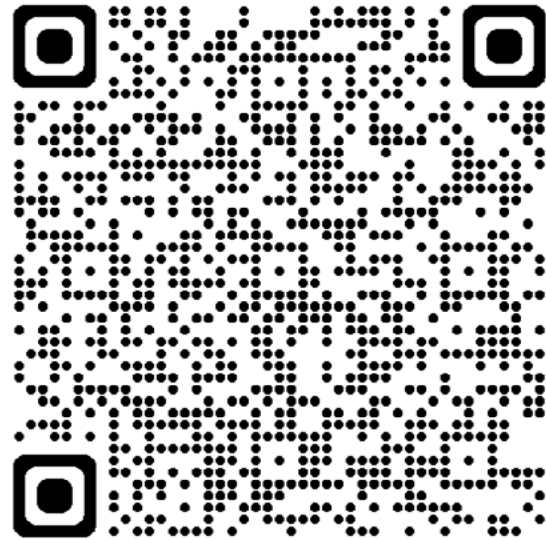
¿Cuál es el nivel de precisión de las proyecciones de ACLIMATAR, y existen nuevos proyectos para aumentarlo?

Es importante aclarar que ACLIMATAR ofrece proyecciones y análisis de tendencias de desarrollo climático para varias décadas, no pronósticos sobre eventos climáticos inminentes. No creamos una bola de cristal, sino una visión razonable de los cambios esperados en la idoneidad agroclimática, teniendo en cuenta los niveles actuales de emisiones de gases de efecto invernadero y las iniciativas para reducirlos. En términos técnicos, ACLIMATAR utiliza datos para las próximas décadas de los modelos CMIP5 y CMIP6 (los modelos climáticos más recientes del IPCC), con resolución de 5x5 km. Sin embargo, los cambios de una generación de modelos climáticos a otra son generalmente marginales en datos localizados. Aunque los datos son importantes, aún más importante es actuar sobre ellos, combinando las percepciones locales de los agricultores y los datos climáticos históricos con perspectivas futuras para incorporar estos factores en la planificación estratégica y la gestión de la finca, implementando prácticas agrícolas que aumenten la resiliencia climática.

¿Qué tipos de riesgos climáticos enfrenta actualmente el cultivo de cacao en las regiones donde ACLIMATAR proporciona datos, y cómo evalúa la plataforma estos riesgos para ofrecer soluciones concretas?

El aumento de la temperatura es sin duda uno de los principales factores en muchas regiones, así como la variabilidad de las precipitaciones dentro de la temporada. Sin embargo, algunas regiones podrían experimentar leves disminuciones de temperatura. Los eventos climáticos extremos serán más frecuentes, con sequías más habituales o lluvias más intensas pero menos distribuidas. En el análisis, ACLIMATAR se centra principalmente en dos cambios: el desplazamiento de zonas agroclimáticas y los riesgos específicos para el cultivo, como la cantidad de días de encharcamiento, días de sequía, índices de aridez y riesgo de calor para el cultivo. Incluso se tiene en cuenta el riesgo de calor para los trabajadores, para proteger su salud. Los textos y prácticas recomendadas se ajustan en consecuencia, priorizando aquellas prácticas relevantes según el grado de impacto y los riesgos climáticos identificados. Actualmente no evaluamos el riesgo de viento o inundaciones, ya que dependen en gran medida de las condiciones locales; sin embargo, incluimos algunas prácticas de mitigación, como cortavientos o drenaje.

Código QR aclimatar



<https://adaptation.aclimatar.org/>



Para el cacao, ¿cuáles son las principales prácticas de adaptación recomendadas por ACLIMATAR para mitigar los efectos del cambio climático y asegurar la sostenibilidad de las plantaciones?

Al sugerir prácticas de adaptación, buscamos una visión integral del ciclo de cultivo, abarcando desde la etapa de vivero (manejo del agua, insolación, impacto del viento), hasta el establecimiento (desarrollo adecuado de raíces, fertilización, uso de cultivos de cobertura y sombra temporal), la producción (manejo de la planta, drenaje, fertilización, control de plagas y enfermedades) y el manejo postcosecha (ajustando tiempos de cosecha y asegurando fermentación, secado y almacenamiento adecuados). Muchas de las prácticas recomendadas se centran en ser más conscientes del clima al programar actividades (como la aplicación de fertilizantes, cosecha y control de plagas) o trabajar hacia un microclima más favorable para la productividad y calidad (poda, arquitectura del árbol, cobertura del suelo, manejo del agua en el sistema agrícola, etc.). Además, la elección y combinación de variedades y el diseño de la plantación son cruciales, ya que las decisiones que tomamos hoy determinarán nuestro rendimiento en los próximos 10 o 20 años. En regiones donde se proyecta una pérdida de idoneidad más severa, también sugerimos considerar la diversificación cuando sea posible.

