

ATLAS AGROECONÓMICO DEL ECUADOR 2026

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

GOBIERNO DEL ECUADOR | Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo

Iniciativa Mano de la mano

Atlas Agroeconómico del Ecuador 2026
Edición, 2026

© Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo
Plataforma Gubernamental Financiera Av. Amazonas
Código Postal: 1700401 / Quito - Ecuador
https://www.economicoproductivo.gob.ec/

En coordinación con:

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario
Av. Amazonas y Av. Eloy Alfaro
Código Postal: 1702516 / Quito - Ecuador
https://www.agrocalidad.gob.ec/

Instituto de Economía Popular y Solidaria
Plataforma Gubernamental de Desarrollo Social Av. Amaru Ñan y Quitumbe Ñan
Código Postal: 170146 / Quito - Ecuador
https://www.economiasolidaria.gob.ec/

La reproducción parcial o total de esta publicación, en cualquier forma y por cualquier medio físico o electrónico, está permitida; siempre y cuando sea autorizada por los editores y se cite correctamente la fuente.

Las denominaciones empleadas y la forma en que aparecen presentados los materiales en este producto de información no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o el nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes específicos, estén o no patentados, no implica que estos hayan sido respaldados o recomendados por la FAO con preferencia sobre otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Diseño y diagramación: Aquattro

Hecho en el Ecuador

ATLAS AGROECONÓMICO DEL ECUADOR 2026

GOBIERNO DEL ECUADOR | Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo | Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria | Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Iniciativa Mano de la mano

Mejor producción | Mejor nutrición | Mejor medio ambiente | Una vida mejor



Índice

Presentación Atlas 2026 5
Sistema de Información Pública Agropecuaria del Ecuador 6
Geoportal del Agro Ecuatoriano 7
Boletines de Cifras MDEP 8
Ventanilla Única de Inversiones 9
Red de Oficinas Comerciales de Ecuador en el Exterior 10
DIREX: Directorio de exportadores 10
Geoportal de Atractivos Turísticos 11
Sistema GUIA: Portal de Datos públicos 12
Base de operadores orgánicos 13
Registro Único de Actores de la Economía Popular y Solidaria (RUEPS) 14
Comercio no petrolero de Ecuador 15
Acuerdos Comerciales Vigentes 17
Panorama agroalimentario 18

Principal oferta agroexportable 21
Banano 22
Cacao 24
Palma Aceitera 26
Brócoli 28
Pitahaya 30
Plátano 32
Flores naturales - Rosas 34
Camarón 36
Conservas de pescado 37
Pescado 38
Atún 39
Balsa 40
Tableros de mandera 41
Pasta de cacao 42
Chips de plátano 43

Productos con potencial agroexportable 45
Puré de banano 46
Banano deshidratado 47
Banano congelado 48
Harina de banano 49
Flakes de banano 50
Plátano maduro prefrito congelado 51
Palmito en conserva 52
Jugo y concentrado de maracuyá 53
Pulpa de maracuyá 54
Granadilla 55
Mango 56
Pepino dulce 57
Piña 58
Eddo 59
Taro 60
Malanga 61
Panela en bloque y granulada 62
Calamar congelado 63
Preparaciones de mariscos 64
Harina de pescado 65
Harina de camarón 66
Aceite de pescado 67
Alimento balanceado para uso acuícola 68
Alimento balanceado para uso pecuario 69
Alimento para mascotas 70
Confitería, productos de galletería y gelatinas 71
Chocolate 72
Elaborados de cacao 73
Café 74
Queso 75
Yogurt 76
Bebidas lácteas 77
Leche UHT 78
Procesados cárnicos 79
Carne de pollo congelada 80
Carne de cerdo congelada 81
Esencia de vainilla 82
Té de guayusa 83
Flores eternizadas 84
Arroz 85

Rutas y experiencias agroturísticas 86
Ecuador El origen del Cacao 87
Experiencias Agroturísticas en Haciendas 90
Bibliografía 93

Presentación Atlas 2026

El Atlas Agroeconómico del Ecuador, Edición 2026, constituye una herramienta estratégica de información y análisis del sector agroalimentario, elaborada por el Gobierno del Ecuador, a través del Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo y el Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, con la asistencia técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Esta publicación pone a disposición del país información actualizada, rigurosa, confiable y accesible sobre la realidad agroalimentaria, así como sobre el potencial productivo y agroexportador del Ecuador.

El Atlas ofrece una visión integral y territorial de la dinámica agroproductiva nacional, articulando información sobre agricultura, ganadería, pesca, acuacultura y agroindustria, junto con análisis de producción, inversiones y comercio exterior. A partir de esta información, permite caracterizar las capacidades productivas de los territorios, identificar oportunidades y comprender las dinámicas que inciden en el desarrollo de las cadenas de valor y en su vinculación con los mercados nacionales e internacionales.

La información contenida en esta publicación se sustenta en datos oficiales consolidados y validados, provenientes de los principales sistemas de información pública relacionados con el sector. Esta base de información busca facilitar el análisis y la toma de decisiones, y constituye un insumo para la formulación y seguimiento de políticas públicas, la planificación territorial y sectorial, la identificación de oportunidades de inversión y la formulación de estrategias empresariales orientadas a fortalecer la competitividad, la diversificación y la resiliencia del sector.

Esta nueva edición presenta una articulación interinstitucional más amplia, que ha permitido enriquecer sus contenidos e integrar nuevas perspectivas relacionadas con el turismo, la cultura, la asociatividad, la economía popular y solidaria y la producción orgánica. De esta manera, el Atlas reconoce las distintas dinámicas que convergen alrededor de las cadenas de valor, visibilizando las oportunidades y capacidades que se generan desde cada territorio y contribuyendo a una comprensión más amplia de las potencialidades del sector agroproductivo ecuatoriano.

Por su alcance y diversidad temática, el Atlas está dirigido a productores, organizaciones, empresas, inversionistas, la academia, instituciones públicas, organismos de cooperación y demás actores vinculados con el desarrollo productivo del país. Su propósito es acercar información estratégica a quienes participan en los procesos de decisión y contribuir a que el conocimiento sobre las capacidades y oportunidades del Ecuador se traduzca en nuevas iniciativas, alianzas, inversiones y acciones que impulsen el desarrollo territorial y la generación de valor agregado.

La presente edición representa un avance en la consolidación de un Ecuador más productivo, competitivo, sostenible y articulado, que reconoce la diversidad de sus territorios, fortalece sus capacidades y proyecta al mundo una oferta agroproductiva con identidad, calidad y potencial de desarrollo.

Sistema de Información Pública Agropecuaria – SIPA

https://sipa.agricultura.gob.ec



Es un sistema integrado de información estadística y geográfica, que sirve como insumo para la toma de decisiones, permite generar conocimiento científico-académico y expone la situación del Ecuador, en el ámbito agropecuario.

El SIPA surge a partir del artículo 41 de la Ley Orgánica de Tierras Rurales y Territorios Ancestrales-LOTRTA, constituyéndose como un instrumento de consulta de información oficial, en constante actualización para adaptarse a las demandas de sus usuarios.

Integra:

- Información agroproductiva a nivel territorial, nacional o internacional de diversas fuentes de información oficiales.
- Datos analizados y procesados que permiten caracterizar al sector.

¿Qué información contiene?

Estadísticas históricas
de las principales variables económicas, productivas y sociales.

Estudios agroeconómicos sectoriales
que resumen las principales estadísticas productivas sociales y económicas.

Boletines de variables multisectoriales
de las principales variables temáticas que atañen al sector: precios, crédito, clima, comercio exterior.

Boletines situacionales
con cifras del contexto internacional y nacional de más de 30 rubros agrícolas, pecuarios y silvícolas.

Precios multinivel
de mercados, bodegas, camales, ferias internacionales, agroindustrias, agroquímicos.

Información cartográfica
temática e información georreferenciada y estandarizada del sector agropecuario.

Además, el SIPA tiene una sección de reportes dinámicos temáticos:

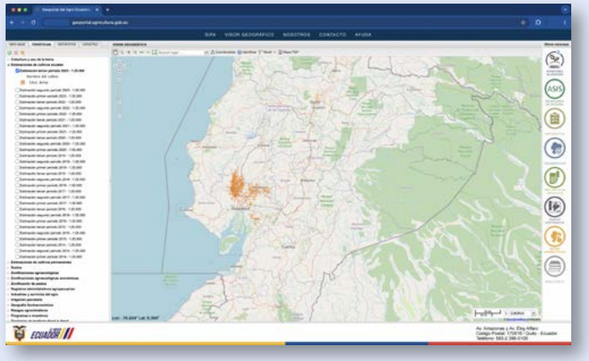
- **Indicadores sectoriales:** Macroeconómicos y sociales agropecuarios.
- **Cifras agroproductivas:** Información productiva territorial.
- **Cifras territoriales:** Información agroeconómica provincial.
- **Soberanía alimentaria:** Indicadores de soberanía alimentaria.
- **Seguro agropecuario:** Información de seguro agrícola y ganadero.
- **Crédito:** Financiamiento público y privado sectorial.
- **Comercio Exterior:** Información de comercio exterior agropecuario y agroindustrial.
- **Género:** Cifras agropecuarias de género.
- **Insumos agroquímicos:** Información de principales importadores, precios y participación.

Consultas, comentarios y sugerencias: sipa@mag.gob.ec

Geoportal del Agro Ecuatoriano

http://geoportal.agricultura.gob.ec/

Es la plataforma oficial para buscar, visualizar e interactuar con información geoespacial del sector agropecuario del país. Productores, investigadores, instituciones y ciudadanos pueden acceder de manera práctica a datos actualizados en múltiples formatos, listos para consulta y descarga.



¿Qué información contiene?

El portal contiene información georreferenciada de diferentes temáticas:

- **Cobertura y uso de la tierra:** sistemas agroproductivos.
- **Estimaciones de cultivos:** mapas y estadísticas de cultivos anuales y permanentes.
- **Suelos:** características edafológicas.
- **Zonificaciones:** agroecológicas y económicas.
- **Geografía socioeconómica:** indicadores territoriales.
- **Plantaciones forestales:** inventario y distribución.
- **Tipologías de territorio:** clasificación Hand in Hand.
- **Agroclima:** información climática y riesgos.
- **Accesibilidad:** conectividad territorial.
- **Soberanía alimentaria:** seguridad y producción.

¿Cómo acceder a la información del Geoportal?

La información del Geoportal del Agro Ecuatoriano está disponible a través de:

- **Visor geográfico:** permite visualizar de manera interactiva la información geoespacial agropecuaria.
- **Metadatos:** consulta y descarga de datos geoespaciales en diversos formatos.
- **Geoservicios:** acceso mediante servicios interoperables WMS, WFS, WMTS, CSW y KML.
- **Descarga de ortofotos:** aplicativo para solicitudes y descargas de ortofotos y Modelos Digitales de Terreno (MDT).
- **Mapas interactivos:** generación de análisis estadísticos dinámicos sobre la información agropecuaria.
- **Biblioteca:** normas, estándares y documentos técnicos especializados del sector.

Consultas, comentarios y sugerencias: geoportal@mag.gob.ec

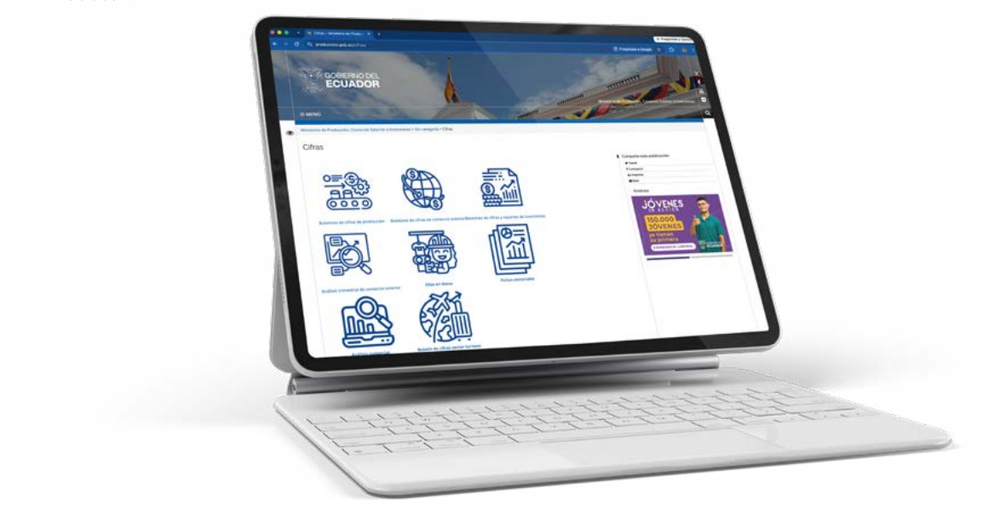
Boletines de cifras del Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo

https://www.produccion.gob.ec/cifras/

En el portal institucional del Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo (MDEP) se encuentra disponible la sección “Boletines de Cifras”, la cual pone a disposición de los usuarios información estadística y análisis sectoriales relacionados con la producción, el comercio exterior, las inversiones y el turismo del Ecuador.

¿Qué información contiene?

- **Boletines de Cifras de Producción:** Información mensual sobre indicadores macroeconómicos, empleo, ventas y desempeño de los principales sectores productivos.
- **Boletines de Cifras de Comercio Exterior:** Estadísticas mensuales de exportaciones, importaciones, balanza comercial y principales mercados y productos.
- **Boletines de Cifras y Reportes de Inversiones:** Indicadores y análisis sobre la evolución de la inversión nacional y extranjera en el Ecuador.
- **Boletines de Análisis Trimestral de Comercio Exterior:** Análisis del desempeño del comercio exterior ecuatoriano, incluyendo exportaciones, importaciones, balanza comercial, empresas exportadoras, principales mercados y clasificación de las importaciones (CUODE).
- **Ellas en Datos:** Indicadores sobre la participación de las mujeres en el ámbito económico, laboral, educativo y político.
- **Fichas Sectoriales:** Información económica y comercial de los sectores de papel y cartón, lácteo y textil, incluyendo producción, comercio exterior, empleo y ventas.
- **Análisis Comercial:** Información económica y comercial de frutas con potencial exportable, incluyendo producción, comercio exterior, empleo y ventas.
- **Boletines de Cifras del Sector Turismo:** Presentan las principales cifras e indicadores del turismo en el Ecuador, incluyendo flujo de visitantes, actividad turística y aporte económico del sector.



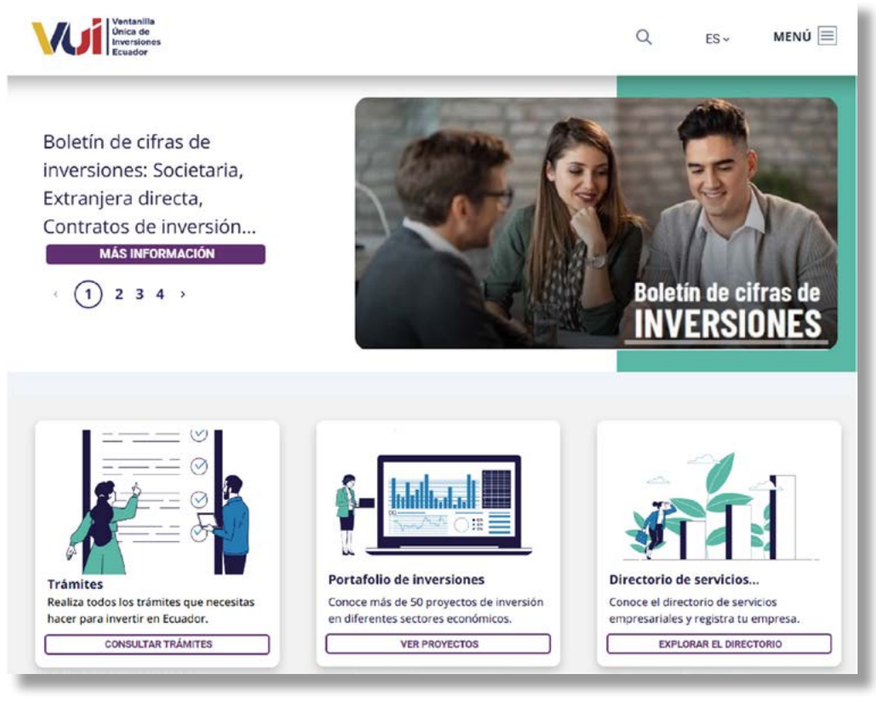
Ventanilla Única de Inversiones (VUI)

https://vui.gob.ec

La Ventanilla Única de Inversiones (VUI) es una plataforma que facilita el acceso a información, servicios y herramientas para la promoción, facilitación y atracción de inversiones en el Ecuador, dirigida a inversionistas nacionales y extranjeros.

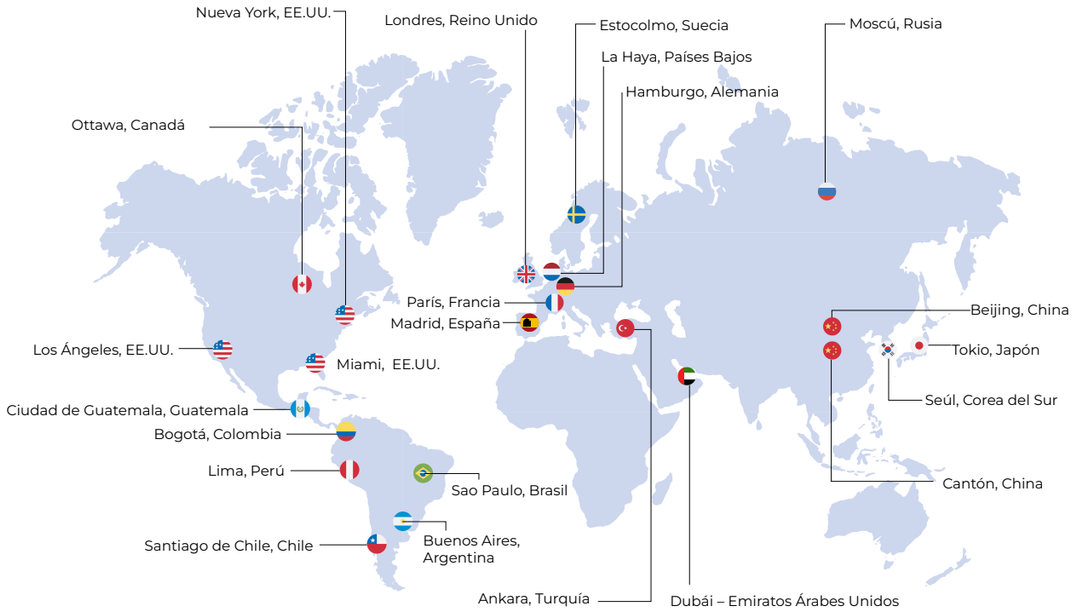
¿Qué información contiene?

