



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA DE ECONOMÍA

PROYECTO DE INVESTIGACION PREVIO AL TITULO DE ECONOMISTAS

“DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS NO PETROLEROS TRADICIONALES
DEL ECUADOR: BANANO, CACAO, CAFÉ, CAMARON ATUN Y PESCADO,
EN EL AÑO 2010”

LUIS ARTURO BEDOYA MINDIOLA

MARIA FERNANDA PERRAZO MORAN

DIRECTOR: ECON. SEGUNDO GUERRA

Guayaquil, 09 de Junio de 2011

INDICE DE CONTENIDO

1. Agradecimiento.....	1
2. Resumen/Abstract.....	2
3. Objetivos:.....	3
3.1. Objetivo general.....	3
3.2. Objetivos específicos.....	3
4. Introducción.....	4
5. Contenido.....	6
5.1. Banano.....	7
5.1.1. Proceso de Producción.....	9
5.1.2. Variedades de Banano.....	10
5.1.2.1. Banano Cavendish.....	11
5.1.2.2. Banano Orito.....	12
5.1.2.3. Banano rojo.....	13
5.1.3. Áreas de Producción.....	14
5.1.4. Exportaciones.....	15
5.1.5. Entorno Económico.....	17
5.2. Camarón.....	19
5.2.1. Área de Producción.....	20
5.2.2. Proceso de Producción.....	20

5.2.3. Variedades de Camarón.....	21
5.2.3.1. Camarón de cultivo.....	21
5.2.3.2. Camarón de arrastre.....	21
5.2.4. Exportaciones.....	23
5.2.5. Entorno Económico.....	24
5.3. Cacao y Elaborados.....	26
5.3.1. Proceso de Producción.....	27
5.3.2. Variedades del Cacao.....	29
5.3.3. Área de producción.....	30
5.3.4. Exportaciones.....	31
5.3.5. Entorno Económico.....	32
5.4. Café y Elaborados.....	33
5.4.1. Proceso de Producción.....	34
5.4.2. Variedades del Café.....	35
5.4.2.1. Café Arabigo.....	35
5.4.2.2. Café Robusta.....	35
5.4.3. Exportaciones.....	36
5.4.4. Entorno Económico.....	37
5.5. Atún y Pescado.....	39
5.5.1. Pescado.....	39
5.5.1.1. Variedades del Pescado.....	39
5.5.2. Atún en conservas.....	40
5.5.2.1. Variedades de atún.....	40

5.5.3. Áreas de Producción.....	41
5.5.4. Procesos de Producción.....	41
5.5.5. Exportaciones.....	43
5.6. Entorno económico.....	44
6. Conclusiones.....	46
7. Referencias bibliográficas.....	48
8. Índice de figuras.....	49
9. Índice de gráficos.....	50
10. Índice de Tablas.....	51
11. Anexos.....	52
11.1. Balanza Comercial.....	52
11.2. Exportaciones por grupos de productos.....	53

1. AGRADECIMIENTO

El presente trabajo se redacta con carácter de Proyecto de Graduación de Fin de la Carrera de Economía, para la obtención del título de Economista.

Este trabajo es dedicado a Dios, a nuestros padres y familiares que a lo largo de nuestra carrera nos han sabido motivar e incentivar para no claudicar en nuestros estudios, de igual manera a nuestros docentes y personal administrativo de la Facultad y a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil que nos brindaron sus enseñanzas y experiencias.

2. RESUMEN

El presente trabajo describe los productos no petroleros tradicionales del Ecuador: Banano, Cacao, Café, Camarón, Atún y Pescado, en el año 2010 para poder determinar las principales características de estos productos e indicar el proceso productivo y las variedades de los mismos, analizando el entorno económico en el Ecuador de cada uno de los sectores productivos a los que pertenece los productos no petroleros tradicionales, además mostrar los niveles de exportación para cada uno de los productos no petroleros tradicionales en el año 2010.

ABSTRACT

This paper describes the traditional oil products Ecuador: Bananas, cocoa, coffee, shrimp, tuna and fish, in the year 2010 to determine the main characteristics of these products and advise the production process and the varieties of the same, analyzing the economic environment in Ecuador from each of the productive sectors belonging to the traditional oil products also show the levels of exports for each of the traditional oil products in 2010.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

- Describir las características, cualidades, clasificación, entorno y niveles de exportación de los productos no petroleros tradicionales del Ecuador: Banano, Cacao, Café, Camarón, Atún y Pescado, en el año 2010.

3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar las principales características del banano, cacao, café, camarón, atún y pescado.
- Indicar el proceso productivo y las variedades de los siguientes productos: banano, café, camarón, atún y pescado.
- Analizar el entorno económico en el Ecuador de cada uno de los sectores productivos a los que pertenece los productos no petroleros tradicionales.
- Mostrar los niveles de exportación para cada uno de los productos no petroleros tradicionales en el año 2010.

4. INTRODUCCIÓN

La balanza comercial del Ecuador en el año 2010, presentó un déficit de \$2.053,46 millones de dólares, esto debido a que la tasa de crecimiento de las importaciones fue de 38.11, a diferencia de la tasa de crecimiento de las exportaciones que fue de 25.62.

Al observar el déficit en la balanza comercial, enseguida saltan varias interrogantes: ¿Por qué las exportaciones no aumentaron en mayor proporción que las importaciones? ¿En cuánto crecieron las exportaciones petroleras y las no petroleras? ¿Los productos no petroleros tradicionales han mantenido un crecimiento constante?

Las importaciones aumentaron en el año 2010 ya que no se pudo satisfacer la demanda de productos por lo que se tuvo que importarlos del exterior.

Para las demás interrogantes, podemos observar los gráficos que se muestran a continuación:

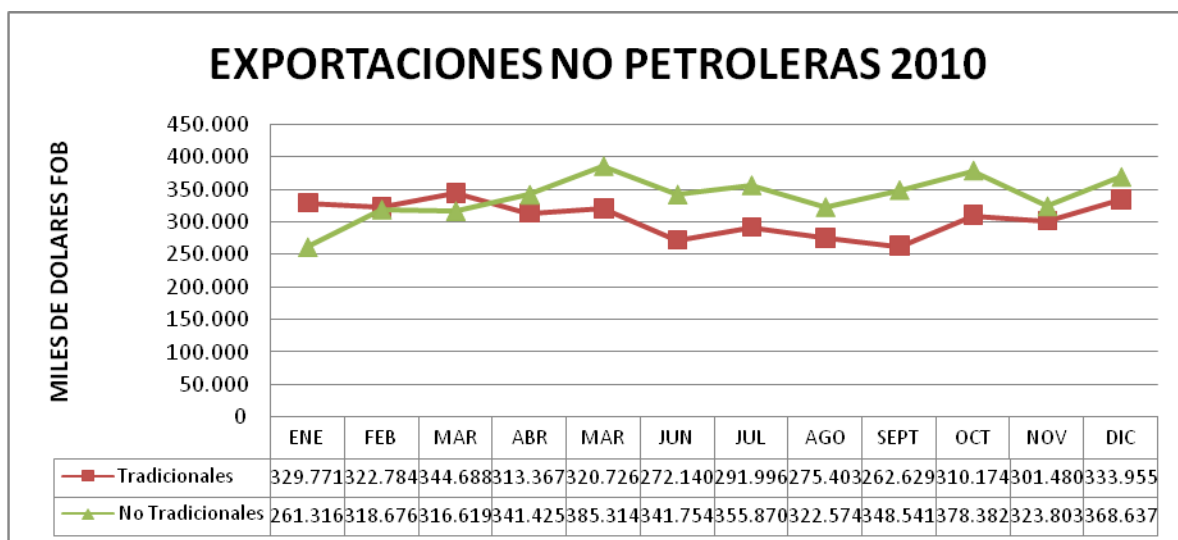
Gráfico No. 1: Exportaciones



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Gráfico No. 2: Exportaciones no petroleras 2010



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

En el gráfico No. 1, nos muestra que las exportaciones petroleras siguen siendo el principal rubro que tiene el Ecuador en la obtención de recursos, siendo así que para el año 2010 las exportaciones petroleras fueron \$ 9.673,17 millones de dólares, a diferencia de las exportaciones no petroleras, cuyo valor fue de \$7.742,02.

En el gráfico No. 2, podemos observar que para el año 2010, las exportaciones petroleras tradicionales (llámese exportaciones tradicionales a las exportaciones de productos producidos y cosechados en el Ecuador) ha mantenido una tendencia de crecimiento para el último trimestre del año, pero que comparadas con las exportaciones no petroleras no tradicionales, cuyo crecimiento ha sido mayor, son menores.

En el transcurso del tiempo, el petróleo ha sido el principal recurso que tiene el Ecuador como fuente de ingreso, seguido de las exportaciones de banano, cacao, café, camarón, atún, etc., y según los datos anteriores, han representados un 47.72% del total de exportaciones no petroleras. Por este motivo vamos a describir cada uno de estos productos para observar su comportamiento.

5. CONTENIDO

Descripción de los productos no petroleros tradicionales del Ecuador: Banano, Cacao, Café, Camarón, Atún y Pescado.

Por historia sabemos que el Ecuador siempre ha sido un País agrícola, y básicamente proveedor de materias primas para las grandes potencias. Casi son 20 años, durante los cuales el ingreso de divisas al Ecuador ha dependido básicamente de las ventas del petróleo y de los aportes tributarios de algunos productos de exportación, lo que ha causado el descuido en otros sectores productivos del País.

Existen sectores que producen artículos con potencial de exportación, pero por la falta de ayuda técnica, tecnológica y económica no se han desarrollado. Decimos técnica debido a que los procesos productivos en el agro y en lo artesanal no ha variado mucho desde la colonia, y por ende lo tecnológico va ligado a lo económico, ya que esta es muy cara y no se la puede adquirir fácilmente, adicionalmente se requiere de mucho dinero para poder enviar al exterior a comisiones que promocionen dichos productos¹.

Entre los productos no petroleros del Ecuador tenemos: el camarón, banano, café, cacao, atún y pescado, a quienes vamos a describir a continuación:

¹ Lázaro Zumba Quimi, Juan Carlos Zerna Torres (2010)

5.1. Banano

Figura No. 1: Racimo de banano en el proceso de fumigación



El banano es una fruta originaria del sur del Asia. A partir de 1940, comenzó a cultivarse a gran escala en nuestro país y con el tiempo su exportación se convirtió en la principal fuente generadora de divisas para el estado ecuatoriano. En la década de los años 50 se dio el boom bananero convirtiéndose el Ecuador en el primer exportador mundial de la fruta. El Ecuador reemplazó a los países productores de Centro América y El Caribe que estaban siendo azotados por plagas y huracanes. Ciertamente los productores centroamericanos gozan de una ventaja geográfica con respecto al Ecuador porque están más cerca de los países consumidores: Estados Unidos y Europa.