¿Cómo utiliza ACLIMATAR los datos históricos, actuales y futuros de temperatura y precipitación para ayudar a los productores de cacao a tomar decisiones más informadas sobre la planificación agrícola?

El cambio climático no es algo que ocurrirá en un futuro lejano, sino que ya está afectando nuestras operaciones diarias. Las sequías son cada vez más frecuentes, aumenta la frecuencia de inundaciones o la cantidad de lluvia que solía distribuirse en todo un mes ahora puede concentrarse en dos o tres días. A menudo, los productores ya observan estos cambios locales e intentan ajustar su manejo en consecuencia. ACLIMATAR ayuda a poner estas observaciones localizadas en perspectiva, comparando los cambios percibidos con tendencias actuales y proyecciones futuras. Mientras que en sistemas anuales como maíz o frijol puedo reevaluar mi elección de variedad y diseño de plantación cada año, cultivos como cacao, té o café requieren una visión a largo plazo. ACLIMATAR aporta esta perspectiva de planificación, haciendo accesibles los datos climáticos localizados a extensionistas agrícolas, empresas y productores. Así, la viabilidad futura y los factores climáticos proyectados pueden ser considerados al tomar decisiones de inversión hoy, permitiéndonos construir gradualmente la resiliencia climática necesaria para el clima futuro en nuestra región.

¿Podría compartir algunos ejemplos de adaptación exitosa de productores de cacao utilizando ACLIMATAR?

¡Claro! En Ghana, COCOBOD, la agencia nacional de promoción del cacao, está utilizando los datos y zonificación de ACLIMATAR de proyectos previos con la World Cocoa Foundation, entre otros, para integrar la adaptación estratégica y la resiliencia climática en su trabajo de extensión de cacao. La Rainforest Alliance está utilizando la herramienta para su trabajo de adaptación climática y capacitaciones con oficiales nacionales, titulares de certificación y agricultores en África Occidental. Además, varios inversionistas de impacto planean usar la herramienta y sus datos para mejorar el monitoreo de riesgos de sus inversiones. En Centroamérica, la versión de ACLIMATAR para café es utilizada por la Fundación Hans R. Neumann (HRNS) en sus programas de formación sobre producción de café resiliente al clima (coffee&climate), trabajando para crear productores más resilientes en la región.

¿Cuál es la proyección de la herramienta en el futuro?

De cara al futuro, estamos trabajando para aumentar el uso de la herramienta por parte de organizaciones de productores y acompañar su uso recurrente para lograr un impacto relevante en el terreno. Estamos siempre abiertos a proporcionar asistencia para la planificación de talleres y a recibir comentarios sobre las prácticas, con el fin de construir una comunidad global de actores del cacao comprometidos con la producción resiliente al clima. Para América Latina ya se puede acceder a los datos climáticos de Colombia, Ecuador y Perú, sin embargo la lista de prácticas de adaptación aún se encuentra en proceso de finalización. Si requiere una versión preliminar por favor no dude en contactarnos. A nivel mundial, también estamos interesados en expandir la cobertura de la herramienta a nuevas regiones y estamos buscando activamente socios de financiamiento.

El desarrollo de ACLIMATAR ha recibido financiación de la iniciativa Excelencia en Agronomía del CGIAR y de Rainforest Alliance. Una versión inicial de la plataforma fue fruto de la colaboración entre el CIAT, HRNS, Rikolto y la World Cocoa Foundation.





Resultados del año cacaotero 2023/2024

Estadísticas de exportación de cacao

El último año cacaotero, que comprende desde el mes de octubre 2023 hasta septiembre 2024 ha permitido demostrar la fortaleza que ha tenido el sector cacaotero ecuatoriano ante la subida de precios a nivel internacional y el impacto del Fenómeno de El Niño. Como resultado de ello, en este periodo se llegó a enviar un total de 419.233 toneladas de cacao en grano y productos semielaborados y terminados al exterior.