- **Portafolio de inversiones:** proyectos estratégicos clasificados por sector económico, disponibles para la promoción y atracción de inversión. https://vui.gob.ec/es/oportunidades-de-inversion
- **Postulación de Proyectos de Inversión:** herramienta para el registro y presentación de iniciativas de proyectos que podrán ser evaluados para su promoción nacional e internacional. https://vui.gob.ec/es/postular-proyectos
- **Kit de Contrato de Inversión y Kit de Adenda a Contratos de Inversión:** información detallada sobre los requisitos, procedimientos y documentación necesaria para que empresas nacionales o extranjeras puedan solicitar la suscripción de contratos de inversión con el Estado ecuatoriano. https://vui.gob.ec/es/contratos-de-inversion-v1-5
- **Zonas Francas:** información sobre el régimen de Zonas Francas, sus beneficios, requisitos y oportunidades para el desarrollo de proyectos de inversión. https://vui.gob.ec/es/zonas-francas-v1-5



Red de Oficinas Comerciales de Ecuador en el Exterior

El Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo cuenta con una red de **23 Oficinas Comerciales en 20 países,** lo que pone a Ecuador al alcance de los más grandes e importantes mercados internacionales.



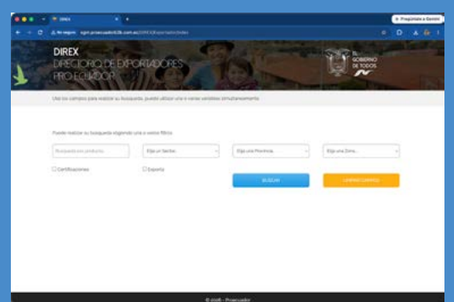
DIREX: Directorio de exportadores.

http://sgrn.proecuadorb2b.com.ec/DIREX/Exportador/Index

El DIREX es un directorio que reúne la información de contacto de las empresas productoras y exportadoras registradas en la Ruta del Exportador que se encuentran en el nivel de exportador consolidado.

¿Qué información contiene?

- Empresas exportadoras: datos de contacto de las empresas productoras y exportadoras, con opciones de búsqueda por producto, sector, provincia y zona geográfica.



Geoportal de Atractivos Turísticos

https://geoatractivos.turismo.gob.ec/

El Geoportal de Atractivos Turísticos constituye la Infraestructura de Datos Espaciales (IDE) para la consulta y descarga de información geoespacial sobre los atractivos turísticos del Ecuador. La plataforma facilita la visualización, análisis y gestión de información territorial mediante herramientas y servicios interoperables de utilidad para entidades públicas, academia, sector privado y ciudadanía.

¿Qué información contiene?

El portal contiene información georreferenciada de las siguientes temáticas:

- **Atractivos Turísticos:** Inventario nacional georreferenciado, actualizado mensualmente, que incluye la categoría de atractivo natural o manifestación cultural, la jerarquía de I a IV, la ubicación, la descripción y la ficha técnica de cada atractivo conforme a los criterios del Índice de Competitividad Turística.
- **Mapa base oficial del Ecuador:** Conexión mediante geoservicios a la base cartográfica nacional del Instituto Geográfico Militar.



¿Cómo acceder a la información del Geoportal?

La información del Geoportal de Atractivos Turísticos está disponible a través de:

- **Visor geográfico:** Herramienta de visualización y planificación, que permite conocer la localización y distribución espacial de los atractivos turísticos en el territorio nacional, categorizados por Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales, así como información complementaria.
- **Metadatos:** Describe las características de los datos geográficos disponibles y permiten la descarga de información geoespacial.
- **Geoservicios:** acceso mediante servicios interoperables WMS y WFS.

Consultas, comentarios y sugerencias: dpd@produccion.gob.ec

Sistema GUIA: Portal de Datos públicos

https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php

Es una herramienta que permite consultar los requisitos fito y zoosanitarios exigidos para la exportación de productos agrícolas y pecuarios, de acuerdo con el país de destino y las condiciones de acceso a los mercados.

¿Qué información contiene?

- **Requisitos fitosanitarios de exportación:** requisitos aplicables a productos agrícolas según el producto, su presentación y el país de destino.
- **Requisitos zoosanitarios de exportación:** requisitos aplicables a productos pecuarios según el producto, su presentación y el país de destino.

¿Cómo acceder a la información del Portal de Datos públicos?

- **Seleccionar el tipo de operación:** Exportación.
- **Seleccionar el área correspondiente a:** Sanidad Vegetal o Sanidad Animal.
- Elegir el país de destino y escribir el producto de interés; el sistema mostrará los requisitos fitosanitarios o zoosanitarios aplicables para su exportación.



Base de operadores orgánicos

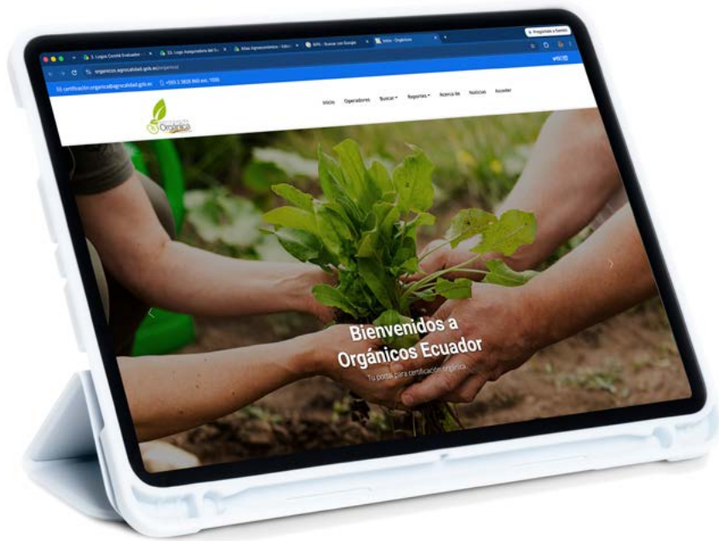
https://organicos.agrocalidad.gob.ec/organico/

Base de datos de operadores orgánicos certificados bajo la Resolución Nro. 099. Instructivo de la normativa general para promover y regular la producción orgánica - ecológica - biológica en el Ecuador y registrados en la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

Contiene datos precisos y actualizados mensualmente sobre operadores certificados que producen, procesan y comercializan productos orgánicos, lo que permite aumentar la transparencia de la cadena de suministro para el comercio orgánico al promover la visibilidad de una asociación, empresa, finca o productor.

¿Qué información contiene?

- **Operadores orgánicos registrados:** información sobre organismos de certificación, ubicación geográfica, tipo de operador, alcances y productos certificados.
- **Organismos de certificación:** listado de organismos acreditados y registrados para la certificación de la producción orgánica.
- **Normativa y documentos técnicos:** normativa nacional, procedimientos, manuales y datos de contacto relacionados con la certificación orgánica.
- **Reportes y estadísticas:** información histórica y estadísticas sobre operadores y producción orgánica certificada.



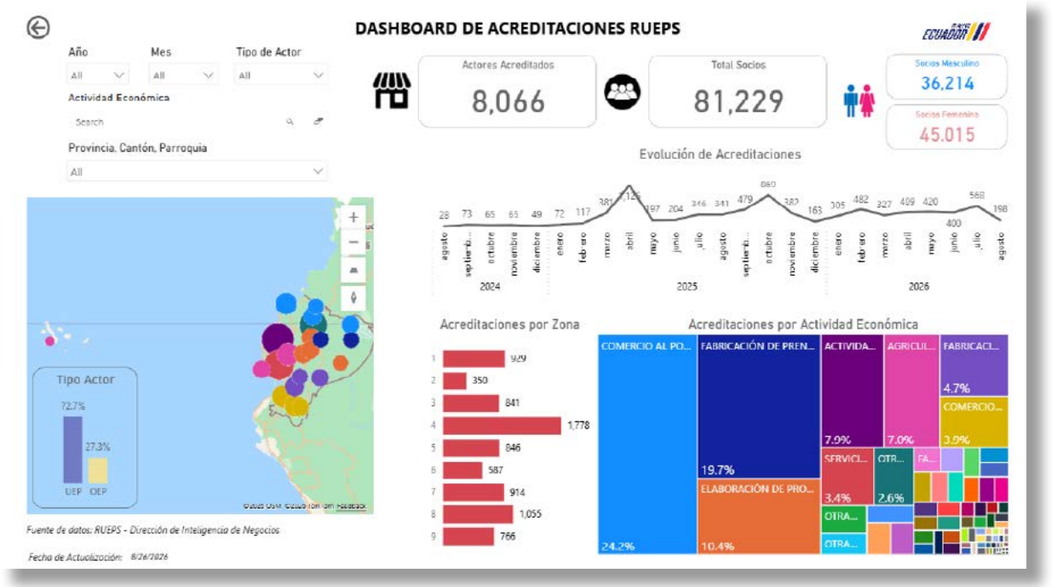
Registro Único de Actores de la Economía Popular y Solidaria (RUEPS)

https://registrorueps.ieps.gob.ec/

El Registro Único de Actores de la Economía Popular y Solidaria (RUEPS) es una herramienta que identifica, caracteriza y visibiliza a las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria y a las Unidades Económicas Populares del Ecuador. Su información facilita la identificación de la oferta productiva, el análisis de capacidades territoriales y el fortalecimiento de la articulación comercial y productiva.

¿Qué información contiene?

- **Información institucional:** razón social, tipo de organización, ubicación geográfica, estado jurídico, actividad económica y caracterización de los socios.
- **Información productiva:** productos ofertados, actividades productivas, capacidad productiva, procesos de transformación y principales mercados de comercialización.
- **Información comercial:** canales de venta, formas de comercialización y participación en espacios de promoción comercial.
- **Información organizacional:** prácticas de gestión, cooperación, rendición de cuentas, condiciones laborales y criterios de sostenibilidad ambiental.



Comercio no petrolero de Ecuador

DATOS 2025

Exportaciones no petroleras
USD 29,402 M
▲ **18.3%**
+ USD 4,553 M

Importaciones no petroleras
USD 24,370 M
▲ **15.3%**
USD 3,238 M

Balanza comercial no petrolera
▲ **USD 5,032 M**

5 Principales destinos de exportación no petrolera

Unión Europea	Estados Unidos de América	China[2]	Rusia	Colombia
USD 7,237 millones	USD 6,570 millones	USD 5,920 millones	USD 1 044 millones	USD 868 millones
▲ 23.0 %	▲ 30.3 %	▲ 16.4 %	▲ 16.3 %	▲ 3.6 %

5 Principales productos de exportación no petrolera

Camarón	Cacao	Banano	Enlatados de pescado	Concentrado de plomo y cobre
USD 8,401 millones	USD 4,184 millones	USD 4,063 millones	USD 1,848 millones	USD 1,727 millones
▲ 20.2 %	▲ 24.8 %	▲ 11.1%	▲ 10.3 %	▲ 48.3 %

5 Principales países de origen de importación no petrolera

China	Estados Unidos de América	Unión Europea	Colombia	Brasil
USD 7,821 millones	USD 3,015 millones	USD 2,852 millones	USD 1,898 millones	USD 1,050 millones
▲ 29.5 %	▲ 10.1 %	▲ 17.9 %	▼ -9.2 %	▲ 11.0 %

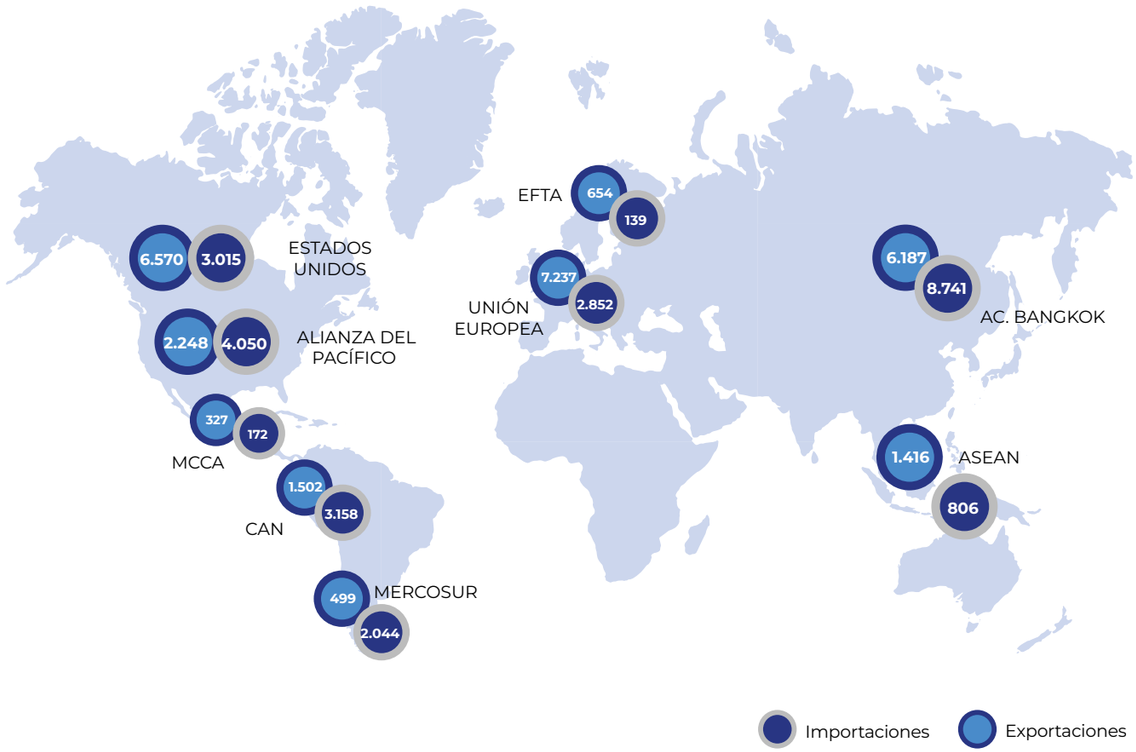
1: Los valores que se reportan corresponden al periodo analizado y la variación anual se presenta en porcentaje.
Fuente: BCE, 2025

5 Principales productos de importación no petrolera

Otras Manufacturas de Metales	Automóviles livianos	Medicinas	Máquina ind. y sus partes	Residuos del Aceite de Soya
USD 988 millones	USD 967 millones	USD 913 millones	USD 783 millones	USD 759 millones
▲ **30.2 %**	▲ **13.7 %**	▲ **7.1 %**	▲ **12.8 %**	▼ **-2.7%**

Exportaciones e importaciones no petroleras por áreas geoeconómicas

Millones USD FOB



3: Se consideran importaciones por origen.
Fuente: BCE, 2025

Acuerdos Comerciales Vigentes

CAN
Fecha de inicio: 21/NOV/1969
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 56 años, 1 mes
2025 (FOB MILES): 813,845

MERCOSUR
Fecha de inicio: 1/ABR/2015
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 10 años, 8 meses
2025 (FOB MILES): 413,827

UNIÓN EUROPEA
Fecha de inicio: 1 de enero 2017
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 8 años, 11 meses
2025 (FOB MILES): 6,545,157

EFTA
Fecha de inicio: 1/NOV/2020
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 5 años, 1 mes
2025 (FOB MILES): 23,487

CHILE
Fecha de inicio: 18/OCT/2008
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 17 años, 2 meses
2025 (FOB MILES): 384,239

CUBA
Fecha de inicio: 10/MAR/2010
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 15 años, 9 meses
2025 (FOB MILES): 2,684

MÉXICO
Fecha de inicio: 6/OCT/1987
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 38 años, 2 meses
2025 (FOB MILES): 256,746

CHINA
Fecha de inicio: 1 de mayo 2024
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 1 años, 7 meses
2025 (FOB MILES): 3,800,438

EL SALVADOR
Fecha de inicio: 16/NOV/2017
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 8 años, 1 mes
2025 (FOB MILES): 18,697

NICARAGUA
Fecha de inicio: 19/NOV/2017
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 8 años, 1 mes
2025 (FOB MILES): 43,674

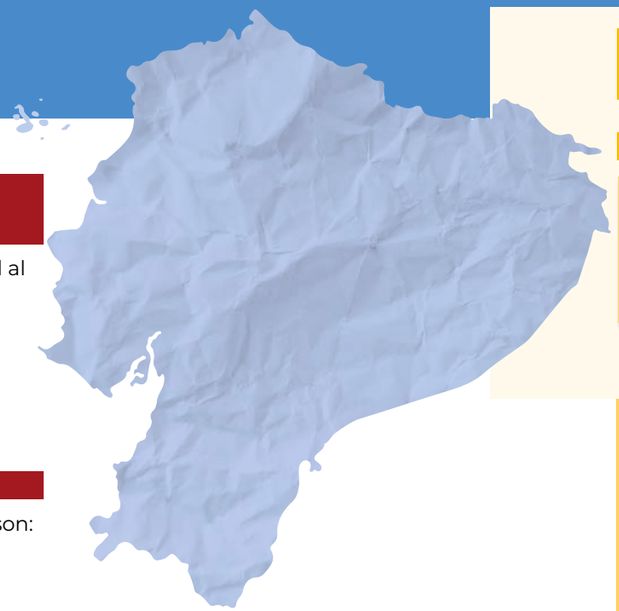
COSTA RICA
Fecha de inicio: 1/OCT/2024
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 1 año, 2 meses
2025 (FOB MILES): 20,665

GUATEMALA
Fecha de inicio: 19/FEB/2013
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 12 años, 10 meses
2025 (FOB MILES): 139,512

REINO UNIDO
Fecha de inicio: 1/ENE/2021
Fecha fin: Indefinido
Vigencia: 4 años, 11 meses
2025 (FOB MILES): 335,546

Fuente: MDEP y BCE, 2025

Panorama agroalimentario



Aporte del sector agroalimentario al Producto Interno Bruto

La contribución del sector agropecuario y agroindustrial al PIB es del **15.8 %**

VAB Agropecuario **8.8 %** **USD 10,347 millones**

VAB Agroindustrial **7.0 %** **USD 8,194 milllones**

1: Valores provisionales
2: Valores reales (2018=100)
Nota: Los valores del VAB Agroindustrial incluye manufactura de productos alimenticios. El aporte de las actividades agroindustriales incluye manufactura de productos alimenticios y no alimenticios.
Fuente: BCE, 2025

VAB actividades agroindustriales (aporte)

Principales sectores que aportan al VAB Agroindustrial son:

Camarón *(procesamiento y conservación)*	**28 %**
Carne *(elaboración y conservación)*	**12 %**
Pescado *(preparación y conservación):*	**7 %**
Molinería *(elaboración de productos)*	**7 %**

Fuente: BCE, 2025.

Ventas sector agroindustrial

El sector agrícola y manufacturero generan **31,814 millones de USD en ventas**

Fuente: SRI, 2025

Ventas actividades agroindustriales (aporte)

El aporte en las ventas del sector agroindustrial es del **13.9 %**

Fuente: SRI, 2025

Empleo Agropecuario (aporte)

Una de cada tres personas empleadas trabaja en el sector agropecuario.