Una de las enfermedades del banano es la Sigatoka que se la combate mediante la utilización de fungicidas para destruir los hongos y nematos que atacan a la planta, lo que ha ocasionado en algunos lugares la contaminación del ecosistema, tal como ocurrió hace años en con el Síndrome de Taura. En la actualidad, se ha tratado de reducir la superficie de cultivos de esta fruta, debido a una política de diversificación de producción, reemplazando los cultivos bananeros por otros de productos de mayor rentabilidad, aunque se trata de elevar el rendimiento de las plantaciones bananeras existentes. El banano constituye en la actualidad el segundo rubro de exportaciones de nuestro país.

Ecuador posee condiciones climáticas adecuadas para el cultivo de esta fruta: abundante luz solar, terrenos bien irrigados, clima caliente y húmedo. Se lo puede cultivar a partir de semillas pero se prefieren los retoños que nacen de las viejas raíces. La recolección se hace cuando están verdes y se transporta a los mercados de consumo en buques o camiones frigoríficos. Cuando se venden en los supermercados ya están maduros. El banano contiene un 75% de agua y un 22% de carbohidratos, principalmente como azúcar, y el resto son minerales, vitaminas A y C, grasas y proteínas. Es un producto de alto valor nutritivo especialmente para niños, mujeres embarazadas y ancianos.

El banano es un alimento muy completo, fácil de digerir para personas de todas las edades, especialmente si se toma tras una comida muy ligera entre comidas o merienda, y una de las frutas más nutritivas y preferidas de los niños.

En contra de la creencia de que el banano engorda, el banano es un alimento de gran valor en las dietas para bajar de peso.

Su suave sabor transmite todo su potencial vitamínico y mineral. Posee vitamina A, B, C, E, calcio, magnesio, silicio, fósforo, azufre, hierro y sodio, y es especialmente rico en vitamina B6, ácido fólico y potasio, por lo que es un alimento ideal para deportistas y para los niños.

El banano es un excelente remedio, se cree que actúa eficazmente ante las siguientes dolencias: debilidad general, anemia, enfermedades del estómago, reumatismo, estreñimiento, cálculos, hepatitis, obesidad, hidropesía, nefritis, hemorroides, colesterol.

Contiene un importante porcentaje de hidratos de carbono, dextrosa, levitosa, sacarosa y cierta cantidad de vitamina A, así como ácido ascórbico, tiamina, riboflavina, niacina, con una cantidad variable de minerales, calcio, fósforo, potasio y hierro, proporción que depende de la variedad, calidad y madurez de la fruta.

Debido al cuidado y a la salud, los consumidores de la fruta están implementando nuevos estilos de vida especialmente en los países desarrollados; lo que ha conllevado a que se exista un nuevo mercado llamado “consumidores biológicos u orgánicos”, cuya preferencia es consumir alimentos que contengan niveles mínimos de químicos en su producción. En este sentido el consumidor Europeo o norteamericano en el mediano plazo podría adoptarlo como su productor preferido.

5.1.1. Proceso de Producción

En el cultivo de banano se siguen rigurosamente los procedimientos recomendados par conseguir la fruta de mejor calidad. Ello incluye los siguientes pasos:

1. **Calibraje de la fruta:** medición del grosor de la fruta en función de las especificaciones exigidas por el cliente y para determinar el estado fisiológico de la misma.
2. **Cosecha:** el corte de los racimos se realiza a la altura recomendada del pseudotallo y mediante un corte plano para reducir el derrame de látex.
3. **Traslado:** el traslado de los racimos se realiza por parte del personal calificado, entrenado para preservar la calidad de la fruta.
4. **Selección:** se clasifica la fruta en función de varias categorías de calidad, seleccionando las bananas que corresponden a los rangos de calificación aceptados por el cliente.
5. **Desflore:** se desprende las flores de las plantas de los dedos, empezando desde abajo hacia arriba para reducir la incidencia de látex.
6. **Desmane:** se desprenden las manos del racimo prestando cuidado a que no se lesione el cuello de los dedos y se eliminan los dedos lesionados.

-
7. **Lavado:** el tiempo del lavado es de aproximadamente 15 a 18 minutos, con flujo de agua abundante para eliminar el látex.
 8. **Fumigación:** se realiza para evitar principalmente un ataque de antracnosis que desmejoraría la calidad de la fruta.
 9. **Secado:** Se hace para prevenir la pudrición y obtener una adecuada cicatrización de los cortes.
 10. **Pesa y Etiquetado:** se pesa el banano y se coloca en las cajas a utilizar hasta totalizar el peso requerido. Se colocan las etiquetas.
 11. **Empacado:** una vez colocados en el plástico adecuado y la división del cartón en el fondo de la caja, se procede a la distribución de las manos siguiendo un patrón de empaque abajo, es decir, evitando el sobre apiñamiento de las manos. Se aspira el aire existente en la funda para que el banano quede empacado al vacío.
 12. **Transporte:** para el traslado se ubica las cajas en pallets, facilitando así el almacenamiento.
 13. **Verificación en Puerto:** previo al embarque se realiza una última verificación de las cajas teniendo en cuenta las exigencias del cliente.

5.1.2. Variedades de Banano

En el Ecuador se cultivan para la exportación las siguientes variedades: Cavendish, Orito “baby banana” y Banano rojo “red banana”.

5.1.2.1. Banano Cavendish

Figura No. 2: Banano Cavendish



Variedad: Banano Cavendish

Clase: "A" Premium

Tamaño de los dedos: 20 cm. mínimo

Calibre: Min. 39 Mm. Máx. 46 Mm.

Número de dedos por mano: Min. 5 hasta 12 dedos

Edad de la fruta: min.: 10 semanas Máx. 12 semanas

Cajas: 22XU, peso 41 lb. - 43 lb. - 980 cajas, en 20 pallets de 48 cajas cada una

El banano cavendish es el de mayor consumo a nivel mundial. Es originario de Vietnam y China, y tiene entre 15 y 25 cm. La piel es verde cuando se vende en los mercados, y luego se vuelve amarilla cuando madura. En el proceso de maduración se producen los azúcares y los aromas características del banano.

Este banano se consume principalmente crudo, en ensaladas de fruta, compotas, así como en la producción de diferentes alimentos derivados. Es una variedad de las muchas que se utilizan como postre.

Almacenaje: para acelerar la maduración del banano, se puede colocar en una funda de plástico bien cerrada y se pone en un lugar más caliente, como por ejemplo encima de la nevera. Se puede congelar los bananos Cavendish. Se deben pelar y colocar en fundas de plástico. En el congelador se puede preservar hasta 6 meses.

5.1.2.2. Banano Orito (Baby Banana)

Figura No. 3: Banano Orito



Variedad: Orito (baby banana)

Tamaño de los dedos: aprox. 12cm

Calibre: Min. 26 Mm. Máx. 34 Mm.

Número de dedos por mano: Min. 14 Máx. 20

Edad de la fruta : 6 semanas

Cajas: peso 16lbs

El orito es una variante más pequeña del banano, de aproximadamente 12 cm. y con un sabor más dulce. También se denomina en inglés "finger banana" o "lady finger" por sus dimensiones similares a un dedo. Cuando está maduro, tiene la piel amarilla y la pulpa casi blanca, cremosa y de alta consistencia.

Por sus dimensiones diminutas y el sabor dulce, el orito es el preferido de los niños. Siendo una importante fuente de carbohidratos, es un complemento ideal en el lunch ya que provee una fuente de energía adicional para los niños activos.

Además de ser consumido crudo como postre, el orito puede ser preparado en diferentes formas, tal como horneado, sauté, asado a la parrilla o en ensaladas.

Almacenaje: En la temperatura ambiente, es preferible no refrigerarlo. Es importante no manipular mucho el orito, ya que es muy sensible y cambia rápidamente el color adquiriendo mancha café.

5.1.2.3. Banano Rojo

Figura No. 4: Banano Rojo



Variedad: Plátano rojo

Tamaño de los dedos: 12.7cm - 20.32cm

Calibre: Min. 39 Mm. Máx. 80 Mm.

Número de dedos por mano: Min. 5 hasta 12 dedos

Cajas: peso 21 lb.

El plátano rojo es muy apreciado en muchos lugares del mundo por su hermosa coloración y el sabor delicioso con un ligero toque de frambuesa. Su pulpa es blanca-cremosa con un tono pálido rosado o anaranjado. Es más pequeño y más dulce que el banano Cavendish. El plátano rojo está listo para ser consumido cuando su piel adquiere un color rojizo-marrón casi púrpura.

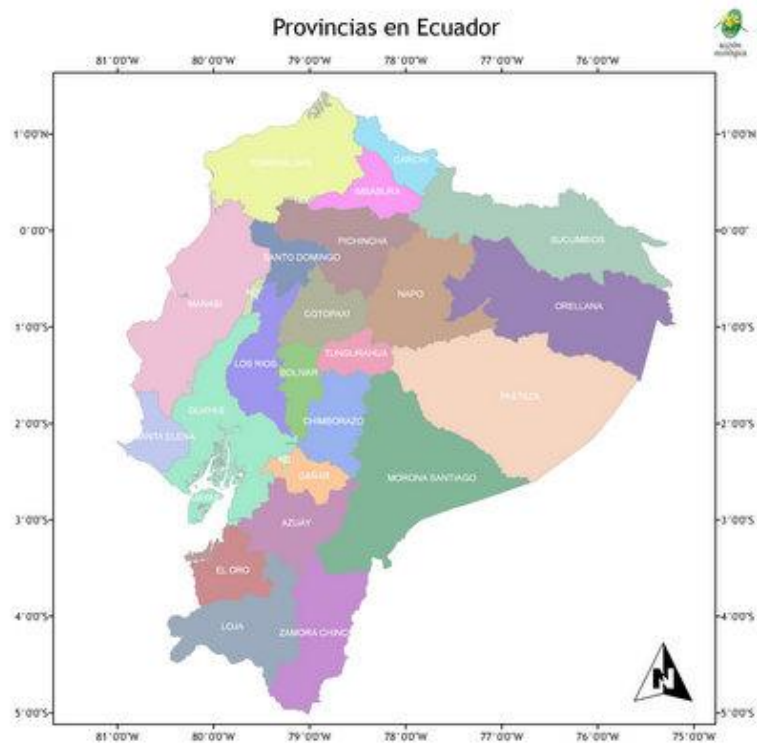
El plátano rojo se consume principalmente crudo, como postre o en ensaladas de frutas. Adicionalmente tiene un excelente sabor al ser utilizado en pasteles u otras especialidades horneadas. También puede ser consumido frito o asado.

El plátano rojo se debe almacenar a la temperatura ambiente, no se debe refrigerar. De vez en cuando es recomendable darle la vuelta. No cubrir.

