

**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
SISTEMA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL**

TEMA:

Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaoteros del cantón Milagro.

AUTOR:

Ing. C.P.A. María Cristina Espinoza Garcés

**Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Magíster en
Finanzas y Economía Empresarial**

TUTOR:

Jack Chávez García, Mgs

Guayaquil, a los 30 días del mes de enero del año 2023

Ecuador



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**SISTEMA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Espinoza Garcés María Cristina**, como requerimiento parcial para la obtención del título de **Magíster en Finanzas y Economía Empresarial**.

TUTOR:

Jack Chávez García, Mgs

DIRECTORA DE LA CARRERA

Econ. María Teresa Alcívar Avilés, PhD.

Guayaquil, a los 30 días del mes de enero del año 2023



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**SISTEMA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

YO, Espinoza Garcés María Cristina

DECLARO QUE:

El trabajo de titulación **“Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaoteros del cantón Milagro”** previo a la obtención del título de Magíster en Finanzas y Economía Empresarial, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 30 días del mes de enero del año 2023

LA AUTORA:

Espinoza Garcés María Cristina



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**SISTEMA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL**

AUTORIZACIÓN

YO, Espinoza Garcés María Cristina

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación en la biblioteca de la institución del trabajo de titulación: **“Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaoteros del cantón Milagro”**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 30 días del mes de enero del año 2023

LA AUTORA

Espinoza Garcés María Cristina

REPORTE DE URKUND

The screenshot displays the URKUND interface. On the left, document details are shown: 'Documento' (Ensayo: Economía Española de Investidos), 'Presentado' (2022-12-15 10:29:40), 'Presentado por' (Teresa Alicia Aviles ymaria.alvarez20@ucsg.edu.ec), 'Recibido' (maria.alvarez20@analisis.orkund.com), and 'Mensaje' (Tesis Maria Cristina Espinoza Garcia). A yellow highlight indicates '2% de estos 50 párrafos, se compararon de texto presente en 10 fuentes.' On the right, a 'Lista de fuentes' table lists sources with columns for 'Categoría' and 'Enlace/nombre de archivo'. The main content area shows the text of the document, including the title 'ANÁLISIS ECONÓMICO DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO ECUATORIANO', author 'AUTOR: Ing. C.P.A. María Cristina Espinoza García', and a certification section.

Categoría	Enlace/nombre de archivo
	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, tesis parcial (4) TEMA: ECONOMÍA ESPAÑOLA.docx
	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, TESIS SECDE CACAO TEMA.docx
	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO / (null)
	Pontificia Universidad Católica del Ecuador / (null)
	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO / (null)
	Universidad Técnica Particular de Loja / (null)
	Universidad Técnica Particular de Loja / (null)

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
SISTEMA DE POSGRADO MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL
TESIS
Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaheteros del campo filigras.
AUTOR: Ing. C.P.A. María Cristina Espinoza García
Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Magíster en Finanzas y Economía Empresarial
TUTOR: Jack Chávez García, Hgo.
Guayaquil, Ecuador-Guayaquil, a los 15 días del mes de diciembre del año 2022
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
SISTEMA DE POSGRADO MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL
CERTIFICACIÓN
Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por Espinoza Garcia Maria Cristina, como requerimiento parcial para la obtención del título de Magíster en Finanzas y Economía Empresarial.

Agradecimiento

Agradezco a cada uno de mis docentes a lo largo del programa de maestría, cada uno de los docentes ayudo a mi formación y desarrollo de mi trabajo de investigación, pero un agradecimiento muy especial a mi tutor de tesis **Jack Chávez García, Mgs** ya que gracias a la catedra que nos impartió en una de las primeras clases del programa de maestría pude escoger el tema de mi investigación, fue tan enriquecedora para mí la clase que nos dio sobre la cadena de valor que por largos años se ha vivido con el cacao.

Espinoza Garcés María Cristina

DEDICATORIA

Dedico este logro a Dios y mi familia, pilares fundamentales en mi vida personal como profesional. Sin estos pilares nada hubiera sido posible, desde el momento en que tome la decisión de estudiar un cuarto nivel sentí el apoyo en todos los sentidos ya que no es fácil el camino de seguir escalando niveles académicos.

Espinoza Garcés María Cristina



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**SISTEMA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN FINANZAS Y ECONOMÍA EMPRESARIAL**

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Manuel Romero Paz, MsC.

REVISORES:

Eco. Uriel Castillo Nazareno

Eco. María Josefina Alcívar Avilés

DIRECTOR DEL PROGRAMA

Econ. María Teresa Alcívar Avilés, PhD.

TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN.	2
1.1.	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	4
1.2.	PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	5
1.3.	JUSTIFICACIÓN	6
1.4	OBJETIVO GENERAL	7
1.5	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	7
2.	MARCO TEÓRICO.	8
2.1	HISTORIA DEL CACAO	10
2.2	CONCEPTUALIZACIÓN DE CACAO	11
2.3	CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN DEL CACAO	12
2.3.1	<i>Cacao Fino</i>	13
2.3.2	<i>Cacao CCN51</i>	13
2.4	NORMAS DE CALIDAD DEL CACAO ECUATORIANO.	14
2.4.1	<i>Requisitos</i>	15
2.4.2	<i>Envasado</i>	17
2.4.3	<i>Rotulado</i>	17
2.5	PROCESAMIENTO DE COSECHA Y POST COSECHA DEL CACAO.	17
2.5.1	<i>Cosecha de cacao</i>	17
2.5.2	<i>Fermentación</i>	18
2.5.3	<i>Secado</i>	19
2.5.4	<i>Almacenamiento</i>	19
2.5.5	<i>Transporte</i>	20
2.6	TIPOS DE SEMIELABORADOS DE CACAO.	20
2.6.1	<i>Masa de cacao.</i>	21
2.6.2	<i>Manteca de cacao.</i>	21
2.6.3	<i>Polvo de cacao.</i>	22
2.7	PRIORIZACIÓN DE FACTORES CONDICIONANTES DE LA PRODUCTIVIDAD.	22
2.8	GHANA: CULTIVO DE CACAO MÁS EFICIENTE Y SOSTENIBLE.	23
2.9	CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO.	24

2.9.1	<i>Agentes directos de la cadena productiva del cacao</i>	28
2.9.2	<i>Agentes indirectos que intervienen en la cadena productiva del cacao</i>	36
2.10	SUSTENTOS LEGALES DEL CACAO ECUATORIANO	37
2.10.1	<i>Constitución de la República del Ecuador</i>	37
2.10.2	<i>Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones</i>	37
2.10.3	<i>Decreto Ejecutivo 1720. Reglamento de Precios Mínimos FOB de Exportación de Cacao</i> 38	
2.10.4	<i>Ley de fomento y desarrollo del cacao nacional fino de aroma</i>	38
2.11	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS LÓGICOS.	39
3.	METODOLOGÍA	41
3.1	TIPO DE INVESTIGACIÓN	41
3.2	ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN.....	41
3.3	MÉTODO DE INVESTIGACIÓN.....	42
3.4	TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	42
3.5	TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE LA INFORMACIÓN.....	43
3.6	POBLACIÓN Y MUESTRA	43
3.6.1	<i>Características de la Población</i>	43
3.6.2	<i>Tamaño de la Muestra</i>	43
3.7	ESCENARIO DE LA INVESTIGACIÓN.....	44
3.8	DEFINICIÓN DE LAS VARIABLES.....	47
4.	CAPTURA DE DATOS	49
4.1	PRODUCCIÓN DE CACAO DENTRO DEL CANTÓN MILAGRO.....	49
4.2	PRODUCCIÓN DE CACAO A NIVEL MUNDIAL.....	49
4.3	COSTOS ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN DEL CULTIVO.	51
4.4	PRECIOS DEL CACAO.	52
4.4.1	<i>Precio interno</i>	54
4.4.2	<i>Precio internacional</i>	56
4.4.3	<i>Comercialización y Mercados</i>	56
4.4.4	<i>Contratos de futuros de cacao</i>	60
4.4.5	<i>La Cámara de Compensación de la Bolsa</i>	61
4.5	ANÁLISIS DE FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS	62

4.6	ANÁLISIS DE PESTEL.....	63
4.7	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	65
5.	TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	78
6.	TRATAMIENTO DE LA PROPUESTA	92
6.1	OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA.	92
	<i>2.11.1 Objetivos específicos de la propuesta.</i>	<i>92</i>
6.2	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	93
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	99
7.1	CONCLUSIONES	99
7.2	RECOMENDACIONES.....	100
8.	ANEXOS	101
9.	REFERENCIAS.....	104

INDICE DE TABLAS

TABLA 1.	
REQUISITOS FÍSICOS Y CALIDAD PARA LOS GRANOS DE CACAO	16
TABLA 2.	
DATOS EMPÍRICOS: MÁRGENES DE ACTORES (ACTIVIDAD DEL CACAO EN ECUADOR)	28
TABLA 3.	
PRINCIPALES EXPORTADORES CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO- 2021	34
TABLA 4.	
DEFINICIÓN DE LAS VARIABLES	47
TABLA 5.	
PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO - 2020	50
TABLA 6.	
ANÁLISIS DE PESTEL.....	64
TABLA 7.	
AGENTES QUE INTERVIENEN EN LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO ECUATORIANO.....	79
TABLA 8.	
PARTICIPACIÓN DE PROVINCIAS PRODUCTORAS DE CACAO 2021.....	81
TABLA 9.	
ESTRUCTURA DE COSTOS COSECHA ANUAL (CACAO CCN51).....	83
TABLA 10.....	86
PRINCIPALES DESTINOS DE EXPORTACIÓN ENERO 2022 - MAYO 2022.....	86
TABLA 11.....	90
TOTAL EMPRESAS DEDICADAS AL CULTIVO Y ELABORACIÓN DE CACAO 2019. ...	90

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1	
<i>EXPORTACIONES DE SEMIELABORADOS DE CACAO</i>	21
NOTA: EL GRAFICO REPRESENTA LAS EXPORTACIONES DE SEMIELABORADOS DE CACAO DESDE EL AÑO 2017 A 2021, <i>POR TRADEMAP, 2022</i>	21
FIGURA 2	
<i>CADENA DE VALOR DEL CACAO</i>	27
FIGURA 3	
EXPORTACIONES FOB CACAO Y ELABORADOS.....	32
FIGURA 4	
PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE SEMIELABORADOS, CÁLCULOS DEL ITC BASADOS EN ESTADÍSTICAS DE UN COMTRADE E DEL ITC, 2021	35
FIGURA 5	
<i>TOTAL EXPORTACIONES VALOR FOB 2021, POR AGROCALIDAD , 2021</i>	51
FIGURA 6	
<i>"PRECIOS DIARIOS DEL CACAO", POR ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO ICCO, 2022.</i>	52
FIGURA 7	
NOTA: ADAPTADO DE "PRECIOS PRODUCTOR Y MAYORISTA", POR MAG - SIPA, 2022.....	53
FIGURA 8	
<i>PRECIOS AL PRODUCTOR" "PRECIOS DIARIOS DEL CACAO", POR ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA FAO, ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO, 2022.</i>	54
FIGURA 9	
<i>PRECIOS AL PRODUCTOR", POR ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA FAO, 2022.</i>	55
FIGURA 10.....	80
<i>PRONÓSTICO DE PRECIOS INTERNACIONALES DEL CACAO</i>	80
FIGURA 11	82