Este decrecimiento del 7,63% con respecto al periodo 2022/2023, se ve reflejado en las cifras de exportación de sus principales categorías, como son: el cacao en grano y los productos industrializados. Los cuales se llegaron a exportar un total de 379.578 toneladas y 39.654 toneladas, respectivamente, con una variación del -7,76% y del -6,42%.

Tomando en cuenta esto, se presenta a continuación el desenvolvimiento de las exportaciones del sector en este periodo, en términos de volumen, así como sus principales productos y los destinos.



Fuente: Anecacao 2024

Durante este periodo, las exportaciones generaron un flujo promedio mensual de 34.936 toneladas, teniendo como los meses de mayor envío los de noviembre y diciembre en los cuales se exportaron 45.027 y 40.444 toneladas respectivamente. Esto representó una disminución de 19.284 toneladas en noviembre y un aumento de 3.383 toneladas en diciembre en comparación con el año anterior. En términos monetarios, las exportaciones en este periodo superaron los \$2.664 millones de dólares.

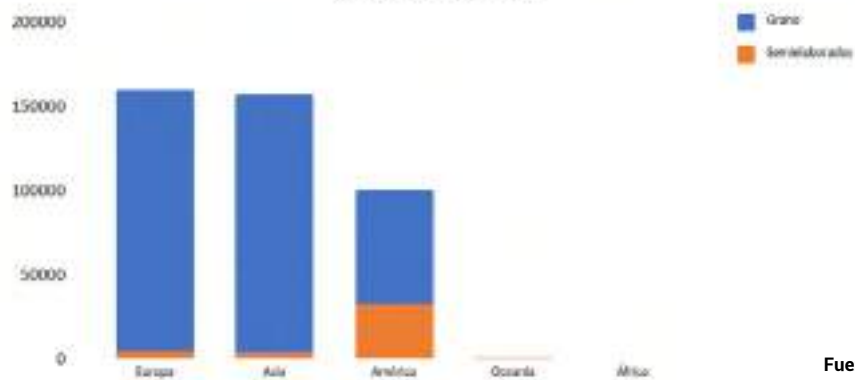
Exportaciones del sector por año cacaotero y TIPO DE PRODUCTO
2022/2023 y 2023/2024



Fuente: Anecacao 2024

En cuanto a los productos de exportación que tuvieron mejor representatividad en este año, el cacao en grano ha liderado con el 90,54% de los envíos totales. Por otro lado, los productos semielaborados y elaborados de cacao (licor, manteca, polvo, nibs, torta y chocolates) representaron el 9,46% del total de las exportaciones. A nivel general, casi todos los productos tuvieron decrecimiento en sus niveles de exportación en términos de volumen, a excepción del polvo de cacao el cual registró un 8,01% de crecimiento.

Exportaciones del sector por continente y categoría
año cacaotero 2023/2024
expresado en toneladas



Fuente: Anecacao 2024

En cuanto a los destinos de las exportaciones del sector, Europa y Asia fueron los continentes de mayor representatividad, con un 38,19% y 37,58% respectivamente, mientras que América representó el 24,01%, Oceanía el 0,23% y África el 0,0003%. En el caso del cacao en grano, Europa fue el continente donde se registró un mayor nivel de exportaciones con 156.005 toneladas enviadas, un 139,23% más con respecto al año anterior. Por otra parte, en el caso de los productos semielaborados, el continente americano fue el más representativo con alrededor de 31.686 toneladas enviadas, el cual tuvo un crecimiento del 21,91%. En general, entre los principales destinos del sector para el cacao en grano se encuentran: Malasia, Indonesia, Estados Unidos, Países Bajos y Alemania; mientras que para los productos semielaborados y terminados de cacao están: Estados Unidos, Chile, México, Canadá y Japón.

Para este nuevo año cacaotero 2024/25, siempre que las condiciones climáticas se mantengan estables, se espera que las exportaciones puedan superar los niveles de esta campaña y llegar a las 438 mil toneladas.