Productos procesados: A partir del banano, orito y plátano se fabrican varios elaborados con fruta convencional y orgánica como puré, deshidratados, polvo, flakes, harina, mermelada, chifles, bananas cubiertas de chocolates, entre otros.

5.1.3. Áreas de Producción

Figura No. 5: Mapa del Ecuador



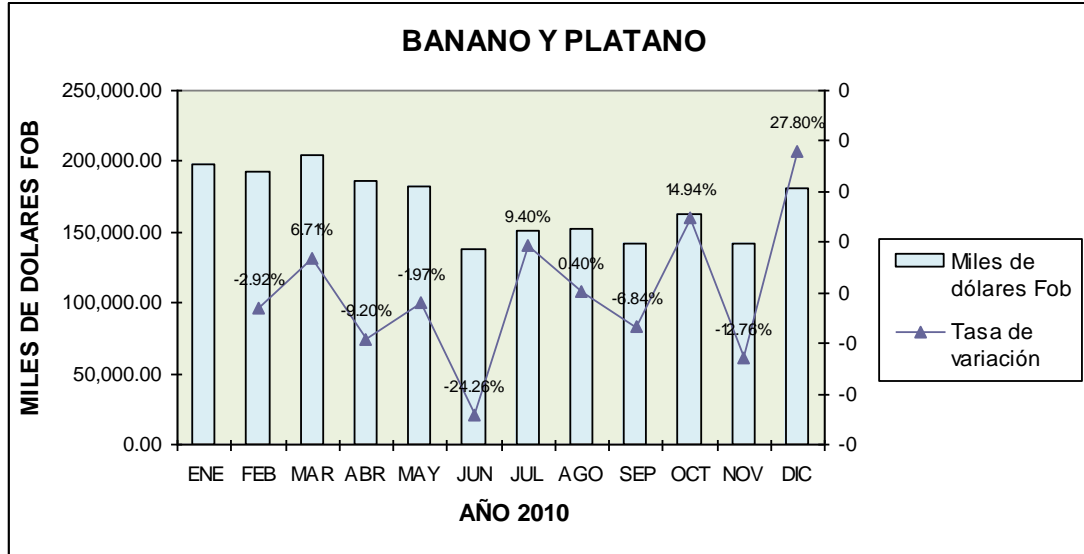
La industria bananera es uno de los principales sectores generadores de divisas después del petróleo representando el 3.84 por ciento del PIB total del Ecuador, además este sector genera empleo de manera directa e indirecta acerca del 12% de la población ecuatoriana.

El sector bananero se encuentra en un proceso de mejoramiento continuo, por lo que las haciendas están implementando distintas certificaciones internacionales como GlobalGap, Rain Forest Alliance, entre otras. De igual manera el gremio exportador (Asociación de Exportadores de Banano del Ecuador AEB) se encuentra en un proceso de elaboración e implementación de un sello de responsabilidad social.

De igual manera, la agricultura orgánica tiene un crecimiento importante en Ecuador, es así que en el caso del banano ya existen aproximadamente 17.700 hectáreas certificadas de acuerdo a la última información recopilada por la Cooperación Técnica Alemana GTZ.

5.1.4. Exportaciones:

Grafico No.3: Exportaciones de Banano y Plátano



Fuente: Banco Central del Ecuador.
 Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Tabla No.1: Exportaciones de Banano y Plátano

Banano y plátano		
AÑO 2010	Miles de dólares FOB	Tasa de variación
ENE	197,844.25	
FEB	192,072.42	-2.92%
MAR	204,965.86	6.71%
ABR	186,109.06	-9.20%
MAY	182,449.01	-1.97%
JUN	138,191.15	-24.26%
JUL	151,187.62	9.40%
AGO	151,790.28	0.40%
SEP	141,406.44	-6.84%
OCT	162,526.69	14.94%
NOV	141,795.45	-12.76%
DIC	181,212.05	27.80%

Fuente: Banco Central del Ecuador.
 Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Ecuador exportó \$ 2.031.550,28 millones de dólares FOB en el año 2010 de acuerdo a las cifras oficiales del Banco Central del Ecuador.

Teniendo en cuenta que las exportaciones tuvieron altos y bajos en el año analizando por ejemplo en el primer semestre el pico mas alto de las exportaciones fue en marzo con 204 mil y una caída brusca en junio a 138 mil, mientras que en el segundo semestre tuvo una recuperación significativa llegando a culminar el año con 181mil.

Los principales mercados de exportación son el Mediterráneo con 24,11%, Rusia con 23,03%, Mar del Norte/Báltico con 20.04%, Estados Unidos con 18,20%, Cono Sur con 6,63%, Medio Oriente con 2,38%, Europa del Este con 2.12%, entre los más importantes.

Según los datos de la Asociación de Exportadores de Banano del Ecuador AEBE, las principales compañías exportadoras de banano tenemos: Ubesa, Bananera Noboa, Reybanpac, Bonanza Fruit, Kimtech, Cipal, SWT Traders, Banafresh, Forza Frut, Brundicorpi.

El banano ecuatoriano se exporta bajo diversas marcas, dentro de las principales se encuentran Dole, Bonita, Bonanza, Del Monte, Sunway, Excelban, Favorita, Don Carlos, Prima Donna, Forza, Derby, Le Fruit, Adria, Sabrostar, entre otras.

5.1.5. Entorno Económico

El entorno económico del sector bananero, no se a mostrado completamente optimista es así, que para el año 2010 tuvo algunas preocupaciones, entre ellas los nuevos precios de transportación que se impondrán en el Canal de Panamá, el no haber tenido definido si se firmara o no el acuerdo comercial con la Unión Europea.

Este ultimo tema es la principal preocupación del sector, según Cecilio Jalil, presidente de la Asociación de la Industria Bananera Ecuatoriana, quien explica que pese a que Ecuador es beneficiario de una baja de aranceles de \$176 por tonelada a \$148, gracias a las negociaciones entre los productores de bananos latinoamericanos y la Unión Europea, en el marco de la Organización Mundial del Comercio, los países que firmaron un Tratado de Libre Comercio, además una ventaja adicional.

Así es que para Colombia el arancel bajaría a \$75 hasta el 2020, con lo que Jalil calcula que a 3años la diferencia con el banano Colombiano seria de \$0.50 centavos por caja para terminar con una brecha de \$1, de no firmar un Tratado Comercial que revalúe los aranceles con la Unión Europea.

A esto se le suma el valor que desde el año 2011 pagara por transporte la fruta nacional, que calcula que puede aumentar otro dólar al costo de la caja. El Canal de Panamá subirá hasta el 16% los precios del peaje y para los buques refrigerados como los que transportan banano. El aumento en la tasa del Canal es un inconveniente, pues países como Costa Rica y Colombia tienen puertos en el Atlántico, lo que hace que sus costos de transportación sean mucho más baratos y por lo tanto más atractivos para la exportación.

Manuel Blascio, exportador de Tecniagre, afirma que con estos inconvenientes va a perder hasta el 30% de sus exportaciones a la Unión Europea, por no poder competir en valores. “Una vez que los precios de los competidores son menores automáticamente nos piden menos”, señala y agrega que este fenómeno duraría por lo menos un año, hasta que se concreten los acuerdos.

Eduardo Ledesma, Presidente de la Asociación de Exportadores de Banano del Ecuador dice que si el país se demora en finiquitar un convenio, lo más oportuno sería realizar estrategias como aumentar la producción y así bajar el precio del producto en el mercado.

A los inconvenientes en las exportaciones se suman los problemas en la producción. Agricultores como Julio Cruz, Presidente de la Asociación de Productores de Mariscal Sucre, indican que actualmente el precio de producción de la fruta es de \$4.50 por caja en comparación a los \$4 que costaba hasta el 2009.

Este aumento se debe a que las plagas que atacan las plantaciones son cada vez mas resistentes por lo que ahora deben fumigar usando varios productos al mismo tiempo y en periodos mas cortos. Si antes se fumigaba cada 19 días, ahora se lo hace cada 17 o 18 días para que la fruta se desarrolle bien y sea vendida con calidad a Europa.

Las anomalías del clima son también un factor que afecta la calidad de las Exportaciones. En el año 2010, se dio un invierno, con mas frío de lo que va del verano. Además recalca la aparición de la Sigatoka negra, plaga que en ese año, según lo reportado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, provoca la perdida de 40 mil hectáreas.

Pese a la preocupación de no tener aun un acuerdo Comercial con la Unión Europea y el aumento de impuestos en el Canal de Panamá, el Presidente de la Asociación de Exportadores de Banano del Ecuador, cree que en el 2011 lograra aumentar en 10 millones la cantidad de cajas que exporta anualmente a Europa, pues confía en la finalización de un tratado.

Podemos recalcar la apertura de otros mercados como el de China, Rusia y por concretar Irán. A estos países, se podría evitar el excedente de lo enviado a Europa.

5.2. Camarón

Figura no. 6: Mapa del Ecuador



El camarón ecuatoriano es reconocido por su excelente calidad y sabor, brindando confianza indispensable a los compradores y consumidores extranjeros como resultado del estricto control bajo estándares de seguridad y trazabilidad para los alimentos.

El 99.2% del camarón a disposición de la industria corresponde a piscinas. En este porcentaje se excluye la captura del camarón por la flota artesanal con destino al mercado interno. La pesca de arrastre del camarón ha venido reduciéndose en las últimas décadas, al punto que para el año 2006, solo alcanzó el 0.8% del total del camarón a disposición del sector empresarial nacional.

La industria camaronera está conformada por 300 laboratorios de larvas, 11 fábricas de balanceado, 61 plantas empacadoras, 60 exportadores, La Cámara Nacional de Acuicultura, Asociaciones de Productores e Instituciones privadas y públicas relacionadas al sector. Sinergia generada en el clúster permite cumplir satisfactoriamente con la demanda internacional.

Los sistemas de producción e infraestructura de plantas procesadoras son auditadas frecuentemente por certificados internacionales como ISO, HACCP, ACC, BRC, entre otros. Al momento, Ecuador provee camarón de cultivo bajo estrictos controles de producción 100% orgánica.

Esta industria ha aportado de manera importante a la economía del país, manteniendo su crecimiento y conservando su prestigio y calidad en mercados internacionales como los Estados Unidos, Europa, Latinoamérica, Asia y África.

Además de la calidad, las condiciones climáticas en Ecuador contribuyen al abastecimiento continuo del producto, ya que Ecuador es uno de los pocos países del mundo donde el número de cosechas varía desde 2.5 a 2.8 al año.

5.2.1. Áreas de Producción

Los estanques ocupan alrededor de 180.000 HAS distribuidos en los estuarios del Archipiélago de Jambeli, Río Guayas, Estero Salado, Bahía de Caráquez, Cojimies, Muisne y San Lorenzo (Véase figura no.5).