RESUMEN DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DE CACAO EN GRANO 2021, POR AGROCALIDAD, 2021.....	82
FIGURA 12.....	84
<i>TOP 10 PRINCIPALES EXPORTADORAS DE CACAO EN ECUADOR. ADAPTADO DE “TOP 10 EXPORTADORES DE CACAO – ECUADOR – ENERO – ABRIL 2020”, POR DATOS EXPORTACIONES – DATASUR.....</i>	84
FIGURA 13.....	87
PRODUCCIÓN VERSUS EXPORTACIÓN DE CACAO A NIVEL MUNDIAL, POR CÁLCULOS DEL ITC BASADOS EN ESTADÍSTICAS DE UN COMTRADE E DEL ITC, 2020.....	87
FIGURA 14.....	87
EXPORTACIONES VS IMPORTACIONES DE CACAO Y SUS DERIVADOS ENERO - MAYO 2022.....	87
FIGURA 15.....	88
PRINCIPALES IMPORTADORES DE CACAO EN GRANO, DE CÁLCULOS DEL ITC BASADOS EN ESTADÍSTICAS DE UN COMTRADE E DEL ITC, 2021	88

Resumen

Esta investigación se realizó para analizar el impacto económico que provoca los distintos niveles de la cadena productiva en la cosecha y venta de cacao en pequeños agricultores del cantón Milagro, para el desarrollo y fortalecimiento de una propuesta que fomente la rentabilidad de los ingresos en los cacaoteros. Este trabajo está enmarcado en la recopilación, análisis e interpretación de información económica y datos históricos como producción, ventas, costos y rentabilidad de los diferentes niveles desde el inicio al final de la cadena. Con este enfoque, queda demostrado que los productores son el eslabón más débil y enfrentan los mayores desafíos al momento de producir y vender su cosecha; habiendo logrado resultados importantes con los cuales se puede constatar la necesidad de seguir en el trabajo permanente de fomentar en la mente del agricultor que se unan en asociatividad, para de esta manera ir eliminando niveles para la exportación de su producto, por lo que es necesario un apoyo gubernamental, que vincule al mercado interno y externo, y poder lograr también la creación de más industrias nacionales competitivas de semielaborados y chocolates, que acoja la gran oferta de producto enviado al exterior como materia prima.

Palabras clave: cadena de valor, cadena productiva, cacaoteros, cosecha, mercado interno, mercado externo, asociatividad, competitividad.

Abstract

This research was carried out to analyze the economic impact caused by the different levels of the productive chain in the harvest and sale of cocoa in small farmers of the Milagro canton, for the development and strengthening of a proposal that promotes the profitability of income in cocoa farmers. . This work is framed in the collection, analysis and interpretation of economic information and historical data such as production, sales, costs and profitability of the different levels from the beginning to the end of the chain. With this approach, it is shown that producers are the weakest link and face the greatest challenges when it comes to producing and selling their harvest; having achieved important results with which it can be verified the need to continue in the permanent work of promoting in the mind of the farmer that they unite in associativity, in order to gradually eliminate levels for the export of their product, for which it is necessary Government support, which links the internal and external markets, and also to be able to achieve the creation of more competitive national industries of semi-finished products and chocolates, which welcome the great supply of products sent abroad as raw material

Keywords: value chain, productive chain, cocoa trees, harvest, internal market, external market, associativity, competitiveness

1. Introducción.

La actividad comercial en el Ecuador se ha caracterizado por la exportación de productos agrícolas primarios; su apertura comercial lo caracteriza como uno de los principales países de América Latina que, por su situación y posicionamiento geográfico, posee notables ventajas naturales para la producción. Gran parte de su actividad económica se ha sostenido gracia al intercambio internacional de productos como banano, cacao, café y flores, siendo el cacao, durante muchos años uno de los principales productos de exportación; considerado como un *comodity*, porque la demanda se direcciona al grupo de producto básico, gracias a al cacao y demás comodity Ecuador ha logrado insertarse, por calidad y servicio, en la economía mundial de los países industrializados.

La presente investigación se realiza en el cantón Milagro, Provincia del Guayas, Ecuador; una zona histórica de producción y comercialización del cacao. Este estudio tiene la finalidad de analizar y comprender las principales condicionantes del proceso económico de la cadena productiva del cacao con su estructura y funcionamiento. De manera específica se buscó analizar y describir los principales canales de comercialización que manejan los pequeños productores, con el propósito de determinar un plan de mejora económico - productivo que aumente la utilidad a los pequeños cacaoteros del cantón Milagro, principalmente en lo que se refiere a los precios ofertados por los distribuidores ya que se observa un lado injusto en el precio entregado a los agricultores.

Aparte de la evaluación financiera que interviene en la cadena de productiva del cacao, es importante mencionar que también se desarrollara a lo largo de este proyecto, ideas para impulsar el desenvolvimiento de la competencia en el mercado, considerando los costos de producción del cacao, la calidad del producto, el valor de las ventas a los intermediarios, el valor de ventas en exportaciones y toda la cadena de valor productiva del cacao desde la cosecha hasta su exportación.

El desarrollo del marco teórico proviene de fuentes primarias y secundarias, fuentes bibliográficas, así como informes, documentos, análisis oficiales obtenidos de fuentes de organizaciones relacionadas con los Regímenes Internacionales de comercio y Propiedad Intelectual. La fuente para los datos estadísticos es de organizaciones internacionales:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), Organización Mundial del Cacao (ICCO), Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas TRADE MAP. A nivel nacional: Banco Central del Ecuador (BCE), Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO), Servicio de Información y Censo Agropecuario (SICA), Corporación de promoción de Exportadores e Inversiones (CORPEI), entre otros.

Lo que respecta al trabajo de campo la información que concierne al entorno de la comercialización interna y externa del cacao nacional, se obtiene a partir de la realización de encuestas a pequeños productores, personas relacionadas con estas actividades, y que además poseen conocimientos sobre dichos temas.

Se examina y desarrolla los siguientes aspectos;

1. Un análisis de mercado del sector cacaotero a nivel cantonal y provincial, especialmente desde la constitución de precios, donde se resalta la distribución de márgenes y riesgos, y el mercado interno.
2. La estructura de la cadena productiva del cacao ecuatoriano, así como la participación de cada uno de los eslabones que intervienen y distribuyen el precio directo e indirectamente en la misma.

La competitividad se desarrolla en un marco de cómo se afirman los encadenamientos productivos del país, por cada uno de los eslabones que cumplen a lo largo del proceso productivo, es por ello por lo que este análisis de la cadena productiva del cacao ecuatoriano es fundamental desde el enfoque del desarrollo productivo.

Ecuador es uno de los países latinos que más exporta cacao. Este *comodity* cuenta con un mínimo de empresas que se dedican a la exportación debido a la falta de conocimiento financiero y económico, solvencia, e incentivo, que no permiten que los productores de cacao se arriesguen a invertir en mecanismos para poder ofertar su producto a exportadoras o directamente exportarlos.

1.1. Formulación del problema

El análisis económico de la *cadena productiva* del cacao ecuatoriano supone que puede proponerse como plan de mejora alternativas convenientes que fomenten la rentabilidad de los pequeños cacaoteros en el cantón Milagro.

En casi todas las provincias costeras del Ecuador, específicamente en el cantón Milagro, provincia del Guayas, se carece de estudios económicos y financieros, concretos de la zona, para la comercialización del cacao; ello representa uno de los más grandes problemas para los pequeños cacaoteros del sector. Además de la falta de conocimiento sobre el precio real del cacao se evidencia que existe una constante necesidad de incrementar los niveles de calidad, esto se da debido a que existe un bajo interés por parte de las familias en el cultivo y venta del producto gracias a la poca rentabilidad que se percibe a la hora de venderlo en los centros de acopio o mediante intermediarios.

En la cultura cacaotera, el interés sobre el cultivo depende del precio, cuando el precio es bajo y genera una mínima ganancia, se abandona el cultivo y solo se extrae la cosecha sin invertirle recursos (tiempo y dinero) para su mantenimiento, incluso se llega a botar el cultivo e invertir en un nuevo producto como banano o caña de azúcar. Para que el producto genere una mayor rentabilidad se debe observar la gestión de los costos y el espíritu innovador como elementos relevantes de competitividad.

Si el Ecuador posee una amplia experiencia en la comercialización de este producto, mantienen una calidad reconocida en los mercados, logra brindar un buen servicio personalizado, lleva una buena gestión de los costos de producción y se muestra innovador en el comercio, entonces, el precio debería reconocer lo que el país ya hace de una de otra manera; a no ser que existan otros factores económicos en la cadena productiva del cacao que no se observan o aplican. Inquietud que está detrás de la motivación por analizar a fin de llegar a proponer un plan específico para los pequeños cacaoteros del cantón Milagro.

1.2. Preguntas de investigación

¿Los pequeños cacaoteros del cantón Milagro, con sus cadenas productivas, pueden lograr rentabilidades que compensen sus esfuerzos?

Aparentemente los pequeños cacaoteros, no solo del cantón Milagro sino de toda la región costera, no logran alcanzar la rentabilidad esperada a todos los esfuerzos realizados en la cosecha y venta del producto.

El margen que recibe el agricultor es relativamente pequeño, este se negocia individualmente y depende de los niveles vigentes en el mercado nacional así como también de la calificación que le dé el intermediario a su producto.

A pesar de que los precios se negocian según los estándares cotizados en la bolsa de valores de Londres y New York, los intermediarios encargados de comprar el producto al por menor y mayor bajan demasiado estos niveles, por lo general, sosteniendo los márgenes que ellos desean mantener sin preocuparse del precio del cacao y márgenes de quienes lo producen en el primer eslabón de la cadena.

¿Se puede elaborar una propuesta como plan de mejora para que los pequeños comerciantes obtengan un precio justo?

Las condiciones del producto permiten esperar, investigando y analizando en detalle, que si se puede elaborar un plan de mejora como propuesta para que los pequeños productores de cacao comercialicen su producto a un precio justo.

¿Qué análisis económico se debe hacer?

El enfoque es productivo, donde minuciosamente se detalla todos los costos incurridos desde la siembra, cosecha y post cosecha en las fincas productoras de cacao, así como también de los ingresos y/o rentabilidad que logra obtener el agricultor al momento de vender su producto.

¿Qué estructuras y prácticas encadenan el modelo de negocio del cacao?

Es imperativo que exista una cadena de distribución desde la cosecha del producto en las fincas hasta la venta en los puntos de acopio del sector.

Actualmente la estructura del modelo de negocio considerada como mejor practica dedicarse a la compra y venta del producto al por mayor y menor. A pesar de que el volumen de trabajo se encuentra en la labor realizada por los agricultores, son estos quienes al final sostienen el encadenamiento.

¿Qué intervenciones en los mercados requieren realizar los productores a fin de fomentar sus capacidades?

Mejor acceso a fuentes de información. A pesar de los alcances que ha tenido últimamente el internet, para los agricultores es muy difícil tener acceso a estos medios, debido a los sectores en donde se encuentran las fincas con difícil acceso a esta herramienta que sabemos proporciona todo tipo de información sobre los precios actuales del producto.