Fuente: INEC, 2025

Soberanía alimentaria

(Índice de dependencia de importación)

83.9 %

Tasa de Participación de Producción Nacional en Consumo de Alimentos

16.1 %

Tasa de Dependencia de Importaciones en Consumo de Alimentos

Fuente: MDEP, 2025
3: Valores provisionales

Índice de cobertura de acuerdos comerciales

54.8 % de la oferta agrícola y agroindustrial del país están cubiertas por acuerdos comerciales*.

4: Acuerdos comerciales en vigencia

Evolución de exportaciones no petroleras

- Ecuador es el **1er exportador** de banano del mundo.
- Ecuador es el **1er exportador** de camarón del mundo.
- Ecuador es el **1er exportador** de plátano del mundo.
- Ecuador es el **1er exportador** de palmito del mundo.
- Ecuador es el **1er exportador** de balsa del mundo.
- Ecuador es el **2do exportador** de cacao del mundo.
- Ecuador es el **2do exportador** de rosas del mundo.
- Ecuador es el **principal exportador** de preparaciones y conservas de pescado en América Latina.
- Ecuador es el **1er exportador** de pitahaya en América Latina.

Fuente: TradeMap, 2025

Top 5 de productos exportados de la Economía Popular y Solidaria

1. Banano
2. Rosas
3. Cacao
4. Abacá
5. Camarones

Fuente: SENAE, 2025

Producción Orgánica

Número de hectáreas certificadas: **79,448 ha**

Principales provincias con superficie certificada:

El Oro	**(16,478 ha)**
Guayas	**(16,137 ha)**
Esmeraldas	**(10,399 ha)**
Los Ríos	**(7,131 ha)**
Napo	**(5,622 ha)**
Morona Santiago	**(5,303 ha)**
Otras *incluye información de 18 provincias*	**(18,378 ha)**

Número de productos agropecuarios certificados:

2,297 productos agropecuarios registrados, de los cuales **634** son primarios y **1,663** son procesados.

Fuente: AGROCALIDAD, 2025

Ecuador ocupa el **2do lugar** como **proveedor de productos orgánicos** a nivel mundial.

Fuente: FIBL, 2026

Exportaciones orgánicas

1,050,457.70 toneladas

Incluye productos agrícolas y acuícolas.

Fuente: AGROCALIDAD, 2025

Top 5 de productos orgánicos exportados

1. Banano
2. Brócoli
3. Procesados de banano y/o plátano
4. Camarones
5. Mango

Ecuador, país de las grandes oportunidades:
Ubicado en la mitad del mundo con condiciones climáticas estables. Zona con mayor cantidad de horas de luz solar, 81 microclimas con las áreas agrícolas más productivas del mundo.

Economía dolarizada y baja inflación:
Estabilidad económica, sistema financiero sólido, integración financiera, reduce los costos de transacción.

Infraestructura desarrollada:
Cuatro puertos; 21 aeropuertos operativos; capacidad de transporte carga 246 millones de toneladas; 9,997.90 km de red de carreteras.

Superficie destinada a ganado

2,688,971 hectáreas

5: Superficie con uso pecuario comprende el área ocupada por pastos cultivados y naturales.
Fuente: INEC, 2025

Superficie agrícola

2,214,331 hectáreas

6: Superficie con uso agrícola comprende el área ocupada por cultivos permanentes y transitorios.
Fuente: INEC, 2025

Ecuador registra más de

200 cultivos

Fuente: MDEP, 2025

Número de cabezas de ganado

Bovino	Porcino	Ovino	Caballar	Mular	Asnal	Caprino	Bufalino
4,692 256	**3,779,268**	**449,031**	**132,891**	**50,189**	**24,182**	**42,952**	**7,197**

Fuente: INEC y AGROCALIDAD, 2025

Se produjeron

1,5 millones de toneladas de camarón

Se pescaron

538 mil toneladas por pesca industrial

Se pescaron

49 mil toneladas por pesca artesanal

Fuente: MDEP, 2025.

Principal oferta agroexportable



BANANO

Exportaciones

USD 4,062.60
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Rusia
- Estados Unidos
- Países Bajos

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Francia	**(11.9 %)**
Polonia	**(11.9 %)**
Corea del Sur	**(30 %)**

El banano es un fruto delicioso y nutritivo. Es una fuente importante de potasio, magnesio, fósforo, zinc y calcio. Provee un gran aporte de vitamina A, C, ácido fólico, taninos y fibra soluble, por lo que es de fácil digestión y además brinda protección gástrica. Las variedades que el Ecuador oferta incluyen: Cavendish, Orito o Baby Banana y Banano Rojo.

Productos derivados



Existe una variedad de productos semielaborados derivados del banano: puré de banano, banano deshidratado, chips de banano, banano congelado, harina de plátano, flakes de banano.

Descripción cualitativa

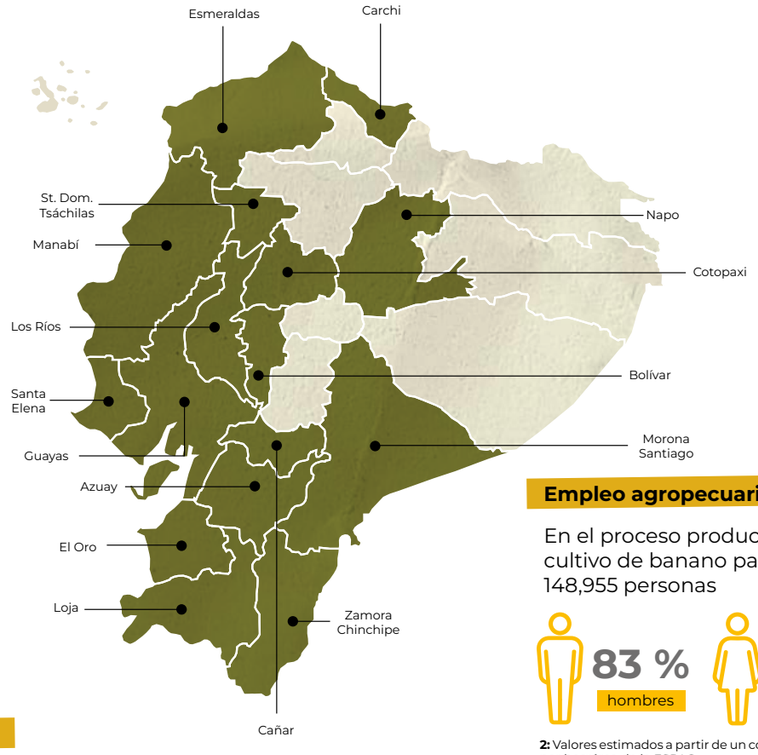
Ecuador es el mayor exportador de banano del mundo. Su calidad es reconocida a nivel internacional, gracias a su ubicación geográfica y condiciones climáticas; lo que favorece en su sabor y mayor durabilidad en percha, siendo una ventaja en comparación a los demás países productores.

En algunas comunidades costeras de Ecuador, el banano no solo se consume como alimento, sino que sus hojas se utilizan en rituales espirituales para atraer buena suerte o como parte de ceremonias tradicionales.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

80.4%	6.7 %	5.9 %	4.1 %	1.8 %	1 %
Mestizo/a	Indígena	Montubio/a	Otro	Blanco/a	Afroecuatoriano/a

Fuente: INEC, 2025



Importancia económica

En el PIB Ecuador

El banano contribuye con **17.5 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

En las exportaciones no petroleras

El banano participó con **13.8 %.**

1: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

Fuente: BCE, 2025

Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo de banano participaron 148,955 personas

83 % hombres

17 % mujeres

2: Valores estimados a partir de un coeficiente de trabajadores por hectárea de la ESPAC.
Fuente: MDEP, 2025.

Superficie, producción y rendimiento

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Azuay	435	28,946	66.58
Bolívar	2,673	19,588	7.33
Cañar	7,213	274,015	37.99
Carchi	14	34	2.49
Cotopaxi	6,180	191,077	30.92
El Oro	34,363	1,528,132	44.47
Esmeraldas	126	2,109	16.68
Guayas	75,401	3,463,242	45.93
Loja	616	2,313	3.75
Los Ríos	75,940	3,325,893	43.80
Manabí	996	16,929	16.99
Morona Santiago	2,102	6,763	3.22
Napo	568	681	1.20
Santa Elena	3,383	377,524	111.60
Santo Domingo De Los Tsáchilas	494	36,973	74.92
Zamora Chinchipe	13	11	0.84
Total general	**210,518**	**9,274,230**	**44.05**

3: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
Fuente: INEC, 2025

Certificaciones internacionales



CACAO

Exportaciones

USD 4,183.89
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- Malasia
- Países Bajos

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Canadá	**(0 %)**
Estonia	**(0 %)**
India	**(15 %)**

El cacao es una fruta de origen tropical, su árbol tiene flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es de forma alargada. Dependiendo de la variedad de la semilla, la mazorca puede ser de color amarillo, rojo y verde. El grano de la mazorca está cubierto por una pulpa rica en azúcar con la cual se puede hacer jugo. El grano puede ser transformado a licor, manteca, polvo, nibs, cobertura y chocolate.

Productos derivados



Existe una variedad de productos semielaborados derivados del cacao: nibs, pasta o licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao, chocolate, pulpa de cacao, coberturas de chocolate.

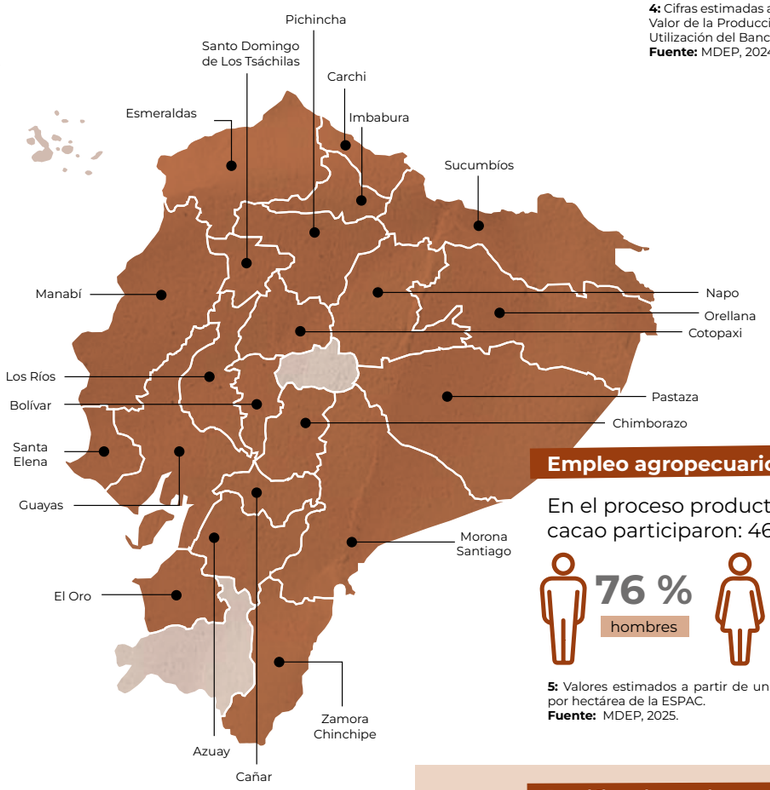
Descripción cualitativa

El cacao Fino de Aroma, conocido también como Criollo o Nacional, cuyo color característico es el amarillo, posee un aroma y sabor único, siendo esencial para la producción del exquisito chocolate gourmet apetecido a nivel mundial. Cacao CCN-51, conocido también como Colección Castro Naranjal, cuyo color característico es el rojo, es reconocido por su alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción a escala de chocolates.
International Cocoa Awards premió a Ecuador como “Mejor grano de cacao por región geográfica” y “Mejor cacao por su calidad floral” en el Salon du Chocolat de París, en el año 2011. Cacao Arriba cuenta con Denominación de origen.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

66.3 %	24.4 %	5.3 %	2.2 %	0.9 %	0.9 %
Mestizo/a	Montubio/a	Indígena	Afroecuatoriano/a	Blanco/a	Otro

Fuente: INEC, 2025



Importancia económica

En el PIB Ecuador

El cacao contribuyó con **20.8 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

4: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

En las exportaciones no petroleras

El cacao crudo y tostado participaron con **14.2 %**.

Fuente: BCE, 2025

Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo de cacao participaron: 466,137 personas.

76 % hombres

24 % mujeres

5: Valores estimados a partir de un coeficiente de trabajadores por hectárea de la ESPAC.
Fuente: MDEP, 2025.

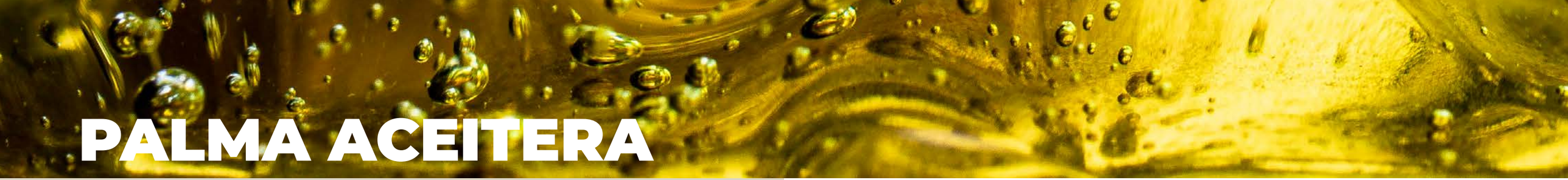
Superficie, producción y rendimiento

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Azuay	6,118	5,321	0.87
Bolívar	12,050	11,827	0.98
Cañar	10,853	10,665	0.98
Carchi	113	29	0.25
Chimborazo	582	866	1.49
Cotopaxi	6,937	4,881	0.70
El Oro	22,199	21,945	0.99
Esmeraldas	101,649	73,955	0.73
Guayas	98,429	91,887	0.93
Imbabura	724	705	0.97
Los Ríos	129,056	121,455	0.94
Manabí	126,425	90,663	0.72
Morona Santiago	128	47	0.37
Napo	16,281	14,746	0.91
Orellana	14,869	8,985	0.60
Pastaza	928	431	0.46
Pichincha	10,671	5,328	0.50
Santa Elena	1,041	1,223	1.17
Santo Domingo De Los Tsáchilas	28,222	25,384	0.90
Sucumbíos	23,097	10,488	0.45
Zamora Chinchipe	868	415	0.48
Total	**611,242**	**501,244**	**0.82**

6: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
Fuente: INEC, 2025

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. · BASC · Orgánico · USDA ORGANIC · FAIRTRADE · Rainforest Alliance · K · Certificación Orgánica Participativa · BPA



PALMA ACEITERA

Exportaciones

USD 156
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Colombia
- México
- Portugal

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Reino Unido	**(0 %)**
Brasil	**(0 %)**
Guatemala	**(5%-15%)**

Las especies oleaginosas son frutos y semillas que acumulan grandes cantidades de aceites y grasas altamente energéticos. En el Ecuador en los últimos 50 años se ha desarrollado una floreciente industria oleaginosa, cuyo aprovechamiento está basado en la extracción de aceites y mantecas vegetales para cocina. Es usado como ingrediente en la industria alimenticia, galletería, chocolatería, panadería, heladería, confites, frituras, ingredientes en alimentos para animales, industria farmacéutica, cosméticos, limpieza del hogar y personal, biodiesel, entre otros.

Productos derivados



Existe una variedad de productos semielaborados -derivados de la palma aceitera-, entre los más importantes están: margarina, aceite de almendra de palma, grasas y aceites vegetales.

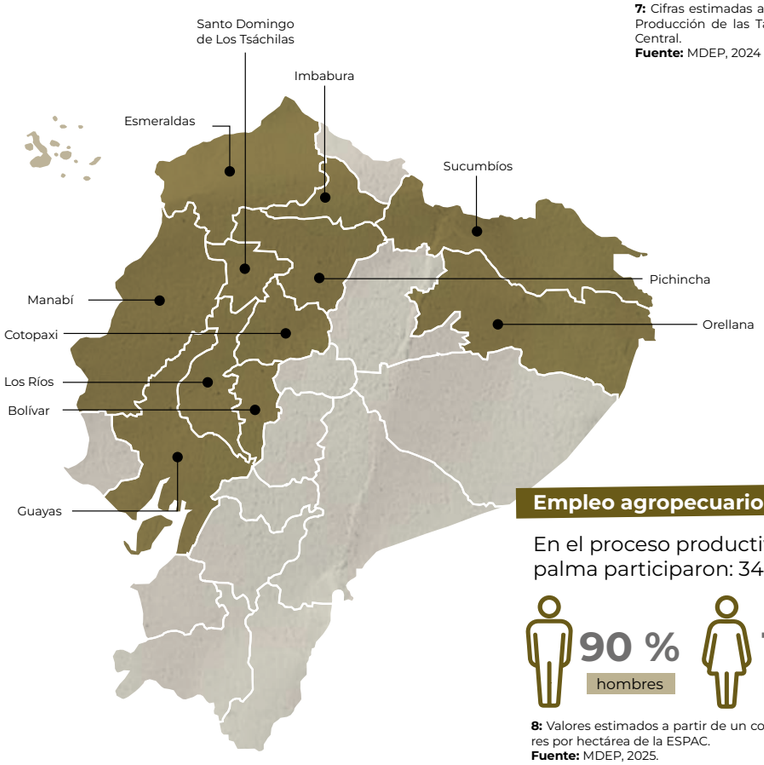
Descripción cualitativa

Ayuda a la reducción de grasas saturadas y contiene 0% grasa trans, omega 3 y 6. Es una importante fuente de energía y aporta ácidos grasos para una nutrición equilibrada. La producción de aceite de palma es prominente por sus beneficios, centrados en su alto contenido de grasas saturadas que aportan energía rápida. Estos aceites son ampliamente utilizados en la cocina y la industria alimentaria debido a su versatilidad y asequibilidad.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

83.4 %	7.4 %	5.8 %	1.8 %	1.1 %	0.5 %
Mestizo/a	Montubio/a	Blanco/a	Indígena	Afroecuatoriano/a	Otro

Fuente: INEC, 2025



Importancia económica

En el PIB Ecuador

La palma aceitera contribuyó con **2.2 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

7: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

En las exportaciones no petroleras

El aceite de palma aportó con **0.5 %**.

Fuente: BCE, 2025

Superficie, producción y rendimiento

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Bolívar	126	2,237	17.81
Cotopaxi	2,020	42,232	20.90
Esmeraldas	60,262	902,890	14.98
Guayas	10,584	317,577	30.01
Imbabura	810	10,257	12.66
Los Ríos	36,020	909,356	25.25
Manabí	4,890	90,377	18.48
Orellana	9,880	213,953	21.66
Pichincha	2,392	39,485	16.51
Santo Domingo De Los Tsáchilas	4,600	85,098	18.50
Sucumbíos	19,463	405,512	20.83
Total general	**151,048**	**3,018,975**	**19.99**

9: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
Fuente: INEC, 2025

Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo de palma participaron: 34,526 personas.

90 % hombres

10 % mujeres

8: Valores estimados a partir de un coeficiente de trabajadores por hectárea de la ESPAC.
Fuente: MDEP, 2025.

