



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto
de Estudios Avanzados de la
Universidad de Santiago de Chile

DINÁMICAS ESTRATÉGICAS: COMERCIO DEL CACAO EN EL CIRCUITO GUAYAQUIL- LIMA-NUEVA ESPAÑA (SIGLO XVIII)



*Strategic Dynamics: Cocoa Trade in the Guayaquil-Lima-
New Spain Circuit (18th Century)*

*Dinâmicas estratégicas: Comércio do cacau no circuito
Guayaquil-Lima-Nova Espanha (século XVIII)*

Vol. 12, Nº 36, 58-75, julio de 2025

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/8njd5e52>

Luisa Consuelo Soler

Universidad Autónoma de Chile

Santiago, Chile

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-6894-9728>

lsolerl@uautonoma.cl

Recibido

27 de diciembre de 2023

Aceptado

7 de abril 2024

Publicado

6 de agosto de 2025

Cómo citar

Soler, L.C. (2025). Dinámicas estratégicas: Comercio del cacao en el circuito Guayaquil-Lima-Nueva España (siglo XVIII). *RIVAR*, 12(36), 58-75.

<https://doi.org/10.35588/8njd5e52>

ABSTRACT

The commercial strategies employed by cocoa trading networks in the 18th century are investigated through the tracking of specific businesses, as well as distribution patterns and adaptation according to local and regional conditions. The results highlight three key factors for the competitiveness of Guayaquil cocoa: the water advantages in the Guayas watershed, the concentration of production in areas connected to this watershed, and the effectiveness of export networks. It is argued that these factors were crucial in ensuring a consistent production for export, transforming the Guayas watershed into a center for production and trade. Primary sources from American and European archives are used, supplemented with secondary sources to enrich the historical context.

KEYWORDS

Local-regional economy, exportation, trade, Guayaquil cocoa, Guayas watershed.

RESUMEN

Se investigan las estrategias comerciales empleadas por redes de comercio de cacao (siglo XVIII) mediante seguimiento de negocios específicos, así como de los patrones de distribución y adaptación según condiciones locales y regionales. Los resultados destacan tres factores claves para la competitividad del cacao guayaquileño: las ventajas hídricas en la cuenca del Guayas, la concentración de la producción en zonas conectadas a esta cuenca y la efectividad de las redes exportadoras. Se argumenta que dichos factores fueron clave para garantizar una producción constante destinada a la exportación, transformando la cuenca del Guayas en un centro de producción y comercio. Para ello, se utilizan fuentes primarias de archivos americanos y europeos complementadas con fuentes secundarias, para enriquecer el contexto histórico.

PALABRAS CLAVE

Economía local-regional, exportación, comercio, cacao guayaquileño, cuenca del Guayas.

RESUMO

Investiga-se as estratégias comerciais empregadas por redes de comércio de cacau no século XVIII, através do acompanhamento de negócios específicos, bem como dos padrões de distribuição e adaptação conforme as condições locais e regionais. Os resultados destacam três fatores-chave para a competitividade do cacau guayaquileño: as vantagens hídricas na bacia do Guayas; a concentração da produção em áreas conectadas a esta bacia e a eficácia das redes exportadoras. Argumenta-se que esses fatores foram cruciais para garantir uma produção constante destinada à exportação, transformando a bacia do Guayas em um centro de produção e comércio. Para isso, utilizam-se fontes primárias de arquivos americanos e europeus complementadas com fontes secundárias para enriquecer o contexto histórico.

PALAVRAS-CHAVE

Economia local-regional, exportação, comércio, cacau guayaquilenho, bacia do Guayas.

Introducción

La presente investigación se suma a otros estudios que exploran las tendencias y ciclos del comercio del cacao, marcando un hito hacia el auge cacaotero republicano y contemporáneo a escala mundial, previamente estudiado por Chiriboga (2013), Maiguashca (2012), Clarence-Smith (2000), entre otros. Estos estudios ofrecen un análisis exhaustivo de las trayectorias relacionadas con la producción, consumo y comercio de cacao, anticipando el crecimiento de este sector. Actualmente, disponemos de una extensa historiografía e informes institucionales que abarcan el periodo contemporáneo que ofrecen una visión detallada de la evolución y perspectivas del grano y resulta un mercado altamente competitivo (Anecacao, 2022).

En la actualidad, cada vez más, los consumidores buscan productos elaborados con sabores distintivos propios, con denominación de origen, además de alto contenido de cacao y certificación. Ello corresponde a una demanda de alta diferenciación que constituye un desafío que impulsa la necesidad de mejorar la calidad y singularidad de los productos. A su vez, se convierte en una oportunidad para incrementar y diversificar las exportaciones de países productores. Esta situación cobra especial relevancia debido al tradicional patrón de especialización primaria exportadora, el cual carece de valor agregado; un aspecto no menor, en un contexto de incertidumbres globales y riesgos en la seguridad alimentaria.

Dicha vulnerabilidad en el mercado del cacao se evidencia en el *Boletín Trimestral de Estadística del Cacao*, publicado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO, 2022) y en el informe de EFEAgro (2023), que proyecta un déficit limitado en oferta del grano para la temporada cacaotera 2022-2023. El déficit se atribuye al incremento de las incertidumbres mundiales resultado del impacto climático y enfermedades y se prevé que tendrá un efecto significativo en las regiones consumidoras y transformadoras de cacao, como la Unión Europea, Asia y Estados Unidos.¹

Varios estudios han destacado que, a pesar del crecimiento anual del 2,5% en la oferta y demanda mundial en las últimas cinco décadas, la oferta ha experimentado desviaciones significativas; principalmente, atribuida a factores climáticos. Tal inestabilidad en el suministro revela la marcada dependencia del cacao en grano de África Occidental (específicamente Costa de Marfil y Ghana, representa el 73% de la oferta mundial), lo cual plantea un riesgo potencial para la industria del cacao y del chocolate (ICCO, 2015).

En lo que respecta a la exportación del cacao ecuatoriano, se estima que su contribución a nivel mundial está entre el 6 y el del 8%, con Indonesia, Estados Unidos y Malasia como sus principales destinos (Cedeño y Dilas, 2022).² La sostenibilidad de la producción, desde la perspectiva de la amenaza climática, para asegurar el suministro está siendo evaluada

1 Según Anecacao (2022), entre otras problemáticas, están: la alta inflación a nivel mundial; la crisis de los contenedores; el fortalecimiento del dólar, frente a otras divisas extranjeras; el aumento del precio de los fertilizantes e insumos requeridos por la industria y los productores, incluida la caída del precio del cacao en el mercado internacional.