La innovación del cacao en Esmeraldas



Por Rey G. Loor S., Ph.D.
Programa Nacional de Cacao y Café
INAP

La reciente liberación de los clones de cacao INIAP-EETP-803 e INIAP-EETP-804 por parte del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) marca un hito para la producción cacaotera en Esmeraldas. Estos clones fueron desarrollados tras más de 20 años de investigación y responden específicamente a las condiciones agroclimáticas de la provincia, un esfuerzo que promete incrementar la productividad de los cultivos locales, al mismo tiempo que fortalece el reconocimiento del cacao ecuatoriano a nivel internacional.

El desarrollo de estos clones fue un desafío significativo para el equipo de INIAP, que se dedicó a identificar genotipos capaces de producir más de dos toneladas de cacao seco por hectárea al año en condiciones de secano, considerando factores como la precipitación, temperatura, tipo de suelo y brillo solar específicos de Esmeraldas. Este proceso no se limitó a ensayos locales, sino que incluyó pruebas experimentales en diferentes zonas agroclimáticas del país, como la costa, el pie de monte y la Amazonía. Los resultados confirmaron que uno de los clones tiene un desempeño particularmente bueno en Esmeraldas, mientras que el otro mostró un comportamiento comercial favorable para esta y otras áreas de la región costera.

Uno de los aspectos más innovadores del programa actual de mejoramiento de INIAP es su enfoque integral de calidad. A lo largo de las dos últimas décadas, INIAP ha implementado técnicas avanzadas de mejoramiento

genético, donde un equipo multidisciplinario de investigadores especializados en agronomía, biotecnología, nutrición y patología colabora en cada fase del desarrollo y producción del cacao. Este esfuerzo conjunto asegura que los clones INIAP-EETP-803 e INIAP-EETP-804 no solo sean productivos, sino también resistentes a condiciones de sequía y a los desafíos ambientales propios de la región.

Desde su liberación en septiembre, ambos clones han despertado gran interés entre los productores de Esmeraldas, quienes en buen número ya han podido observar sus bondades productivas. Para apoyar esta adopción, INIAP ha instalado tres jardines clonales en colaboración con la Unión de Organizaciones Productoras de Cacao Arriba Esmeraldas. También se han otorgado licencias no exclusivas que permiten la propagación y comercialización de los clones en toda la provincia. Además de su productividad, estos clones destacan por su sinergia con prácticas agrícolas sostenibles, ya que requieren un bajo uso de insumos agrícolas sintéticos, lo que minimiza el impacto ambiental y asegura que el cultivo sea respetuoso con el entorno natural.

Ambos clones, están diseñados para el mercado de cacao fino y de aroma, lo cual abre oportunidades para los productores de Esmeraldas en nichos internacionales que valoran la calidad y el perfil único del cacao ecuatoriano. INIAP ha expresado su confianza en que estos clones tendrán un impacto positivo en la economía agrícola de la



provincia, al impulsar la producción y mejorar la competitividad del cacao ecuatoriano en el mercado global. Esta iniciativa requiere el respaldo de todos los actores de la cadena de comercialización de cacao, incluyendo instituciones públicas y privadas, que pueden contribuir al desarrollo de mercados especializados para este producto de calidad excepcional.

INIAP sigue trabajando en nuevos proyectos de mejoramiento, algunos de ellos enfocados en la región amazónica del Ecuador, con el objetivo de expandir el portafolio de materiales mejorados y adaptados a las particularidades de los diferentes microclimas del país. La liberación de estos nuevos clones representa un avance importante para el cacao ecuatoriano y confirma el compromiso de INIAP con la innovación, la sostenibilidad y el apoyo a los productores, quienes son la base de una de las industrias agrícolas más emblemáticas del país.



Fotos realizadas por la Unidad de Comunicación Social INIAP durante la entrega.



**CHO
KAO®**

FERIA DEL
CACAO &
CHOCOLATE

**SAVE
THE
DATE**

16 · 17 · 18

SEPTIEMBRE

2025

CENTRO DE
CONVENCIONES
UEES

RESERVA TU STAND

+593 99 404 2152

+593 96 846 2781

ventas.chokao@anecacao.com

ventas.chokao@gmail.com

Avances



Chokao 2024

Un análisis del éxito de la feria más grande de cacao y chocolate del Ecuador y sus proyecciones para 2025.