Certificaciones internacionales

FSSC 22000 · ISO 9001 · ISO 9002 · ISO 14001 · BASC · RSPO · Certificación Orgánica · BPA · USDA ORGANIC



BRÓCOLI

Exportaciones

USD 235
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Japón
- Estados Unidos
- Alemania

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Reino Unido	**(0 %)**
España	**(0 %)**
Polonia	**(0 %)**

El brócoli ecuatoriano es altamente apetecido en el mercado internacional por su calidad. La ubicación geográfica de Ecuador permite que las plantaciones reciban gran cantidad de brillo solar durante el día, logrando que el producto tenga un tono muy verde y un florete compacto, que facilita realizar cortes especiales conservando un sabor característico y diferente al producido por los demás países.

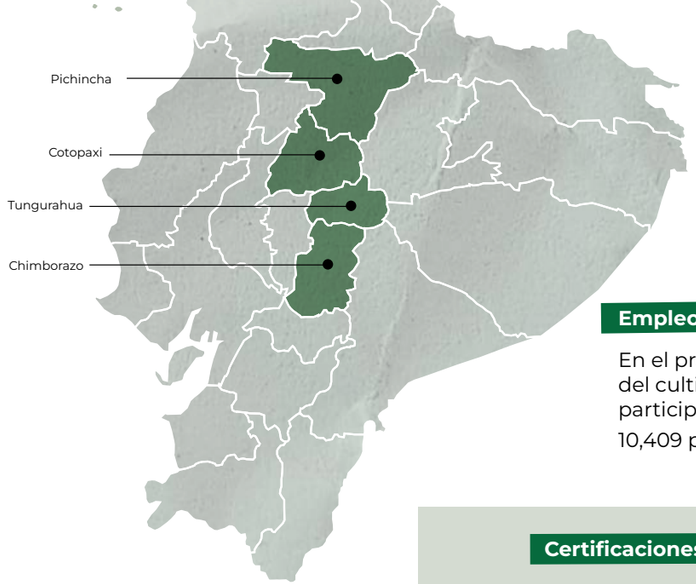
Descripción cualitativa

El brócoli contiene cantidades grandes de vitamina C, ácido fólico y vitamina A, que son importantes antioxidantes.
En el País desde su inicio, ha tenido un crecimiento constante y sostenido. Las estadísticas señalan que Ecuador figura entre los 10 primeros países exportadores de brócoli congelado en el mundo.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

51.0 %	46.9 %	2.0 %
Mestizo/a	Indígena	Otro

Fuente: INEC, 2025



Importancia económica

En el PIB Ecuador

El brócoli y la coliflor contribuyeron con **0.4 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

10: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

En las exportaciones no petroleras

El brócoli aportó con **0.8 %**.

Fuente: BCE, 2025

Superficie, producción y rendimiento

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Chimborazo	236	4,323	18.31
Cotopaxi	2,924	39,294	13.44
Pichincha	4	21	4.63
Tungurahua	2,613	47,947	18.35
Total general	**5,778**	**91,584**	**15.85**

12: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
Fuente: INEC, 2025

Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo del brócoli participaron:
10,409 personas.

38 % hombres
62 % mujeres

11: Valores estimados a partir de un coeficiente de trabajadores por hectárea de la ESPAC.
Fuente: MDEP, 2025.

Certificaciones internacionales



PITAHAYA

Exportaciones

USD 270
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- España
- Canadá

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Canadá	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**

Esta fruta exótica tiene un alto consumo a nivel mundial gracias a las propiedades digestivas y medicinales que posee. Su pulpa contiene un alto nivel de vitamina C, fibra, fósforo, calcio; ayudando a minimizar el ácido úrico en la sangre, además de prevenir enfermedades de las articulaciones.

Descripción cualitativa

Gracias al bajo porcentaje de calorías que posee, es recomendada para dietas. Pitahaya Amarilla cuenta con Denominación de Origen a la Pitahaya Amazónica de Palora, convirtiéndose en el quinto producto ecuatoriano con este reconocimiento.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

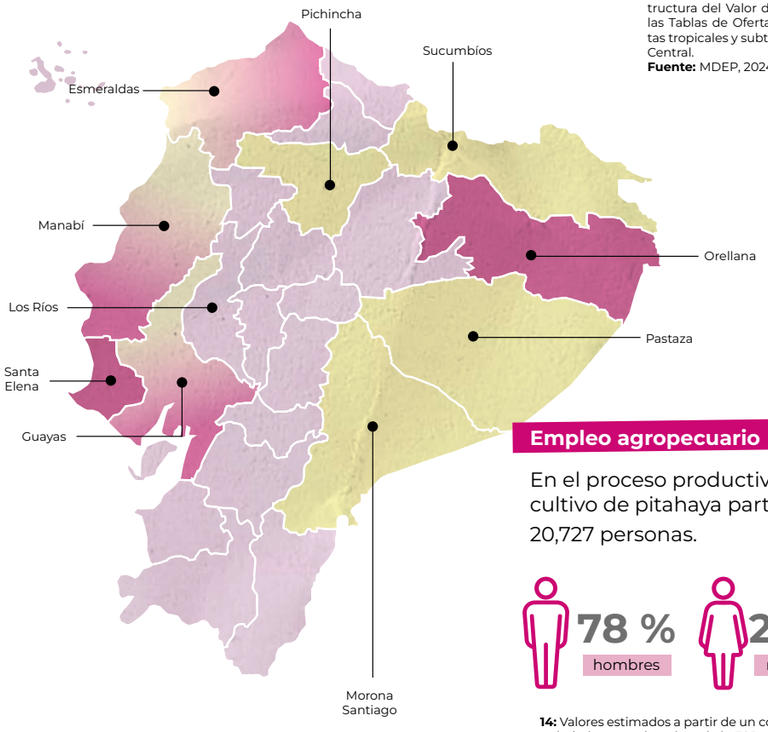
Pitahaya Amarilla

73.3 % Mestizo/a	**17.8 %** Indígena	**4.4 %** Otro
2.2 % Afroecuatoriano/a	**2.2 %** Blanco/a	

Pitahaya Roja

92.9 % Mestizo/a	**7.1 %** Montubio/a

Fuente: INEC, 2025



Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo de pitahaya participaron: 20,727 personas.

78 % hombres

22 % mujeres

14: Valores estimados a partir de un coeficiente de trabajadores por hectárea de la ESPAC.
Fuente: MDEP, 2025.

Importancia económica

En el PIB Ecuador

La pitahaya con frutas tropicales y subtropicales contribuyen con **1.5 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

13: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización de frutas tropicales y subtropicales del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

En las exportaciones no petroleras

La pitahaya aportó con **0.9 %.**

Fuente: BCE, 2025

Superficie, producción y rendimiento Pitahaya Amarilla

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Esmeraldas	20	205	10.25
Guayas	81	50	0.61
Manabí	754	10,140	13.45
Morona santiago	1,345	11,584	8.61
Pastaza	594	5,864	9.88
Pichincha	442	1,132	2.56
Sucumbíos	152	461	3.03
Total general	**3,389**	**29,436**	**8.69**

15: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
16: La información de este cultivo no es publicada por el INEC debido a que los datos se obtienen a través de una encuesta por muestreo y los errores asociados a las estimaciones de los cultivos no publicados pueden ser muy altos y algunos van perdiendo su nivel de representatividad, por lo que, los datos provistos no son oficiales sino referenciales.
Fuente: INEC, 2025

Superficie, producción y rendimiento Pitahaya Roja

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Esmeraldas	300	2,999	10.00
Guayas	84	104	1.23
Manabí	499	1,846	3.70
Orellana	10	43	4.21
Santa Elena	152	1,684	11.06
Total general	**1,046**	**6,676**	**6.38**

17: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
18: La información de este cultivo no es publicada por el INEC debido a que los datos se obtienen a través de una encuesta por muestreo y los errores asociados a las estimaciones de los cultivos no publicados pueden ser muy altos y algunos van perdiendo su nivel de representatividad, por lo que, los datos provistos no son oficiales sino referenciales.
Fuente: INEC, 2025

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. · HACCP CERTIFIED · Certificación Orgánica Ecuador · BPA Buenas Prácticas Agropecuarias Ecuador · USDA ORGANIC



PLÁTANO

Exportaciones

USD 200
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- España
- Chile

Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

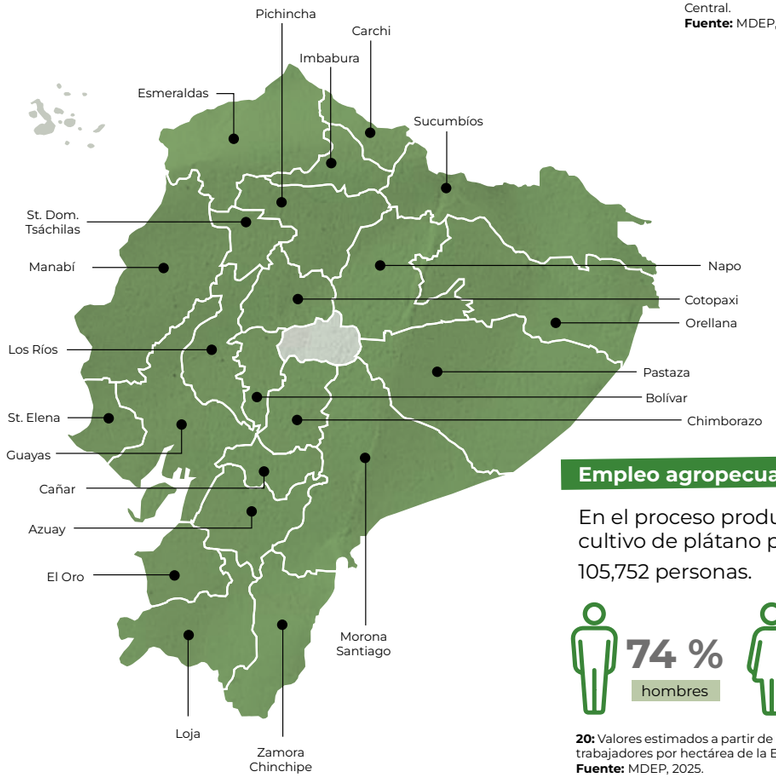
Italia	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Arabia Saudita	**(0 %)**
Canadá	**(0 %)**

Tiene un alto valor nutricional, siendo una fuente importante de potasio, magnesio y fosfato, para el buen funcionamiento del organismo. Su contenido de vitaminas A, B6 y C contribuye a mantener una visión saludable, una piel radiante y a fortalecer el sistema inmunológico. Su alto contenido de fibra y carbohidratos naturales lo convierte en un excelente aliado para mantener la energía y tener una digestión equilibrada.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

53.7 % Mestizo/a	**25.4 %** Montubio/a	**15.9 %** Indígena
2.9 % Afroecuatoriano/a	**1.1 %** Blanco/a	**0.9 %** Otro

Fuente: INEC, 2025



Importancia económica

En el PIB Ecuador

El plátano contribuye con **1.7 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

19: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

En las exportaciones no petroleras

El plátano aportó con **0.7 %**.

Fuente: BCE, 2025

Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo de plátano participaron: 105,752 personas.

74 % hombres **26 %** mujeres

20: Valores estimados a partir de un coeficiente de trabajadores por hectárea de la ESPAC.
Fuente: MDEP, 2025.

Superficie, producción y rendimiento

Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (toneladas)	Rendimiento (t/ha)
Azuay	77	471	6.11
Bolívar	570	3,051	5.35
Cañar	71	258	3.64
Carchi	99	507	5.12
Chimborazo	29	108	3.71
Cotopaxi	2,794	21,269	7.61
El Oro	448	2,227	4.98
Esmeraldas	5,294	27,988	5.29
Guayas	8,554	78,810	9.21
Imbabura	1,066	5,615	5.27
Loja	66	280	4.26
Los Ríos	13,177	79,210	6.01
Manabí	50,548	331,020	6.55
Morona Santiago	3,309	21,786	6.58
Napo	879	6,609	7.52
Orellana	1,879	9,640	5.13
Pastaza	1,954	16,279	8.33
Pichincha	173	1,099	6.35
Santa Elena	192	924	4.82
Santo Domingo De Los Tsáchilas	16,495	127,861	7.75
Sucumbíos	1,446	8,648	5.98
Zamora Chinchipe	925	6,087	6.58
Total general	**110,043**	**749,746**	**6.81**

21: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
Fuente: INEC, 2025

Certificaciones internacionales



FLORES NATURALES

Exportaciones

USD 1,044.68
millones FOB

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- Kazajistán
- Países bajos

Fuente: BCE, 2025

Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Unión Europea	**(0 %)**
Japón	**(0 %)**
China	**(4 %)**

Las flores ecuatorianas son reconocidas mundialmente por su alta calidad, diversidad y características diferenciadas, resultado de condiciones naturales privilegiadas como la ubicación geográfica, la altitud, la radiación solar constante y los suelos volcánicos.

Top 5 de flores naturales exportadas

1. Rosas
2. Girasoles
3. Gypsophila *(lluvia, ilusión) (gypsophilia paniculata l.)*
4. Rosas preservadas
5. Alstroemeria

ROSAS

Exportaciones

USD 791
millones FOB

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- Kazajistán
- Países bajos

Fuente: BCE, 2025

Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Unión Europea	**(0 %)**
Japón	**(0 %)**
China	**(4 %)**

La rosa ecuatoriana crece a 2,000 metros sobre el nivel del mar. Es considerada la flor más hermosa debido a su color intenso, al tamaño de botón, sus tallos perpendiculares y larga vida debido a la exposición a la luz solar (Ecuador tiene 12 horas de luz durante todo el año), características del suelo y tecnología implementada por las fincas.

Descripción cualitativa

La rosa ecuatoriana se cultiva principalmente en la región interandina, donde la altitud, la alta radiación solar y las temperaturas estables a lo largo del año crean condiciones óptimas para su desarrollo. Estos factores naturales favorecen tallos largos, botones de gran tamaño, colores intensos y una prolongada vida en florero. Reconocida internacionalmente por su calidad superior, la rosa ecuatoriana es considerada una de las mejores del mundo. Su producción continua durante todo el año la convierte en uno de los principales rubros de exportación no petrolera del país y en un emblema del liderazgo florícola del Ecuador.

Autoidentificación étnica de las personas productoras

80.3 %	11.6 %	4.0 %	2.9 %	1.2 %
Mestizo/a	Indígena	Blanco/a	Otro	Afroecuatoriano/a

Fuente: INEC, 2025

Importancia económica

En el PIB Ecuador

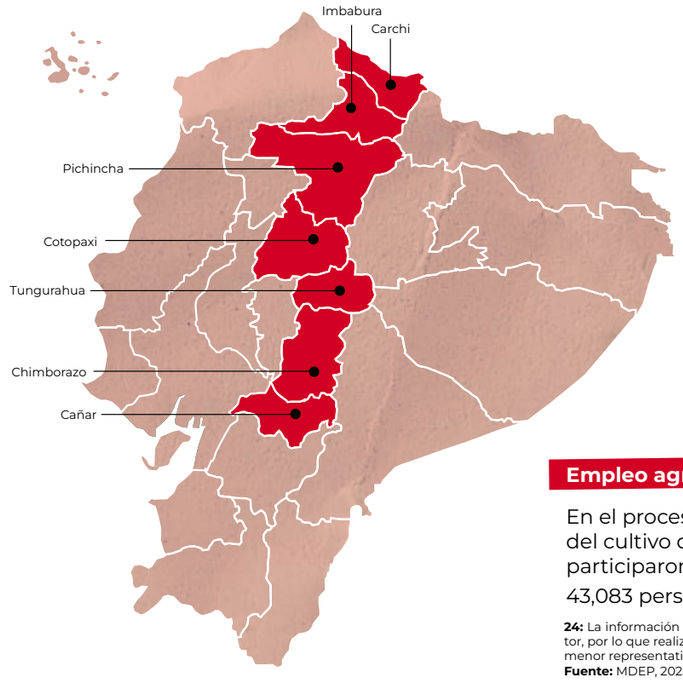
Las rosas contribuyen con **4.0 %** al Valor Agregado Bruto (VAB) Agropecuario.

22: Cifras estimadas a partir de la estructura del Valor de la Producción de las Tablas de Oferta Utilización del Banco Central.
Fuente: MDEP, 2024

En las exportaciones no petroleras

Las rosas aportaron con **2.7 %**.

Fuente: BCE, 2025



Ajustar por superficie cosechada o cortada y número de tallos.

Provincia	Cosechada o cortada (ha)	Producción (N° total de tallos cortados)
Cañar	10	6,633,000
Carchi	78	53,125,983
Cotopaxi	1,605	1,127,592,928
Imbabura	6	3,302,412
Pichincha	2,212	1,667,066,806
Tungurahua	1	912,500
Total general	**3,911**	**2,858,633,629**

23: Datos de rendimiento calculados a partir de la producción por cada hectárea cosechada.
Fuente: INEC, 2025

Empleo agropecuario

En el proceso productivo del cultivo de rosas participaron:
43,083 personas.

53 % hombres

47 % mujeres

24: La información de empleo de la ESPAC tiene una representatividad nacional agregada por productor, por lo que realizar una mayor desagregación por cultivos representa un mayor porcentaje de error y menor representatividad.
Fuente: MDEP, 2025.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. · BASC · veriflora · FAIRTRADE · FLOR ECUADOR · Rainforest Alliance · BPA



CAMARÓN

Exportaciones

USD 8,401.25
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- China
- Estados Unidos
- España

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Italia	**(5 %)**
Francia	**(5 %)**
España	**(6 %)**
Estados Unidos	**(25 %)**
China	**(41 %)**

Ecuador es pionero en el cultivo de camarón en el continente americano, siendo el sector productor camaronero una de las industrias más dinámicas del país. Es un producto con excelente sabor, calidad y textura que permiten que sea reconocido como el mejor camarón del mundo.



Descripción cualitativa

Ecuador es el mayor exportador de camarón del mundo con una oferta que se acercó a 1.4 millones de toneladas anuales.

Certificaciones internacionales

BRC FOOD · asc · Naturland · ECO CERT · AB Agriculture Biologique · HACCP · IFS International Featured Standards · MSC · BSCI · Certificación Orgánica · BIOSUISSE · BAP · qcs · Sedex · GLOBALG.A.P. · SSP Sustainable Shrimp Partnership · BASC



CONSERVAS DE PESCADO

Exportaciones

USD 1,848.01
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- España
- Paises Bajos
- Italia

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Unión Europea	**(0 %)**
Japón	**(6.4 %)**
Estados Unidos	**(45 %)**

El atún ecuatoriano es uno de los productos de mayor demanda en el mercado internacional, siendo este producto rico en proteínas, Omega 3, Vitaminas A, B12, D, Calcio, Zinc y demás nutrientes que hacen que los consumidores lo prefieran en lugar de las carnes de res, cerdo o pollo.



Descripción cualitativa

Ecuador es el segundo mayor exportador de atún en conserva del mundo, además de tener una de las flotas atuneras más grandes del Océano Pacífico Oriental.