2 Según Cedeño y Dilas (2022) el 86% es exportado en grano y el 14% en productos semiindustrializados.

por especialistas que han identificado zonas agroclimáticas con diferentes niveles de riesgo para este cultivo. Por ejemplo, se ha determinado que las regiones cercanas al océano pacífico y al sur del país son las más adecuadas; aunque también hay zonas con poca certidumbre, como Sucumbíos y Orellana, que se perfilan a futuro como zonas con mayor riesgo climático (Bunn y Castro, 2021: 24).

Estos datos actuales y futuros reflejan los impactos de las externalidades en un mercado con una larga historia, subrayando la importancia de abordar esta problemática desde una perspectiva histórica para comprender mejor procesos de larga duración. Por tanto, resulta relevante realizar un análisis retrospectivo sobre el funcionamiento del negocio del cacao, considerando las respuestas ante las crisis y oportunidades, en el marco de una economía colonial de producción y circulación en el contexto local y regional americano (Guayaquil-Lima-Nueva España). Es, por ello, lo fundamental que es investigar las estrategias comerciales empleadas por redes de comercio de cacao en Guayaquil, en el siglo XVIII, mediante el rastreo de los negocios particulares y los patrones de distribución y adaptación, según las condiciones locales y regionales.

De ahí que este análisis se sitúa en contextos sociopolíticos y geográficos particulares para establecer una relación, entre la capacidad productiva local y las oportunidades de mercado cacaotero. En este sentido, se considera esencial abordar en los dos primeros apartados la descripción de los hallazgos arqueológicos del cacao en la región oriental de Zamora Chinchipe, reconocida como centro de origen de la domesticación, para integrar estos descubrimientos a la producción y el comercio de la cuenca del Guayas. Ello contribuye a contextualizar la génesis y dispersión del cacao en Sudamérica, especialmente, por la dificultad para determinar centros primarios de origen y de domesticación debido a la antigüedad y los complejos procesos de distribución y circulación del grano. Posteriormente, en los dos siguientes apartados se analiza a Guayaquil como centro de operaciones comerciales, describiendo los negocios y estimaciones del cacao exportado. Finalmente, se consideran algunos factores internos y externos que influyeron en el funcionamiento global del comercio del cacao.

Fuentes y metodología

Las fuentes clave son los manuscritos del Archivo de Comerciantes del fondo Francisco de Yraeta, de la Universidad Iberoamericana de México (UIA), reconocido por la UNESCO como Memoria del Mundo. Consta de 74 volúmenes que detallan la red comercial global del siglo XVIII. De estos, se seleccionaron 250 cartas dirigidas a corresponsales en Lima, Quito y Guayaquil además de libros de ventas y cuentas. Estas fuentes tienen limitaciones, como la falta de registros contables secuenciales, dificultando análisis cuantitativos. A pesar de esto, los datos numéricos parciales fueron esenciales. La imprecisión en algunas fuentes epistolares, que aproximaban cifras, requirió una cuidadosa comparación con los registros contables detallados. También, se emplearon fuentes del Archivo Histórico Nacional del Guayas (AHNG), Archivo General de la Nación, México (AHNM), Archivo General de Indias (AGI) y Archivo General de Simancas (AGS). Además de fuentes secundarias con aportaciones historiográficas cacaoteras. En general, se emplea el método histórico crítico empleando la heurística y la hermenéutica.

Hallazgos tempranos de cacao sudamericano

Desde hace varios años se discute el origen de la planta *Theobroma Cacao* L, un árbol caocotero de hoja perenne perteneciente al grupo de las Malváceas y que botánicamente su nombre fue dado por el sueco Carolus Linnaeus en su *Species Plantarum*, publicado en el año 1753. Los hallazgos actuales de la alta Amazonia sudamericana (Figura 1) contribuyen al debate sobre el origen amazónico de, por lo menos, una variedad de cacao (Zarrillo et al., 2018), que crece, en estado silvestre, con la mayor diversidad genética (Motamayor et al., 2008).

La combinación de datos genéticos y ecológicos en los descubrimientos de la cultura Mayo-Chinchipe-Marañón ha permitido situarlos en el Holoceno Medio. Son hallazgos fundamentales para contextualizar la presencia temporal de los primeros árboles de cacao en su estado silvestre, ofreciendo posible ubicación cronológica (Valdés, 2019). Esta datación, no solo arroja luz sobre la aparición temprana del cacao también aporta valiosa información sobre su proceso de domesticación en sus etapas iniciales, así como su adaptación y patrones de distribución.

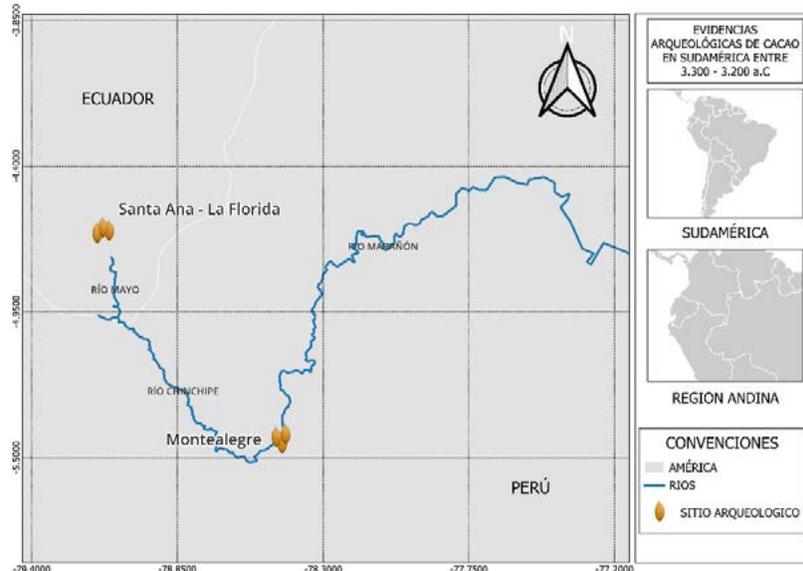
Los hallazgos tempranos ofrecen un apoyo contundente a la teoría de dispersión surnorte del cacao, la cual, postula que su origen se sitúa en la Amazonía, incluida la Orinoquía, desde donde se expandió al norte por medio de la intervención humana y animal o, incluso mediante el viento, correspondiendo ya a un proceso previo de domesticación. Además de esta perspectiva de los movimientos migratorios e interacciones culturales, también se considera la diversidad de ecosistemas y su influencia en la domesticación de estas especies. Los distintos entornos naturales, probablemente, influyeron en las estrategias y los tiempos empleados por las sociedades para adaptar y domesticar el cacao. Esto se comprende mejor con los resultados del trabajo de campo en Santa Ana-La Florida y Montegrande, el cual reveló la presencia de residuos microscópicos de cacao en recipientes cerámicos e iconografías en los centros ceremoniales con pruebas de presencia entre 3300 y 3200 a.C.³

En el siguiente mapa puede visualizarse los lugares donde se encontraron los últimos hallazgos de *Theobroma cacao*, dando cuenta de la conectividad entre tierras andinas y las amazónicas.⁴

3 Dichos hallazgos contrastan con los mesoamericanos, que cubren periodos entre 1800 y 1000 a.C.

4 En cuanto a la diversidad de especies, de las veintidós conocidas, diecinueve se encuentran en América del Sur; trece de ellas representadas en la región Orinoco-Amazonas, de las cuales diez son exclusivas de esta área (Cartay, 1999).