Merlyn Casanova Loor
Directora Ejecutiva de
Anecacao



Más de 5,000 personas visitaron Chokao, consolidándose como un evento de referencia en la región

Chokao, la feria más importante de la industria del cacao y el chocolate del país, celebró con éxito su tercera edición, consolidándose como un evento fundamental para el sector. Del 10 al 12 de septiembre de 2024, más de 100 marcas y 65 empresas expositoras se dieron cita en el Centro de Convenciones de la Universidad Espíritu Santo (UEES), en Samborondón.

El éxito del evento resaltó por su capacidad para integrar y representar a todos los actores de la cadena de valor del cacao y el chocolate. La alta afluencia de visitantes, tanto nacionales como internacionales, reflejó el creciente interés por el cacao y el chocolate ecuatoriano, productos con gran demanda.

Uno de los pilares de Chokao 2024 fue la generación de negocios. En la rueda de negocios "Cacao al Mundo", se realizaron 41 reuniones entre 12 compradores y 8 exportadores, logrando estimaciones comerciales de \$1.7 millones. Por otro lado, el segmento "Aromas del Campo"

reunió a 10 compradores y 15 vendedores en 29 encuentros, con resultados estimados en \$1.68 millones. Compradores de países como Italia, Canadá, Alemania, Bélgica, Estados Unidos y Rusia fueron parte de estos espacios, reafirmando la posición de Ecuador como un proveedor clave de cacao de alta calidad.

Con 90 stands, la feria fue una vitrina para nuevas iniciativas y oportunidades comerciales, en línea con el compromiso del sector hacia el desarrollo sostenible y la promoción de la calidad y diversidad del cacao ecuatoriano. Más de 5,000 personas visitaron Chokao, consolidándose como un evento de referencia en la región.

Los seminarios fueron otro punto destacado de Chokao. Más de 200 asistentes participaron en conferencias que abordaron la situación del mercado global del cacao, los desafíos de la producción en África y las oportunidades de crecimiento para el cacao ecuatoriano.



El seminario fue un éxito con más de 200 inscritos.



"Cacao Challenge" fue una de las novedades de la tercera edición.

En colaboración con la Academia Gastronómica del Ecuador, se llevó a cabo el concurso "Cacao Challenge". Juan Sarango y Kelly Ramírez, los ganadores, representaron al país en el prestigioso concurso de Paco Torreblanca en España, llevando en alto la creatividad y calidad de la chocolatería ecuatoriana. Asimismo, el "Concurso Cacao de Excelencia" seleccionó las nueve mejores muestras de cacao para representar a Ecuador en el "Cacao of Excellence 2025". El primer lugar fue para Freddy Salazar de Esmeraldas, quien destacó por la excepcional calidad de su cacao.

De cara a 2025, la feria se llevará a cabo nuevamente en el Centro de Convenciones de la UEES, del 16 al 18 de septiembre. Entre las novedades previstas, se espera ampliar el conocimiento y uso del cacao incluyendo un espacio de expresiones artísticas vinculadas al cacao, como esculturas y cuadros. Además, el seminario Chokao: "Donde las Oportunidades y el Conocimiento del Cacao se Encuentran", se enfocará en innovación y tecnología, priorizando la formalización y empoderamiento de los pequeños productores para que gestionen sus fincas como verdaderos negocios.

El mensaje para el próximo año es claro: fortalecer la base del sector cacaoero es esencial para garantizar su sostenibilidad a largo plazo. Con estas iniciativas, Chokao 2025 promete ser un evento aún más impactante, brindando nuevas oportunidades de desarrollo y crecimiento para todos los actores de esta cadena productiva.

¡Nos vemos en Chokao 2025!



Chokao 2025 promete ser un evento aún más impactante



Michele Nardella, de la ICCO, abordó el tema de precios del cacao.



LATAM Airlines Ecuador conecta el cacao con el mundo



A través de sus rutas nacionales e internacionales, la aerolínea promociona a Ecuador como país productor de cacao, conectándolo a nuevos mercados.

El mejor cacao fino y de aroma del mundo, fuente indispensable en la elaboración de chocolates selectos y gourmets a nivel internacional, proviene de Ecuador. Ello se debe a su ubicación geográfica, ya que está atravesado por la línea ecuatorial, la cordillera de los Andes y la selva amazónica, lo que permite que tenga más horas luz por año y disponga de fuentes de agua pura.