5.2.2. Proceso de Producción

1. Laboratorio de Larvas: Con la respectiva tecnología se procede a la producción y selección de larvas. Se reciben de 35 a 40 millones de individuos por día que, una vez criados, se convierten en manera natural en larvas de óptima calidad, garantizando que este primer proceso sea idóneo y sin uso de químicos.

2. Laboratorios: Existen reproductores que son genéticamente mejorados mediante un riguroso proceso de selección. Estos reproductores, llamados “padrotes”, reciben una alimentación especial obteniendo como resultado un tiempo óptimo de maduración, reproducción y desobe. Esta dieta permite prescindir del uso de antibióticos y enfocarnos en una “estrategia de camarón orgánico” cuyos análisis de trazabilidad superan ampliamente las normas y regulaciones del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Los laboratorios manejan entre 35 y 40 millones de Nauplius por día aproximadamente sometidos aun estricto control de calidad en un proceso natural que dura 20 días hasta que los especímenes pasan a la fase de postlarva en la que son trasladados mediante gabarras, camiones y avionetas a las piscinas camaroneras.

3. Piscinas Camaroneras: Las larvas son transferidas a los estanques para su proceso de engorde, proceso que se apoya 100% en nutrientes naturales durante un lapso que varía entre 90 y 120 días, dependiendo de los tamaños comerciales que requieran los diferentes clientes.

4. Fabrica de Balanceado: Las empresas de balanceado se encargan de proporcionar una dieta verdaderamente eficaz y nutritiva para los camarones.

5. Transportación: Para que el camarón no pierda sus cualidades nutricionales se mantiene fresco mediante la fabricación y uso de 170 toneladas de hielo en escamas y bloques diariamente, además los productos deben movilizarse en furgones térmicos, gabarras y avionetas.

6. Empacadora: Una vez cuando el producto está listo, las empresas empacadoras proceden a embolsar con la debida tecnología y procesos para poder entregarlos a los diferentes clientes.

5.2.3. Variedades de Camarón

Existen varios tipos de explotación de camarón:

5.2.3.1. Camarón de cultivo

Es la actividad de mayor auge, ya que los rangos de volumen de producción son mayores, así como el valor agregado. Esta actividad consiste en una forma de producción que se lleva a cabo a través de laboratorios de maduración y de larvicultura, una vez obtenidos el estado el larvario idóneo, se hacen siembras en granjas de cultivos. Los estadios larvarios del camarón son: Nauplio, Zoea, Mysis y Post larva. De estos, el primer estadio es el que se lleva a cabo a través de laboratorios y larvicultura; en el resto de estos estadios larvarios su crecimiento y desarrollo se da en la granja y se van clasificando según los días y semanas. Su crecimiento y desarrollo dependen del tipo de manejo que se le de. En Nicaragua existen 4 sistemas de producción: el intensivo, el semi-intensivo, extensivo y el artesanal.

5.2.3.2. Camarón de Arrastre

Este tipo de explotación ha disminuido en los últimos años, debido a la excesiva explotación que ha dado como resultado la disminución del producto. Actualmente este tipo de producción se encuentra en veda. Las especies de camarón en veda son:

- *Penaeus schmitti* (camarón blanco);
- *Penaeus duorarum* (camarón rosado);
- *Penaeus brasiliensis* y *Penaeus notialis* (camarón rojo);
- *Penaeus aztecus* (camarón café).

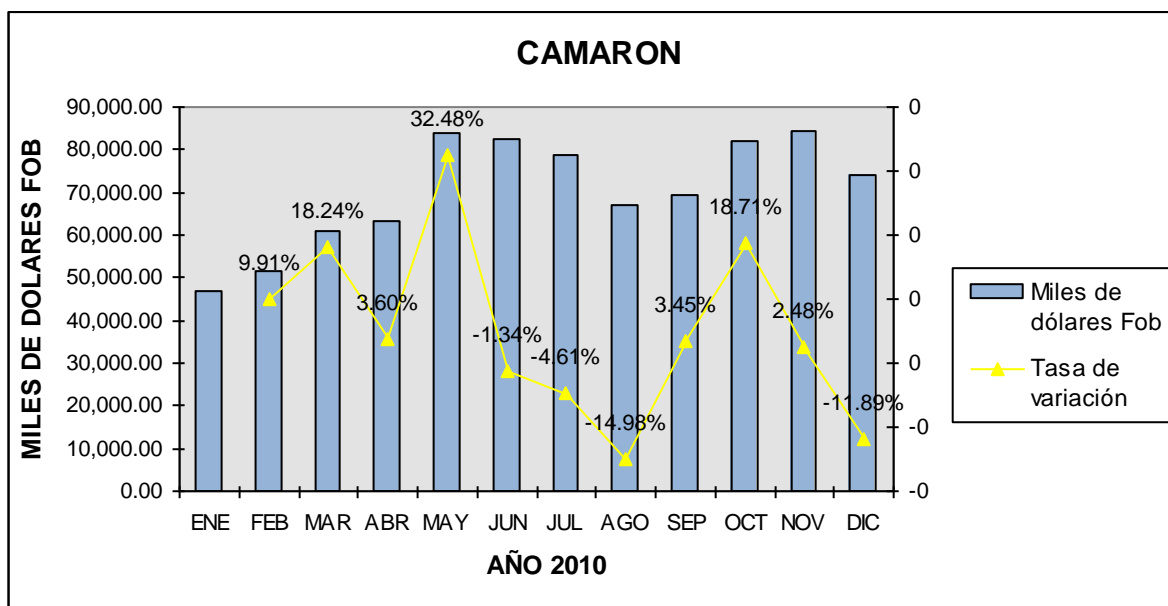
Las presentaciones en las que se exporta el camarón son: crudo, blanqueado, cocido, entero, cola con cáscara, pelado, mariposa con cola o sin cola, congelado en bloque. Las tallas en las que se puede encontrar camarón ecuatoriano son:

- Camarón Talla menores que 15s (33 por Kg.)
- Camarón Talla 15 – 20s (33 – 45 por Kg.)
- Camarón Talla 21 -25s (46 -55 por Kg.)
- Camarón Talla 26 -30s (56 – 66 por Kg.)
- Camarón Talla 31 – 40s (67- 88 por Kg.)
- Camarón Talla 41 – 50s (89 – 110 por Kg.)
- Camarón Talla 51 – 60s (111 – 132 por Kg.)
- Camarón Talla 61 – 70s (133 – 154 por Kg.)
- Camarón Talla mayores que 70s (154 por Kg.)

Productos procesados: Los exportadores camaroneros han incursionado fuertemente en el desarrollo y elaboración de productos de valor agregado que son muy apetecidos en Europa y Estados Unidos. Los productos con valor agregado que actualmente se elaboran son: brochetas con vegetales, apanado, apanados con coco, envueltos, anillos, sazonados, o listos para comer.

5.2.4. Exportaciones

Grafico No. 4: Exportaciones de Camarón



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

TABLA No. 2: Exportaciones de Camarón

CAMARON		
AÑO 2010	Miles de dólares Fob	Tasa de variación
ENE	46,917.85	
FEB	51,567.23	9.91%
MAR	60,974.82	18.24%
ABR	63,168.56	3.60%
MAY	83,687.93	32.48%
JUN	82,563.92	-1.34%
JUL	78,760.10	-4.61%
AGO	66,961.92	-14.98%
SEP	69,273.67	3.45%
OCT	82,236.74	18.71%
NOV	84,274.71	2.48%
DIC	74,256.25	-11.89%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Ecuador exporto \$ 844.643.7 millones de dólares FOB en el año 2010 de acuerdo a las cifras oficiales del Banco Central del Ecuador.

Teniendo en cuenta que la exportación del camarón tuvo una tendencia a la alza durante todo el año 2010, comenzando con 46 mil y teniendo su punto mas alto en Noviembre con 84 mil, terminando en el ultimo mes del año con 74 mil (véase Grafico No.4 y Tabla No. 2).

Entre los principales exportadores de camarón tenemos: Almapet, Alquimia marina (almarsa), Braistar, Delicias del mar (delicamar), entre otros.

Nuestros principales mercados son: Europa y Estados Unidos seguidos de Latinoamérica y Asia.

5.2.5. Entorno Económico

El 2010 fue un año de recuperación para el sector camaronero luego de la pérdida de más de \$ 66 millones debido a la crisis mundial que se produjo en el 2009. Según las estadísticas de la Cámara Nacional de Acuicultura, entre Enero y Octubre se Exportaron \$ 591,1 millones (266.3 millones de libras de camarón). Esto significo un incremento del 17.2% respecto al mismo periodo del año anterior.

De la producción ecuatoriana de camarón, Estados Unidos compro el 32% mientras que Europa capto el 65% entre Enero y Octubre del 2010. Según lo indicado por Cesar Monge Presidente de la Cámara Nacional de Acuicultura, se esta recuperando el espacio que se perdió el año anterior. Pero lo más difícil es la coyuntura interna, la inseguridad y la incertidumbre le restan competitividad al sector. Además considera que pese a la aprobación del Código de la Producción, los temas que más preocupaban al sector productivo no lograron resolverse. Uno de ellos es el anticipo al Impuesto a la Renta, que a su criterio asfixia al más débil. También indicó que aunque se creo una figura de empleo ocasional como parte de la flexibilidad laboral, se penaliza ese tipo de contratación con un incremento del 35% al sueldo.

Otro de los problemas que presenta este sector es la delincuencia, según los productores de las parroquias Puná, Tenguel y Balao (Guayaquil), indican que cada piscina de camarón que es asaltada, representa un promedio de 10.000 a 15.000 libras de camarón, esto significa un pérdida de \$25.000.00, lo que es contradictorio con respecto al Código de la Producción ya que se habla de atraer inversión, pero si la seguridad para las empresas camaronera no existe, es imposible crecer.

Adicionalmente las disposiciones legales para las regularizaciones de las piscinas, es otro de los problemas que presenta este sector, ya que cientos de ellos operaban ilegalmente ubicados en Playas y Bahía sin ningún permiso de funcionamiento ni con los registros sanitarios para poner a la venta el producto.

Onassis Naranjo, productor camaronero, indicó que el 2010 ha sido un año “terrible” ya que no prosperaron los dos intentos que realizó para la regularizar su camaronera, por lo que se encuentra en el grupo de los que perderían su piscina.

La Dirección de Nacional de Espacios Acuáticos (DIRNEA) confirmó que hasta Septiembre (cuando terminó la prórroga para las camaroneras de meno de 10 hectáreas), solo 108 casos se regularizaron durante ese periodo, lo que representa un total de 2.670 has. De ese total, 1.449 has eran ilegales, 582 legales, 512 estaban ubicadas en tierras altas y 127 se hayan en proceso de regularización. Así también varias camaroneras fueron desalojadas por problemas ambientales en Guayas, El Oro y Esmeraldas. Se espera que hasta el primer trimestre del 2011, los 280 socios de la Cooperativa estén regularizados. El 985 de estos productores ya ingresaron la documentación.