Figura 1. Hallazgos arqueológicos y origen del cacao sudamericano
Figure 1. Archaeological findings and origin of South American cocoa



Fuente: elaboración propia en Q-Gis Merchán, Diego Andrés con base en datos de Valdés (2019). Source: own elaboration based on Q-Gis Merchán, Diego Andrés based on data by Valdés (2019).

Tales hallazgos específicos, que sugieren una temprana domesticación, alimentan la discusión sobre la complejidad de separar el espacio geográfico, dónde se concentraba el mayor número de especies silvestres y el lugar donde comenzó a emplearse en sus diversos usos (culinarios, medicinales o inclusive como medio de cambio).⁵ Por lo que es necesario recalcar que la domesticación no fue un uso exclusivo de una región en particular, sino un fenómeno que habría ocurrido en múltiples lugares y de manera independiente.⁶

En síntesis, los hallazgos reflejan patrones que podrían arrojar luces para determinar transformaciones, de centros primarios de origen a centros de domesticación; es decir, aquellas zonas donde coinciden la evidencia arqueológica la diversidad de cultivos y la existencia de especies silvestres constituyen un sistema sociocultural que permite comprender la evolución y diversificación de los cultivos de cacao.

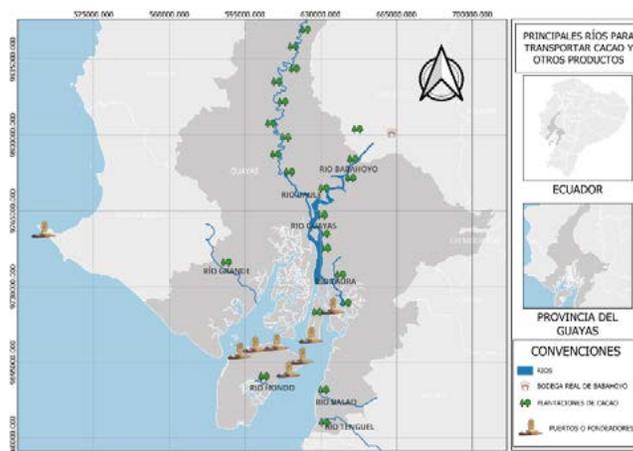
5 Sobre la domesticación de la planta existen diversas dataciones: cultura centroamericana (3900 años) y cultura Mayo-Chinchi (5300 años). Al respecto, véase a Zarrillo et al. (2018).

6 También están los hallazgos de la cultura chorrera (1200 y 500 aC), con representaciones en piezas de alfarería y presencia de granos. Los hallazgos correspondían a asentamientos de lo que hoy se conoce como provincia de Los Ríos (sitio La Chorrera), ubicado a las orillas del río Babahoyo, llegando a extenderse a lo largo de la costa del Pacífico, hasta la frontera actual con Colombia.

De la cuenca del Amazonas a la del Guayas. Regiones y ecosistemas: Ambiente natural para el cultivo y transporte del cacao

La cuenca del río Guayas se forma a partir de suelos aluviales, ricos en sedimentos de la Cordillera de los Andes, generados por la erosión y las lluvias. Estos suelos, profundos y finos, hacen de esta región la más fértil en Ecuador (Sierra, 1999). Además, esta cuenca representa el sistema fluvial más extenso del Pacífico Sur. A lo largo de los siglos, estos entornos naturales han sido esenciales para la conectividad interna entre diferentes áreas, facilitando el cultivo, el transporte y el establecimiento de contactos. El mapa que observamos en Figura 2 muestra los principales ríos utilizados para transportar cacao y otros productos, así como las plantaciones y la Bodega Real de Babahoyo. También indica los puertos empleados durante la época colonial.

Figura 2. Cuenca del Guayas: principales ríos para transportar cacao y otros productos
Figure 2. Guayas watershed: main rivers for transporting cocoa and other products



Fuente: elaboración propia en Q-Gis Merchán, Diego Andrés con base en Soler (2010). Source: own elaboration based on Q-Gis Merchán, Diego Andrés based on data by Soler (2010).

La particular geografía de cuencas y esteros fue objeto de atención de la Misión Geodésica Francesa (siglo XVIII) realizando un recorrido técnico formal por el Estero Salado, en el que se reconoce su profundidad:

Don Jorge Juan pasó a reconocer todo el Estero Salado, cuyo brazo es tan considerable que, en las cuatro leguas que navegó por él desde la ciudad hasta su boca, encontró siempre 14 brazas de agua, y aún más en algunos parajes. (Ulloa y de Ulloa, 1982: 157)⁷

La observación sobre los recursos hídricos de Ulloa también se extendió a los otros reinos de la naturaleza; entre ellos, a especies como el cacao describiendo las características del

⁷ Según la Real Académica Española una braza es una unidad de longitud náutica utilizada para medir la profundidad del agua. La unidad de medida de profundidad, usada en cartografía marina, equivale a 1.829 m.

fruto, del árbol y su estado. Las aportaciones en estas materias, junto con la cartografía de la época nos entregan ubicaciones y desarrollos de lo que fuera la ciudad de Guayaquil, como puede verse en Figura 3, con la demostración del puerto y de las dos ciudades, la “nueva” y la “vieja”, diseñado por Dionisio de Alcedo y Herrera 1690-1776 en su *Compendio Histórico de la provincia, partidos, ciudad, astilleros y río y puerto de Guayaquil, 1741* (Alcedo y Herrera, 1946).

Figura 3. Ciudad de Guayaquil
Figure 3. Guayaquil City



Fuente/source: Archivo Histórico del Guayas, Guayaquil, Ecuador.

Guayaquil, como ciudad y puerto fluvial en la margen occidental del río Guayas, distaba de unas ocho leguas del mar pacífico. Por su estratégica localización fue utilizada, inicialmente, para hacer acopio de provisiones y agua por parte de los navíos que hacían ruta entre Panamá y el Callao, convirtiéndose luego en una “escala obligada” entre el tráfico de Perú, Tierra Firme y Nueva España (Laviana, 1999: 61).