Certificaciones internacionales

DOLPHIN SAFE · MSC · ISO · BRC FOOD · IFS International Featured Standards · GMP Good Manufacturing Practice · HACCP · BASC · BAP · K



PESCADO

Exportaciones

USD 191.23
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

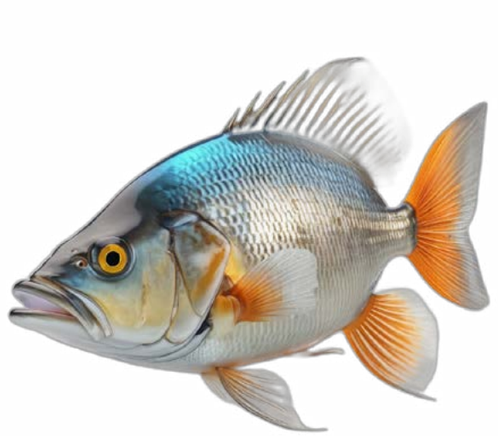
Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- China
- España

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
China	**(0 %)**
Rusia	**(5 %)**
Estados Unidos	**(10 %)**

Por la convergencia de las corrientes marinas y su ubicación geográfica estratégica, Ecuador oferta una gran variedad de especies de pescados de interés comercial durante todo el año. Entre los productos de exportación que podemos encontrar en el sector pesquero, se encuentran los generados de la pesca blanca, fresca y congelada, asimismo los derivados de estos como la harina y aceite de pescado.



Descripción cualitativa

De acuerdo con el Sistema Integrado de Acuacultura y Pesca (SIAP), se encuentran registradas 7,252 embarcaciones artesanales con permisos vigentes, de las cuales 3,376 destinan su esfuerzo pesquero a la captura de especies pelágicas. Ecuador cuenta con 7,252 embarcaciones artesanales registradas, de la cuales, 3,579 usan PALANGRE como arte de pesca.

Certificaciones internacionales

DOLPHIN SAFE · MSC · ISO · BRC FOOD CERTIFICATED · IFS International Featured Standards · GMP GOOD MANUFACTURING PRACTICE · HACCP CERTIFIED · BASC BUSINESS ALLIANCE FOR SECURE COMMERCE · INDEPENDENTLY NSF CERTIFIED · SQF



ATUN

Exportaciones

USD 157
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Portugal
- Estados Unidos
- España

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Colombia	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Estados Unidos	**(10 %)**

El atún es uno de los productos pesqueros más importantes del Ecuador. El atún ecuatoriano se distingue por: excelente calidad de materia prima, procesamiento industrial moderno, estrictos controles sanitarios, trazabilidad en la cadena productiva y cumplimiento de estándares internacionales de inocuidad



Descripción cualitativa

El atún es el producto pesquero emblemático del Ecuador, reconocido internacionalmente por su calidad, alto valor nutricional y amplia oferta de productos procesados. Su industria cuenta con una importante capacidad de captura, procesamiento y generación de valor agregado, consolidándolo como un producto destacado de la oferta exportable ecuatoriana.

Certificaciones internacionales

DOLPHIN SAFE · BASC BUSINESS ALLIANCE FOR SECURE COMMERCE · HACCP CERTIFIED · SMETA · BSCI · FDA · Certificación Orgánica Ecuador



BALSA

Exportaciones

USD 183
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- China
- Polonia
- India

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
China	**(0 %)**
Dinamarca	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Estados Unidos	**(10 %)**

La Balsa es una especie endémica de Ecuador, sin embargo, en la actualidad la madera proviene tanto de plantaciones como del bosque nativo. Por sus propiedades físico-mecánicas, la balsa ecuatoriana es utlizada para ser el material núcleo en las aspas de los aerogeneradores. Ecuador es el primer proveedor mundial de balsa.



Descripción cualitativa

Se caracteriza por su baja densidad, alta relación resistencia-peso y facilidad de procesamiento, cualidades que la convierten en una materia prima de alto valor para aplicaciones industriales especializadas. Es una especie de ciclo corto que puede cultivarse en plantaciones forestales y sistemas agroforestales.

Certificaciones internacionales



TABLEROS DE MADERA

Exportaciones

USD 199.5
millones FOB

Fuente: BCE, 2025

Destinos - Top 3

- Perú
- Colombia
- Panamá

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Colombia	**(0 %)**
Bolivia	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**

En el Ecuador se producen tableros particulados, de fibra y contrachapados, elaborados principalmente con pino, eucalipto y especies tropicales proveniente de plantaciones forestales y manejo responsable de bosques. Estos productos combinan tecnología industrial con el aprovechamiento sostenible de la madera, generando materiales de alta resistencia, estabilidad y uniformidad. Su calidad y versatilidad los convierten en insumos esenciales para la industria del mueble, la construcción y el diseño interior, aportando al desarrollo del sector forestal ecuatoriano.



Descripción cualitativa

Ecuador se caracteriza por exportar tableros de maderas finas, del tipo contrachapada, chapada, de melamina, MDF, entre otros, hacia mercados como Colombia, Bolivia, Perú, Estados Unidos, Panamá, México y otros dieciséis destinos.

Certificaciones internacionales

PASTA DE CACAO

Exportaciones

USD 369
millones FOB

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- México
- Chile

Fuente: BCE, 2025

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Estados Unidos	**(0 %)**
Unión Europea	**(0 %)**

La pasta de cacao ecuatoriana es reconocida mundialmente por su calidad excepcional y su origen en los prestigiosos granos de Cacao, célebres por su perfil sensorial único. Obtenida mediante la molienda del grano tostado, esta pasta conserva los aromas florales, las notas frutales y el sabor intenso característicos del cacao ecuatoriano. Gracias a su pureza y riqueza aromática, es un insumo premium para la elaboración de chocolates finos, confitería artesanal y productos gourmet de alta gama.



Descripción cualitativa

Como resultado de una investigación arqueológica, se descubrió en la selva amazónica vestigios de cacao en vasijas que datan de hace más de 5.000 años, ubicando al Ecuador como el origen del cacao. De esta tierra fértil nace el afamado Cacao Nacional Fino de Aroma, apreciado por su calidad, aroma y sabor excepcionales. Cada pasta de cacao ecuatoriana lleva consigo la herencia, el arte y la pasión de un país que transforma su tradición en excelencia gourmet.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. · BASC · USDA ORGANIC · FAIRTRADE · Rainforest Alliance

CHIPS DE PLÁTANO

Exportaciones

USD 145
millones FOB

Destinos - Top 3

- Estados Unidos
- España
- Puerto Rico

Fuente: BCE, 2025

Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Union Europea	**(0 %)**
China	**(1.9 %)**
Estados Unidos	**(4.3 %)**

Los chips de plátano ecuatorianos son una alternativa natural y saludable a las papas fritas tradicionales. Elaborados con plátanos seleccionados de alta calidad, se caracterizan por su sabor auténtico y su textura crujiente. Su cuidadoso proceso de elaboración conserva los nutrientes y resalta el dulzor natural del plátano, ofreciendo un snack ligero, sabroso y versátil que refleja la frescura y riqueza tropical del Ecuador.



Descripción cualitativa

Los chips de plátano ecuatorianos representan más que un snack: son una expresión del vínculo entre naturaleza y tradición. En algunas zonas de la Amazonía ecuatoriana, el plátano se utiliza en ceremonias como ofrenda a la Pachamama, símbolo de gratitud por la tierra y sus cosechas. Hoy, esa herencia se transforma en un producto moderno, crujiente y natural, que conquista paladares en todo el mundo con el auténtico sabor tropical del Ecuador.

Certificaciones internacionales

USDA ORGANIC · Certified Gluten-Free · BASC · GMP · HACCP · FSSC 22000 · BRC FOOD · NON GMO Project VERIFIED

25: El análisis de los empaques en el mercado evidencia una creciente demanda de productos responsables y certificados. Los consumidores buscan garantías de calidad, seguridad y ética en la cadena de suministro, lo que se traduce en la necesidad de certificaciones.

Productos con potencial agroexportable



Procesados

BANANO

Puré de banano

Exportaciones

USD 47.7
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Bélgica	**(0 %)**
China	**(0 %)**
Italia	**(0 %)**
Australia	**(5 %)**
Japón	**(16.80 %)**

Es un puré cremoso, considerado como un producto semiprocesado, que es utilizado como ingrediente en el sector alimenticio, especialmente para productos para bebés debido a su consistencia y dulzura natural.

Dato Curioso

La producción del puré de banano es llevada a cabo con la variedad Cavendish. En algunas regiones de Ecuador, el puré de banano se utilizaba antiguamente como un remedio casero para aliviar picaduras de insectos y tratar quemaduras solares debido a su propiedad calmante e hidratante.

Certificaciones internacionales

1: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Banano deshidratado

Exportaciones

USD 15.0
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Brasil	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**
Japón	**(10 %)**
Corea del Sur	**(30 %)**

El banano deshidratado de Ecuador es un producto agroindustrial de alto valor agregado, elaborado a partir de bananos frescos de excelente calidad mediante un proceso de deshidratación que conserva su sabor, aroma y propiedades nutricionales, al tiempo que prolonga su vida útil. Destaca por ser una fuente natural de energía, fibra y potasio, convirtiéndose en un snack saludable y versátil para diversas aplicaciones alimenticias. Gracias al liderazgo de Ecuador como principal exportador mundial de banano y a la calidad de su producción, el banano deshidratado posee un importante potencial en los mercados nacionales e internacionales, donde es apreciado por su origen, calidad y aporte nutricional.

Dato Curioso

El banano deshidratado ecuatoriano conserva el dulzor natural y gran parte de sus nutrientes, convirtiéndose en un snack saludable y de larga vida útil, muy apreciado en mercados internacionales por la reconocida calidad del banano producido en Ecuador.

Certificaciones internacionales

2: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

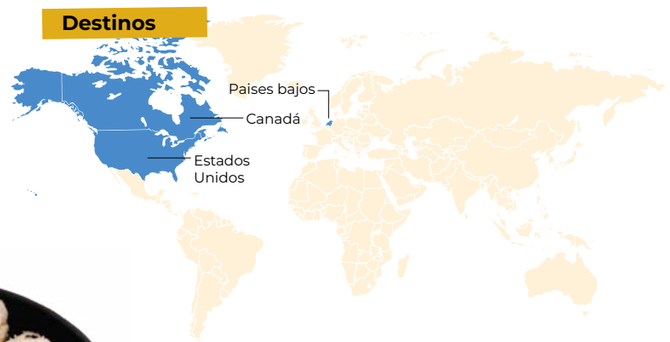
Banano Congelado

Exportaciones

USD 30.0
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Reino Unido	**(0 %)**
Polonia	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Australia	**(0 %)**

El banano congelado ecuatoriano se destaca por su sabor naturalmente dulce y su alto valor nutricional. Gracias a procesos de congelación que preservan su textura, color y nutrientes, es un ingrediente ideal para la industria de helados, smoothies, repostería y alimentos saludables. Su practicidad y calidad constante lo convierten en una opción confiable y versátil para el mercado nacional e internacional.

Dato Curioso

El banano congelado ecuatoriano destaca por su versatilidad. Es una fuente rica en fibra, potasio y vitamina C, proporcionando energía y nutrientes esenciales. Contiene los ocho aminoácidos esenciales necesarios para la salud de nuestro cuerpo. Perfecto para complementar mezclas de frutas, batidos, licuados, yogures, pasteles, panes, panqueques y snacks liofilizados.

Certificaciones internacionales

3: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Harina de banano

Exportaciones

USD 4.5
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Reino Unido	**(0 %)**
Japón	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**
España	**(0 %)**

La harina de banano ecuatoriana es una alternativa natural y sin gluten, elaborada a partir de plátanos verdes seleccionados. Rica en fibra, potasio y almidón resistente, se utiliza en la panificación, repostería y en la elaboración de productos saludables y funcionales. Su versatilidad y perfil nutritivo la convierten en un ingrediente ideal para quienes buscan opciones más naturales, sostenibles y libres de gluten en su alimentación.

Dato Curioso

La harina de banano ecuatoriana combina tradición y nutrición en un solo producto. En tiempos pasados, los exploradores ecuatorianos la llevaban en sus expediciones por su durabilidad, ligereza y alto valor energético, convirtiéndola en un alimento básico para los largos trayectos. Hoy, esa misma fortaleza natural se refleja en un ingrediente moderno, funcional y sostenible, ideal para la industria de alimentos saludables y la cocina consciente.

Certificaciones internacionales

4: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Flakes de banano

Exportaciones

USD 3.5
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Japón	**(10 %)**
Corea Del Sur	**(30 %)**

Los flakes de banano de Ecuador son un ingrediente alimenticio elaborado a partir de bananos frescos de alta calidad que se deshidratan y procesan hasta obtener hojuelas ligeras, conservando su sabor, aroma y valor nutricional. Se utilizan ampliamente en la industria de alimentos como ingrediente para cereales, granolas, panificación, repostería, snacks y mezclas funcionales. Gracias a la reconocida calidad del banano ecuatoriano y a su alto contenido de fibra, carbohidratos y minerales, los flakes de banano representan un producto con valor agregado y un importante potencial de exportación hacia mercados que demandan ingredientes naturales y saludables.

Dato Curioso

Los flakes de banano ecuatoriano conservan el sabor y aroma natural de la fruta, siendo un ingrediente muy apreciado por la industria de cereales, granolas y snacks saludables gracias a su versatilidad y origen tropical de alta calidad.

Certificaciones internacionales

5: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

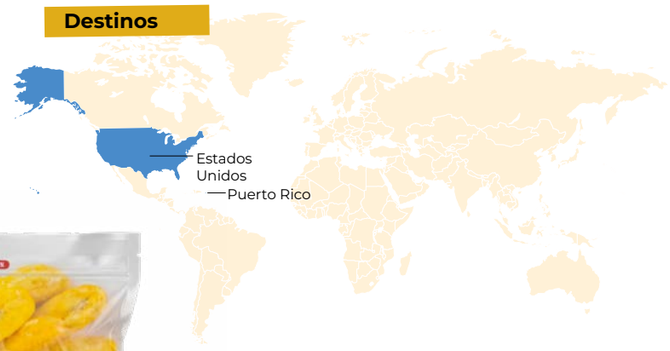
Plátano maduro prefrito congelado

Exportaciones

USD 3.5
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Reino Unido	**(0 %)**
Japón	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**
España	**(0 %)**

El plátano maduro prefrito congelado de Ecuador es un producto agroindustrial elaborado a partir de plátanos maduros cuidadosamente seleccionados, cultivados en las zonas tropicales del país. Tras su pelado, corte y prefritura, el producto es sometido a un proceso de congelación rápida que preserva su sabor dulce, textura, color y propiedades naturales, garantizando su calidad e inocuidad. Listo para calentar y servir en pocos minutos, constituye una alternativa práctica para el sector de alimentos, restaurantes y consumidores que buscan productos convenientes sin sacrificar el sabor tradicional. Gracias a la reconocida calidad del plátano ecuatoriano y al cumplimiento de estándares internacionales de procesamiento, este producto posee un alto potencial de comercialización en mercados nacionales e internacionales.

Dato Curioso

El plátano maduro prefrito congelado ecuatoriano conserva el auténtico sabor y la textura del plátano recién preparado, ofreciendo una solución práctica para el consumidor y el sector gastronómico, con la calidad que caracteriza a los productos agrícolas del Ecuador.

Certificaciones internacionales

6: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025



Procesados

PALMITO

En conserva

Exportaciones

USD 67.7
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Canadá	**(0 %)**
México	**(0 %)**
España	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**

El palmito en conserva de Ecuador es un producto alimenticio de alto valor agregado obtenido del corazón tierno de la palma, cuidadosamente procesado y envasado para preservar su frescura, textura y sabor suave. Reconocido por su calidad, bajo contenido de grasa y aporte de fibra y minerales, es ampliamente utilizado en ensaladas y preparaciones gourmet. Gracias a las condiciones naturales de producción y a los estándares de calidad de la industria ecuatoriana, el palmito en conserva se ha consolidado como un producto competitivo con alta demanda en los mercados internacionales.

Dato Curioso

El palmito en conserva ecuatoriano es reconocido por su textura tierna, sabor delicado y alta calidad, características que lo han convertido en un producto gourmet con una importante presencia en mercados internacionales, especialmente en Europa y Norteamérica.

Certificaciones internacionales

7: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



Procesados de

FRUTAS

Jugo y concentrado de maracuyá

Exportaciones

USD 34.6
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Polonia	**(0 %)**
Italia	**(0 %)**
Taiwán	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**
Malasia	**(6 %)**

El jugo y concentrado de maracuyá de Ecuador son productos elaborados a partir de maracuyá fresca de alta calidad, procesada bajo estrictos estándares para conservar su intenso aroma, sabor característico y valor nutricional. Son ampliamente utilizados por la industria de bebidas y alimentos como ingrediente para jugos, néctares, postres y otras preparaciones. Gracias a las excelentes condiciones de cultivo del país y al reconocimiento internacional de las frutas tropicales ecuatorianas, estos productos destacan por su calidad, versatilidad y alto potencial de exportación hacia mercados que demandan ingredientes naturales y de origen tropical.

Dato Curioso

El jugo y concentrado de maracuyá ecuatoriano destacan por su intenso aroma, sabor tropical y alta concentración de fruta, lo que los convierte en ingredientes ampliamente utilizados por la industria de bebidas a nivel internacional debido a su calidad y rendimiento.

Certificaciones internacionales

8: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Pulpa de maracuyá

Exportaciones

USD 11.3
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Reino Unido	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**

La pulpa de maracuyá de Ecuador es un producto elaborado a partir de frutas frescas cuidadosamente seleccionadas y procesadas para conservar su sabor intenso, aroma natural y propiedades nutricionales. Se utiliza ampliamente en la elaboración de jugos, néctares, helados, postres, salsas y otros alimentos, ofreciendo practicidad y calidad durante todo el año. Gracias a la excelente producción de frutas tropicales del país y al cumplimiento de estándares de inocuidad, la pulpa de maracuyá ecuatoriana es un producto de alto valor agregado con gran aceptación y potencial de exportación en los mercados internacionales.

Dato Curioso

La pulpa de maracuyá es apreciada a nivel mundial por su intenso aroma tropical y su equilibrada combinación de dulzura y acidez, características que la convierten en un ingrediente muy valorado por la industria de bebidas y alimentos. Ecuador, gracias a sus condiciones climáticas favorables, produce maracuyá durante gran parte del año, lo que garantiza un abastecimiento constante y una excelente calidad para los mercados internacionales.