Asociarse a organismos e instituciones de ayuda a agricultores. Debido a la falta de información, los agricultores desconocen que existen instituciones dedicadas a ayudar a estos con la introducción de su producto al mercado a través de precios justos, asistencia técnica al agricultor, capacitaciones de mejora en desarrollo de cosecha y post cosecha del producto.

1.3. Justificación

El presente trabajo investigativo tiene como objetivo estudiar la factibilidad para proponer alternativas de mejora que fomente la rentabilidad de los pequeños cacaoteros en el cantón Milagro, provincia del Guayas.

El desarrollo de la presente investigación es de suma importancia ya que permitirá obtener resultados concretos sobre en qué fase de toda la cosecha y post cosecha los pequeños productores

están dejando su rentabilidad, además de identificar los desafíos a los que se enfrentan estos al momento de comercializar el cacao a nivel internacional, lo cual permitirá desarrollar estrategias y sobre todo hacer énfasis en los errores cometidos por los agricultores de cacao y poder elaborar nuestro plan de mejora que les permitirá identificar mercados potenciales y nichos que surgen tras nuevas tendencias de consumo obteniendo mayor rentabilidad en la venta del producto.

Además, ayudara al desarrollo y potencialización del sector agrícola, que a su vez impactara positivamente en la economía ecuatoriana mediante el crecimiento de los pequeños cacaoteros de la región, con agrandamiento de hectáreas de cacao y generación de fuentes de empleo, inversión y divisas para el país gracias al aumento de la exportación de cacao.

También es una excelente herramienta académico – práctica de vinculación con la realidad económica del país y uno de los principales commodities que tiene Ecuador.

1.4 Objetivo General

A fin de incentivar la competitividad, producción y venta, la investigación se propone como objetivo: Analizar la cadena productiva del cacao ecuatoriano para proponer alternativas como plan de mejora que fomente la rentabilidad de los pequeños cacaoteros en el cantón Milagro

1.5 Objetivos Específicos.

- Indagar la estructura y funcionamiento de los eslabones que participan en la cadena productiva del cacao ecuatoriano, dentro del contexto nacional e internacional.
- Describir mecanismos de intervención en el mercado que induzca para los productores de cacao una mayor rentabilidad económica al producir y vender su producto.
- Fomentar las capacidades de los pequeños productores en aspectos técnicos, empresariales, económicos y financieros bajo el acompañamiento de las directrices desarrolladas.

2. Marco teórico.

En este segmento de la presente investigación se plantean los resultados obtenidos en base a la bibliografía analizada a fin de contextualizar la investigación en el ámbito teórico, aportes y perspectivas de diferentes autores que permiten comprender y sustentar el problema de investigación planteado y su correlación con los mismos.

Como punto de partida se revisa la percepción que los países productores convendrían especializarse en el bien con el que cuenta mayor ventaja económica para su elaboración, es así que (Loayza, 2018) plantea para el caso ecuatoriano: “A pesar de su riqueza en materias primas, el país no ha desarrollado una especialización en la obtención de elaborados, lo cual se evidencia en las fluctuaciones de sus indicadores económicos y atraso tecnológico”, es por ello que el Ecuador se encuentra lejos de conseguir ventajas económicas para los productores de cacao debido a que la falta de especialización, crea un gran impacto en la importación de productos que contribuyen en el proceso de producción del cacao, pues su costo aumenta dejando de lado el nivel de rentabilidad que debería ser percibido por el productor ecuatoriano.

Dentro de una marcación teórica se bosqueja la importante relación existente entre la producción y la formación del comercio, de acuerdo con ello se evidencia que las regiones que cuentan tanto con mejores condiciones para la producción, así como gran concentración para las actividades de comercio son aquellas en las que se desarrollan un gran nivel transaccional de la mercancía.

Es por ello que en el Ecuador “el cacao presenta niveles favorables en cuanto a su producción, debido a las buenas condiciones vegetativas de las plantaciones, este crecimiento se encuentra fundamentado debido a la recuperación de fertilidad de los suelos” (Jaramillo, 2017), pues si bien es cierto la ubicación geográfica del país, así como las regiones en las cuales es producido el cacao son óptimas para su correcto desarrollo sin embargo son necesarias acciones por parte del Estado mediante la creación de programas liderados por organismos de acción pertinentes para la contribución en el crecimiento de los niveles anuales.

La producción del cacao en el país es considerado un tema de relevancia puesto que su desarrollo involucra consigo un gran crecimiento y activación económica, al ser uno de los productos destacados a nivel internacional, sin embargo, entre varias de las dificultades que se presentan para el productor en el país, individualmente que el rendimiento del mismo a nivel anual es considerado relativamente bajo en comparación con la producción internacional, cuyo origen radica en el envejecimiento de las plantaciones en gran cantidad del terreno que ha sido cultivado, sumándose así la falta de capacitación para los productores quienes en muchos casos realizan sus actividades de producción de forma empírica, la transferencia de tecnología que si bien es cierto en muchas de las ocasiones es rechazada por los productores, sin embargo fomentaría tanto a la mejora de la calidad del producto como al correcto desarrollo de los eslabones productivos del mismo, no obstante el difícil acceso a créditos o la carencia de los mismos impiden al productor su expansión y mejora en la evolución de los procesos, el fortalecimiento gremial es otro de los factores que impiden a que los costos de producción sean relativamente óptimos pues aún se evidencia cultivos manejados bajo un sistema tradicional. (Jaramillo, 2017)

El cacao es un producto que por su naturaleza requiere desde sus inicios, en los eslabones de producción, de una inversión a largo plazo; por ello el nivel económico requerido por el productor y el riesgo económico al que se enfrentan las diferentes instituciones financieras evidencia un bajo nivel de apoyo en cuanto a la necesidad económica del productor ecuatoriano, no obstante el riesgo económico al que se expone la producción del cacao en gran nivel podría disminuir si el estado se enfocara en la investigación para la mejora tanto de los materiales empleados para la siembra, así como la calidad del terreno, fomentar la creación de centros que brinden asistencia técnica y extensión para los agricultores, todas estas variables contribuyen a que el resultado obtenido al final del proceso de producción sea el esperado o incluso mejorando la calidad del mismo.

De acuerdo con lo analizado y desde una visión internacional el panorama no es distinto, en el caso particular colombiano, Ruiz Pacheco expresa: “Cacao dialécticamente problema y solución al desarrollo colombiano. Problema de necesario abordaje, puesto que los niveles de producción y productividad son muy bajos, al igual que es débil la participación en el comercio internacional; y debe ser fortalecida la necesaria agro industrialización” (Ruiz, 2014).

El avanzar a nivel país en estándares socioeconómicos es considerada una de las principales variantes, para que la producción cacaotera se exponga como una de las más importantes actividades económicas, no solo por el desarrollo del país sino además para que los productores obtengan niveles de rentabilidad óptimos acorde con el esfuerzo y trabajo dedicado a la manufactura de un producto de calidad con reconocimiento internacional, creando productores que aporten a un desarrollo sostenible e inclusivo, con mano de obra digna, remuneraciones justas, y sobre todo preservación de un ambiente ecológico sostenible. (Ruiz, 2014)

Procedemos a conceptualizar brevemente el origen, historia, y características del cacao así como también, ya que si bien es cierto este capítulo no es el corazón del proyecto esto será de gran ayuda para consolidar el objetivo central del mismo.

2.1 Historia del cacao

El cacao es un fruto de origen tropical tradicional de la Amazonía, Brasil, América del Sur, de donde se extendió a América Central, por lo cual su historia se desarrolla en Centro América hace más de 2.500 años.

Evidencias arqueológicas recientes encontradas en el sur de Ecuador indican que los granos de cacao ya eran utilizados hace más de 5.300 años por la población nativa y, 1.500 años antes de la domesticación del árbol. Desde entonces, las semillas de *T. cacao* había sido utilizado por varias civilizaciones precolombinas entre ellas la maya, la inca y la azteca. Los granos de cacao fueron utilizados por las civilizaciones precolombinas como ingrediente alimentario (para bebidas, mezclado con harina de maíz y especias), pero también como moneda para el comercio o para el comportamiento ritual. ((ICCO), 2022)

El primer forastero en beber chocolate fue Cristóbal Colón, quien llegó a Nicaragua en 1502 buscando una ruta marítima hacia las especias de Oriente. Pero fue Hernán Cortés, líder de una expedición en 1519 al imperio azteca, quien regresó a España en 1528 llevando consigo la receta azteca del *xocóatl* (bebida de chocolate). La bebida fue inicialmente recibida con poco entusiasmo y no fue hasta que se añadió azúcar que se convirtió en una bebida popular en las cortes españolas

y poco a poco en otras cortes europeas. Con el fin de satisfacer la creciente demanda europea, el cultivo de cacao se extendió lentamente durante el periodo de colonización a las tres principales áreas productoras de cacao actuales que se detallan a continuación: Asia, África y América Latina y el Caribe. ((ICCO), 2022)

En 1828, se inventó la prensa de cacao para extraer manteca de cacao. Más tarde en 1879, los suizos desarrollaron el chocolate con leche y chocolate sólido. Dando paso a la gran industria del chocolate que existe hoy en día, convirtiéndose en la mejor golosina del mundo y demandado en muchos países. Esta demanda de la industria del chocolate ha llevado a otros países a convertirse en productores de cacao, y es también por este motivo que existe hoy en día una gran cantidad de ofertantes de este producto lo cual hace que el precio sea cada vez más bajo.

2.2 Conceptualización de cacao

El cacao es un árbol de tamaño mediano a bajo, aunque puede alcanzar alturas hasta de 20 m o más cuando crece libremente bajo sombra intensa. Tiene un tronco recto inicial principal, que alcanza de 80 cm a 120 cm, donde crece el primer molinillo. (Enríquez, 2010)

“El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora de chocolate, de cosméticos y farmacéuticas. La cadena comprende tres tipos de bienes para su comercialización” (Roldán Luna , Salazar Soler , Tejads Iraizoz, & Ortiz Hermida, 2004, pág. 1) :

1. primarios: Cacao en grano;
2. Intermediarios: Manteca, polvo y pasta de cacao; y
3. Finales: Chocolate para mesa y confites.

Desde años remotos, en Ecuador este fruto se ha abierto camino en el mercado mundial y ha sido merecedor de un alto prestigio por su único sabor y aroma debido al potencial agroecológico natural que posee el país, su árbol tiene flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es leñoso de forma alargada, aparece en la copa de los árboles y debajo de sus ramas. En óptimas condiciones,

es un fruto que comienza a producir a partir de los tres años y da mazorca todo el año. La madurez de la mazorca se aprecia por su cambio de color, generalmente rojo o amarillo anaranjado.

2.3 Características y clasificación del Cacao

Dependiendo del tipo de cacao pueden ser de color amarillo, blanco, verde o rojo. El grano está cubierto de una pulpa rica en azúcar con la que se puede hacer jugo y el grano transformado en chocolate y sus derivados tiene un agradable sabor. (ECUADOR, s.f.)