El complejo portuario incluía Manta, Punta de Santa Elena y la isla Puná. En el siglo XVIII, Puná se convirtió en el principal puerto de Guayaquil, gestionando mercancías del río Guayas. Indígenas navegantes dirigían balsas y asistían en las operaciones portuarias. Aunque Guayaquil poseía recursos naturales valiosos, políticas restrictivas de la Corona limitaron su desarrollo económico por mucho tiempo. No fue hasta finales del siglo XVIII que prosperó debido a la libertad comercial, menores impuestos y mercados más amplios.

Condiciones ecológicas para el cultivo, producción y plantaciones

El cacao se cultiva en suelos ricos en materia orgánica, francos arcillosos, bien drenados y con topografía regular. La altitud adecuada es desde el nivel del mar hasta los 900 metros. En relación con la producción, 1.000 árboles podían producir dos mil libras (25 cargas), correspondiendo a pequeñas plantaciones (entre 400-9.000); en tanto que 10.000 árboles

podían producir, 250 cargas anuales, correspondiendo a una mediana plantación (entre 10.000 y 40000); las grandes plantaciones iban de los 50.000 árboles en adelante. Estudios puntuales estiman que entre 1780 y 1787 se plantaron 661.360 árboles (Laviana, 1987: 161).

Según registros elaborados por Tenientes Gobernadores y relevados por Laviana había 95 hacendados y cosecheros en las diferentes provincias, de los cuales, el 83% eran medianos y pequeños plantadores que cultivaban entre 400 y 10.000 árboles. En dicha categoría entra la mediana y pequeña plantación de don Vicente del Castillo, un vecino que hizo contrato por “diez mil árboles de cacao... situados en la hacienda el Caragual de propiedad de don Vicente del Castillo”, con el coronel de Milicias Jacinto Bejarano.⁸

Estas entre otras formas de pactar productividad, por huerteros cosecheros del vecindario, puede seguirse en el siguiente contrato de terreno en arrendamiento para plantar, producir y entregar cosecha anual de cacao al arrendador puesta en lugar de embarque, previamente definido:

Digo yo don Nicolás Gómez Cornejo vecino de esta ciudad que me obligo a dar y pagar... treinta cargas de cacao cada año contando desde el próximo puestas a la orilla del rio de dicha ciudad, después de pagado el diezmo; y la principal por una huerta que le he tomado en arrendamiento en el paraje de San Lorenzo nombrada el Cañal con la condición de que debo limpiarlas, rozarlas, y espaldearlas según procedimientos y costumbres, y que el arrendamiento ha de correr a voluntad del... señor Arteta.⁹

En general, el cacao guayaquileño ha experimentado saltos significativos a lo largo de sus ciclos cacaoteros. Desde la disputa comercial con Caracas, por el comercio en Nueva España, pasando por el primer auge cacaotero impulsado por el libre comercio de España en 1770, hasta el crecimiento notable en la exportación, hacia la península ibérica, entre 1780 y 1820, el cacao ha tenido avances significativos en su exportación y en el reconocimiento global de la calidad del fruto.¹⁰

Territorios y economías conectadas en el tráfico del cacao en Guayaquil

Guayaquil, como epicentro cacaotero, ofreció ventajas competitivas para su presencia en el mercado internacional. Particularmente, los partidos de Baba, Babahoyo, Palenque, Balzar, Daule, Yaguachi, Naranjal y Machala desempeñaron un papel crucial al asegurar una producción constante de cacao. Grupos locales de cosecheros y plantadores impulsaron esta producción, siendo la base esencial de la actividad productiva y un eslabón vital en el comercio de exportación (Soler, 2014).

8 Autos ejecutivos seguidos por el apoderado del Coronel de Milicias doctor Jacinto Bejarano contra don Vicente Severo del Castillo por cantidad de cargas de cacao (AHNG, exp., 4279, Guayaquil, 1779).

9 Don Francisco Villavicencio contra la testamentaria de don Nicolás Gómez Cornejo sobre cobro de cantidad de pesos (AHNG, exp., 5810, Guayaquil, 1791-94; AHNG, exp., 5378, Guayaquil, 1794).

10 Al respecto, véase “Trascendiendo la historia mundial del cacao”, disponible en <https://eco-kakao.com.ec>.

Con una visión clara del territorio, diversos interesados en el cacao aprovecharon las oportunidades de negocio, combinando actividades y participando en el sector, para obtener rendimientos efectivos. Este aumento en la actividad tuvo lugar en un contexto en el que la política monárquica priorizaba la producción hacia Europa para satisfacer una alta demanda global de materias primas. En las islas Filipinas, a pesar de la promoción del cultivo del cacao, este no alcanzó los niveles de producción de los cultivos americanos, como los de Guayaquil y Venezuela, lo que limitó su importancia económica e influencia en el mercado internacional.¹¹

Negocios y surtimiento de cacaos: Estimaciones de comercio y exportación

El funcionamiento efectivo del tráfico global del cacao implicó conexiones con puertos de manera permanente que, en la práctica, no siempre eran estables por el contexto internacional de guerra. Entre la diversidad de alternativas para circular el fruto de Guayaquil estaban, entre otros, los puertos de Paita, Guanchaco, Valparaíso, Iquique, Arica, Pisco, Chocó; articulándose, de una u otra manera, a los de Panamá, Sonsonate, Realejo, Acapulco, Veracruz en el espacio americano.

Dichos puertos llegaron a concentrar el 62% del cacao exportado por Guayaquil, en tanto que el 38% fue dirigido a Acapulco entre 1787-1796. Según los registros portuarios, relevados por Arosemena, se exportaron por el puerto de Guayaquil un total de 734.708 cargas, de las cuales, 279.500, tenían como destino final Acapulco (Arosemena, 1991: 130-166).¹²

Esta dinámica cacaotera mantenía como contexto tensiones geopolíticas internacionales de gran envergadura. Entre estos eventos estaban la Revolución Francesa (1789); la intensificación de la rivalidad entre España y Francia, que desembocó en la declaración de guerra de 1793; el prolongado conflicto entre Francia e Inglaterra, que apenas conoció trece meses de paz, entre 1793 y 1815 y la significativa firma del Tratado de Paz Basilea, en 1795, entre España y Francia.