Aunque las inversiones que hizo el sector presentaron un decrecimiento, las cifras de la Superintendencia de Compañías registran que entre Enero y Octubre del 2010, se invirtió en la constitución y aumento de capital de las empresas \$17.9 millones, lo que representa una reducción del 32% respecto al mismo periodo del año 2009.

5.3. Cacao y Elaborados

Figura no. 7: Fruta de cacao recién cosechada



El cacao ecuatoriano es conocido por la variedad Nacional o “Arriba”. Nuestro cacao significa alta calidad y sabores especiales. Los mercados de calidad tienen un interés creciente en encontrar cacao con estas características, más los orígenes especiales que se obtienen por las zonas de cultivos.

En la segunda mitad del siglo XVI fue tan rentable el negocio de cacao en Europa, que atrajo el interés de empresarios guayaquileños en cultivar este producto, a pesar de las prohibiciones establecidas mediante las cédulas reales.

Según fuentes históricas, desde principios de 1600 ya habían pequeñas plantaciones de cacao a orillas de río Guayas, y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y Babahoyo, ríos arriba, lo cual origino el nombre de cacao “Arriba” en el mercado internacional, que va ligado a su denominación de origen. La variedad que da origen a este cacao se denomina nacional y botánicamente pertenece a los denominados Forasteros Amazónicos. La variedad Nacional productora de caca Arriba y reconocido mundialmente por su aroma floral, es producido exclusivamente por Ecuador.

Ya en 1623, la producción y el comercio clandestino desde Guayaquil, en vez de detenerse, siguió aumentado lo cual motivo que el cabildo de Caracas entre 1593 a 1778 elevara quejas y solicitudes al Rey y las Cortes para parar la producción y el

negocio de cacao en Guayaquil, pero sin tener éxito. Finalmente en 1789, el Rey Carlos IV permitió mediante Cédula Real el cultivo y exportación de cacao desde la Costa Ecuatoriana.

Durante los años de lucha por la Independencia (1800 – 1822), la producción de cacao fue la fuente más importante para su financiamiento. Significaba entre el 40% y el 60% de las exportaciones del país y pagaba hasta el 68% de los impuestos del Estado.

El siglo XX introdujo la tecnificación de los cultivo, la producción de cacao ecuatoriano en esta etapa llegaba hasta 33.000 toneladas métricas en el año 1960. En esta década se produce un nuevo incremento de áreas de siembra en base a la repartición de tierras baldías y de haciendas improductivas por la Reforma Agraria emprendida por el gobierno, lo cual en los años sucesivos produce niveles de producción creciente.

5.3.1. Proceso de Producción

1. **Crecimiento:** El cacao crece en unas grandes vainas que produce el árbol del cacao, “Theobroma cacao”, una especie de hoja perenne que crece en las regiones tropicales, en la zona comprendida entre el 20° al norte y 20° al sur del Ecuador. Este árbol es una especie muy exigente, pues no prospera en lugares demasiados altos, demasiados secos o fríos y requiere estar protegido del viento y de sol excesivos. También necesita protección de los animales salvajes que se alimentan de sus vainas, y puede marchitarse fácilmente debido a la acción de diversos tipos de hongos. Es tradicional que los árboles de cacao se plantes a la sombra de otras especies arborícolas mas altas, en unas condiciones parecidas a las que suelen encontrarse en su habitat natural selvático. En zonas como la Isla de Granada y partes de Jamaica, los árboles del cacao crecen perfectamente sin necesidad de sombra adicional, siempre que dispongan de suficiente humedad y nutrientes en el suelo. El árbol del cacao crece hasta alcanzar un tamaño parecido al de un manzano y empieza a producir frutos a partir del tercer año. Con suerte, puede continuar haciéndolo hasta alcanzar los veinte años, y se han dado casos de

árboles de esta especie que han vivido casi cien años. Sus hojas verde oscuro y muy parecidas a las del laurel, alcanzan de promedio unos 30 cm. de longitud. Sus flores, pequeñas y de color rosáceo, crecen formando densas inflorescencias directamente del tronco y de las ramas principales sobre unas pequeñas protuberancias almohadilladas y muy parecidas al fruto de la coliflor. Después de la polinización, las flores tardan aproximadamente unos cinco meses en desarrollar las vainas del cacao. Y cuando lo hacen se produce una verdadera explosión de color, pues las vainas pueden ser de un matiz rojo brillante, verde púrpura o amarillo, colores que van cambiando durante el proceso de maduración. Las vainas maduras alcanzan unos 20 cm. de longitud, son de forma oval y puntiaguda, y cada una contiene entre 20 y 40 granos de cacao, envueltos en un suave hollejo blancuzco.

2. **Cosecha:** Guiándose por el color de la vaina y por el sonido que hace su interior al ser ligeramente golpeado, el recolector sabe cuando ha llegado el momento de la cosecha. Estar absolutamente seguro del momento en que la vaina esta madura requiere años de práctica, y los recolectores expertos están muy solicitados. Las vainas se arrancan del árbol cortándolas por el tallo, las que están al alcance de la mano con un palo largo. El corte de la vaina debe hacerse con cuidado para no estropear la “coliflor”, ya que ahí se reproducirán de nuevo las flores y mas tarde los frutos. En algunas regiones, la recolección del cacao se lleva a cabo durante todo el año, aunque sobre todo entre los meses de mayo a diciembre. En otras partes del mundo, África occidental por ejemplo, la cosecha principal se recolecta entre Septiembre y Febrero.

3. **Fermentación:** Se cortan las vainas sin estropear las semillas. Estas se sacan con un utensilio en forma de cuchara con la pulpa que las rodea, y se disponen en un montón cónico sobre una base de hojas de plátano. Luego se enrollan las hojas de la base y se añaden otras hojas de plátano. Luego se enrollan las hojas de la base y se añaden otras hojas grandes para envolver los montones completamente. Así se inicia el proceso de fermentación, que dura unos seis días. El proceso químico es el siguiente: las bacterias y levaduras presentes en el aire se

multiplican en la pulpa que rodea los granos, esta se descompone formado un líquido ácido. Esto aumenta la temperatura del montón y unas transformaciones mágicas tienen lugar en el interior de cada grano. Su color cambia del púrpura al marrón chocolate y el olor a cacao empieza a manifestarse – este es el primer paso crucial en el desarrollo de granos de calidad superior. La fermentación a veces se omite, habiendo plantadores y fabricantes a favor y en contra de ello.

4. **Secado:** Los granos de cacao se secan sobre unas esteras de madera. Durante los diez o veinte días de este proceso, los granos se van girando para que estén bien aireados y evitar que se forme moho. El cacao de calidad superior es el de los granos secados con los rayos del sol.

5.3.2. Variedades de Cacao

Son básicamente de las especies de granos de cacao: el denominado cacao criollo o nativo y el cacao forastero.

El cacao criollo, el Rolls Royce de los cacaos y el más delicado de ellos, es algo así como una “edición limitada” y representa tan solo entre el diez y el quince por ciento de la producción mundial. El exquisito sabor y el excepcional aroma del cacao criollo son muy apreciados por los chocolateros del mundo entero. No es extraño que los granos de este tipo de cacao se usen siempre en combinación con otras variedades menos caras.

El cacao forastero, es mucho más resistente y abundante, constituye aproximadamente el ochenta por ciento de la producción mundial. Tiene un sabor mucho más fuerte y amargo que el cacao criollo y se usa principalmente mezclado.

La única excepción es la variedad denominada amenolado o “Cacao Arriba”, que se cultiva principalmente en Ecuador. Su delicado sabor y su fino aroma son considerados entre los de mayor calidad en el mundo entero.

Productos Procesados: El Ecuador exporta también cacao en forma de elaborados. Entre los principales elaborados se encuentran:

- Licor de cacao,
- Polvo de cacao
- Torta de cacao,
- Manteca de cacao, y
- Chocolate

El chocolate es un producto que goza de una alta aceptación a nivel mundial, en cuanto a su producción, resulta relativamente fácil conseguir la materia prima para su elaboración, ya que el Ecuador es un país que produce cacao a nivel de exportación. Hoy en día el 75% del cacao “Fino de Aroma” utilizado para procesar chocolate de alta calidad son hecho en base al caco ecuatoriano.

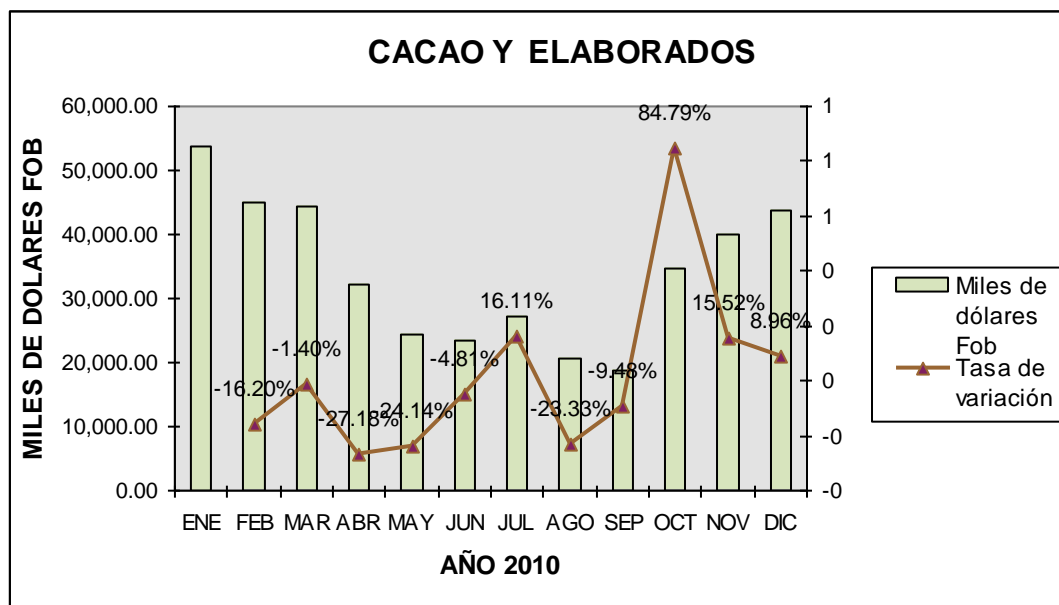
5.3.3. Áreas de producción

Ecuador es el mayor productor mundial de cacao fino y de aroma con aproximadamente el 60% de la producción y exportación mundial entre 110.000 a 150.000 Tn al año.

Actualmente el cacao en Ecuador ocupa una superficie de 463.000 has representando un 7% de la producción agrícola nacional. El 85% de su producción es exportada, de la cual el 73% se exporta en grano, un 12% como productos elaborados, y solo un 5% es consumido internamente por la industria de los chocolates y confites.