Según información oficial del Ministerio de Agricultura, más de 150,000 familias dependen de su comercialización. Su calidad es política de Estado. Tal relevancia y reconocimiento mundial, hace que Ecuador reciba con frecuencia la visita de compradores internacionales que buscan hacer negocios de forma directa con los productores asociados.

En ese sentido, un actor clave para exportar cultural y comercialmente esta riqueza es LATAM Airlines Ecuador. La aerolínea nacional, líder en la región sudamericana, opera más de 280 vuelos domésticos a la semana en sus 9 rutas dentro del Ecuador que conectan las principales ciudades; y más de un centenar de vuelos al extranjero en sus 5 rutas internacionales. La conectividad permite unir Ecuador con otros mercados internacionales y facilitar el acceso de visitantes y expertos.

En sus operaciones a Quito, Manta, Cuenca, Coca,

Loja, Guayaquil, San Cristóbal y Santa Cruz, la aerolínea ecuatoriana también facilita el turismo cultural en torno al cacao, permitiendo que personas de todo el mundo descubran la historia, la tradición y las innovaciones que giran en torno a este fruto galardonado ecuatoriano.

Los turistas que vuelan con LATAM Airlines Ecuador también pueden acceder a regiones productoras de cacao como Los Ríos y Esmeraldas, que están a 268.2 km y 187.6 km de distancia del Aeropuerto de Quito respectivamente, y Manta, en Manabí, a donde llega con vuelo directo desde la capital. En estos lugares pueden visitar plantaciones, conocer el proceso de producción del cacao y degustar chocolate.

Asimismo, las rutas internacionales de la compañía facilitan la participación de Ecuador en eventos clave en Europa, Asia y Norteamérica, donde se promueve el cacao fino de aroma y se posiciona al país como un líder mundial en su producción.

Con todo ello, LATAM Airlines Ecuador, el Estado y los agricultores y productores de cacao, unen esfuerzos para consolidar el liderazgo del país en la exportación y difusión de las bondades de este producto, que es un sello de bonanza nacional.



ANECACAO en el centenario de la CMAA

Eventos Anecacao

100 años CMAA

Directivos y socios de ANECACAO participaron en el centenario de la Cocoa Merchants Association of America (CMAA) en Gotham Hall, Nueva York. La CMAA, principal asociación de comerciantes de cacao en Estados Unidos, la cual fomenta el comercio, la importación y educa sobre la complejidad de la cadena de suministro global, fortaleciendo la industria cacaotera internacional.



ANECACAO presente en la RECA en Chile

Reunión FAO (Chile)

El 1 y 2 de octubre de 2024, ANECACAO participó en la reunión de la Red de Expertos de Comercio Agroalimentario (RECA) en Santiago, Chile. Organizado por la FAO, el BID y el IICA, el evento abordó temas como las "Normas de Sostenibilidad y Barreras al Comercio Agrícola", destacando la normativa EUDR de la Unión Europea. ANECACAO enfatizó la importancia de adaptar el sector cacaotero para cumplir con estos estándares y mantener su competitividad global.

Reunión Al Invest Verde

ANECACAO participó en el evento "Diálogos sobre cacao sostenible", organizado por AL INVEST Verde, la GIZ y la Unión Europea en Ecuador. Con más de 100 asistentes de 10 países, se debatieron los retos del cacao frente a normativas europeas como el EUDR. Cristian Noboa, nuestro gerente técnico, representó a la Coalición Cacao Ecuador en el foro sobre requisitos para proveedores, reafirmando el compromiso con un cacao sostenible.



Firma carta de intención con Fortaleza del Valle

ANECACAO y la Corporación Fortaleza del Valle firmaron una carta de intención para impulsar la inserción de jóvenes en el sector cacaotero ecuatoriano. Este acuerdo, en colaboración con Rikolto, busca fortalecer capacidades en producción sostenible de cacao y crear oportunidades de empleo y negocio, reafirmando su compromiso con el desarrollo del sector.

Primera Reunión Comité de Coalición Cacao

ANECACAO celebró la primera reunión del Comité Ejecutivo de la Coalición Cacao Ecuador, enfocada en fortalecer la sostenibilidad y competitividad del cacao ecuatoriano. Se presentó una herramienta para evaluar la organización, se discutió el reglamento europeo de sostenibilidad agrícola y se revisó el Plan de Trabajo Anual, priorizando trazabilidad y prácticas sostenibles.