Los árboles de cacao crecen exclusivamente en áreas que cumplen ciertas condiciones específicas. El cinturón de cacao es un área de tierra alrededor del Ecuador entre los 20 grados de latitud norte y sur. La mayor parte del cacao incluso crece dentro de los 10 grados del Ecuador. (Association, 2022)

El suelo tiene que estar bastante suelto y el clima húmedo. Las temperaturas deben estar entre 18 y 30 grados centígrados, con precipitaciones bastante constantes y mínimas de 1.000 mms por año. Los árboles de cacao no deben recibir demasiado sol, ni demasiada sombra. El cultivo de cacao es posible hasta unos 1.000 metros sobre el nivel del mar, pero la mayor parte del cacao se cultiva por debajo de los 300 metros. (Association, 2022)

La calidad del cacao es un aspecto muy importante en la producción de cacao, ya que una mayor calidad puede conducir a aumentos de ingresos muy necesarios para los productores de cacao. Un enfoque en el aumento de la calidad del cacao podría ser un factor determinante para muchos países productores de cacao, donde la práctica tradicional ha sido aumentar los volúmenes de producción para asegurar un ingreso para los agricultores. Una mayor calidad del cacao podría proporcionar a los agricultores mejores ingresos y, al mismo tiempo, frenar la sobreproducción y la sobreoferta de cacao en el mercado, lo que contribuiría a que los precios internacionales del cacao sean más estables.

De acuerdo con la norma técnica ecuatoriana INEN Servicio Ecuatoriano de Normalización, en Ecuador los granos de cacao se clasifican en:

- Cacao fino:
 - ✓ (Arriba Superior Summer Selecto (A.S.S.S.))
 - ✓ Arriba Superior Selecto (A.S.S.)
 - ✓ Arriba Superior Época (A.S.E)

- Cacao CCN51 :
 - ✓ Cacao Superior Selecto (C.S.S.)
 - ✓ Cacao Superior Corriente (C.S.C.)

2.3.1 Cacao Fino

Estas plantas de cacao producen un grano que posee un complejo sabor aromático, que es muy apreciado. La planta de cacao Criollo es más difícil de cultivar, ya que está plagado de varias enfermedades, se distingue porque sus frutos son alargados, su cascara es suave, pero con surcos bien marcados a lo largo, sus semillas tienen un alto contenido de grasa por lo que el grano proporciona un sabor más dulce y agradable, por lo que es considerado el cacao de mayor calidad que el forastero, esto hace que este producto tenga un mercado especial y un mejor precio.

Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia del cacao fino de aroma apetecido a nivel mundial, el chocolate fino se distingue por su pureza, específicamente, el sabor y fragancia que el cacao tiene y es utilizado en los chocolates refinados, considerado como un producto tradicional y emblemático del Ecuador, Por sus fragancias y sabores frutales y florales. (ANECACAO, ANECACAO, s.f.)

2.3.2 Cacao CCN51

El CCN-51 es un cacao clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad. Con esta declaratoria, el Ministerio de Agricultura brinda apoyo para fomentar la producción de este cacao, así como su comercialización y exportación. (ANECACAO, ANECACAO, s.f.)

Se caracteriza por tener frutos redondos, lisos, y su cascara es dura, sus granos son aplanados de color morado y sabor amargo, esta variedad tiene “gran crecimiento, debido a la mayor facilidad para su cultivo y manejo. Normalmente tiene entre 10 y 15 frutos por mata, pero en algunas ocasiones puede llegar a 20. Se clasifica como cultivo permanente, con un ciclo de duración de casi cuarenta años” (Roldán Luna , Salazar Soler , Tejads Iraizoz, & Ortiz Hermida, 2004, pág. 3.).

Otra de las características es que tiene sabores frutales (nuez y cítricos) y distintivo sabor a chocolate. Las siglas CCN51 significan “Colección Castro Naranjal” y el número 51” se refiere al cruce de la semilla de la cual se obtuvo esta variedad. (Normalización, 2018)

Adicional a las dos calidades anteriormente descritas, tenemos que existe una tercera calidad de cacao, que nace de la unión del cacao fino de aroma y cacao CCN51.

Podemos encontrar que a lo largo de la historia hay autores que han dado al cacao una tercera clasificación como en el caso del autor José Ignacio Redondo, quien indica que en el cruce del cacao fino con el cacao CCN51, nace el cacao trinitario, en un intento de combinar la resistencia de la planta de cacao CCN51 con el sabor de los granos de cacao fino, para así poder producir un grano sabroso que sea a la vez más fácil de cultivar, resistente a enfermedades y apreciado como grano de sabor. (Redondo, 2018)

2.4 Normas de calidad del cacao Ecuatoriano.

En relación con lo mencionado (Hernandez & Suarez, 2014) resaltan que: “La calidad del cacao ecuatoriano depende, en una gran porción y medida, de la utilización de los métodos de fermentación, utilizados en el manejo poscosecha del grano. Las empresas exportadoras elogian la importancia de este noble producto y lo describen como un gran motivador financiero y económico para actividades selectas, como son, principalmente la agricultura, el turismo, la industria y el comercio”. Es por ello por lo que el cacao constituye un gran rubro de remesa agrícola en el Ecuador pues se considera como el mantenimiento económico de miles de familias y aún más para

los cacaoteros de la región, siendo así que quienes lideran las cifras según la estratificación del cultivo del cacao en el país son los pequeños productores y precisamente este grupo es que percibe mayor afectación en cuanto a los niveles de rentabilidad esperados.

Una ventaja importante para los productores es que los regímenes internacionales hacen más viables los acuerdos ya que proporcionan marcos para establecer responsabilidades legales. Mejoran la cantidad y la calidad de la información disponible para los agentes. O reducen los costos de transacción tales como los costos de organización. <<En la medida en que los regímenes internacionales pueden corregir defectos institucionales en la política mundial en cualquiera de estas tres dimensiones (responsabilidad, información, costos de transacción), pueden volverse recursos eficaces para el logro de fines estatales.>> (González, 2007)

2.4.1 Requisitos

El cacao en grano debe estar adecuadamente fermentado, seco, exento de olores extraños, libre de infestación por insectos, libre de granos y múltiples almendras partidas. El cacao en grano debe tener un tamaño uniforme, solo un 12% de los granos puede desviarse un 33% del peso promedio. (issuu.com, s.f.)

De acuerdo con la norma técnica NTE INEN 176, los granos de cacao deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Los granos de cacao no deben presentar olor o sabor a humo, o que muestren signos de contaminación por humo;
- Los granos de cacao no deben estar infestados;
- Los granos de cacao deben cumplir con los requisitos físicos y de calidad indicados en la tabla 1.

Tabla 1.

Requisitos físicos y calidad para los granos de cacao

Requisitos	Cacao Fino			Cacao CCN51		Método de ensayo
	A.S.S.S	A.S.S	A.S.E	C.S.S	C.S.C	
Humedad, máximo, %*	7	7	7	7	7	NTE INEN-ISO 2291
Peso de 100 granos, g	> 130	> 120 a 130	100 a 120	> 125	110-125	a
Granos fermentados, mínimo, %	75	65	53	68	55	NTE INENISO 1114
Granos violetas, máximo, %	15	21	25	18	26	NTE INENISO 1114
Granos pizarrosos, máximo, %	9	12	18	12	15	NTE INENISO 1114
Granos mohosos, máximo, %	1	2	4	2	4	NTE INENISO 1114
TOTALES (análisis sobre 100 granos), mínimo	100	100	100	100	100	
Granos defectuosos, máximo, %	0	1	3	1	3	b
Material relacionado al cacao, máximo, %	1	1	1	1	1	b
Material extraño, máximo, %	0	0	0	0	0	b

* El símbolo % (por ciento) representa al número 0,01, que expresa a la fracción másica
a masa determinada por medio de una balanza u otro instrumento equivalente.
b determinado en 500 g de muestra.

NOTA. Se permite la presencia de granza solo en el Cacao A.S.E y en el Cacao C.S.C en un máximo del 1,5 %

Nota: Adaptado de "Requisitos", por Norma Técnica Ecuatoriana INEN, 2018.

2.4.2 *Envasado.*

Los granos de cacao deben comercializarse en envases nuevos y no reutilizados que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas y resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento. (Normalización, 2018)

2.4.3 *Rotulado*

El rotulado de los envases para los granos de cacao debe contener al menos la siguiente información:

- a) Nombre de los granos de cacao de acuerdo con su clasificación;
- b) Identificación del lote;
- c) Razón social de la empresa y logotipo;
- d) Cantidad del producto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI);
- e) País de origen;
- f) Puerto de destino (si aplica). (Normalización, 2018)

2.5 Procesamiento de cosecha y post cosecha del cacao.

Las fases más importantes del cacao comprenden: “el desgrane, fermentación y secado del grano. Este proceso es vital para la obtención de un grano de calidad en la medida en que esta etapa se fija el olor y sabor del grano. La fermentación se realiza a través del sistema de cajón escalera o mediante tambor” (Roldán Luna , Salazar Soler , Tejads Iraizoz, & Ortiz Hermida, 2004, pág. 2).

2.5.1 *Cosecha de cacao*

Al igual que con muchos cultivos tropicales, la cosecha de cacao se distribuye a lo largo de varios meses, por las características propias del cultivo, la labor de recolección se realiza cada dos

o tres semanas. Aunque existen unos picos de producción de noviembre a enero y de abril a junio. El periodo de maduración del fruto dura entre 5 y 6 meses. (La competitividad de las cadenas agroproductivas en Colombia, 1991 - 2004)

En la fase productiva se realizan labores culturales tales como, control de malezas y plagas, poda, deschupone, recolección de la cosecha. Dado el nivel tecnológico, solo un pequeño porcentaje de los productores realizan labores de fertilización, riego, drenaje y siembras. (La competitividad de las cadenas agroproductivas en Colombia, 1991 - 2004)

Las vainas que contienen granos de cacao crecen del tronco y las ramas del árbol de cacao. La cosecha consiste en retirar las vainas maduras de los árboles y abrirlas para extraer los granos húmedos. Las vainas se cosechan manualmente haciendo un corte limpio a través del tallo con una cuchilla bien afilada. Las vainas se abren para retirar los frijoles dentro de una semana a 10 días después de la cosecha. ((ICCO), 2022)

2.5.2 Fermentación

La fermentación se puede llevar a cabo de varias maneras, pero los métodos dependen de sacar los granos de las vainas y apilarlos juntos o en una caja para permitir que se desarrollen los microorganismos e inicien la fermentación de la pulpa que rodea los granos. La duración de la fermentación varía según el tipo de frijol, los frijoles Forasteros requieren alrededor de 5 días y los frijoles criollos 2-3 días. En las etapas iniciales de la fermentación, gran parte de la pulpa se escurre y en algún momento entre 36 y 72 horas se fermentan los granos. ((ICCO), 2022)

Uno de los métodos más utilizados es el sistema de cajón, cajón escalera o mediante barriles fermentadores y puede durar de 5 a 6 días. Se continúa con el secado el grano, mediante el cual se disminuye el contenido de agua y la acidez y astringencia de la almendra. (La competitividad de las cadenas agroproductivas en Colombia, 1991 - 2004)

2.5.3 Secado

Después de la fermentación, el contenido de humedad de los granos debe reducirse del 55% al 7.5%, los pequeños productores colocan los frijoles húmedos sobre esteras de bambú elevadas o, de manera menos satisfactoria (por consideraciones de higiene), sobre plataformas de concreto en el suelo de las aldeas. ((ICCO), 2022)