5.3.4. Exportaciones

Gráfico No. 5: Exportaciones de Cacao y Elaborados



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Tabla No.3: Exportaciones de Cacao y Elaborados

CACAO Y ELABORADOS		
AÑO 2010	Miles de dólares Fob	Tasa de variación
ENE	53,613.29	
FEB	44,928.77	-16.20%
MAR	44,300.19	-1.40%
ABR	32,259.49	-27.18%
MAY	24,472.90	-24.14%
JUN	23,296.70	-4.81%
JUL	27,050.47	16.11%
AGO	20,740.43	-23.33%
SEP	18,774.59	-9.48%
OCT	34,693.47	84.79%
NOV	40,076.20	15.52%
DIC	43,665.36	8.96%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Ecuador exportó \$ 407.871,86, millones de dólares FOB en el año 2010, de acuerdo a las cifras oficiales del Banco Central del Ecuador.

Siendo un año fructífero en ese sector ya que tuvo un pico en el antepenúltimo mes del año llegando casi a 60 mil y terminando con 43 mil en diciembre de ese año (Véase gráfico No.5 y Tabla No. 3).

5.3.5. Entorno Económico

El cacao ecuatoriano es uno de los productos con mayor trascendencia para nuestro país, debido a eso se realizan reuniones para mantener un mejoramiento continuo como lo es el caso del Foro de Sostenibilidad de la cadena de cacao organizado por Conservación y Desarrollo, el Tropical Commodity Coalition, (TCC) en conjunto con la Asociación de Exportadores de Cacao (Anecacao). Este sirvió para marcar la pauta de trabajo de agricultores, exportadores, industriales, técnicos y comerciantes para mejorar el sistema desde la producción hasta la comercialización y enfrentar los retos ante el mercado internacional.

El cacao es el único cultivo que puede arrastrar a los demás productos ecuatorianos, de ahí la iniciativa de unificar los criterios, con esto se pretende que la cadena de cacao sea sostenible y que los gobiernos se den cuenta de que son socios de los productores agrícolas y que Ecuador se declare como país sostenible, como lo han hecho otros países, lo que logrará este tipo de iniciativas es ayudar a la reactivación del sector ya que se sienten abandonados por el Gobierno. “El impedimento de nosotros para ser parte activa de la cadena es que no hay políticas de Estado ya que falta investigación, créditos, capacitación que nos impide unirnos de manera efectiva a la cadena” mencionó el Presidente de Fedecade, Víctor Chacón.

Ahora tienen los costos de producción más altos del mundo y no se les está pagando por calidad, lo que impide que ellos puedan manejar mejor sus plantaciones.

En Ecuador el pequeño agricultor, que es el principal eslabón de la cadena, debe contar con la última tecnología para mejorar su producción y que la calidad de su producto sea la mejor como lo es en la actualidad.

5.5. Café y elaborados

Figura No. 8: Saco de granos de café



Ecuador es uno de los países que produce y exporta las dos especies de café comercial: Arábigo (*Coffea arabica*) y Robusta (*Coffea canephora*), que permiten crear excelentes mezclas para combinar y resaltar los atributos organolépticos de sabor y aroma con tono y cuerpo. Los cafetales están adaptados a los ecosistemas de las cuatro regiones del país: costa, sierra, amazonía y Galápagos.

Existen aproximadamente 219.000 hectáreas de tierras dedicadas al cultivo del café, de las cuales el 68% corresponde a café arábigo y el 32% de hectáreas a café robusta.

Cabe señalar que en los últimos años el país ha venido incursionando en la producción y comercialización de cafés con atributos de valor que se enmarcan en los denominados “cafés especiales” como el “orgánico”, “comercio justo”, “de origen” y “gourmet”.

5.4.1. Proceso de Producción

El proceso de producción del café es el siguiente:

1. **Recolección de café cereza:** En esta etapa se cosechan únicamente los granos que alcanzan el estado de madurez completa, normalmente de color rojo o amarillo, ya que los verdes dañan el sabor de la taza de un café. Todo este proceso se desarrolló de forma manual.
2. **Despulpado:** El mismo día de la recolección, los granos de café se despulpan, retirando la cereza del grano.
3. **Fermentación:** En esta parte del proceso, los granos permanecen en reposo.
4. **Lavado:** Con agua limpia se retiran los restos de mucílago que quedan en el grano y se eliminan los azúcares.
5. **Secada:** Después de lavar, se exponen los granos al calor del sol para que el grado de humedad disminuya, facilitando su conservación. El grano seco se empaca en sacos limpios hechos en fique facilitando su traslado. Más adelante, se retira la cáscara que cubre el grano, llamada pergamino.
6. **Tostado:** El proceso finaliza con el tostado de café, cuando el grano verde es sometido a una fuente de calor, generando el delicioso aroma y sabor.

5.4.2. Variedades de Café

Existen dos clases de granos de café:

5.4.2.1. Café arábigo

Nombre común o vulgar: Cafeto, Cafetos, Cafetero, Planta de café

Nombre científico o latino: Coffea arabica

Familia: Rubiaceae

Origen: Etiopía, regiones tropicales y subtropicales de África.

Etimología: Café procede de la palabra árabe quahwah.

- En la actualidad, Coffea arabica se utiliza frecuentemente como monocultivo en Centro y Suramérica.
- Arbusto puede llegar a medir de 3 a 7 m. de altura, aunque alcanza los 10 metros en estado silvestre. Generalmente se desmocha para dejarlo entre 2 y 3 m., lo que favorece la ramificación y facilita la recogida de granos.
- Follaje persistente, coriáceo, verde oscuro y brillante.
- No florece hasta el 3° ó el 4° año y cada flor apenas dura unas horas.
- El café sólo desprende su aroma después de haber retirado la envoltura carnosa por secado o dejando fermentar las drupas antes del secado; se exporta verde.

5.4.2.2. Café robusta

Familia: Rubiacene

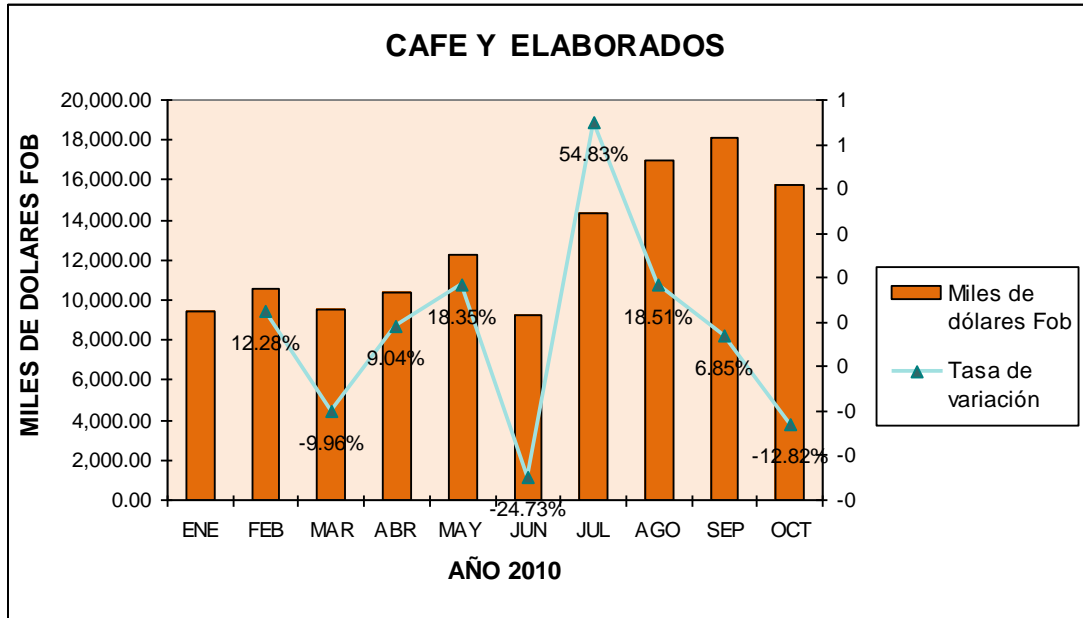
Subfamilia: Ixoroideae

Nombre: Coffea canephoral.

El café robusta no es más que una de las especies de las variedades de la especie Canephora, pero que por su importancia mundial da el nombre a la especie, identificándose así canephora con robusta. Aporta con un 30% a la producción mundial. Tiene un mayor contenido de cafeína, del 2 al 4%. Presenta un grano amarillento y con olor a paja seca. El tueste es normal y da lugar a un café fuerte, de gran cuerpo, de color oscuro y de fuerte sabor con un punto amargo que se pega al paladar. Café normalmente tratado en seco no lavado, que comporta la posible presencia de tierra en las hendiduras y otros defectos.

5.4.3. Exportaciones

Grafico No. 6: Café y Elaborados



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Tabla No. 4: Café y Elaborados

CAFE Y ELABORADOS		
AÑO 2010	Miles de dólares Fob	Tasa de variación
ENE	9,408.58	
FEB	10,564.13	12.28%
MAR	9,512.02	-9.96%
ABR	10,372.09	9.04%
MAY	12,275.58	18.35%
JUN	9,239.68	-24.73%
JUL	14,305.47	54.83%
AGO	16,953.09	18.51%
SEP	18,114.97	6.85%
OCT	15,791.97	-12.82%
NOV	15,118.34	-4.27%
DIC	16,238.54	7.41%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Ecuador exportó \$ 157.894.46 millones de dólares FOB, en el año 2010, de acuerdo a las cifras oficiales del Banco Central del Ecuador. (Véase gráfico no.6 y tabla no. 4).

Durante el año 2010, una tendencia creciente pero lenta siendo su punto más alto el mes de septiembre y llegando a terminar en diciembre con una exportación de 16 mil.

El café ecuatoriano se exporta actualmente a cincuenta países, entre los cuales se encuentran Alemania, Polonia, Rusia, Colombia, Letonia, Inglaterra Estados Unidos, Japón, entre otros.

El café en forma de grano verde o tostado es exportado en sacos de cabuya de 69 kg., y el café soluble en cajas de 25 a 30 kilos, o en frascos de vidrio, latas y sobres. También se exporta como extracto congelado en tambores de 55 galones.

Existen aproximadamente 26 empresas dedicadas a la exportación de café, de las cuales el 23% son empresas grandes y el 67% son empresas pymes; esta clasificación se basa en el nivel de exportación y en ventas en el mercado local. La mayoría de las empresas cuentan con certificaciones ISO 9000, Rainforest Alliance, Eurepgap, Comercio Justo, entre otras.

5.4.4. Entorno económico

El café fue uno de los principales productos agrícolas que destacó en las exportaciones del país antes del 97, como el banano y el cacao, siendo fuente de empleo y divisas.

Este sector ha ido decayendo debido a los bajos precios y a la falta de incentivos.