En medio de una abundante producción y una demanda constante del grano, principalmente en Nueva España (Miño, 2013), la participación de los productores exportadores rebasaron los registros portuarios permitidos; esto es, entre ocho a 10.000 fanegas. Dichos

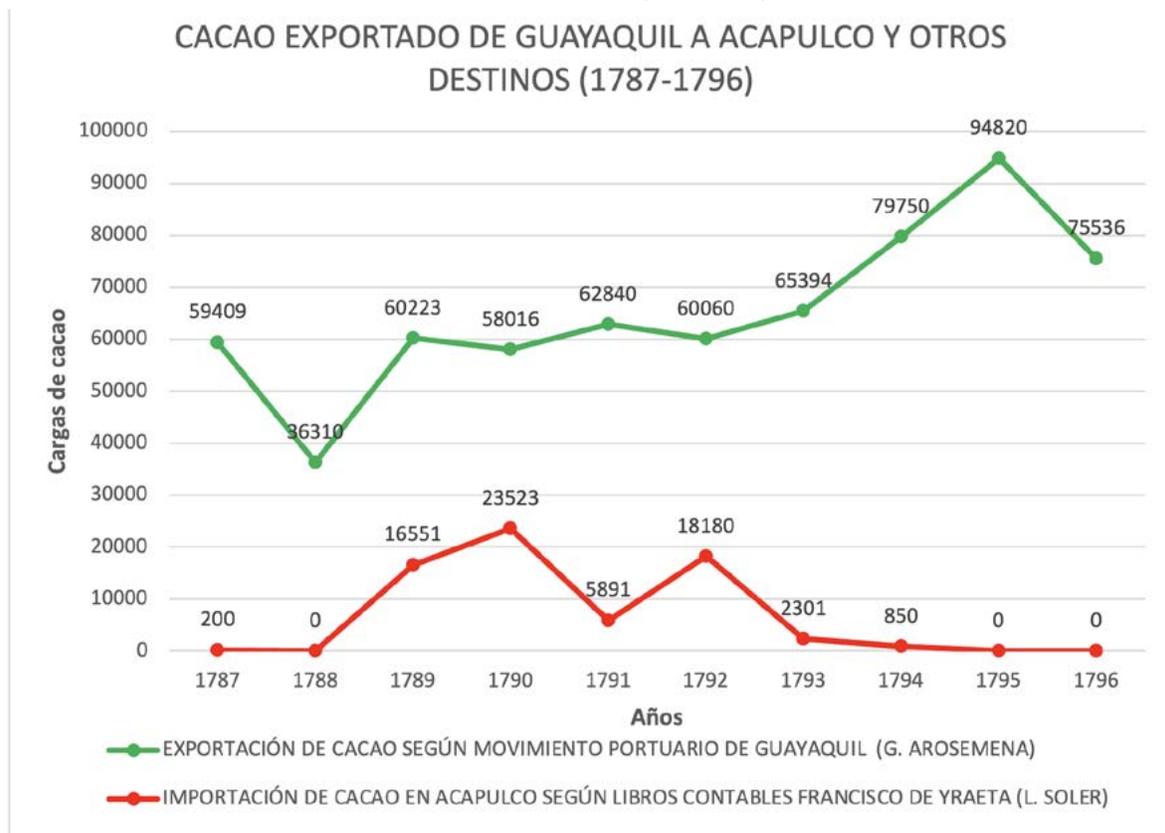
11 Al respecto véase, órdenes para proveer cultivos en Filipinas entre ellos, de cacao (AGI, Filipinas, 338, L.23, F.32V-34R, San Idelfonso, 1799; Bando de Pedro Manuel de Arandia para fomento de la agricultura, Manila, 12 de septiembre de 1755). En el mismo expediente, el testimonio de la constancia sobre las siembras que han hecho las provincias de árboles y plantas de cacao entre otros cultivos (AGI, 24, Filipinas, 160, N.23. Manila, 1757).

12 Datos del movimiento portuario de Guayaquil (Arosemena, 1991: 130-166). A su vez, Laviana, nos ofrece datos que estiman un total de 734.727 de los cuales 265.240 (36%) se registran para el puerto de Acapulco. Estimaciones muy similares que nos permiten tener como línea base, los registros oficiales salidos por puerto. Otros puertos americanos como Veracruz comercializaron principalmente cacao caracas, aunque también recibieron otros tipos de cacao, como el de Tabasco, Soconusco y Guayaquil. En el siglo XVIII el puerto de San Blas, Panamá, Sonsonate y Realejo participaron en un 27% de las exportaciones.

límites habían sido impuestos por Carlos III, en 1778, para el destino anual a Acapulco que, en todo caso, nunca se cumplieron debido al desbordado comercio que operaba al margen de los registros. Nuestro análisis empírico relacionado con la red mercantil (Yraeta-Ycaza y otros) reveló datos significativos sobre las importaciones en México, a través de Acapulco, las cuales superaron las 23.000 cargas para el año 1790. Tales hallazgos sugieren que en ese año esta red controló aproximadamente el 40% del cacao ingresado por Acapulco si comparamos estos volúmenes con las exportaciones totales a través del puerto de Guayaquil (Figura 4).¹³

Figura 4. Estimaciones sobre exportación de cacao Guayaquil, según registro portuario y registros contables de la red Yraeta (1787-1796)

Figure 4. Estimates on Guayaquil cocoa exports, based on port records and accounting registers from the Yraeta network (1787-1796)



Fuente: elaboración propia sobre datos de Arosemena (1991) y Soler (2010). Source: own elaboration based on data by Arosemena (1991) and Soler (2010)

Dichas estimaciones por puerto revelan exportaciones mínimas, considerando el alto tráfico del producto que circuló fuera de registro. Además, se sumaban a estas cifras las salidas clandestinas por otros puertos, las cuales seguían rutas específicas a través de Panamá para su circulación y destino.

13 Resulta difícil realizar comparaciones sobre datos exportados e importados por el tipo de fuentes consultadas y por la ausencia sistemática de registros, tanto en puertos de entrada como en los libros contables. Francisco de Yraeta comercializó productos que conectaban América, Asia y Europa. Al respecto, véase Soler (2010).

Si bien el puerto de Guayaquil se destacó como la principal salida para la exportación de cacao, siglos atrás, la Bahía de Caráquez también intentó establecer su comercio generando disputas Guayaquil, como puede leerse en el siguiente fragmento de texto:

Esto no traerá la ruina a Guayaquil si se permite el libre comercio de cacao. [Hasta] un niño puede entender que son mejores para el interés del rey dos puertos ricos que uno pobre. [...] Los Virreyes tienen poca comprensión de las cosas de estas tierras, algunos de ellos han sido hombres de pocas entendederas y más duros de corazón que cuero de adarga.¹⁴

Dicha bahía habría permitido encadenar, eficazmente, la mercadería que circulaba entre el eje Quito-Panamá, así como también los movimientos internos. Existen evidencias que revelan la oposición a su funcionamiento. Veamos:

Como en Guayaquil no desean que haya otro puerto sino el suyo, han sido enemigos del puerto en la Bahía de los Caráquez... muchos trabajos y dineros [costó el camino], contra la [opuesta] dureza del país, la necesidad de los Virreyes y la maldad de los Castros [de Guayaquil], abrir el camino, por el que toma tan solo ocho jornadas por ir desde Quito hasta la costa.¹⁵

Para el siglo XVIII, la logística empleada por la red en observación no entrega evidencias del uso de este circuito. En todo caso, resulta fundamental considerar el notable aumento en la producción en la provincia de Portoviejo, ubicada en Guayas y su proximidad con el puerto. Desde este punto salían los navíos rumbo a Panamá para iniciar su travesía.¹⁶ Una vez que el cacao llegaba a su destino comenzaba un nuevo ciclo de registros y actividades comerciales.