El proceso de secado se ha de realizar con cuidado para asegurar la preparación adecuada de los granos para su almacenamiento y transporte, y para impedir su contaminación con mohos, bacterias del género Salmonella, HAP y otros contaminantes. La duración del paso del secado depende del clima, pero es inusual que el secado al sol en África Occidental, por ejemplo, se complete en menos de una semana. (CAOBISCO)

2.5.4 Almacenamiento

Antes de almacenarse, los granos de cacao deben inspeccionarse para eliminar los granos defectuosos, entre ellos los granos planos, arrugados, negros, mohosos, germinados, dañados por insectos, pequeños y/o aglomerados. (CAOBISCO)

Tradicionalmente, los granos de cacao se enviaban en sacos hechos de tela de yute resistente. En los últimos años ha cobrado importancia el transporte de cacao eventualmente se realicen en esta forma moderna, con importantes consecuencias para el comercio de cacao, así como para la carga y descarga de barcos. (Association, 2022)

Los sacos empleados para almacenar el cacao deben llevar etiquetas que indican que son aptos para el contacto con alimentos, y estar nuevos, sin utilizar, limpios y lo suficientemente fuertes y bien cerrados como para resistir el transporte y el almacenamiento y para impedir la infestación por plagas. (CAOBISCO)

A su llegada, las empresas de almacenamiento verifican la calidad y/o el peso de las cargas, tomando muestras de cada envío y separando las partes dañadas. Estas empresas también se

encargan de la cumplimentación de documentos y la liquidación de posibles daños. Los sacos o contenedores se almacenan en almacenes o se transbordan directamente a la industria procesadora de cacao. Además, en los modernos silos de hoy se pueden producir mezclas de cacao según las especificaciones del cliente. El transporte es por carretera, ferrocarril o agua. (Association, 2022)

2.5.5 Transporte

El cacao en grano se transporta desde los países productores hacia los países consumidores en sacos o bien al granel, generalmente en contenedores con una capacidad de entre 12.5 y 25 toneladas.

2.6 Tipos de semielaborados de cacao.

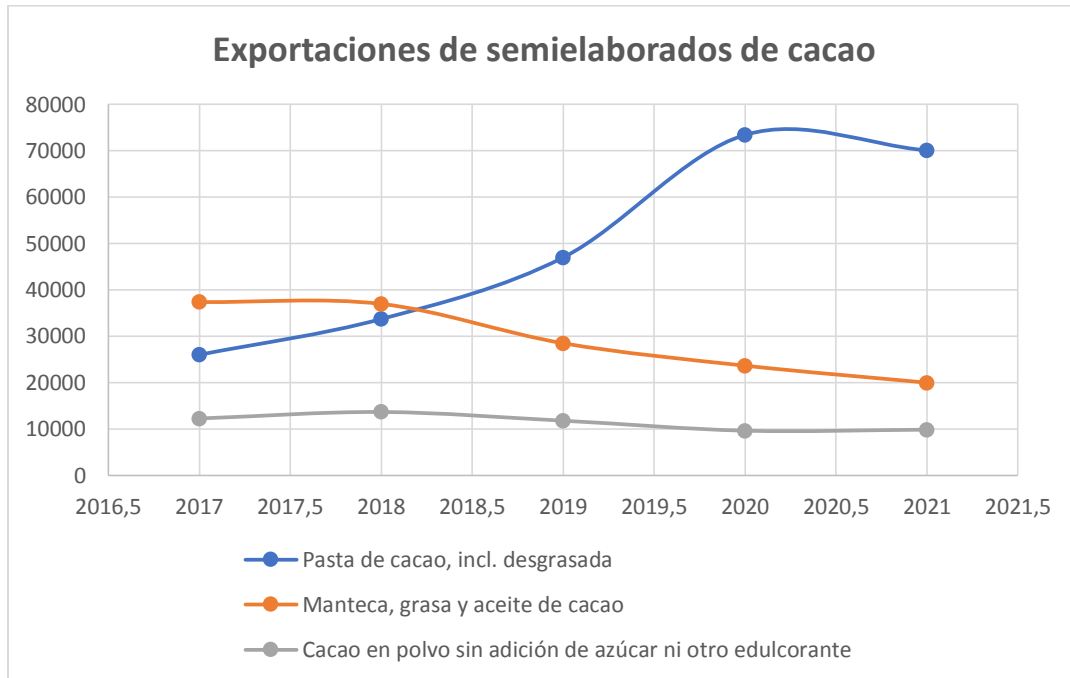
Existe una industria de semielaborados produciendo pasta, licor, manteca y polvo dominado por grandes empresas, cuyas producciones van al mercado externo. La producción de chocolate nacional es conformada fundamentalmente por pequeñas empresas que elabora sus productos tanto para el mercado nacional como para el internacional.

Las fábricas procesadoras o industrializadoras de semielaborados del chocolate son las encargadas de elevar la calidad de producto pues cuentan con la tecnología necesaria para mejorar tanto su aroma como su sabor debido a sus correctos procesos de almacenamiento es por ello por lo que el producto a pesar de sus múltiples utilidades se ha convertido en el favorito de las industrias dedicadas a la elaboración del chocolate. (Flores & Juela, 2018)

Como podemos ver en la Figura 1, Ecuador además de las exportaciones de cacao en grano que realiza, también exporta semielaborados de cacao, desde el año 2017 al 2021 el crecimiento de exportaciones sobre pasta de cacao ha sido significativamente bueno, no sucede lo mismo con las exportaciones de cacao en polvo y manteca de cacao que cada vez es menos la cantidad exportada.

Figura 1

Exportaciones de semielaborados de cacao



Nota: El grafico representa las exportaciones de semielaborados de cacao desde el año 2017 a 2021, por TRADEMAP, 2022.

2.6.1 Masa de cacao.

Algunas fábricas de chocolate todavía muelen los granos de cacao. Otros compran pasta de cacao de las industrias de prensas de cacao. Pero en todos los casos las fábricas compran la manteca de cacao extra necesaria para hacer chocolate. Con mucho, la mayor parte de la masa de cacao se transforma en manteca de cacao y cacao en polvo. (Association, 2022)

2.6.2 Manteca de cacao.

El otro producto que se obtiene del prensado del licor de cacao es la manteca de cacao. Este es el más caro de los ingredientes principales en una receta de chocolate. ((ICCO), 2022)

A nivel mundial, el comercial anual de manteca de cacao supera las 800.000 toneladas en promedio. En Europa, los exportadores más importantes son Holanda y Francia; los principales compradores son Alemania, Bélgica, los Países Bajos y Francia. (Association, 2022)

2.6.3 Polvo de cacao.

Holanda es el líder del mercado mundial de cacao en polvo con una cuota de exportación de alrededor de 35%. Los principales puntos de venta son Estados Unidos, Alemania, España, Rusia, Bélgica y Francia. (Association, 2022)

También hay que mencionar que el cacao en polvo debe ser templado. Esta es una especie de operación de enfriamiento controlado durante la cual el polvo se mantiene a temperaturas específicas durante tiempos predeterminados para permitir que la manteca de cacao se convierta en una configuración de cristal estable. A continuación, el polvo debe almacenarse adecuadamente para mantener su color y permanecer suave y en un estado fluido. ((ICCO), 2022)

2.7 Priorización de factores condicionantes de la productividad.

En este segmento se resumen los posibles problemas que están actualmente afectando la productividad en los cultivos de cacao en el cantón Milagro y resto del país. Los principales problemas de productividad se podrían resumir en cuatro:

- Fuerte presencia de enfermedades y plagas (en especial la “escoba de bruja” y la “monilla”). La escoba de bruja del cacao es ocasionada por un hongo basidiomiceto identificado en 1915. (Macías Castro, 1988). La monilla del cacao destruye los frutos y origina pérdidas estimadas entre el 50% y 80% de la producción total anual, aparece en ciertas épocas y puede afectar mazorcas de cualquier edad. (Suarez & Delgado, 1993)

La aparición de estas enfermedades merma la producción entre 50 y 70%. Este problema es causado por el mínimo manejo que se da a la plantación: nula aplicación de insumos e insuficientes de podas. La nula aplicación de insumos es también consecuencia del

desconocimiento técnico de los productores, tanto en lo que se refiere a la preparación y aplicación de insumos orgánicos como a la aplicación de insumos químicos.

- Avanzada edad de los árboles (llegando a 100 o incluso más años).
- Relativa deshidratación de los árboles de cacao (la aplicación de riego es prácticamente nula), lo que proviene en parte de una insuficiente o inadecuada infraestructura de riego y drenaje.
- Baja densidad de siembra en las plantaciones (menos de 600 plantas por hectárea).

Realizando un análisis más a fondo se puede concluir que un fuerte problema que conduce a los cuatro indicados anteriormente es la insuficiencia de capital para inversión en este cultivo, problema que a su vez proviene de la falta de incentivos creados por la no diferenciación de precios entre cacao ordinario y fino de aroma y entre cacao fermentado y no fermentado.

2.8 Ghana: cultivo de cacao más eficiente y sostenible

Ghana es el segundo productor mundial de cacao después de Costa de Marfil, con 800,000 toneladas de cacao producidas en el año 2020, esto representa el 13.90% de la producción a nivel mundial. Los granos de cacao son cultivados en su mayoría por pequeños agricultores. Al igual que en Ecuador, el envejecimiento de las plantaciones, las enfermedades víricas que afectan a los árboles de cacao y la creciente sequía provocada por el cambio climático dificultan la vida de los campesinos.

Ghana regula el sector del cacao a través de su regulador, Ghana Cocoa Board (Cocobod); sus empresas de compras autorizadas (LBC), adquiere granos de cacao de los agricultores a cambio de una comisión.

La producción y exportación de nuestro cacao ecuatoriano compite con uno de los mayores productores a nivel mundial, Ghana, el cacao africano más que calidad ofrece gran cantidad de producción al mercado internacional.

Según las encuestas realizadas el 36.70% de los agricultores del cantón Milagro se indicó que el tipo de cultivo con el que cuentan es de calidad Nacional y por el mismo porcentaje de cacao el injerto, lo que demuestra una mayor inclinación por el tipo de cacao CCN-51 debido a su mayor capacidad productiva.

Los productores de Ghana se organizan en “sociedades de agricultores”. Una sociedad suele corresponder al grupo de productores de uno o varios pueblos. Cada *sociedad* tiene un puesto de compra, donde los productores presentan y venden sus habas de cacao una vez han sido evaluados. Cada saco de cacao se registra y sella, lo que garantiza la trazabilidad y permite localizar el puesto de la compra y, en última instancia, la comunidad de productores. (callebaut.com, 2022)

En Ghana, el cultivo de cacao está estrictamente regulado y controlado por las autoridades del país, que nombran a una organización de compra oficial a la que se le permite gestionar la compra de granos de cacao a los productores.