Uniendo lazos con CODESPA

Presentación oficial Proyecto CODESPA

ANECACAO y CODESPA presentaron un proyecto conjunto que busca impulsar el desarrollo sostenible del sector cacaotero en Ecuador. Este proyecto representa un avance importante en el fortalecimiento de las capacidades técnicas y empresariales de los productores de cacao, marcando un hito en la colaboración entre ambas instituciones para el beneficio del cacao ecuatoriano.

Visita de Michel Arrion Director de la ICCO

Directivos de ANECACAO se reunieron con Michel Arrion, Director Ejecutivo de la ICCO, para analizar los retos y oportunidades del mercado global del cacao. Se abordaron temas como producción, exportaciones y el papel de Ecuador en el mercado internacional, destacando el avance del Acuerdo Internacional del Cacao 2010.



Conectando al cacao ecuatoriano con la ICCO



Nestlé, socio de ANECACAO, presentó su Nescuelita

Visita a planta Nestlé (NESCUELITA)

Nuestra directora ejecutiva, Merlyn Casanova, y nuestro gerente técnico, Christian Noboa, visitaron la planta de Nestlé en la inauguración de La Nescuelita, un espacio educativo para niños sobre hábitos saludables, reciclaje y origen de alimentos. Felicitamos a Nestlé por esta gran iniciativa.

Lanzamiento iniciativa Mangle INC

ANECACAO participó en la iniciativa Mangle INC, lanzada el 17 de julio, junto a gremios, universidades y Segura EP, para fortalecer la convivencia y mejorar la seguridad en Guayaquil.

Durante el evento de lanzamiento, Anecacao destacó la participación del sector privado, quienes palpan día con día los problemas de seguridad en la cadena de producción y comercialización de sus productos.



Foro Unión Europea

ANECACAO participó en el seminario sobre el Acuerdo Comercial UE-Ecuador, donde Iván Ontaneda, presidente del directorio, destacó las oportunidades del cacao orgánico ecuatoriano en el mercado europeo. La embajadora de la UE, Jekaterina Dorodnova, subrayó el crecimiento del 16% en exportaciones y los desafíos de atraer inversión extranjera. En su intervención, Ontaneda resaltó la importancia de la sostenibilidad y la calidad del cacao ecuatoriano para consolidarse como líder en el mercado europeo. Además, se destacó el papel fundamental del acuerdo comercial para abrir nuevas puertas a la innovación y el desarrollo del sector cacaotero ecuatoriano.



Directorio 2024-2026

Presidente
Iván Ontaneda

Vicepresidente
Gonzalo Martinetti

Directora Ejecutiva
Merlyn Casanova

Directores Principales
Vincent Zeller
Jacinto Andrade
Carlos Sánchez
Manuel Gutiérrez
Edwin Acosta
Josué Manobanda
Julio César Zambrano
Freddy Cabello

Directores Suplentes
Nicomedes Tejada
Edison Sánchez
Larry Vera
Paulina Páez
Leila Carvajal

Comisario
Raman Shridar

Tribunal de Honor
Rafael Sánchez
Pedro Martinetti
Alejandro Orellana

SOCIOS Anecacao

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador



GLOBAL COCOA



GRANDSUR



A gusto con la vida



osella



QUEVEXPORT



AGRICOLA GUANGALA S. A. - INMOBILIARIA GUANGALA S. A. - AGROARRIBA S. A. - AGROSÁNCHEZ COCOA EXPORT S. A. - AROMAS Y SABORES DEL ECUADOR
AROMACAO S. A. - AROMATIC COCOA EXPORT S. A. - BARRY CALLEBAUT ECUADOR S. A. - CAFEICA CIA. LTDA. - CASACAO S. A. - CHOCOLATES ATELIER
CHOCOLATIER S. A. - CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S. A. - COCOA MARKET-PEDRO MARTINETTI - ECO-KAKAO S. A. - ECUATORIANA CIA. LTDA.
EXIMORE CIA. LTDA. - EXPORTADORA HIDROVO MUÑOZ S. A. - FLOREDAIR S. A. - FUNDACIÓN MAQUITA - GRANDSOUTH S. A. - GLOBAL COCOA
MA & CAO EXPORTADORA AGRICOLA - MANACAO S. A. - MANGEXPORT S. A. - NESTLÉ ECUADOR S. A. - OLAM ECUADOR S. A. - OSELLA S. A.
PROBUKAKAO S. A. - QUEVEXPORT S. A. - REPUBLICA DEL CACAO - RISTOKCACAO S. A. - UNIVERSAL SWEETS INDUSTRIES S. A. - UNOCACE