Certificaciones internacionales

BASC · FSSC 22000

9: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



FRUTAS

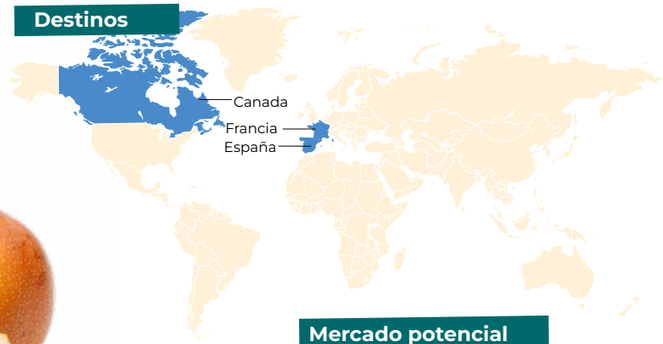
Granadilla

Exportaciones

USD 15
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Hong Kong	**(0 %)**
Países Bajos	**(0 %)**
Singapur	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**

La granadilla pertenece al género Passiflora, dentro de la familia Passifloraceae. Fruta originaria de los Andes ecuatoriales. En Ecuador, es un cultivo clave de exportación, destacando por su corteza naranja brillante y su dulce y jugosa pulpa repleta de semillas comestibles

Dato Curioso

La grandilla es una fruta con alta fuente natural de Vitamina C, Vitamina A, potasio, calcio y fósforo. Su apariencia externa tiene forma esférica, con su corteza lisa, y quebradiza al tacto. Su color evoluciona desde tonos verdes oscuros hasta un amarillo intenso y anaranjado brillante.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. · Rainforest Alliance

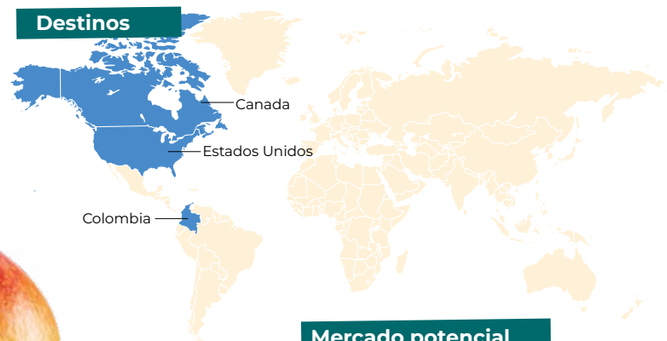
10: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Mango

Exportaciones

USD 56.6
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Francia	**(0 %)**
España	**(0 %)**
Costa Rica	**(14 %)**
Honduras	**(15 %)**

El mango ecuatoriano es una fruta tropical de interés mundial por su calidad, dulzura, aroma. Esta fruta es conocida en las zonas tropicales por su sabor exótico y cítrico, con abundante pulpa, cuando está madura es dulce y generalmente es fibrosa.

Dato Curioso

Ecuador cultiva cuatro variedades más comunes de mango: Honey, Haden, Kent y Tommy Atkins.
Su pulpa puede ser suave y cremoso, o firme y fibrosa. Posee un olor intenso, y dulce. Su forma varía desde ovaide hasta aplanada o redonda, con un hueso central fibroso. Su color es variable, de amarillo pálido a rojo intenso.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. Rainforest Alliance Orgánica USDA ORGANIC

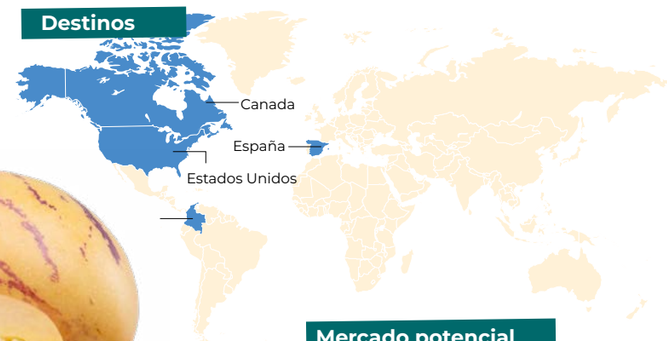
11: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Pepino dulce

Exportaciones

USD 22.8
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Países Bajos	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Hong Kong	**(0 %)**

Conocido por su textura jugosa y sabor suave, es altamente hidratante, bajo en calorías y rico en vitamina C y antioxidantes.
En Ecuador se cultiva principalmente zonas interandinas del país, como la provincia del Carchi e Imbabura.

Dato Curioso

En Ecuador, destaca por su forma ovalada, su cáscara crema o amarilla con vetas moradas y su pulpa jugosa. Su sabor es refrescante, suave y ligeramente dulce. Contiene un alto porcentaje de agua y su significativo contenido de vitamina C.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P. FAIRTRADE

12: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Piña

Exportaciones

USD 81.1
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Argentina	**(0 %)**
España	**(0 %)**
Nueva Zelanda	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Uruguay	**(0 %)**

La piña ecuatoriana posee un sabor incomparable gracias al microclima de nuestro país, que permite una producción de excelente calidad, sabor, dulzura, textura y coloración, convirtiendo al Ecuador en el 7mo. productor y exportador a nivel mundial.

Dato Curioso

La variedad Golden Sweet o también conocida como MD2, se caracteriza por su sabor dulce, tamaño y aroma. Santo Domingo de los Tsáchilas es la provincia que abarca la mauyor producción de esta fruta.

Certificaciones internacionales

BASC · GLOBALG.A.P. · Rainforest Alliance

13: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



Productos

AGRÍCOLAS

Eddo

Exportaciones

USD 34.4
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Italia	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
Canadá	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Bélgica	**(0 %)**

El eddo es un tubérculo tropical de tamaño compacto y uniforme, reconocido por su textura firme y sabor delicado, características que lo convierten en un ingrediente altamente valorado por la industria alimentaria y el sector gastronómico. En su presentación congelada, ofrece practicidad, rendimiento y una excelente conservación de sus atributos naturales, facilitando su uso en preparaciones listas para cocinar. Es ideal para sopas, guisos, salteados, curries, guarniciones y otras aplicaciones culinarias que demandan productos de calidad constante.

Dato Curioso

El eddo es especialmente apreciado en los mercados por su tamaño homogéneo y su facilidad de manipulación, lo que permite optimizar los procesos de preparación y reducir desperdicios. En Ecuador, su cultivo se desarrolla bajo condiciones tropicales favorables que garantizan una oferta de alta calidad y disponibilidad para exportación. Gracias a su versatilidad y presentación uniforme, el eddo ha ganado reconocimiento como un ingrediente premium para el canal HORECA y la industria de alimentos, respondiendo a la creciente demanda de productos prácticos, naturales y con valor agregado.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P.

14: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Taro

Exportaciones

USD 57.3
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Italia	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
Canadá	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Bélgica	**(0 %)**

El taro es un tubérculo tropical reconocido por su calidad, versatilidad y creciente demanda en los mercados internacionales. Destaca por su textura cremosa, sabor suave y alto valor nutricional, siendo una excelente fuente de energía y fibra dietética. Su presentación congelada garantiza la conservación de sus características organolépticas, ofreciendo una solución práctica para la industria alimentaria, el canal HORECA y el consumidor final.

Dato Curioso

Conocido como el “tubérculo ancestral”, el taro forma parte de la alimentación tradicional de numerosas culturas desde hace miles de años. Su versatilidad culinaria le permite ser utilizado en purés, chips, sopas, postres y bebidas, convirtiéndose en un ingrediente altamente apreciado por la gastronomía internacional y por la tendencia hacia alimentos naturales y funcionales.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P.

15: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Malanga

Exportaciones

USD 11.1
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Italia	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
Canadá	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Bélgica	**(0 %)**

La malanga es un tubérculo tropical altamente apreciado por su textura firme, sabor suave y excelente perfil nutricional. Rica en carbohidratos complejos, fibra, vitaminas y minerales, constituye una alternativa saludable y versátil para diversas aplicaciones culinarias. Su presentación congelada preserva la frescura, calidad y características organolépticas del producto, ofreciendo una solución práctica para la industria alimentaria, el canal HORECA y el consumidor final. Es ideal para preparar purés, sopas, guarniciones, snacks y una amplia variedad de platos tradicionales e innovadores.

Dato Curioso

La malanga ha sido cultivada durante siglos en las regiones tropicales de América y el Caribe, donde forma parte de la gastronomía tradicional por su valor nutricional y versatilidad. En Ecuador, las condiciones agroclimáticas permiten producir malanga de excelente calidad durante gran parte del año, respondiendo a la creciente demanda internacional de ingredientes naturales y funcionales. Su textura consistente y capacidad para adaptarse a diferentes procesos de cocción la convierten en una opción cada vez más valorada por la industria de alimentos y los consumidores que buscan productos saludables con valor agregado.

Certificaciones internacionales

GLOBALG.A.P.

16: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Procesados

CAÑA DE AZÚCAR

Panela granulada y en bloque

Exportaciones

USD 10.1
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Canadá	**(0 %)**
Países Bajos	**(25,03 %)**
Italia	**(25,03 %)**
Francia	**(25,03 %)**

La panela ecuatoriana destaca por su origen natural, su proceso de elaboración sin refinación y su sabor auténtico, atributos que la posicionan como un ingrediente de alto valor para mercados especializados. Disponible en presentaciones granulada y en bloque, ofrece una alternativa versátil para la industria alimentaria y el consumo directo, alineándose con la creciente preferencia mundial por endulzantes naturales y productos de origen sostenible.

Dato Curioso

Elaborada a partir de caña de azúcar cultivada en los fértiles valles ecuatorianos, la panela conserva una tradición productiva que ha perdurado por siglos. Cada bloque o gránulo refleja un proceso artesanal que preserva las características naturales de la caña, convirtiendo a la panela en un símbolo de la riqueza agrícola y cultural del Ecuador y en un producto con creciente reconocimiento en mercados gourmet y de alimentos saludables.

Certificaciones internacionales

17: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025



Productos

PISCÍCOLAS

Calamar congelado

Exportaciones

USD 21.9
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Lituania	**(0 %)**
Brasil	**(0 %)**
Colombia	**(0 %)**
Bélgica	**(0 %)**

El calamar es un molusco cefalópodo marino, se alimenta de pequeños peces y moluscos. En Ecuador, es una especie que abunda en aguas frías. El calamar más abundante es el calamar gigante (Dosidicus gigas), también conocido popularmente como calamar de Humboldt o pota.

Dato Curioso

Cuerpo alargado en forma de torpedo o proyectil con aletas laterales rómbicas. Posee diez tentáculos; ocho son cortos y dos son notablemente más largos. Su piel presenta tonos blanquecinos, rosados, marrones y rojizos. A nivel mundial es conocido como el calamar gigante. Su mayor época de pesquería ocurre entre julio y octubre, coincidiendo con la intensificación de la Corriente de Humboldt.

Certificaciones internacionales

18: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Preparaciones de mariscos

Exportaciones

USD 62.8
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Argentina	**(0 %)**
España	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
México	**(12 %)**

Las preparaciones de mariscos constituyen un producto de alto valor agregado de la industria pesquera ecuatoriana, elaborado a partir de crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos mediante procesos que garantizan calidad, inocuidad y trazabilidad.

Dato Curioso

La diversidad de presentaciones y el creciente desarrollo de productos listos para consumir y cocinar responden a la demanda de mercados como Estados Unidos, la Unión Europea y Asia, fortaleciendo la competitividad de la oferta exportable del Ecuador.

Certificaciones internacionales

19: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

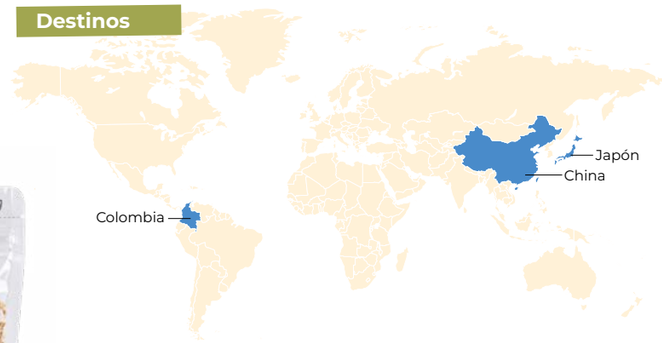
Harina de pescado

Exportaciones

USD 34.6
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Rep. Dominicana	**(0 %)**
Colombia	**(0 %)**
Estados Unidos	**(0 %)**
España	**(0 %)**

Es un polvo rico en nutrientes. Es fundamental como suplemento alimenticio en acuicultura (camarón, tilapia), avicultura y porcicultura, aportando aminoácidos esenciales y omega-3.

Dato Curioso

La harina de pescado es un producto de origen marino, presentado en forma de polvo fino y homogéneo, de tonalidad café y aroma característico. Se utiliza principalmente como ingrediente en la elaboración de alimentos balanceados para la acuicultura (camarón, tilapia), avicultura y porcicultura, aportando aminoácidos esenciales y omega-3.

Certificaciones internacionales

20: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

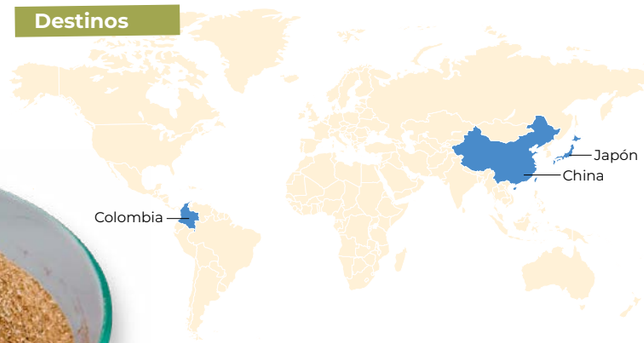
Harina de camarón

Exportaciones

USD 38.7
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Chile	**(0 %)**
Taiwán	**(0 %)**
Italia	**(0 %)**
Filipinas	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**

La harina de camarón es altamente valorada a nivel nacional e internacional por su rico perfil nutricional, utilizándose como suplemento proteico y saborizante. Es fuente natural de calcio, fósforo, hierro, colina, vitamina A y vitamina D. La harina de camarón es un producto obtenido del procesamiento de cabezas y caparazones

Dato Curioso

La harina de camarón ecuatoriana (Litopenaeus vannamei) es un suplemento proteínico de alto valor biológico. Se obtiene procesando cabezas y caparazones frescos procedentes de plantas empacadoras. Se caracteriza por su polvo fino, color rosado-rojizo y un fuerte aroma a mariscos frescos. Su plor es intenso y característico a mariscos frescos. El sabor es salino y marino

Certificaciones internacionales

21: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

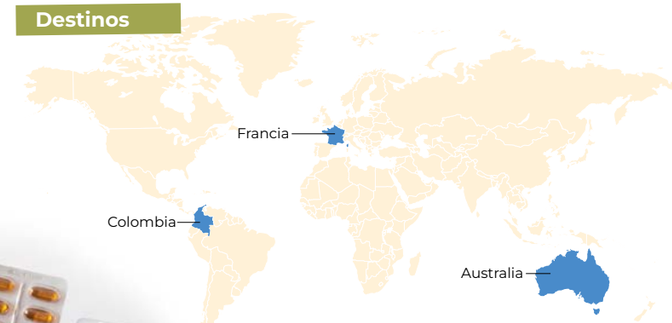
Aceite de pescado

Exportaciones

USD 9.3
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Chile	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**
Islandia	**(0 %)**
España	**(0 %)**
Estados Unidos	**(0 %)**

En Ecuador, el aceite de pescado es un pilar fundamental tanto para la industria acuícola como para el sector de suplementos nutricionales humanos. Extraído principalmente de especies pelágicas como el atún y otras especies de ciclo corto. Se destaca por su alta concentración de ácidos grasos como Omega 3.

Dato Curioso

Se destaca por ser una fuente rica en ácidos grasos poliinsaturados Omega-3. Es un líquido de color amarillo a ámbar con un olor característico a pescado marino. Ayuda a reducir los niveles de triglicéridos y mantiene la función cardiovascular saludable. Las empresas camaroneras lo utilizan como aditivo enriquecedor y atrayente en el alimento balanceado para mejorar el desarrollo de los crustáceos.

Certificaciones internacionales

22: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



ALIMENTOS PARA ANIMALES

Alimento balanceado para uso acuícola

Exportaciones

USD 38.2
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Colombia	**(0 %)**
Rep. Dominicana	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**
Países Bajos	**(0 %)**
México	**(12 %)**

El alimento balanceado de uso acuícola ecuatoriano está formulado para satisfacer los requerimientos nutricionales de camarones y peces de cultivo, contribuyendo a mejorar el crecimiento, la salud y la eficiencia productiva. Desarrollado mediante tecnología especializada y estrictos controles de calidad, constituye un insumo estratégico para la acuicultura moderna y un producto con creciente potencial de exportación.

Dato Curioso

La elaboración de este producto es respaldado por la experiencia de Ecuador como uno de los principales productores mundiales de camarón en el mundo

Certificaciones internacionales

GMP+

23: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Alimento balanceado para uso pecuario

Exportaciones

USD 15.9
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Chile	**(0 %)**
Colombia	**(0 %)**
Rep. Dominicana	**(0 %)**
Honduras	**(15 %)**
Filipinas	**(35 %)**

La oferta ecuatoriana de alimentos balanceados para uso pecuario se caracteriza por su calidad, innovación y desarrollo de soluciones nutricionales adaptadas a las necesidades de las diferentes especies y etapas productivas. La industria nacional combina materias primas seleccionadas, tecnología y formulaciones especializadas para ofrecer productos que contribuyen a la eficiencia y productividad del sector pecuario. Con una creciente capacidad de innovación y altos estándares de producción, Ecuador ofrece alternativas competitivas y de valor agregado para atender las necesidades de productores y distribuidores en mercados internacionales.

Dato Curioso

Ecuador cuenta con una industria de alimentos balanceados estrechamente vinculada al desarrollo de importantes cadenas productivas como la avícola, porcina y ganadera. La experiencia adquirida atendiendo las necesidades nutricionales de estos sectores ha impulsado la incorporación de tecnología y formulaciones cada vez más especializadas, fortaleciendo una oferta con potencial para competir y diversificarse en mercados internacionales.

Certificaciones internacionales

BASC

HACCP CERTIFIED

24: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Alimento para mascotas

Exportaciones

USD 20
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Colombia	**(0 %)**
Chile	**(4.32 %)**
Panamá	**(10 %)**
Costa Rica	**(14 %)**

La oferta exportable ecuatoriana de alimentos para mascotas comprende productos formulados para proporcionar una nutrición completa y balanceada, elaborados con ingredientes de alta calidad y procesos que cumplen con estándares internacionales de inocuidad y calidad. Incluye alimentos secos, húmedos y preparaciones especializadas, desarrollados para responder a las tendencias globales de nutrición, bienestar animal e innovación en el segmento pet food, ofreciendo soluciones competitivas para distribuidores y consumidores en mercados internacionales.

Dato Curioso

El crecimiento del mercado mundial de alimentos para mascotas está impulsado por la tendencia conocida como pet humanization, donde los consumidores buscan alimentos cada vez más nutritivos, funcionales y elaborados con ingredientes de calidad para sus animales de compañía. En respuesta a esta demanda, la industria ecuatoriana incorpora innovación, investigación nutricional y procesos de fabricación que permiten desarrollar productos competitivos para mercados internacionales, destacándose por su calidad, seguridad y valor agregado.