Muchas de las multinacionales del chocolate cogen el cacao de esta región por tener una de las calidades-precio mejores que hay en el mercado global. Gracias al comercio justo estos agricultores han logrado un chocolate de excelente calidad y les permite seguir delante de una manera más libre. (ecolectia.com, 2019)

2.9 Cadena productiva del cacao

En el Ecuador y muy particularmente en los mercados minoristas que se encuentran al final de la <<cadena de valor>>, paradójicamente, aunque se manejan tiempos cortos, la ventaja de tiempo se transforma en desventaja de resultado por la injerencia de varios participantes; no solo se deja de alcanzar una mejora con el intercambio, sino que se establece una cadena de desvalor

que mantiene y empeora la pobreza. Es un círculo vicioso que los gobiernos de turno necesitan considerar. (Chávez García, 2018)

“El término cadena de valor hace referencia a la manera como un conjunto de actores se relaciona en función de un producto específico, para agregar o aumentar su valor a lo largo de los diferentes eslabones, desde su etapa de producción hasta el consumo, incluyendo la comercialización, el mercado y la distribución” (Sánchez Cano, 2019).

“La cadena de valor del cacao, es actualmente la tercera más relevante del banano y las flores. La producción en 2008 fue de alrededor 118.000 TM. Genera empleo para más de 100.000 familias de pequeños productores ecuatorianos” (Freire Gonzalez, 2009, pág. 5).

Corresponde a la interacción entre actores privados directos e indirectos, desde la producción, hasta el consumo. Las cadenas productivas pueden diferenciarse de acuerdo con la naturaleza de la organización. (Gottret & Lundy, Gestión de cadenas productivas, 2007)

La cadena es constituida por todos los participantes, directos e indirectos, facilitadores del intercambio de un producto, desde el agricultor que elabora la materia prima (cuando corresponde), los intermediarios (transporte, seguro, financieros), los centros de distribución, hasta el minorista que pone al alcance del consumidor el producto. (GARCÍA, 2018).

De acuerdo a los cuatro conceptos anteriores podemos resumir que la cadena productiva es un sistema económico que involucra un número de etapas interconectadas, que puede ser descrito como una secuencia de actividades comerciales conexas desde el suministro de insumos específicos para un producto determinado, la producción primaria, transformación, comercialización, llegando a su venta final al consumidor, que en la constante innovación de la industria agropecuaria, representa un sistema integrado de distintos eslabones o niveles involucrados, desde la producción primaria en la siembra, cuidado y cosecha de los productos, pasando por diferentes niveles de transformación e intermediación comercial, acompañado a la vez de los proveedores de servicio técnicos, administrativos y financieros involucrados en el

proceso de la cadena, que procuran siempre identificar las necesidades del grupo de interés generando un valor agregado a cada nivel anterior.

Al interior de las cadenas se generan conflictos por el ánimo de optimizar las utilidades por parte de cada uno de los diferentes agentes. Los conflictos generan costos de transacción que restan competitividad a las cadenas. (TALLER REGIONAL ANDINO DE APLICACION TECNOLOGICA EN EL CULTIVO DE CACAO, 2006)

La cadena de producción del cacao en Ecuador consta de ciertos actores para llevar a cabo la comercialización del producto, proceso que inicia desde la cosecha hasta la venta ya sea en el mercado nacional o internacional. Básicamente la organización del trabajo no es compleja, sin embargo no significa que deje de ser laboriosa, ya que empieza desde que la semilla es sembrada, hasta la distribución final del producto.

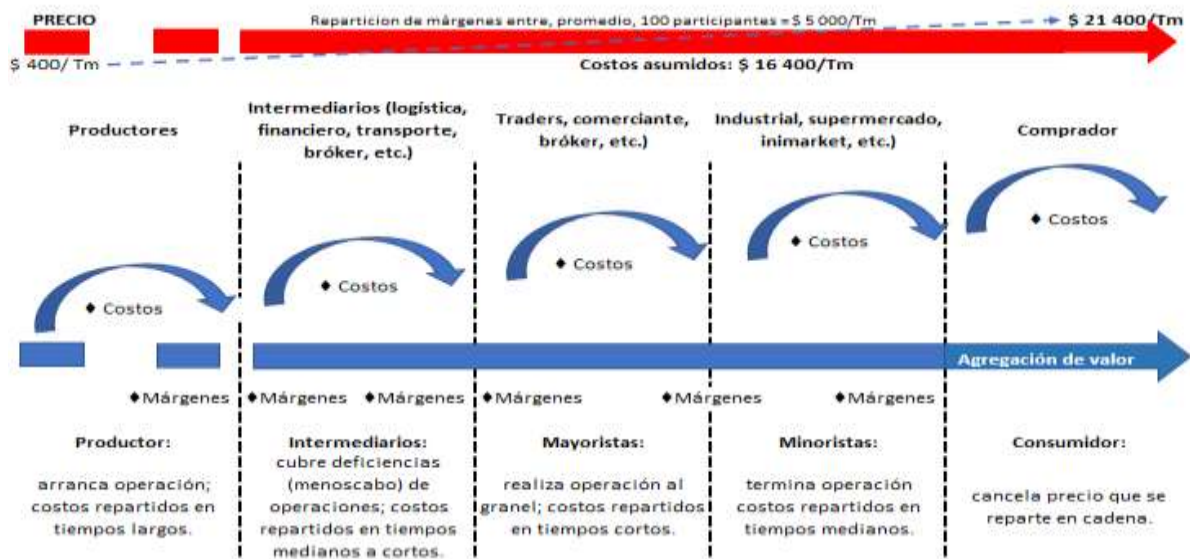
La <<cadena>> (figura II) es constituida por todos los participantes, directos e indirectos, facilitadores del intercambio de un producto (B&S), desde el agricultor que elabora la materia prima (cuando corresponde), los intermediarios (transporte, seguro, financieros), los centros de distribución, hasta el minorista que pone al alcance del consumidor el producto. (Chávez García, 2018)

Cada eslabón de la cadena cumple una función de facilitador y, como tal, aspira a un margen y absorbe costos. Es un centro de <<transformación>> en tanto <<añade>> valor (valor agregado). Mientras más avanzado uno está en la cadena mayor complejidad debe enfrentar. (Chávez García, 2018)

Finalmente, lo relevante es el tiempo de participación, en función de este se asegura el retorno de lo invertido y, por ahí, se mide el rendimiento. En la Figura 2, se encuentra un seguimiento durante 32 años de la cadena de valor del cacao ecuatoriano, las cifras son promedios de los años estudiados. (Chávez García, 2018)

Figura 2

Cadena de valor del cacao



El precio pagado por el consumidor es como la piñata golpeada en una matinée, el golpe arroja su contenido y cada uno intenta apropiarse del mayor número (acumula). Obviamente, quienes más cerca están de las piñatas, filtran lo que los otros pueden apropiarse. (Chávez García, 2018)

Lo complejo y paradójico se puede percibir con un ejemplo. Asumamos una cadena de valor donde cada uno invierte lo mismo y trabaja con idéntico margen, el cuadro adjunto demuestra la incidencia del tiempo en la <<cadena>>; ello es lo que asegura la renta. (Chávez García, 2018)

El análisis es sobre unos cuantos participantes (en el ejemplo seleccionado hay 100 como promedio) y se fundamenta en los supuestos señalados. Técnicamente, ¿cómo se resume? (Chávez García, 2018)

En la tabla 2, se detalla datos empíricos de los márgenes de inversión y tiempo de actividades en el proceso de cosecha y venta del cacao con los diferentes niveles e intermediarios, promedio de datos diarios de seguimiento durante 32 años. Donde a simple vista se evidencia que es el agricultor quien menos beneficios obtiene en esta actividad.

Tabla 2.

Datos empíricos: Márgenes de actores (actividad del cacao en Ecuador)

Agente económico	Precio (\$/tm)	En igualdad de inversión	En de margen	Retorno	Tiempo de actividad (mes)	Participación al año	Capitaliza	Retorno anual
Agricultor	400	1000	10.00 %		8,0	1,5	150,0	15%
Intermediario zona	560			1,0	12,0	1200,0	120%	
Intermediario ciudad	868			0,5	24,0	2400,0	240%	
Exportador	1389			0,5	24,0	2400,0	240%	
Bróker	2430			1,0	12,0	1200,0	120%	
Trading	3889			1,0	12,0	1200,0	120%	
Industrial	8555			2,0	6,0	600,0	60%	
Distribuidor	14190			0,5	24,0	2400,0	240%	
Minorista	19724			0,2	60,0	6000,0	600%	
Consumidor	21400			En cada agente, otros actores intervienen: financistas, transportistas, servicios varios. Etcétera				

Promedio de datos diarios de seguimiento durante 32 años. Costos correspondientes al cacao.

Nota: Adaptado de "Márgenes de actores (Actividad de cacao en Ecuador)", por Jack Chávez García, 2018.

2.9.1 Agentes directos de la cadena productiva del cacao

No es difícil apreciar que mientras más intermediación exista en la venta de cacao hace que se produzca los bajos precios lo que resta valor a los productos agrícolas desde el inicio de la cadena productiva, es decir con los agricultores del cacao. (Samaniego Reyes, 2019)

Los principales actores de la cadena productiva son agricultores o productores, intermediarios, industria procesadora o transformadores, exportadores y consumidor final.

2.9.1.1 Agricultores o productores.

Son aquellos encargados de la siembra, producción y cosecha del producto, es considerado el primer actor para llevar a cabo la producción del producto, de acuerdo con las Naciones Unidas, el 80% de la producción de cacao en el país es gracias a los pequeños productores, los cuales cuentan con menos de diez hectáreas, Estos se relacionan directamente con los intermediarios ubicados en el pueblo más cercano. (Samaniego Reyes, 2019)

“Los agricultores de cacao están inmersos en un sistema de economía campesina, de pequeños productores con unidades productivas de aproximadamente 3.3 hectáreas, en donde solo se llevan a cabo labores básicas de recolección, control de malezas y poda. No se llevan a cabo labores de fertilización, riego, drenaje y siembras” (Roldán Luna , Salazar Soler , Tejads Iraizoz, & Ortiz Hermida, 2004, pág. 4).

Los agricultores son los encargados de la obtención de semillas, producción y beneficios del grano. La obtención de semillas se realiza en viveros o granjas con jardines clónales. (La competitividad de las cadenas agroproductivas en Colombia, 1991 - 2004)

La mayoría de los productores de cacao todavía viven por debajo del umbral de la pobreza con un nivel de vida muy bajo, además son el eslabón más débil de la cadena de valor. Como resultado, los agricultores permanecen en malas condiciones de vida, o casi en la pobreza, sin acceso a los servicios sociales básicos y sin las herramientas o incentivos para implementar prácticas de producción amigables con el medio ambiente.

Los productores a pequeña escala son considerados el eslabón más débil de la cadena, debido a que son los más vulnerables a cualquier cambio con respecto a la calidad, precio, regulaciones, certificaciones, entre otros. Además de que no tienen ningún tipo de poder dentro de la cadena de cacao, solo deben cumplir con las exigencias de sus compradores para seguir en el mercado. (Samaniego Reyes, 2019).