INFOCACAO

HERRAMIENTA ESTADÍSTICA DIGITAL

Ofrece:

- Niveles de Exportación
- Principales productos y destinos de Exportación
- Niveles de Importación
- Pronóstico de Exportación e Importación

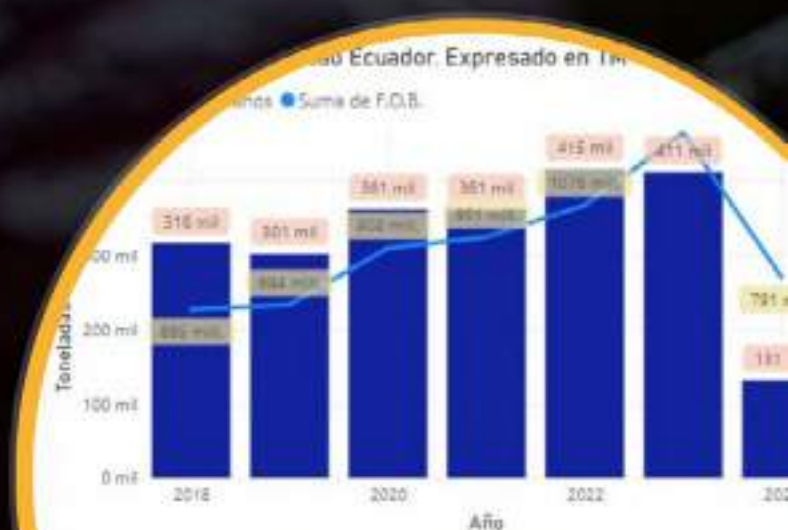
Funcionalidades:

- Acceso rápido.
- Gráficos interactivos.
- Análisis y proyecciones.
- Datos actualizados.
- Privacidad garantizada.

CONTÁCTANOS

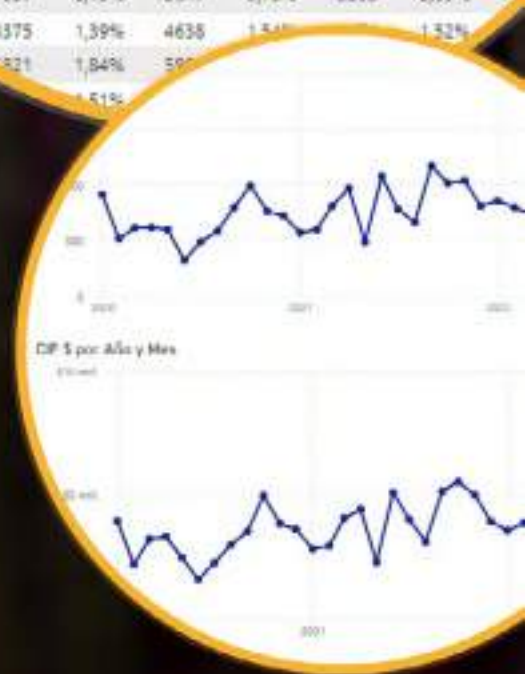
+593 99 357 9939

COMEX@ANECACAO.COM



Principales bloques económicos de Exportación. Expresado en TM

Año	2018		2019		2020		2021	
	TM	%	TM	%	TM	%	TM	%
CAFE	108213	34,28%	101773	33,77%	127465	35,33%	103813	33,20%
FRUTAS	86198	27,31%	84995	28,21%	119734	33,20%	127465	35,33%
GRANOS	80169	25,40%	84885	28,17%	81510	22,59%	100313	30,90%
OTROS	25857	8,19%	15647	5,19%	13305	3,69%	11113	3,34%
VALOR AGREGADO	4375	1,39%	4638	1,51%	13305	3,69%	11113	3,34%
OTROS	5821	1,84%	5907	1,90%	5907	1,68%	5907	1,81%



Anecacao Ecuador



@Anecacao



@Anecacao_Ecu



Anecacao Ecuador

www.anecacao.com