Certificaciones internacionales

ISO 9001 · ISO 14001 · ISO 45001

25: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



CONFITERÍA

Confitería, productos de galletería y gelatinas

Exportaciones

USD 84.7
millones FOB

Destinos





Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Chile	**(0 %)**
Irlanda	**(0 %)**
Colombia	**(0 %)**
México	**(12.31 %)**

La oferta exportable ecuatoriana de confitería, galletería y gelatinas se caracteriza por su diversidad, calidad e innovación, ofreciendo una amplia variedad de caramelos, confites, chicles, pastillas, malvaviscos, galletas y gelatinas elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados y procesos que cumplen con altos estándares de calidad e inocuidad. La industria combina la tradición con el desarrollo tecnológico para crear productos con una amplia diversidad de sabores, texturas y presentaciones, adaptándose a las preferencias de consumidores y distribuidores en mercados nacionales e internacionales.

Dato Curioso

La industria ecuatoriana de confitería, galletería y gelatinas destaca por su capacidad de innovación y desarrollo de productos con valor agregado, incorporando nuevos sabores, ingredientes y formatos que responden a las tendencias del mercado global. La combinación de creatividad, experiencia y tecnología ha permitido diversificar la oferta exportable y fortalecer la presencia de estos productos en mercados internacionales, donde son apreciados por su calidad, variedad y versatilidad.

Certificaciones internacionales

BASC · FSSC 22000

26: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



Procesados

CACAO

Chocolate

Exportaciones

USD 34.0
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Chile	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
Japón	**(10 %)**
México	**(20.22 %)**

El chocolate de Ecuador es reconocido mundialmente por alta calidad y ser líder en cacao fino de aroma. El chocolate es un alimento derivado de las semillas del árbol del cacao. Se elabora combinando pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar. Su elaboración, desde la Amazonía hasta la Costa, ha ganado múltiples premios internacionales. El chocolate ecuatoriano, elaborado con Cacao Nacional Fino de Aroma y CCN51, es reconocido internacionalmente por su calidad excepcional y sus notas florales y frutales únicas en el mundo. La industria nacional produce chocolates con distintos porcentajes de cacao —55%, 70%, 75%, 80% y 100%— y una amplia variedad de presentaciones que incluyen combinaciones con frutos secos, frutas deshidratadas y superfoods.

Dato Curioso

El chocolate ecuatoriano se destaca a nivel mundial gracias a su base de cacao fino de aroma (conocido como Cacao Arriba o Nacional) y el CCN-51. Se destaca por sus notas florales y toques frutales. El chocolate ecuatoriano es una experiencia que une placer, bienestar y origen.
Elaborado con el prestigioso Cacao Fino de Aroma, ha conquistado los mercados internacionales y obtenido múltiples reconocimientos por su calidad y pureza. Su consumo no solo deleita los sentidos: el chocolate oscuro estimula la producción de endorfinas, reduciendo el estrés y generando una sensación natural de bienestar. Cuando se combina con frutas o superfoods, multiplica sus beneficios nutricionales y energéticos, reflejando el equilibrio perfecto entre sabor, salud y tradición. Cada tableta ecuatoriana resume la pasión, la biodiversidad y la excelencia de un país que ha convertido el cacao en arte.

Certificaciones internacionales

27: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

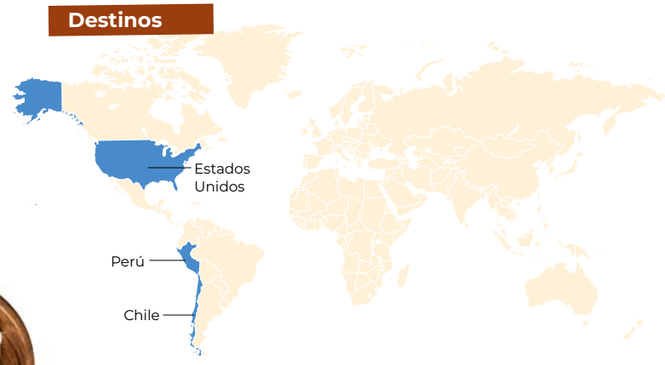
Elaborados de cacao

Exportaciones

USD 75.8
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Colombia	**(0 %)**
Países Bajos	**(0 %)**
Alemania	**(0 %)**
Guatemala	**(0 %)**
México	**(5 %)**

Ecuador es el mayor productor mundial de cacao fino de aroma. El sector de cacao cuenta con marcas reconocidas a nivel nacional e internacional que lideran la cadena desde el campo hasta la barra.

Dato Curioso

Los elaborados de cacao en el país se distinguen por su pureza, prácticas sostenibles y una gran tradición en la chocolatería gourmet. Se dividen en semielaborados industriales como licor de cacao, manteca y polvo de cacao y producto terminado como chocolate negro, con sabores añadidos y Tree-to-bar.

Certificaciones internacionales

28: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



Procesados

CAFÉ

Café

Exportaciones

USD 150.5
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Estonia	**(0 %)**
Reino Unido	**(0 %)**
Emiratos Árabes U.	**(5 %)**
Turquía	**(9 %)**
Japón	**(8.8 % - 15 %)**

Ecuador es uno de los pocos países del mundo que produce y exporta tanto café Arábigo (70%) como Robusta (30%) en diversas altitudes, lo que genera una amplia gama de perfiles de sabor, con notas que van desde lo frutal y floral hasta matices achocolatados y especiados. Esta diversidad de origen y técnicas convierte al café ecuatoriano en un producto de identidad y excelencia reconocida a nivel internacional. Se cultiva en sus 4 regiones, desde la Costa (Manabí) hasta la Sierra (Loja, Pichincha), Amazonía y Galápagos. El país destaca internacionalmente por sus cafés de especialidad de altura y variedades únicas como el Típica Mejorado y el Sidra.

Dato Curioso

El café en Ecuador destaca por su excepcional diversidad organoléptica. Gracias a su ubicación ecuatorial, el país ofrece cosechas todo el año, con granos que presentan una acidez brillante, cuerpo sedoso y notas afrutadas, florales y de cacao fino. El país cultiva tanto Coffea arabica (especialidad y altura) como Coffea canephora (robusta). La caficultura en Ecuador es predominantemente familiar y agroforestal, operada por pequeños productores con fincas de menos de 5 hectáreas. Es muy común el policultivo, donde el café crece bajo la sombra de árboles nativos y rodeado de plantaciones frutales, lo que transfiere sutiles notas aromáticas a la fruta durante la polinización.

Certificaciones internacionales

29: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



Procesados

LÁCTEOS

Queso

Exportaciones

USD 1.2
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Bolivia	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**
Emiratos Árabes	**(5 %)**
Chile	**(6 %)**
Rep. Dominicana	**(20 %)**

Los quesos ecuatorianos destacan por su calidad, frescura y diversidad, siendo elaborados a partir de leche proveniente de las principales zonas ganaderas del país. La oferta exportable comprende variedades frescas, semicuradas y curadas, desarrolladas mediante procesos tradicionales e industriales que combinan experiencia, innovación y altos estándares de calidad e inocuidad. Gracias a su textura, sabor y versatilidad, los quesos ecuatorianos son utilizados tanto en preparaciones tradicionales como en aplicaciones gastronómicas e industriales, respondiendo a las preferencias de consumidores y distribuidores en mercados nacionales e internacionales.

Dato Curioso

La tradición quesera ecuatoriana se ha desarrollado en las regiones andinas, donde las condiciones climáticas y la producción lechera favorecen la elaboración de una amplia variedad de quesos con características propias. En los últimos años, el sector ha fortalecido sus procesos de innovación, control de calidad y diversificación de productos, permitiendo que los quesos ecuatorianos amplíen su presencia en mercados especializados y gourmet, preservando al mismo tiempo el conocimiento y las técnicas transmitidas por generaciones.

Certificaciones internacionales

30: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

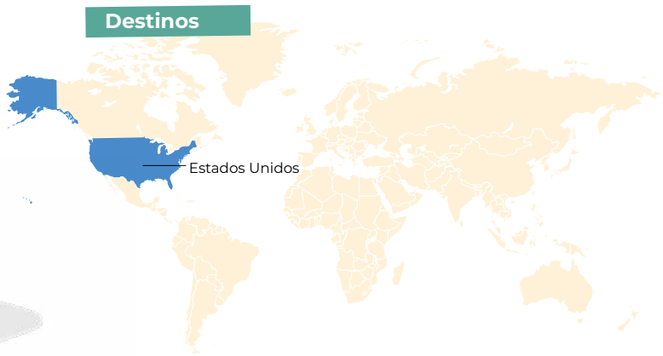
Yogurt

Exportaciones

USD 2.3
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Estados Unidos	**(20 %)**
Rep. Dominicana	**(20 %)**

El yogurt ecuatoriano se distingue por su calidad, textura cremosa y versatilidad, siendo elaborado a partir de leche de alta calidad mediante procesos que combinan tradición e innovación. La oferta exportable incluye variedades naturales, saborizadas y enriquecidas con ingredientes funcionales, así como presentaciones que incorporan frutas tropicales y andinas, respondiendo a las tendencias de consumo orientadas hacia alimentos nutritivos y de valor agregado. Su producción cumple con estándares de calidad e inocuidad que permiten atender las exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Dato Curioso

La diversidad agrícola del Ecuador permite desarrollar yogures con una amplia variedad de frutas tropicales y andinas, aportando sabores auténticos y diferenciados que reflejan la riqueza natural del país. La industria láctea ecuatoriana ha incorporado procesos de innovación y desarrollo de productos funcionales, fortaleciendo una oferta que combina calidad, nutrición y valor agregado para responder a las preferencias de consumidores y distribuidores en mercados internacionales.

Certificaciones internacionales

31: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Bebidas lácteas

Exportaciones

USD 4.9
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Chile	**(0 %)**
Colombia	**(0 %)**
Emiratos Árabes	**(5 %)**
Costa Rica	**(9%-14 %)**

Las bebidas lácteas ecuatorianas se elaboran a partir de leche de alta calidad, combinando nutrición, innovación y una amplia variedad de sabores y formulaciones. La oferta exportable comprende bebidas tradicionales y funcionales, enriquecidas con ingredientes naturales, frutas, cereales o cacao, desarrolladas para responder a las tendencias de consumo orientadas hacia productos nutritivos y de valor agregado. Elaboradas bajo estrictos estándares de calidad e inocuidad, las bebidas lácteas ecuatorianas ofrecen una alternativa versátil para los mercados de retail, food service e industria alimentaria.

Dato Curioso

La industria láctea ecuatoriana ha diversificado su oferta mediante el desarrollo de bebidas que incorporan ingredientes característicos de la biodiversidad del país, como cacao, café y frutas tropicales y andinas. Esta combinación de materias primas locales, innovación tecnológica y experiencia en el procesamiento de lácteos ha permitido crear productos diferenciados que responden a las preferencias de consumidores nacionales e internacionales, fortaleciendo el posicionamiento de Ecuador como proveedor de alimentos con valor agregado.

Certificaciones internacionales

32: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Leche UHT

Exportaciones

USD 1.4
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Argentina	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**
Chile	**(4.32 %)**
Rep. Dominicana	**(20 %)**
Cuba	**(21.60 %)**

La leche UHT ecuatoriana se caracteriza por su calidad, seguridad e inocuidad, siendo elaborada a partir de leche fresca mediante un proceso de ultrapasteurización (UHT) que permite prolongar su vida útil sin necesidad de refrigeración antes de su apertura. Este proceso preserva las propiedades esenciales del producto y garantiza una alternativa práctica para el consumo y la industria alimentaria. La oferta exportable incluye diversas presentaciones adaptadas a las necesidades de los mercados internacionales, respaldadas por estrictos estándares de calidad y trazabilidad.

Dato Curioso

Ecuador cuenta con importantes zonas lecheras ubicadas principalmente en la región andina, donde las condiciones climáticas favorecen una producción constante de leche de alta calidad durante todo el año. La incorporación de tecnologías de ultrapasteurización ha fortalecido la competitividad de la industria láctea ecuatoriana, permitiendo ofrecer productos seguros, con mayor vida útil y aptos para su comercialización en mercados internacionales.

Certificaciones internacionales

ISO 22000 · HACCP CERTIFIED

33: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



CÁRNICOS

Procesados cárnicos

Exportaciones

USD 0.33
mil FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Colombia	**(0 %)**
Bolivia	**(0 %)**
Chile	**(0 %)**

Los procesados cárnicos ecuatorianos comprenden una amplia variedad de productos elaborados a partir de carne de res, cerdo y aves, desarrollados bajo estrictos estándares de calidad, inocuidad y trazabilidad. La oferta exportable incluye embutidos, jamones, mortadelas, salchichas, hamburguesas, carnes marinadas, productos cocidos y otras preparaciones listas para consumir o cocinar, adaptadas a las necesidades de los mercados de retail, food service e industria alimentaria. La combinación de materias primas de calidad, tecnología de procesamiento e innovación permite ofrecer productos con alto valor agregado y características diferenciadas para los mercados internacionales.

Dato Curioso

La industria ecuatoriana de procesados cárnicos ha incorporado tecnologías de procesamiento, conservación y empaque que permiten mantener la calidad, seguridad e inocuidad de sus productos durante toda la cadena de comercialización. La constante innovación en formulaciones, presentaciones y formatos ha fortalecido una oferta diversificada que responde a las tendencias internacionales de conveniencia, practicidad y valor agregado.

Certificaciones internacionales

HACCP CERTIFIED · BASC

34: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Carne de pollo congelada

Exportaciones

USD 4.3
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Bahamas	**(10 %)**
Vietnam	**(15 %-20 %)**

La carne de pollo congelada ecuatoriana se distingue por su calidad, inocuidad y excelente valor nutricional, siendo producida bajo estrictos controles sanitarios y de bienestar animal. La oferta exportable comprende diferentes cortes y presentaciones adaptadas a las necesidades del canal retail, food service e industria alimentaria. Gracias a los procesos de congelación, el producto conserva sus características de frescura, textura y sabor, garantizando una mayor vida útil y facilitando su distribución hacia los mercados internacionales.

Dato Curioso

La industria avícola ecuatoriana ha incorporado tecnologías de producción, procesamiento y cadena de frío que permiten mantener altos estándares de calidad, trazabilidad e inocuidad durante toda la cadena de suministro. El desarrollo de diferentes cortes y formatos de presentación ha fortalecido la competitividad del sector, permitiendo atender las necesidades de diversos mercados con productos que combinan eficiencia, seguridad alimentaria y valor agregado.

Certificaciones internacionales

35: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025

Carne de cerdo congelada

Exportaciones

USD 6
mil FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Bahamas	**(10 %)**

La carne de cerdo congelada ecuatoriana se caracteriza por su calidad, inocuidad y excelente valor nutricional, siendo producida bajo estrictos controles sanitarios y sistemas de trazabilidad que garantizan la seguridad del producto. La oferta exportable incluye diferentes cortes, como carne, costillas y chuletas, disponibles en presentaciones adaptadas a los requerimientos del canal retail, food service e industria alimentaria. Los procesos de congelación preservan las características de textura, sabor y frescura, asegurando una mayor vida útil y facilitando su comercialización en los mercados internacionales.

Dato Curioso

La industria porcina ecuatoriana ha fortalecido sus procesos productivos mediante la incorporación de tecnología, programas de bioseguridad y sistemas de control de calidad que contribuyen a garantizar productos seguros y competitivos. La diversificación de cortes y presentaciones permite atender las necesidades de distintos mercados, consolidando una oferta que combina eficiencia, calidad y valor agregado para el comercio internacional.

Certificaciones internacionales

36: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025



Procesados

VAINILLA

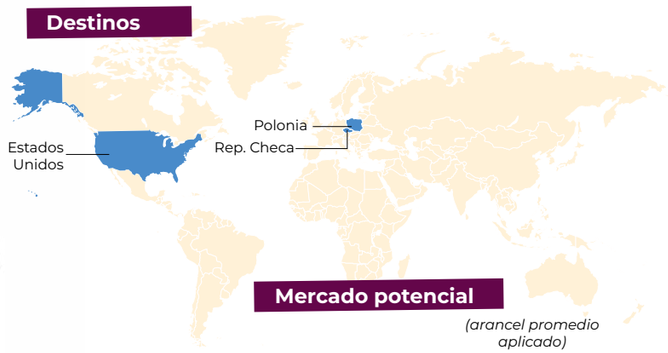
Esencia de vainilla

Exportaciones

USD 124 mil FOB



Destinos



Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Alemania	**(0 %)**
Países Bajos	**(0 %)**
Colombia	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**
Suiza	**(0 %)**

La esencia de vainilla ecuatoriana se obtiene a partir de vainas de vainilla cuidadosamente seleccionadas, destacándose por su calidad, pureza y perfil aromático, características altamente valoradas por la industria alimentaria y de bebidas. Su versatilidad permite su aplicación en productos de panadería, repostería, confitería, chocolatería, bebidas, helados y otras preparaciones que requieren ingredientes naturales con alto valor agregado. La oferta exportable ecuatoriana se desarrolla bajo procesos que garantizan la calidad e inocuidad del producto, respondiendo a las exigencias de los mercados internacionales.

Dato Curioso

La vainilla es una de las especias naturales más apreciadas y de mayor valor comercial en el mundo debido al complejo proceso que requiere su cultivo, polinización y beneficio. En Ecuador, las condiciones climáticas de las regiones tropicales favorecen su producción, permitiendo desarrollar esencias con perfiles aromáticos diferenciados que aportan valor a la industria de alimentos, bebidas, cosmética y perfumería.

Certificaciones internacionales

37: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025



Procesados

GUAYUSA

Té de guayusa

Exportaciones

USD 2.2 millones FOB



Destinos



Mercado potencial

(arancel promedio aplicado)

Países Bajos	**(0 %)**
Argentina	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Suiza	**(0 %)**
India	**(15 %)**

El té de guayusa ecuatoriano se obtiene de las hojas de Ilex guayusa, una especie nativa de la Amazonía reconocida por su composición natural y sus propiedades funcionales. La oferta exportable incluye hojas secas e infusiones elaboradas bajo procesos que preservan la calidad y las características naturales del producto. Apreciado por su contenido natural de cafeína y compuestos antioxidantes, el té de guayusa se ha consolidado como un ingrediente de interés para infusiones, bebidas funcionales y productos orientados al bienestar, respondiendo a la creciente demanda internacional de alimentos y bebidas de origen natural.

Dato Curioso

La guayusa ha sido utilizada ancestralmente por las comunidades indígenas de la Amazonía ecuatoriana como parte de sus prácticas culturales y de su alimentación cotidiana. Actualmente, este conocimiento tradicional se complementa con procesos de producción sostenibles e innovación en presentaciones, permitiendo que la guayusa ecuatoriana llegue a mercados internacionales como un producto que combina biodiversidad, patrimonio cultural y valor agregado.