Estos productores tienen parcelas de tierra de entre 2 y 5 hectáreas, los agricultores son los encargados de la obtención de semillas, producción, cuidados, fertilización, poda y todos los beneficios del grano. En la fase productiva se realizan labores importantes tales como, control de malezas y plagas, poda, deschupone, riego, fertilización, recolección de la cosecha y secado del producto. (Ministerio de Agricultura, 2010)

En la cultura cacaotera de los agricultores, el interés sobre el cultivo de cacao depende mucho del precio, ya que cuando el precio es relativamente bajo y solo se genera una mínima ganancia, se abandona el cultivo y solo se extrae la cosecha sin invertirle recursos como tiempo y dinero para su mantenimiento, simplemente se espera que el producto vuelva a subir de precio para empezar a cosechar de nuevo.

Existen las asociaciones de productores, que son agrupaciones de agricultores activos que participan en la producción, y algunas de ellas también en el acopio y comercialización, dirigiendo el producto a importadores, industria internacional; e, intermediarios y exportadores nacionales. (Ministerio de Agricultura, 2010)

“El 75% de cacao se dirige al mercado ya sea a través de acopiadoras o agentes autorizados por las compañías procesadoras para la compra del grano y el resto se destina a consumo doméstico” (Roldán Luna , Salazar Soler , Tejada Iraizoz, & Ortiz Hermida, 2004, pág. 1).

2.9.1.2 Centros de acopio o Intermediarios.

Después de la cosecha y tener listo para la venta, están los intermediarios que son quienes negocian precios y calidad para el cliente. Estos son acopiadores, encargados de comprar el producto a todos los pequeños cacaoteros, funciona como un ente de acumulación del cacao, que por lo general trabajan con comisión para grandes comerciantes o subsidiarias de corporaciones nacionales.

Es importante mencionar que hay varios tipos de intermediarios en esta cadena, los que se ubican en las zonas de producción y los otros que recorren todas las zonas. Aproximadamente hay

por lo menos dos intermediarios entre agricultor y exportador, los pequeños intermediarios y los mayoristas. Los pequeños intermediarios tienen negocios directos con los agricultores y por otro lado los mayoristas revenden a los exportadores. (Samaniego Reyes, 2019)

Los centros de acopio o asociaciones productoras compran el producto en mayor cantidad a varios productores. La forma de operar de los intermediarios muchas veces es concediendo créditos informales a los pequeños productores, que van desde los USD 500.00 a los USD 1,000.00 que son utilizados para cubrir gastos de mano de obra en las fincas. De esta forma el productor compromete de antemano su producción y si bien no paga intereses por el préstamo, tampoco puede discutir por los descuentos de porcentaje de humedad, impurezas y el precio a que está sometido. Pues es precisamente el intermediario quien da al producto las condiciones óptimas y elevan considerablemente su precio de venta. (Flores & Juela, 2018)

El precio que el intermediario paga al productor depende del precio diario fijado por los comerciantes mayoristas y por los exportadores, dependiendo de este, cobran un margen de cinco dólares por saco para utilidades y cubrir gastos como mano de obra, local y transporte del producto.

Como alternativa para evitar a los intermediarios, algunos pequeños productores forman parte de asociaciones, los mismos que acumulan su producto y hacen exportación directa de cacao tipo orgánico certificado, obteniendo de esta forma un precio mayor.

2.9.1.3 Industria procesadora o transformadores.

Encargada de añadir un valor agregado al producto, el cual ya cambia su forma original para convertirse en un producto apto para el consumo. En cuanto se habla de la transformación, existen productos semielaborados que se clasifican como intermedios, tales como la manteca, pasta, licor y polvo. Estos son producidos por medianas y pequeñas empresas, la mayor parte de estos productos es para consumo interno.

En los productos elaborados está el procesamiento del cacao para el consumo final, donde son pocas las empresas quienes están involucradas en este rubro (Ferrero del Ecuador, Productos Sksfarms, Confites Ecuatorianos, Tulicorp y NESTLE Ecuador). Este actor que procesa para el

consumidor final tiene poder hacia sus proveedores de materia prima ya que tienen ciertas exigencias para aceptarla. Si bien es cierto que tienen contratos con los productores o intermediarios sus criterios para el cacao son altos, ya que son ellos quienes ponen todas las condiciones del cacao. (Samaniego Reyes, 2019)

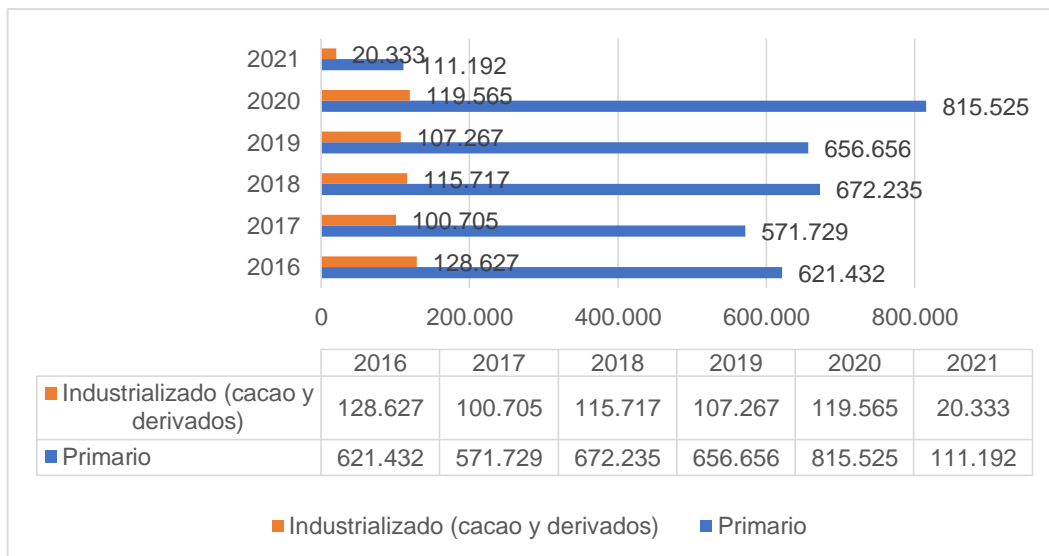
2.9.1.3.1 Exportadores

Los exportadores son los encargados de realizar los procesos selectivos que van no solamente desde que se recibe el cacao sino se inicia el proceso de embarque y distribución al mundo entero. Aproximadamente 200mil T de cacao al año salen del puerto de Guayaquil hacia el mundo, de estas, el 67% es cacao Nacional fino de aroma arriba, Europa, Asia y Norte América, son los principales compradores de nuestro cacao.

Ecuador es un referente a nivel mundial por la calidad de cacao que produce el país, el mundo es un consumidor insaciable de cacao, y esto se refleja en el incremento de las exportaciones, en 10 años Ecuador paso de exportar 80 mil T a 200 mil T, un aumento del 250%. En la Figura 3, vemos las exportaciones FOB de cacao y elaborados información tomada del Banco Central del Ecuador, BCE (Declaración Aduanera de exportación)

Figura 3

Exportaciones FOB Cacao y elaborados



El sector exportador en Ecuador es un sector muy dinámico, un sector que está en constante crecimiento. Las empresas exportadoras son los acopiadores principales y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen y acuerdan con sus clientes. Los exportadores de cacao están agremiados bajo ANECACAO. (Ecuador)

Es en este nivel donde se queda el mayor porcentaje de ganancia de la cadena productiva. En Ecuador a pesar de que los ministerios de agricultura han tenido buenas iniciativas en el desarrollo de planes de mejora de calidad y organización en los cultivos de los agricultores, aún la gran mayoría de los productores no han sido incluidos debido a la falta económica del estado y de conocimiento por parte del productor. Lo cual sigue siendo grandes barreras para exportación y desventaja para alcanzar mayores beneficios económicos.

A mediados de 2022 en Duran el grupo suizo Barry Callebaut, uno de los principales compradores de cacao y fabricantes de chocolate del mundo, inauguró en Ecuador las instalaciones de la matriz exportadora que apunta aprovechar todo el potencial productivo del Ecuador, tercer productor mundial de cacao. Inversiones de este tipo incentivan a que la producción se consolide y crezca.

Entre los principales exportadores de cacao en grano a nivel mundial según Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC. ubica a Ecuador en el cuarto país que más exportaciones tuvo de cacao durante el año 2021 con 329,784 mil toneladas de cacao en grano que representa el 7.65% del total exportado a nivel mundial, siendo el país que lidera el mercado mundial de este Commodity Costa de Marfil con 1,705,199 mil toneladas, seguido del cacao Ghana con exportación de 595,319 mil toneladas de cacao, en tercer lugar Nigeria con 365,802 mil toneladas de cacao exportada, como se muestra en la Tabla 3.

Tabla 3.

Principales exportadores Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado- 2021

Exportadores	Cantidad exportada, Toneladas	% exportado
Côte d'Ivoire	1,705,199	39.56%
Ghana	595,319	13.81%
Nigeria	365,802	8.49%
Ecuador	329,784	7.65%
Camerún	248,647	5.77%
Resto del Mundo	1,066,008	24.73%
Total	4,310,759	100.00%

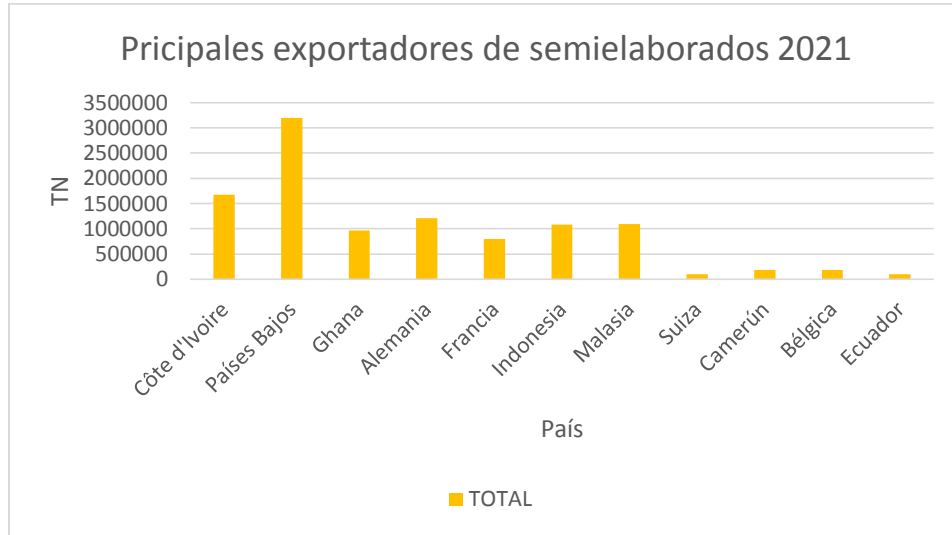
Nota: Adaptado de "Lista de los exportadores de cacao en grano", por Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC., 2022.

Sabemos que el mayor porcentaje de cacao exportado solicitado por países extranjeros es en grano, sin embargo existen otras modalidades, dentro de la propia mazorca del cacao este es ideal para la elaboración de varias clases de chocolates; aquellos que son semielaborados, estos por su parte son aquellos que ya se encuentran industrializados, es decir se extrae ya la materia que será utilizada para la elaboración de los diferentes productos derivados del cacao; y por último los productos ya elaborados mismos que cumplen su eta completa de industrialización y se encuentran disponible ya para su comercialización. (Flores & Juela, 2018)

De acuerdo a los datos de la Figura 4, los principales países exportadores de semielaborados durante el año 2021 fueron Países Bajos Costa de Marfil y Alemania.