Rentabilidad: Organizar negocios en cadena a cualquier costa

La rentabilidad en la comercialización del grano estaba ligada, estrechamente, a la capacidad de giro mercantil para intervenir en el comercio exterior. Los mayores beneficios se destinaban a quienes hicieron la ruta directamente, sin intermediarios, gestionando por cuenta propia los envíos hacia los puertos europeos. Luego se ubicaban aquellos que cubrían parte del trayecto, desde Guayaquil hasta el Callao, evitando así los riesgos en aventuras trasatlánticas. En tanto que, la fracción mínima de las ganancias recaía en los comerciantes locales o tratantes guayaquileños (Contreras, 1990: 76).

Un ejemplo, de la rentabilidad se evidencia en el beneficio neto generado por la red exportadora a través de la venta de 4.229 cargas cinco libras de cacao Guayaquil en México. El valor total de esta transacción ascendió a 68.431 pesos 1¼ reales, dejando un producto líquido de 37.205 pesos 4½ reales para ser distribuidos entre quienes realizaron la expedi-

14 Sobre las diferencias que ha habido en Guayaquil entre el corregidor y vecinos y el tesorero de aquella provincia véase "El presidente Antonio de Morga sobre diversos asuntos" (AGI, 24, Quito, 10, R.9, N.104, 1622).

15 "El presidente de la Audiencia de Quito sobre caminos" (AGI, 24, Quito, 10, R.12, N.162, 1625).

16 Véase "Cuentas de la Real Aduana de Guayaquil" (AGI, Quito, 481 y 482, 1790-1800).

ción, luego de descontarse una comisión del 4% (2.737 pesos dos reales), más gastos generales (28.489 pesos un real).¹⁷

A pesar de que las fuentes no registran la inversión inicial en esta operación podemos inferir su costo de primera compra al calcular el precio referido por Contreras para la segunda mitad del siglo XVIII, en Guayaquil. Se situaba entre cuatro a cinco pesos primera venta (Contreras, 1990: 76). Suponiendo un valor de compra a los productores de, alrededor, los 21.145 de pesos a cinco pesos, se obtendría en esta transacción mercantil una ganancia — aproximada— de 16.060 pesos (calculados al valor máximo). En todo caso, se sabe que los grandes exportadores tenían el control de los precios, ejerciendo un monopolio del grano; ello sugiere que las ganancias podían haber sido mayores.

Otros cálculos de la rentabilidad pueden encontrarse, indirectamente, en la especial gracia de 26 de febrero de 1782 concedida a Jacinto Bejarano para remitir al puerto de Acapulco “treinta mil fanegas de cacao en el espacio de cinco años a razón de seis mil fanegas cada año del número de las diez mil anuales, que se permite exportar al vecindario de Guayaquil para el dicho reino cuya negociación le parece al presidente que le ofrecerá a Bejarano más de cien mil pesos de utilidad”.¹⁸

En la misma línea de análisis sobre los beneficios, León y Szaszdi (1964) calcularon que, partiendo de un costo estimado de cinco pesos por carga, en Guayaquil, el cacao una vez vendido en Acapulco alcanzaba un precio situado entre 16 y 60 pesos por carga. Esta diferencia significativa, entre el costo original y el precio de venta, permitía invertir en mercaderías con un margen de ganancia del 100 al 200% por encima de su costo inicial. Los autores indican que los beneficios totales podían oscilar entre 100 y 1.000%, dependiendo de las condiciones del momento.

El comercio del grano actuó como catalizador para inversiones estratégicas, estimulando la adquisición de propiedades, ganado y embarcaciones. Mientras algunos, como el exportador Manuel Barragán, optaban por enviar sus fondos líquidos fuera de Guayaquil, como lo registra el siguiente documento:

Y porque el dicho es sujeto que no tiene bienes raíces, que la mayor parte de su crecido caudal está en dinero y la otra ha remitido al reino de México en cacaos tiene pendientes otros juicios de usuras y se teme que estrechando de ellos se vaya sin dejar en que se ejecuten las sentencias y devoluciones que se han de mandar hacer.¹⁹

Al reinvertir las ganancias, estos comerciantes, no solo financiaban su propio crecimiento y expansión también el control monopólico de la red; la cual funcionaba por su capacidad de autofinanciamiento, asegurándoles un flujo continuo del grano, otras mercaderías

17 Ajuste de cuentas entre Yraeta y Conde de San Isidro, Joaquín Abarca, Angel Izquierdo por cacao Guayaquil (libro de venta de Francisco de Yraeta, UIA, caja 2.6.2, f. 155, México, 1780).

18 AGS, Guerra, leg., 7093, año: 1792, f. 35.

19 Autos seguidos por don Diego Bayas contra Manuel Barragán (AHNG, exp., 5458, Guayaquil, 1784-1793).

y caudales que respaldaban su dominio comercial. Asimismo, al actuar como prestamistas, proporcionaban fondos a los pequeños y medianos cosecheros para que invirtieran en sus cultivos. Muchos de ellos, al negociar anticipadamente sus cosechas mediante escritura e hipoteca, terminaban siendo víctimas de monopolistas y prestamistas usureros. Para entenderlo mejor veamos en siguiente caso: “se comprometió al fiador de uno de sus deudores a cosechar las huertas con el fin de que el principal pudiera cumplir con lo pactado, que era la entrega de trescientas setenta y cinco cargas de cacao”.²⁰

Otro caso son los préstamos para financiar la construcción de pequeños navíos. Se tiene conocimiento que el coronel Jacinto Bejarano celebró, en 1784, un contrato con Antonio Navarrete para la construcción de la fragata nombrada “Nuestra Señora de la Piedad”, alias Andalucía, entregando a dicho Navarrete —propietario de la embarcación— dinero para la fabricación. Dicho contrato estipuló que una vez “votado al agua” Bejarano financiaría las provisiones de navegación para hacer viaje al puerto de Acapulco, bajo el sistema de préstamos de riesgo de mar. El rendimiento de sus caudales los aseguró al cobrar el interés de mar a un 15% recaudado cada seis meses, más la devolución total del préstamo principal a tres años.²¹ Además, el negocio los llevó a convertirse en expertos en seguros marítimos, en giro de letras y comisiones facilitándoles un trabajo más efectivo y, en últimas, asegurando un mayor rendimiento.