Para Jorge Salcedo, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (Anecafé), en este momento hay una producción deficitaria e ineficiente. “Solo producimos 5 quintales por hectárea, en promedio, comparado con países productores como Brasil, que tiene 31 quintales y Vietnam, 45 quintales por hectárea”.

Por este motivo se están emprendiendo proyectos para satisfacer la enorme demanda que existe en el Ecuador y a nivel internacional.

En el 2009, la compra de la industria y de los exportadores de café en grano fue de 1'126.000 sacos de 60 kilos y la demanda interna cercana a los 150.000 sacos. Para el 2010, la industria y los exportadores de café en grano solicitaron aproximadamente 1'200.000 sacos y el consumo interno será de 150.000.

La única manera para que el sector cafetalero sea totalmente autosuficiente es necesario el emprendiendo y la ejecución de proyectos de alto alcance, que reactiven la caficultura nacional.

5.5. Atún y Pescado

Figura no. 9: El atún en su estado natural



5.5.1. Pescado

El pescado fresco y procesado constituye una importante fuente de ingresos de divisas para el Ecuador, pudiendo incrementar la participación en el exterior gracias al potencial de producción.

5.5.1.1. Variedades de Pescado

Existe una gran variedad de especies marinas capturadas en aguas ecuatorianas. Entre esas especies, las principales son Atún Aleta Amarilla (*Thunnus Albacares*), Atún Barrillete (*katsowonus Pelamis*), Atún Ojo Grande (*Thunnus Obesus*), Dorado – Mahi Mahi (*Coryphaenahippurus*), Pargo (*Lutjanus Guttatus*), Murico (*Ephinephelus Niphobles*), Pez Espada (*Xyphias Gladius*), Picudo (*Makaira Indica*), Sea bass (*Cynoscion Stolzmanni*), Lenguado (*Paralinchthys Woolmani*), entre otras.

Presentación: El pescado fresco o congelado es exportado sin cabeza, sin viseras en filete con piel o sin piel, en porciones, steak o cualquier otra requerida.

Productos procesados: Las empresas ecuatorianas también han desarrollado productos con valor agregado como productos congelados listos para preparar, deditos de pescado, nuggets de atún, pescado apanado, porciones de atún, steaks de atún, ensaladas, entre otros.

5.5.2. Atún en conservas

En 1952, la actividad atunera en el Ecuador inició en el Puerto de la ciudad de Manta con la industrialización de procesamiento de atún. Al mismo tiempo, pequeñas embarcaciones pesqueras tenían autonomía y capacidad limitada, los cuales integraban la flota pesquera. En la actualidad, la flota pesquera ha crecido significativamente, convirtiéndose en la tercera flota pesquera más importante en el Océano Pacífico Oriental.

El Atún en conservas es la principal presentación que Ecuador exporta, representa el 54% del volumen total exportado, seguido de lomos precocidos con 45%.

Las especies capturadas son procesadas en plantas empacadoras que cumplen con las regulaciones y procesos de control internacionales. Desde hace muchos años, éstas han implementado HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, APPCC o HACCP, por sus cifras en inglés, es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria de forma lógica y objetiva), y en algunos casos certificaciones ISO para asegurar la efectividad de los sistemas de control, calidad y seguridad animal.

5.5.2.1. Variedades de atún

- Atún Ojo Grande – Tiene un tamaño promedio de 160 cms y su peso varía entre los 27 y 127 Kg. Se lo captura durante todo el año, pero en abundancia durante el primer y cuarto trimestre. La Comisión Interamericana del Atún Tropical ha establecido una cuota máxima de captura de 40.000 toneladas para esta especie.
- Atún Aleta Amarilla – Tiene un tamaño promedio de 130 cms y su peso promedio varía entre 55 y 66 Kg. La mejor época de pesca de esta especie es desde Mayo a Septiembre cada año.
- Barrilete – Tiene un tamaño promedio de 70 cms y su peso promedio varía entre 6 y 7 Kg. Es la especie más capturada

Presentaciones: Las diferentes presentaciones de atún en lata, en fundas pouch y en frascos de vidrio son: lomos en aceite o agua, rallados en aceite, ahumado, con especias, en flackes.

5.5.3. Áreas de producción

La ciudad de Manta se destaca por ser el mayor puerto pesquero del país, pues es donde se registran mayores desembarques, especialmente los de la Flota Atunera y de la Flota de Pesca Blanca.

La actividad pesquera en el Ecuador se realiza a lo largo de todo el año e involucra directamente a más de 400.000 personas directa e indirectamente. Éstas están distribuidas a través de los 139 puertos de desembarque existentes. De estos puertos, solamente cuatro: Manta, Posorja, Esmeraldas y Puerto Bolívar, están habilitados para receptor los desembarques de la flota pesquera industrial ecuatoriana, mientras que los restantes son artesanales.

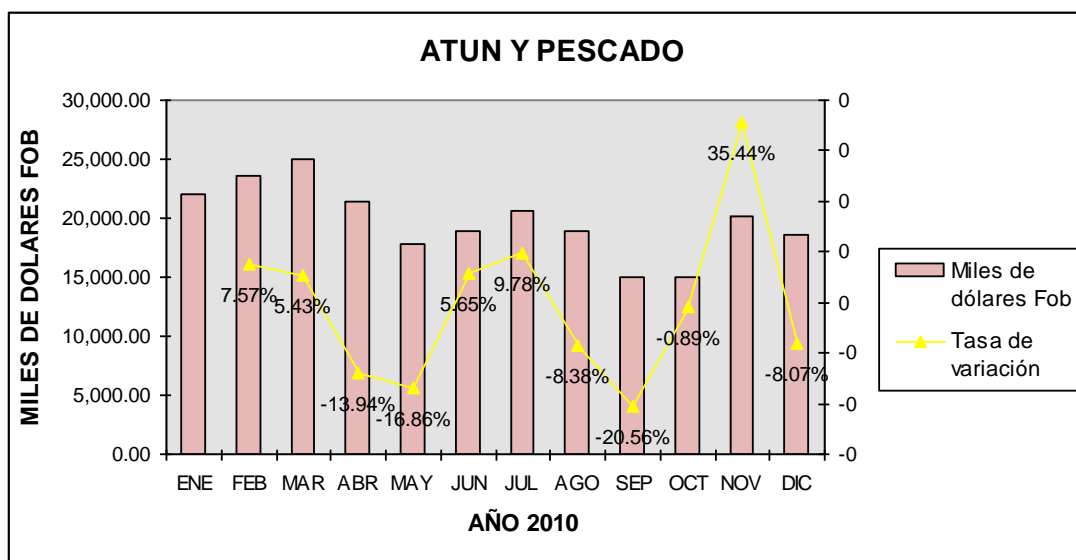
5.5.4. Proceso de producción: Atún y Pescado

1. **Pesca:** Los pescados son capturados por barcos pesqueros provistos de equipos de frío para congelar el pescado y mantenerlo en perfecto estado sin que se deteriore hasta llegar a la planta de procesamiento en Manta, Ecuador.
2. **Recepción:** Los pescados son capturados y congelados que llegan a bordo de los barcos, se descargan en la planta y se clasifica según la especie y tamaño, identificando la procedencia (barco), temperatura, sal e histamina.
3. **Almacenamiento:** El pescado clasificado e identificado se coloca en congeladores para mantenerlo en perfecto estado hasta el momento del procesamiento que se realiza de acuerdo a varios factores y en base al frío.

-
4. **Descongelamiento:** Una vez seleccionada por especie y tamaño que se va a procesar, el atún congelado se coloca en unas tinas especiales con agua caliente para que se descongele, proceso que puede durar entre 3 a 12 horas dependiendo del tamaño del pescado.
 5. **Eviscerado:** El pescado descongelado se limpia retirando cuidadosamente las viseras y se corta en secciones, las cuales son ubicadas cuidadosamente en carros especiales diseñados de acuerdo a los cocinadores.
 6. **Cocción:** El pescado se cocina por medio de vapor para facilitar la siguiente etapa de limpieza.
 7. **Limpieza:** Esta etapa del proceso permite tener lomos y carne de atún limpio y de excelente calidad. La limpieza se inicia retirando la piel, espinas, grasa y demás residuos. Los lomos quedan listos para ser empacados. La piel, espinas y grasa se utilizan para hacer harina de pescado, materia prima para la producción de alimentos para animales.
 8. **Enlatado:** Los lomos de atún limpios se porcionan de acuerdo con el tamaño de la lata que se va a usar. Los pedazos de lomo se colocan en la lata y se agrega el líquido de la cobertura, que puede ser agua, aceite de oliva, aceite de girasol o soya. Luego la lata se sella herméticamente.
 9. **Esterilización:** Las latas selladas se colocan en autoclaves y se esterilizan con vapor a alta temperatura para destruir todos los microorganismos presentes en el alimento y dentro de la lata. Después las latas se lavan y enfrían con agua helada.
 10. **Empaque:** Esta es la última etapa del proceso en la cual se colocan los rótulos a las latas y se empacan en cajas de cartón reciclable.

5.5.5. Exportaciones

Gráfico No. 7: Exportaciones de Atún y Pescado



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Tabla No. 5: Exportaciones de Atún y Pescado

ATUN Y PESCADO		
AÑO 2010	Miles de dólares Fob	Tasa de variación
ENE	21,986.78	
FEB	23,651.45	7.57%
MAR	24,934.62	5.43%
ABR	21,458.24	-13.94%
MAY	17,840.27	-16.86%
JUN	18,848.51	5.65%
JUL	20,692.57	9.78%
AGO	18,957.55	-8.38%
SEP	15,059.42	-20.56%
OCT	14,925.05	-0.89%
NOV	20,215.16	35.44%
DIC	18,582.83	-8.07%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Autor: Ma. Fernanda Perrazo/Arturo Bedoya

Ecuador exportó \$237.152,45 millones de dólares FOB en el año 2010 de acuerdo a las cifras oficiales del Banco Central del Ecuador. (Véase el gráfico No. 7 y Tabla No. 5).

Las exportaciones dentro del sector fueron constantes todo el año, comenzando desde enero con 21 mil, luego en el mes de marzo alcanza su valor más alto con 24 mil llegando a Octubre con su valor más bajo, 14 mil, para terminar en Diciembre con 18mil.

5.5.6. Entorno Económico

Si bien las exportaciones de harina de pescado y camarón de arrastre se recuperaron un poco, la comercialización externa de atún y conservas de pescado decreció en el 2010.

El sector pesquero ha tenido ciertas dificultades este año, según el Balance efectuado por César Rohón, ex presidente de la Cámara Nacional de Pesquería.

Además de Rohón, sobre el mal momento para estos dos productos también se refirió la empresa analista Manifiestos. Esta compañía demostró que el 2010 no fue un buen año al registrar ventas de atún en conservas, pescado congelado, sardinas en conservas y harinas de pescado por \$720,8 millones, mientras que en el 2009 fueron de \$732,6 millones.