Certificaciones internacionales

38: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025



FLORES

Flores eternizadas

Exportaciones

USD 24.3
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Alemania	**(0 %)**
Perú	**(0 %)**
Francia	**(0 %)**
Kazajistán	**(14.12 %)**
Panamá	**(15 %)**

Una de las principales particularidades de las flores eternizadas ecuatorianas es que conservan las características que han dado prestigio internacional a las rosas del Ecuador, como sus botones de gran tamaño, colores intensos, tallos largos y excelente calidad estética. Gracias a ello, son altamente valoradas en segmentos de lujo, decoración de interiores, diseño floral, hotelería y regalos exclusivos, ampliando la oferta exportable del país hacia productos con mayor valor agregado.

Dato Curioso

Se tienen en diferentes formas, tamaños y colores, algunos de los acabados pueden ser: satinados, metalizados, colores de banderas de diferentes países, en forma de corazón, entre otros.

Certificaciones internacionales

39: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: SENAE, 2025



ARROZ

Arroz

Exportaciones

USD 31.1
millones FOB



Destinos



Mercado potencial

	(arancel promedio aplicado)
Perú	**(0 %)**
Cuba	**(0 %)**
Estados Unidos	**(0.90 % - 11.20 %)**
Alemania	**(15.97 % - 22.70 %)**
Bélgica	**(15.90 % - 22.70 %)**

El arroz ecuatoriano se caracteriza por la calidad de sus granos, su uniformidad y su versatilidad, siendo uno de los principales alimentos de la producción agrícola nacional. Cultivado bajo condiciones climáticas favorables y mediante prácticas que promueven la eficiencia productiva, la oferta exportable comprende diferentes variedades que responden a las necesidades de los mercados internacionales. Su excelente rendimiento en la cocción y sus características físicas lo convierten en un ingrediente esencial para el consumo doméstico, la industria alimentaria y el canal HORECA.

Dato Curioso

Ecuador cuenta con condiciones agroclimáticas privilegiadas para el cultivo de arroz, especialmente en la región Costa, donde la combinación de suelos fértiles, disponibilidad de agua y experiencia de los productores favorece la obtención de granos de alta calidad. La modernización de los procesos de producción, cosecha y procesamiento ha fortalecido la competitividad del sector, permitiendo ofrecer un producto que combina tradición agrícola, eficiencia y altos estándares de calidad.

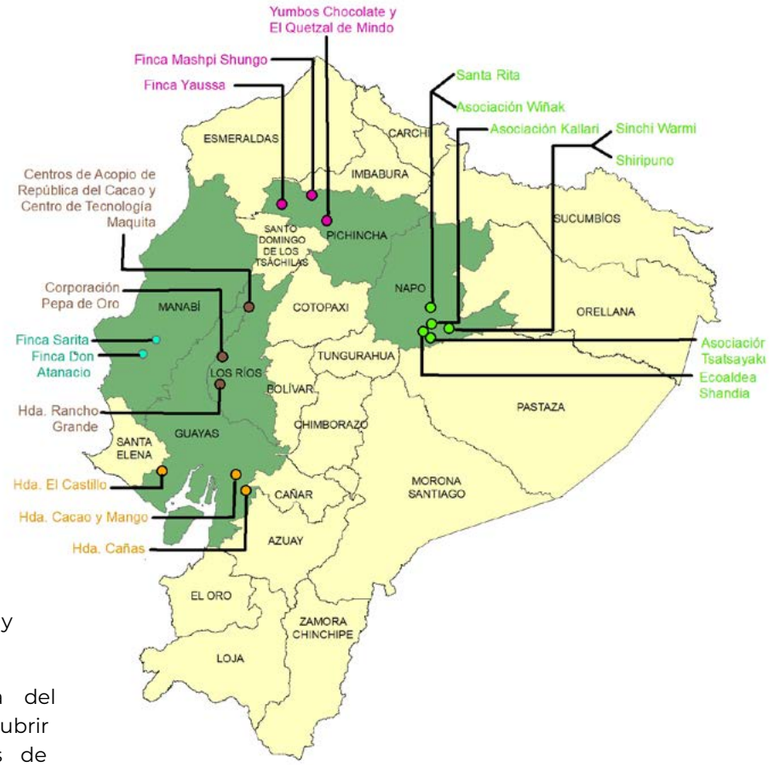
Certificaciones internacionales

40: La información se refiere a los aranceles de acceso de los productos ecuatorianos a los países (mercados) detallados. Obtenido de: Market Access Map y Calendarios de desgravación de negociaciones del Ecuador.
Fuente: BCE, 2025

Rutas y experiencias agroturísticas

Ecuador El origen del Cacao

La Ruta del Cacao tiene origen en el siglo XVI, cuando los colonizadores españoles se abrieron paso desde Guayaquil por el río Guayas hasta el cantón Vinces, de donde procede el tradicional Cacao Arriba. Actualmente, recorrer las zonas de producción es adentrarse en la historia, tradiciones, belleza natural, diversidad cultural, aromas y sabores únicos que permiten conocer acerca del cultivo de esta planta como una práctica milenaria que forma parte de la identidad y patrimonio del país.



Experimentar Ecuador Tierra del Origen del Cacao es descubrir nuevas sensaciones a través de visitas a restaurantes que ofrecen menús elaborados con base de este grano; tiendas especializadas donde se encuentran chocolates premiados a nivel mundial; haciendas y fincas tradicionales que permiten recorrer vastos cultivos; y comunidades ancestrales dedicadas a generar sabores y texturas magníficas de este producto. Estas experiencias únicas son posibles recorriendo tres de los cuatro mundos del Ecuador: Costa del Pacífico, Andes y Amazonía.

Andes: El frío de los Andes lo convierte en un sitio ideal para animar el alma con una taza de chocolate caliente preparada con el mejor grano de cacao, El Fino de Aroma.

Noroccidente de Pichincha

Finca Yaussa: lugar donde se visitarán cultivos de cacao nacional fino de aroma durante sus etapas de cosecha y postcosecha ofrece un tour de sabores exóticos para degustación de frutas propias de la zona y una visita a la fábrica de mermeladas. En este lugar también podrá almorzar y elegir platos que tienen como elemento principal cacao y chocolate.

Finca Mashpi Shungo: donde se realizará un tour especializado en cacao orgánico, además de conocer acerca de su historia, cultura, e importancia ecológica; y desde luego, se degustarán exquisitas barras de chocolate preparadas con frutas endémicas del ecosistema del Chocó andino.

Yumbos Chocolate y El Quetzal de Mindo: Ofrecen un taller demostrativo sobre el paso a paso de la transformación del cacao, producción de barras con una pureza de cacao entre el 60 y 100%, mezclándose con sabores frutales de la zona.

Costa del Pacífico:

Cuna de históricas haciendas cacaoteras ubicadas en las zonas de Vinces, Naranjito y Naranjal. El Río Guayas se convirtió en la vía de transporte marítimo para las cosechas que llegaban de las haciendas del Litoral. La urbe más poblada del país y sus alrededores son parte importante de esta experiencia sensorial y turística basada en el cacao y chocolate.

Hacienda El Castillo: Conoce el proceso de cultivo de la fruta, desde la semilla hasta probar una exquisita variedad del chocolate ecuatoriano.

Vinces: La provincia de Los Ríos, fiel representante del "boom" cacaotero de los siglos XIX y XX. Es el reflejo, de una época dorada de "La Pepa de Oro", convirtiéndose en referente de la historia, tradición cacaotera y chocolatera del país.

Hacienda Rancho Grande: con sistemas de producción orgánicos de la semilla con calidad Premium. Se pueden experimentar actividades para conocer el mundo agrícola, la producción del cacao fino de aroma y probar la gastronomía de la zona.

Centros de Acopio de República del Cacao y Centro de Tecnología Maquita- Buena Fe: sitios dedicados dedicada a la investigación científica y mejoramiento agro productivo, donde el visitante puede conocer todo el proceso de producción del cacao, el laboratorio de investigación científica y las áreas destinadas a la elaboración de abonos orgánicos, catación y degustación de sus chocolates y gastronomía de la zona.



Corporación Pepa de Oro: Emprendimiento asociativo que permite al visitante conocer el proceso postcosecha del cacao y recorrer su fábrica, puede adquirir souvenirs y productos procedentes de este grano

Hacienda Cacao y Mango: Se puede realizar la cosecha de mazorcas para preparar jugos o el cóctel de la casa; además de observar el proceso de producción artesanal de "La Pepa de Oro" y su transformación en deliciosas barras de chocolate.

Hacienda Cañas: Recorridos por el Museo Orgánico del Cacao, sus plantaciones y degustación gastronómica de productos elaborados con cacao.

Manabí

Fincas Don Atanacio y Finca Sarita: donde podrá recorrer sus plantaciones de cacao fino de aroma y árboles frutales, conocer la gran variedad de árboles, arbustos y plantas de uso medicinal, para finalizar probando sus deliciosas barras, que además están disponibles para su adquisición.

Amazonía:

Comunidades y Asociaciones, conformadas por productores agrícolas en las cuales se pueden aprender técnicas ancestrales para cuidar las chakras o cultivos de cacao, donde la comunidad expone los procesos por los que pasa el cacao fino de aroma antes de convertirse en chocolate; recorrer sus plantaciones y preparar chocolate artesanal en convicencia con las comunidades.

Además, los sentidos se estimulan con un recorrido por los campos de cultivo de café, guayusa, cacao y frutas amazónicas que se permiten recolectar para su degustación, destacándose, **Santa Rita** conocida como el pueblo del Cacao, **Asociación Wiñak, Asociación Kallari, Asociación Tsatsayaku.**

Centros de Turismo Comunitario: Ecoaldea Shandia, Sinchi Warmi, Shriripuno, ofrecen recorridos por las plantaciones de cacao, en las que el turista puede conocer la cultura ancestral de producción del cacao, su elaboración, hasta la degustación de un chocolate artesanal.

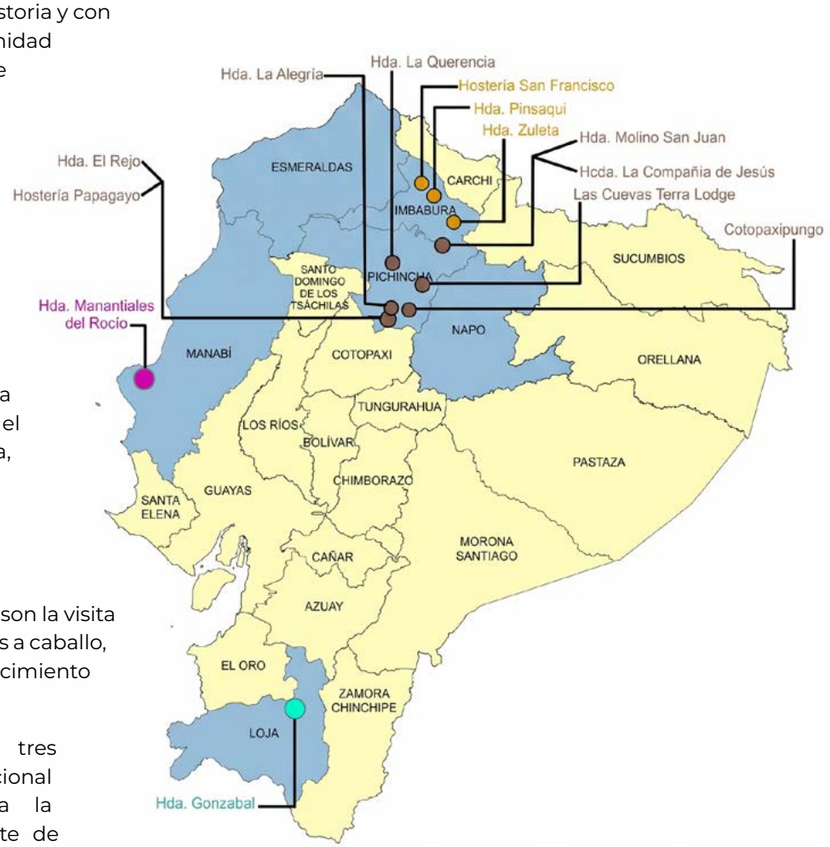


Experiencias Agroturísticas en Haciendas.

Norte del País – Imbabura

Hacienda Zuleta: Sus instalaciones datan del siglo XVII, donde se puede disfrutar de platos tradicionales elaboradoras con productos de su propia cosecha. Sus senderos naturales conectan a los visitantes con siglos de historia y con toda la cultura de la comunidad que forma parte de este lugar.

Disfruta de huerto orgánico, clases de cocina tradicional, ordeño y fabricación de quesos, clases de bordado.



Hosteria San Francisco: Desde 1680, esta Hostería es un lugar ideal para alcanzar la armonía entre el cuerpo, la mente y el alma, en un ambiente campestre, rodeado de hermosos paisajes de montañas y valles.

Actividades de campo como son la visita al ordeño, caminatas o paseos a caballo, tomar clases de autoconocimiento del sistema Isha.

Hacienda Pinsaqui: Con tres siglos de existencia, la tradicional Hacienda Pinsaqui brinda la posibilidad de sentirse parte de la magia y la leyenda en su casa hacienda.

Clases de bordados y tejidos de Otavalo y elaborar tu propia pieza, tejido de textiles y sombreros, cultivos orgánicos, clases de cocina ancestral, elaboración de quesos.

Pichincha:

Cotopaxipungo: Ubicado en la ruta de La Avenida de los Volcanes, desde donde es posible admirar el anocher de la ciudad, la Vía Láctea y el amanecer de las montañas.

Experimenta el ordeño de vacas, visitar el criadero de cuyes, forestar con especies nativas sustento de la avifauna del sector, siembra y cosecha en el huerto.

Hacienda El Rejo: Ubicada en las faldas del volcán Corazón. Rodeada por 6 volcanes, cuenta con una espectacular vista del paisaje andino. Además, permite entretenerse con múltiples actividades que involucran el estilo de vida del sector.

Participar del ordeño, alimentar a las vacas una actividad sumamente relajante y luego se puede alimentar a los terneros con un biberón, elaboración de productos lácteos, preparación de platos andinos.

Hacienda La Alegría: Situada en el corazón de los Andes ecuatorianos, en el “Valle de los 9 volcanes”, un espacio familiar con más de 90 años de historia. La Alegría cria ganado de leche y caballos, siendo estos últimos los protagonistas de las aventuras principales

Participar en el ordeño, alimentar a las vacas, caballos y llamas y disfrutar de la vida y costumbres de la hacienda.

Las Cuevas Terra Lodge: Descubre y vive la fascinante experiencia de hospedarse en una cueva llena de historia y mitos, con todas las comodidades y glamour en medio de la naturaleza andina.

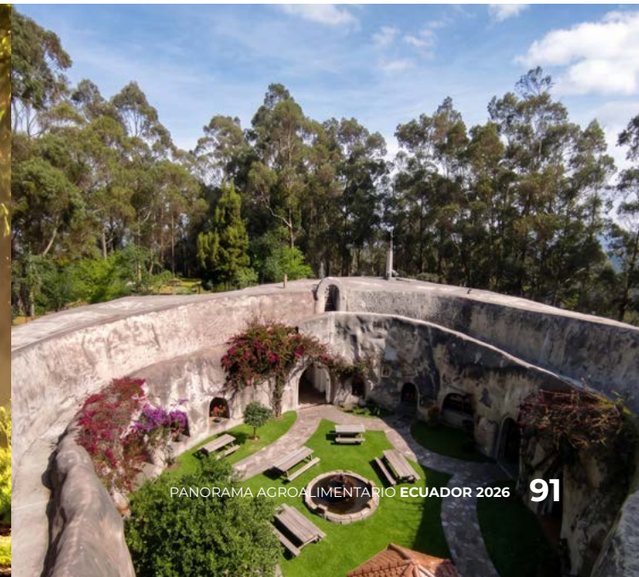
Aprenda sobre el proceso de maduración del queso y maridaje del vino, realizar una cata de vinos y quesos madurados. Degustar cerveza artesanal en maridaje con 3 tipos de chocolate fino de aroma ecuatoriano.

Hosteria Papagayo: Entre los valles andinos este establecimiento permite gozar de una aventura placentera que se combina con cabalgatas, paseos en bicicleta, visita a florícolas.

Conocer e involucrarse en el proceso de plantación de rosas, recolección y proceso de su exportación, clases de cocina ancestral.

Hacienda La Querencia: Disfrutar del frío de los Andes en paseos a caballo con guías especializados, involucrarse en la granja de animales y en el proceso del ordeño y producción de leche.





Hacienda Molino San Juan: Esta fascinante Hacienda, donde se podrá disfrutar de atractivos patrimoniales que evidencian presencia humana desde el siglo XV, como el Capilla y troje Jesuita, Capillita en honor Marianita de Jesús; rodeada por el majestuoso Cayambe, donde podrás experimentar el fascinante Tour de las Rosas.

Hacienda La Compañía de Jesús: Inicia cuando los jesuitas ocuparon estas tierras para la producción de granos y productos lácteos. Inicialmente fue una hacienda ganadera, hoy es visitada para conocer toda la historia colonial y republicana del país.

Tour de las rosas, aprender sobre sus cultivos, siembre, cosecha y comercialización. Exhibición de más de 70 variedades de rosas en el troje antiguo.

Sur del País:

Hacienda Gonzabal: Rodeada de imponentes paisajes naturales y coloridos, donde se puede disfrutar de la vida campestre y compartir con la comunidad.

Experimenta la Molienda de caña de azúcar con bueyes para preparar guarapo (jugo de caña),pilado y tueste de café, cosecha de mandarinas y verduras, preparación de dulce de leche y elaboración de pan en horno de leña.

Costa:

Hacienda Manantiales del Rocío: Adentrarse en la riqueza de los paisajes de la costa ecuatoriana, su flora y fauna, sus costumbres y sabores.

Experiencia sensorial recorriendo la Ruta del Café, del Cacao, de la caña de azúcar, y sus procesos de siembra, cosecha y transformación en productos elaborados. Así como variedad de animales en las granjas.



Bibliografía

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario (Agrocalidad). 2025. *Sistema de Información Bovino del Ecuador.*

Banco Central del Ecuador (BCE). 2025. *Cuentas Nacionales Trimestrales.*

Banco Central del Ecuador (BCE). 2025. *Estadísticas de Comercio Exterior de Bienes.*

Banco Central del Ecuador (BCE). 2025. *Cuentas Nacionales Anuales.*

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). 2025. *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC).*.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). 2025. *Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo (ENEMDU) Anual en Ecuador.*

Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo (MDEP). 2025. *Hoja de Balance de Alimentos.*

Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo (MDEP). 2025. *Sistema de Información de Acuacultura y Pesca.*

Servicio Nacional de Aduana del Ecuador (SENAE). 2025. Exportación para el consumo (Régimen 10).

Servicio de Rentas Internas (SRI). 2025. *Formulario 104.*



@finanzas_ec

@economico_produ

https://www.economicoproductivo.gob.ec/

DESCÁRGALO AQUÍ

Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo

GOBIERNO DEL ECUADOR

Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario

Con la asistencia técnica de:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Iniciativa Mano de la mano