Los notables márgenes de rentabilidad alcanzados por los exportadores de cacao evidencian su habilidad para estructurar negocios en cadena y obtener beneficios a cualquier precio. Además de emplear estrategias, para reducir costos, muchos de ellos evadían declaraciones fiscales ejerciendo, ampliamente, el contrabando allende las fronteras. Esta práctica era común entre aquellos que, aprovechándose de sus empleos oficiales, encontraron en el contrabando una práctica lucrativa.

Además, generaron grandes entradas de capital a través de comisiones por ventas bajo el sistema de consignación. Este sistema operaba mediante el pago que el proveedor de cacao realizaba al consignador; es decir, al comerciante encargado de su comercialización y venta (Soler, 2014). Bajo este contrato, el consignatario abonaba al consignador una suma acordada por la venta realizada, beneficiándose a través de una comisión porcentual. Esta práctica se extendía más allá de las transacciones de cacao, como puede seguirse en la siguiente alianza de consignación de cacao combinándola con otras transacciones asegurando el flujo de caudales y productos:

Quedo enterado —escribía Yraeta a Nicolás de Ycaza— de que los tres mil cuarenta y tres pesos dos y medio reales que le pertenecen rebajados gastos de los 10 mil pesos cobrados... los á de entregar su hermano y mi compadre don José Gabriel por venir invertidos en efectos que le remite en la fragata Guadalupe... pero las restantes dos partidas de a cinco mil pesos que he de recibir de mi cuenta quiero que venga en cacao.²²

20 AHNG, escribanos públicos, exp., 4845, Guayaquil, 1786.

21 AHNG, escribanos públicos, exp., 6580, Guayaquil, 1785.

22 UIA, caja 2.1.19, enero 1794, f. 179r. También puede verse liquidación cargas de cacao (UIA, caja 2.6.2, f. 192, México, 1791).

En síntesis, todos estos aspectos prácticos y operativos para exportar, necesariamente, exigen la consideración global del funcionamiento del negocio cacaotero. La experiencia y el manejo integral de la red en estudio nos permite ejemplificar algunos factores internos y externos que impactaron en el negocio cacaotero. Estos factores fueron extraídos, directamente, de las cartas comerciales y del fondo Industria y Comercio (Tabla 1).

Tabla 1. Algunos factores internos y externos que influyeron el negocio cacaotero. Características y aspectos clave

Table 1. Some internal and external factors that influenced the cocoa business Characteristics and key aspects

Fortalezas	Debilidades	Oportunidades
<p>Producto Calidad. Posicionamiento en el mercado regional e internacional. Reinversión y valor monetario. Capacidad para el manejo de cultivos y proceso de poscosecha.</p>	<p>Mala calidad, polilla, mermas: “que el cacao que conduce es de la última cosecha fresco y limpio lo que no sucede con muchas porciones que ai en Acapulco” (UIA, caja 2.1.8, abril 1781, f. 37). Dificultad en el enrutamiento: “cacaos que habían llegado de Guayaquil a Lima con destino para embarcarlos para España y en vista de la imposibilidad actual han determinado traer para acá antes de que se acabe de echar a perder” (UIA, caja 2.1.8, abril 1781, f. 37).</p>	<p>Posicionamiento: “dicho señor Marres hiciese comprar en Guayaquil tres mil cajas de cacao de la mejor calidad, y limpieza que remitirá a Acapulco” (UIA, caja 2.1.9, mayo 1782, fs. 18v-19v). Reinversión: “verificando su venta proceda a invertir el líquido producto en grana fina y haga envío... en los navíos de guerra” (UIA, caja 2.1.9, mayo 1782, fs. 18v-19v).</p>
<p>Infraestructura Centros de acopio (reales bodegas, casas bodegas). Circuitos integrados de embarque y reembarque (terrestres, fluviales y marítimos).</p>	<p>Bodegas mal acondicionadas: “tiene más peligro de apollillarse, o picarse, por la mayor dilación en su conducción el mal temperamento de Acapulco, y Veracruz y lo mal acondicionadas de las bodegas de los puertos de ambos” (AGNM, México, Industria y comercio, vol., 13, f.207- 212, 1785).</p>	<p>Circuitos integrados: “la felicidad de cualquier provincia consiste principalmente en lograr la pronta extracción de sus frutos, bien sea por ventas, o permutas. La de Guayaquil logró el beneficio de que se extrajesen de ella las referidas 20 mil cargas” (AGNM, México, Industria y comercio, vol., 13, f.207- 212, 1785).</p>
<p>Mercados Penetración en nichos de mercado consumidores. Contactos y redes internacionales. Conocimiento comercial Libre competencia.</p>	<p>Problemas operativos: “poderlo embarcar para España de una, a dos embarcaciones será necesario mucho tiempo por la escasez de arrieros que regularmente se experimenta desde Acapulco a México” (AGNM, México, Industria y comercio, vol., 13, f.207- 212, 1785). Desigualdad competitiva: “si este permiso concedido... fuera general para que condujesse en todos tiempos, y ocasiones del cacao que quisiesse, ya se podría quejar la provincia de Caracas, y alegar los daños que alegó” (AGNM, México, Industria y comercio, vol., 13, f. 174-183, sin fecha).</p>	<p>Experiencia en el rubro: “que por las listas que le han embiado de los precios que gozan en Cádiz los frutos de Indias... el cacao Guayaquil se hallava a precio cómodo en aquella plaza (AGNM, México, Industria y comercio, vol., 13, f.207- 212, 1785). Demanda diferenciada: “después de estar franca, y libre la introducción del cacao Guayaquil ha valido el de Caracas a más de 4 reales libra... de tal manera que si no hubiera sido por las introducciones de Guayaquil hubiera valido el de Caracas y las otras clases a precios elevadísimos” (AGNM, México, Industria y comercio, vol., 13, f.207- 212, 1785).</p>
<p>Externalidades Clima. Contexto regional/internacional en seguridad. Siniestros.</p>	<p>Limitaciones: Distribución y comercialización: “porque en tiempo de aguas nada quieren conducir a Acapulco por el peligro que tiene el camino...”. UIA, caja 2.1.9, junio 1785, f. 241v. Siniestros: pérdida de cacao en el incendio de Acapulco por los rebeldes y el quebranto de la fragata de Martín de Ycaza (Soler, 2010).</p>	<p>Capitalizar la demanda en tiempos bélicos: “con motivo de la declaración de la guerra y ser dicho fruto bastimento de pobres esta Real Audiencia... determinó venga sin límite cuanto cacao quieran” (UIA, caja 2.1.7, febrero 1778, f. 12r.).</p>

Fuente: elaboración propia en base a cartas comerciales y Archivo de Industria y Comercio. Source: own elaboration based in commercial letters and Archivo de Industria y Comercio.