La baja también se evidencia en kilos exportados. Este año se han vendido 267 millones de kilos de estos productos, cuando el año pasado la cifra fue de 295,1 millones. Esto implicó una disminución de \$11,8 millones y 28,1 millones de kilos, respectivamente.

¿Por qué ocurrió este descenso? La razón fundamental que dan los empresarios pesqueros y pescadores está ligada con el factor clima-frío, que no solo afectaría al Ecuador sino a todos quienes pescan en el Océano Pacífico oriental (OPO).

En esta zona, de enero a octubre del 2010, se capturaron 353.825 toneladas métricas, cuando en el 2009 fueron 425.163, lo que significó una reducción del 35%.

De hecho, el liderazgo de Ecuador en lo que respecta a las capturas de atunes en el OPO estaría en riesgo, puesto que es mínima la diferencia (115 toneladas) que mantiene con México, su principal competidor. “Y es que 2010 ha sido un año atípico”, dijo Raúl Paladines, armador atunero, para luego resaltar que la temporada pesquera tuvo una veda natural.

Si antes la pesca representaba 12 meses al año, ahora llegaría a 10, y muchos barcos dejaron de salir porque no encontraban producto, puntualizó Paladines.

En esta reducción de tiempo de captura también incidió la implementación de procesos de veda, cuyo fin primordial es desarrollar la actividad pesquera en el futuro.

“El frío ha hecho que desaparezca el producto”, acotó Bruno Leone, empresario atunero del país. Entre sus proyecciones particulares cree que el país apenas completará la captura de 120 mil toneladas métricas, cuando lo usual por año es de 150mil.

En cuestión de comercio y destinos, la industria atunera encontró en Estados Unidos, España, Holanda, Venezuela y Francia a sus primeros cinco socios. Esos países compraron más de \$226 millones, que en kilos brutos significaron, 77 millones. Sin embargo, se considera que se requiere mantener mercados abiertos y la consolidación de una pesca internacional responsable del atún, solo ello beneficiaría al Ecuador, de ahí que una de las soluciones sería que el gobierno concrete tratados de comercio firmes a largo plazo tanto con Estados Unidos como Europa, sobre todo ahora que nuestros países vecinos y competidores lo han hecho. Debemos ser más competitivos porque los clientes y compradores van a preferir a los otros.

6. CONCLUSIONES

- El banano del Ecuador sigue siendo uno de los principales productos que genera divisas en el país, encontrándose en segundo lugar después del petróleo con una experiencia de más de 5 años en la producción de dicha fruta. Para el año 2010, este sector tuvo algunas inquietudes con respecto a los nuevos precios de transporte que se impondrá en el canal de Panamá, los cambios de clima, y el no tener definido un acuerdo comercial con la Unión Europea, lo que hará que se le reste competitividad con respecto a los demás países.
- El camarón ecuatoriano es conocido por su atractivo sabor y calidad, brindando confianza indispensable a los compradores y consumidores extranjeros. Para el año 2010 sufrió una recuperación luego de la crisis mundial que se produjo en 2009, manteniendo un crecimiento constante y con un nivel de exportación óptimas para el 2011.
- El cacao del Ecuador ha ganado a través de los años reconocimiento a nivel mundial por su alta calidad y sabores especiales. La principal preocupación de este sector es la falta de apoyo por parte del Gobierno en lo que se refieren a créditos, investigaciones y capacitaciones, lo que los hace menos competitivos frente a los demás países productores por sus altos costos de producción.

-
- El café ecuatoriano es productor y exportador de dos especies de café comercial: Arábigo y Robustas, los que se caracterizan su sabor, aroma con tono y cuerpo. Para el año 2010, las exportaciones de café se mantuvieron con una tendencia creciente pero no constante teniendo picos altos en el mes de septiembre. Los productores de café sostienen que para el año 2011 observan un panorama alentador con respecto a las exportaciones, lo que beneficiaría al Ecuador.
 - El atún y pescado fresco y procesado representan una importante fuente de ingresos para el Ecuador. Este sector ha crecido significativamente, convirtiendo al atún y pescado ecuatoriano en uno de los preferidos por los consumidores extranjeros. En el año 2010, su nivel de exportaciones mantuvo una tendencia creciente uniforme, lo que significó para los productores un año no tan bueno pero con mejores proyecciones para el año 2011.

7. REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS

Banco Central de Ecuador.(2011), *Estadísticas del sector Externo*

<http://www.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc200504.pdf>

Ecuador Invierte.(2010). *Camaroneros anuncian malos resultados en 2010*

<http://www.ecuadorinvierte.com/noticias-ecuador/camaroneros-anuncian-malos-resultados-en-2011>

Castle Foods tropical fruit exporters.(2011). *Banano Cavendish*

<http://www.castlefoods.ec/index.php/es/cavendich-banano>

Clavijo Acosta J. (2010). *El sector Agropecuario en el Ecuador: El café*

http://www.ecuadorlibre.com/index.php?option=com_content&view=article&id=407:cap-nd162-qel-sector-agropecuario-en-ecuador-el-cafeq&catid=3:capsula-de-entorno-economico&iemid=12

Zumba, L. (2010). *Exportaciones tradicionales del Ecuador*

http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/title/exportaciones-tradicionales-ecuador-negocios-internet-como-guia/id/52143875.html

Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros. (2010). *Historia del café en el Ecuador*

<http://www.corecaf.org/inetrna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

8. INDICE DE FIGURAS

- **Figura No 1:** Racimo de banano en el proceso de fumigación7
- **Figura No2:** Banano Cavendish.....11
- **Figura No.3:** Banano Orito.....12
- **Figura No.4:** Banano Rojo.....13
- **Figura No.5:** Mapa del Ecuador14
- **Figura No.6:** Camarón.....19
- **Figura No.7:** Cacao.....26
- **Figura No.8:** Café.....33
- **Figura No.9:** Atun y Pescado.....39

9. INDICE DE GRAFICOS

- **Grafico No 1:** Exportaciones.....4
- **Gráficos No2:** Exportaciones no Petroleras 20105
- **Grafico No.3:** Exportaciones Banano y Plátano.....15
- **Grafico No.4 :** Exportaciones Camarón.....23
- **Grafico No.5:** Exportaciones Cacao.....31
- **Grafico No.6:** Exportaciones Café.....36
- **Grafico No.7:** Exportaciones Atún y Pescado.....43

10. INDICE DE TABLAS

- **Tabla No.1:** Exportaciones Banano y Plátano.....15
- **Tabla No.2:** Exportaciones Camarón.....23
- **Tabla No.3:** Exportaciones Cacao.....31
- **Tabla No.4:** Exportaciones Café.....36
- **Tabla No.5:** Exportaciones Atún y Pescado.....43

11. ANEXOS

BALANZA COMERCIAL (1)

Millones de dólares

Período	EXPORTACIONES FOB (2)			IMPORTACIONES FOB			BALANZA COMERCIAL			TASAS DE CRECIMIENTO (n/n-1)	
	Total	Petroleras	No petroleras	Total	Petroleras	No petroleras	Total	Petrolera	No petrolera	Exportaciones	Importaciones
	a=b+c	b	c	d=e+f	e	f	g=a-d	h=b-e	i=c-f		
2001	4.678,44	1.899,99	2.778,44	4.980,56	249,58	4.730,97	-302,12	1.650,41	-1.952,53	-5,04	43,59
2002	5.036,12	2.054,99	2.981,13	6.005,59	232,41	5.773,18	-969,47	1.822,58	-2.792,05	7,65	20,58
2003	6.222,69	2.606,82	3.615,87	6.254,24	732,79	5.521,45	-31,55	1.874,03	-1.905,57	23,56	4,14
2004	7.752,89	4.233,99	3.518,90	7.575,17	995,06	6.580,10	177,72	3.238,93	-3.061,20	24,59	21,12
2005	10.100,03	5.869,85	4.230,18	9.568,36	1.714,97	7.853,39	531,67	4.154,88	-3.623,21	30,27	26,31
2006	12.728,24	7.544,51	5.183,73	11.279,46	2.380,87	8.898,58	1.448,79	5.163,64	-3.714,85	26,02	17,88
2007	14.321,32	8.328,57	5.992,75	12.907,11	2.578,32	10.328,79	1.414,20	5.750,24	-4.336,04	12,52	14,43
2008	18.818,33	11.720,59	7.097,74	17.737,30	3.357,83	14.379,47	1.081,02	8.362,76	-7.281,74	31,40	37,42
2009	13.863,06	6.964,64	6.898,42	14.096,90	2.338,31	11.758,60	-233,85	4.626,33	-4.860,18	-26,33	-20,52
2010	17.415,19	9.673,17	7.742,02	19.468,65	4.042,82	15.425,83	-2.053,46	5.630,34	-7.683,81	25,62	38,11

FUENTE: Banco Central del Ecuador

EXPORTACIONES POR GRUPOS DE PRODUCTOS (1)

Miles de dólares FOB

Período	TOTAL EXPORTACIONES	PETROLERAS			NO PETROLERAS							
		Total	Petróleo Crudo	Derivados	Total	Tradicionales						No tradicionales
						Total	Banano y plátano	Café y elaborados	Camarón	Cacao y elaborados	Atún y pescado	
2001	4.678.436	1.899.994	1.722.332	177.662	2.778.442	1.363.914	864.515	44.104	281.386	86.610	87.299	1.414.528
2002	5.036.121	2.054.988	1.839.024	215.964	2.981.133	1.480.750	969.340	41.689	252.718	129.057	87.947	1.500.383
2003	6.222.693	2.606.819	2.372.314	234.505	3.615.874	1.737.367	1.100.800	70.423	298.964	169.641	97.539	1.878.507
2004	7.752.891	4.233.993	3.898.508	335.484	3.518.899	1.673.874	1.023.610	84.136	329.793	154.235	82.100	1.845.025
2005	10.100.031	5.869.850	5.396.840	473.010	4.230.181	1.925.283	1.084.394	92.249	457.539	176.126	114.975	2.304.898
2006	12.728.243	7.544.510	6.934.010	610.500	5.183.733	2.200.175	1.213.489	99.423	588.160	171.088	128.015	2.983.557
2007	14.321.315	8.328.566	7.428.356	900.210	5.992.750	2.447.094	1.302.549	123.300	612.887	239.361	168.996	3.545.656
2008	18.818.327	11.720.589	10.567.947	1.152.642	7.097.738	2.966.100	1.640.528	130.137	712.724	290.259	192.451	4.131.638
2009	13.863.058	6.964.638	6.284.131	680.507	6.898.419	3.436.025	1.995.654	139.716	664.419	402.634	233.602	3.462.395
2010	17.415.191	9.673.167	8.951.941	721.227	7.742.024	3.679.113	2.031.550	157.894	844.644	407.872	237.152	4.062.911

FUENTE: Banco Central del Ecuador