Los anteriores resultados reflejan las oportunidades en el mercado regional, la efectiva gobernanza y la participación de diversos actores; así como en el aprovechamiento del entorno territorial y ambiental, a pesar de las debilidades o amenazas enfrentadas por quienes incursionaron en este rubro.

Consideraciones finales

Los modelos históricos del comercio del cacao, especialmente en la segunda mitad del siglo XVIII, ofrecen lecciones valiosas sobre adaptaciones, transformaciones y desafíos persistentes a lo largo del tiempo. En esa época, el circuito Guayaquil-Lima-Nueva España puso de manifiesto la relevancia de establecer alianzas estratégicas para potenciar el comercio cacaotero. A pesar de adversidades, los productores locales demostraron resiliencia y adaptabilidad, manteniendo una oferta consistente; incluso en tiempos de adversidad y guerra. Aunque el volumen de cacao exportado, desde Guayaquil a Nueva España, estuvo afectado por factores políticos, sociales y económicos, se sostiene que las ventajas hídricas y la concentración en zonas de producción fueron elementos clave para asegurar su competitividad. Se argumenta que estos factores, junto con la efectividad de las redes exportadoras, aseguraron una producción constante destinada a la exportación, lo que ha contribuido a convertir a la cuenca del Guayas en un destacado centro de producción y comercio de cacao.

Tales dinámicas históricas ofrecen una perspectiva para comprender por qué la cuenca del Guayas, seguida por las regiones Andina y Amazónica, junto con las provincias de Los Ríos, Manabí y Sucumbío (Ecuador), son regiones claves para el suministro global de cacao. Aunque los nuevos términos como rentabilidad, sostenibilidad ambiental, equidad social y económica han surgido como prioridades consensuadas, a nivel mundial (FAO, 2020); al igual que la importancia de la calidad y certificación del grano; la innovación y la participación equitativa de los productores, como elementos esenciales dentro de un marco de desarrollo sostenible, también es crucial reconocer las lecciones aprendidas del pasado cacaotero.

Bibliografía

- Alcedo, D. y Herrera, D. (1946). *Compendio histórico de Guayaquil, 1741*. Facsimilar.
- Arosemena, G. (1991). *El fruto de los dioses: El cacao en el Ecuador, desde la colonia hasta el ocaso de su industria, 1600-1983*. Graba.
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao de Ecuador (Anecacao) (2022). Estadísticas de exportación de cacao. Resultados año cacaotero 2021/2022. *Revista Anecacao Tradición e innovación*, 25.
- Bunn, C. y Castro Llanos, F. (2021). *Cambio climático y cacao en Ecuador. Clima-Loca*. <https://climaloca.org>
- Cartay, R. (1999). *Una aproximación al mercado mundial del cacao fino o de aroma. Agenda Cacao. Informe número 3*. Universidad de Los Andes.
- Cedeño Coll, E. y Dilas Jiménez, J. (2022). Producción y exportación del cacao ecuatoriano y el potencial del cacao fino de aroma. *Qantu Yachay*, 2(1), 8-15. DOI [10.54942/qantuyachay.v2i1.17](https://doi.org/10.54942/qantuyachay.v2i1.17)
- Chiriboga, M. (2013). *Jornaleros, grandes propietarios y exportación cacaotera, 1790-1925* (2.ª ed.). Corporación Editora Nacional.
- Clarence-Smith, W.G. (2000). *Cocoa and Chocolate, 1765-1914*. Routledge.
- Contreras, C. (1990). *Sector exportador de una economía colonial: La costa del Ecuador entre 1760-1820*. Flacso.
- EFEAgro (18 de marzo de 2023). *El mercado del cacao augura un déficit de oferta por la incertidumbre mundial*. EFEAgro. <https://efeagro.com/mercado-cacao-deficit-oferta/>
- FAO (2020). *Informe*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Laviana, M. (1987). *Guayaquil en el siglo XVIII. Recursos naturales y desarrollo económico*. Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla.
- _____. (1999). *Estudios sobre el Guayaquil colonia*. Colección Guayaquil y el Río, Archivo Histórico del Guayas.
- León, D. y Szasdi, N.A. (1964). El comercio del cacao de Guayaquil. *Revista de Historia de América*, 57-58, 1-50.
- Maiguashca, J. (2012). La incorporación del cacao ecuatoriano al mercado mundial entre 1840 y 1925, según los informes consulares. *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia*, 35, 67-97.

- Miño, M. (2013). *El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812 (política imperial, mercado y consumo)*. El Colegio de México.
- Motamayor, J.C. et al. (2008). Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L). *PLoS ONE*, 3(10), e3311. DOI [10.1371/journal.pone.0003311](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0003311)
- Organización Internacional del Cacao (ICCO) (8 de junio de 2022). *Boletín trimestral de estadísticas del cacao (boletín número 2, volumen XLVIII, año 2021/22)*. Organización Internacional del Cacao. <https://www.icco.org>.
- _____. (9 de junio de 2015). Perspectiva para la campaña 2015-2016 y tendencias actuales de la oferta y demanda de cacao. En *International Cocoa Organization Conference. MEN, 992*. Londres, Inglaterra.
- Sierra, R. (1999). *Propuesta preliminar de un sistema de clasificación de la vegetación para el Ecuador continental*. Proyecto INEFAN/GEF, BIRF y Ecociencia.
- Soler, L. (2010). *Tráfico mercantil entre España y Guayaquil. Francisco de Yraeta y sus corresponsales, 1770-1797*. Tesis doctoral. Universidad Iberoamericana de México.
- _____. (2014). Cosecheros-huerteros: Bajo la sombra de los monopolios cacaoteros del Guayaquil colonial. *Anuario de Estudios Americanos*, 71(2), 603-629. DOI [10.3989/aeamer.2014.2.08](https://doi.org/10.3989/aeamer.2014.2.08)
- Ulloa, J. y de Ulloa, A. (1982). *Noticias secretas de América*. Turner.
- Valdés, F. (2019) Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonía. *Revista de Historia, Patrimonio, Arqueología y Antropología Americana*, 1, 117-134.
- Zarrillo, S. et al. (2018). The Use and Domestication of *Theobroma cacao* During the Mid-Holocene in the Upper Amazon. *Nature Ecology & Evolution*, 2(12), 1-10. DOI [10.1038/s41559-018-0697-x](https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x)