Figura 4

Principales países exportadores de semielaborados, Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC, 2021



De acuerdo con listados oficiales para la exportación del cacao en la página de Agrocalidad, son 43 las empresas certificadas para exportar. Estando en primer nivel la provincia del Guayas con 17 exportadoras de cacao lo cual representa el 39.53% en las zonas de Guayaquil 6, Durán 5, Yaguachi 3, El Empalme 2, Naranjal 1. En segundo lugar tenemos a la provincia de los Ríos con 16 empresas, representando el 37.21% de participación en el mercado y el tercer lugar lo ocupa la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas con un total de 5 exportadoras que representa el 11.63% del mercado en este grupo de empresas a nivel nacional.

2.9.1.4 Consumidor final

El consumo sostenible de cacao complementa la producción del producto, ya que tiene como objetivo asegurar un aumento constante en el consumo de cacao y chocolate en todo el mundo, reflejando los aumentos en la producción de este. Además, el consumo sostenible de cacao también debe centrarse en promover el consumo de productos nuevos e innovadores relacionados con bebidas, cosméticos, productos farmacéuticos, etc.

2.9.2 Agentes indirectos que intervienen en la cadena productiva del cacao.

Los actores indirectos que participan en la cadena de cacao de cierta manera lograr influir ya sea de manera positiva o negativa en los principales actores.

2.9.2.1 Proveedores de insumos.

Son todos aquellos que intervienen en el mercado local, vendiendo todo lo necesario para la producción y cosecha del producto, desde la siembra de a semilla hasta los insumos para su empaque y distribución.

Son básicamente los proveedores de plantas de cacao (microempresarios y organizaciones públicas y privadas). En la actualidad, la oferta de plantas de CCN51 es lo que predomina. (Ministerio de Agricultura, 2010).

2.9.2.2 Promotores.

Usualmente se considera promotor a quien promueve una cosa haciendo las diligencias conducentes para su logro. Promover es igual que iniciar o adelantar una cosa procurando su logro. (Bel, 2007-2008)

Ecuador cuenta con varios promotores de cacao que ayudan a los agricultores con asesorías técnicas y sostenibles para sus cultivos. Entre los principales tenemos:

MAGAP, que brindan asistencia técnica para podas en las plantaciones, asesoramiento para la mejora de productividad del cacao nacional fino de aroma, entrega de plántulas certificadas de alta productividad.

ANECACAO, una asociación nacional de exportadores e industriales de Cacao del Ecuador, el cual brinda asistencia técnica, transferencia de tecnología, jardines clónales para abastecimiento de material vegetativo, talleres regionales, brindan servicios y productos como insumos agrícolas.

2.9.2.3 Certificadores.

El último actor indirecto en la cadena de cacao son las certificaciones las cuales muchas veces abren las puertas a nuevos mercados o, por otro lado, es una barrera para productores que no lo poseen y desean exportar. De acuerdo con la Iniciativa latinoamericana del cacao, cada país tiene sus principales certificaciones dependiendo del mercado de exportación al que se enfoquen, a continuación, se mencionan los principales certificados que hay en Ecuador: orgánico, comercio justo, Rainforest Alliance, UTZ y Kosher. (Samaniego Reyes, 2019)

Muchas de estas empresas certificadoras son privadas, lo cual están buscando su propio fin lucrativo. Si bien es cierto algunas brindan capacitaciones para ayudar a incrementar la productividad, pero no significa que a todas les sirva. La mayoría que adquiere algún certificado de estos solo es para lograr ingresar a un mercado internacional o para que ciertas empresas puedan confiar en su producto. (Samaniego Reyes, 2019)

2.10 Sustentos legales del cacao Ecuatoriano

El trabajo se sustenta de acuerdo con las leyes ecuatorianas de acuerdo con lo que rige el ministerio de agricultura. A continuación se describen sustentos legales respecto de las generalidades de lo que es la actividad empresarial y los organismos que regulan la producción y comercialización del cacao en el comercio exterior.

2.10.1 Constitución de la República del Ecuador

El capítulo segundo de la Constitución de la República, derechos del buen vivir, artículo 13 se expresa: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.”

2.10.2 Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones

Publicada en el Registro Oficial No. 351 del 29 de diciembre del 2010. El objeto principal del presente cuerpo legal es el de regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas orientadas a la realización del Buen Vivir.

En literal a del Art. 4 establece como uno de los principales fines “Transformar la Matriz Productiva, para que esta sea de mayor valor agregado, potenciadora de servicios, basada en el conocimiento y la innovación; así como ambientalmente sostenible y eficiente”.

2.10.3 Decreto Ejecutivo 1720. Reglamento de Precios Mínimos FOB de Exportación de Cacao

Publicada en el Registro Oficial No. 369 de 02 de julio de 2004. Con la finalidad de que la fijación de los precios mínimos referenciales FOB de exportación, estén ajustados a la realidad del mercado internacional, tanto para el cacao en grano como para los productos industrializados de cacao; se decreta, el Reglamento a la Ley No. 79 que fija los precios mínimos referenciados FOB para la exportación de cacao en grano y productos industrializados de cacao.

2.10.4 Ley de fomento y desarrollo del cacao nacional fino de aroma

Art1. **Ámbito.**- las disposiciones de la presente ley son obligatorias para todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas, que desarrollen una actividad productiva vinculada con el fomento y desarrollo del cacao fino de aroma en cualquier parte del territorio nacional.

Esta ley abarcará todo el proceso productivo: cosecha, post cosecha y comercialización de este producto en su conjunto, desde el aprovechamiento de los factores de producción, la transformación productiva, la distribución, el intercambio comercial.

2.11 Definición de términos lógicos.

✓ **Asociatividad**

Propiedad de una ley de composición, según la cual pueden asociarse varios factores de un sistema ordenado y sustituirlos por el resultado de la operación parcial efectuada con ellos, sin modificar el resultado final.

✓ **Commodity**

Un commodity es un material tangible que se puede comerciar, comprar o vender. Al encontrarse sin procesar, no posee ningún valor añadido o diferencial más allá de su proveniencia, por eso se suele usar como materia prima para fabricar productos más refinados.

✓ **Cadena productiva**

El concepto de cadena productiva involucra un número de etapas interconectadas, a través de la unión entre producción, transformación y consumo. Esta dimensión implica que se considere los distintos procesos productivos y relaciones económicas que se producen entre la oferta inicial y la demanda final. (Gottret & Lundy, Gestión de Cadenas Productivas, 2007)

El concepto de Cadena Productiva se vincula con la relación espontánea entre actores implicados en las relaciones económicas y de provisión de bienes y servicios desde la producción primaria hasta la llegada al consumidor. Nos podríamos imaginar un pequeño productor de cacao en la Amazonía ecuatoriana sin ningún tipo de capacidad de negociación y decisión en toda la cadena del cacao que empieza en su finca y termina en una refinada chocolatería belga.

✓ **Plan de mejora**

El plan de mejoras integra la decisión estratégica sobre cuáles son los cambios que deben incorporarse a los diferentes procesos de la organización, para que sean traducidos en un mejor servicio percibido.

✓ **Pequeños agricultores cacaoteros**

Corresponde al nivel inferior de la cadena de producción, es aquí donde la cadena de valor del cacao da inicio, el trabajo de los agricultores es trabajar en la cosecha y producción del cacao y termina cuando esta cosecha es vendida a intermediarios, procesadoras o exportadores.

✓ **Cacao**

El cacao es un árbol procedente de América que produce un fruto del mismo nombre que se puede utilizar como ingrediente para alimentos entre los que destaca el chocolate. Su uso se remonta a la época de los mayas, aztecas e incas, y desde entonces se ha usado tanto para fines nutricionales como médicos.

✓ **Rentabilidad**

Relación existente entre los beneficios que proporcionan una determinada operación o cosa y la inversión o el esfuerzo que se ha hecho; cuando se trata del rendimiento financiero; se suele expresar en porcentajes.

3. Metodología

“El diseño del marco metodológico constituye la medula de la investigación. Se refiere al desarrollo propiamente dicho del trabajo investigativo: la definición de la población sujeta a estudio y la selección de la muestra, diseño y aplicación de los instrumentos, la recolección de los datos, la tabulación, el análisis y la interpretación de los datos” (Húrtado León & Toro Garrido, 2007, pág. 90).

3.1 Tipo de Investigación

La investigación descriptiva consiste en buscar, especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Este tipo de investigación describe tendencias de un grupo o población. (Hernández Sampieri, 2006)

La presente investigación parte de un análisis de carácter descriptivo debido a que se ejecuta una exhaustiva indagación en cuanto a las variables que afectan de forma directa el nivel de rentabilidad que es obtenido por los pequeños productores de cacao en el Cantón Milagro, permitiendo así la descripción de las principales causales de la problemática planteada, logrando así la conclusión de las posibles alternativas que permitan a los productores de esta región obtener niveles económicos óptimos en compensación con la labor relocalizada en cuanto a la producción del cacao.

3.2 Enfoque de la Investigación

El enfoque de la investigación es mixto, debido a que se presentan tanto elementos cuantitativos, en cuanto a las cifras de producción del cacao así como zonas en las cuales se establece mayor concentración para su comercialización; de igual manera el análisis cualitativo en cuanto a la revisión de información relacionadas con la temática en estudio, y análisis de variables de casos similares, conforman herramientas de carácter indispensable para un mejor análisis de la problemática en estudio y la comprensión de la realidad que se estudia de una manera más integral.

De esta manera el análisis detallado de información presentada logra consigo contemplar el engranaje lógico de los nuevos conocimientos, y nuevas variables que han podido ser percibidas mediante el estudio de la información recolectada por los medios disponibles, logrando impartir conceptos, ideas y representaciones correctamente estructuradas, para la nutrición del conocimiento a la población de interés del presente documento investigativo.

3.3 Método de Investigación

Los métodos de investigación utilizados en el presente trabajo de investigación son: deductivo, sintético, comparativo, estadístico, analítico e hipotético, debido a que mediante la metodología expuesta abre camino a la obtención de información más exacta, permitiendo mediante un análisis de cerca los hechos que son parte del tema en estudio, logrando así demostrar que las teorías aplicadas son factibles pues las mismas son medibles con la realidad.

Adicional, el método empírico se encuentra presente durante el proceso investigativo puesto que mediante la observación se ha podido identificar el comportamiento de los pequeños productores de cacao en la zona correspondiente al estudio, así como la situación por la que atraviesan en cuanto a la venta de su producto y técnicas de comercialización empleadas mediante encuesta y entrevista.

3.4 Técnicas de Investigación

La técnica de investigación aplicada es la revisión documental tomando fuentes de información secundarias como revistas, libros y sitios web de páginas oficiales de la temática en mención, la revisión bibliográfica en el marco teórico principalmente y el análisis de los indicadores de gestión esenciales para la comprensión del tema en estudio, y como fuente primerea tenemos el desarrollo de entrevista y encuesta a los pequeños productores de cacao del cantón Milagro.

3.5 Tratamiento estadístico de la Información

El trabajo investigativo presentado, consiste en el procesamiento de datos dispersos, descompuestos y/o individualizados obtenido de la revisión documental, con la finalidad de generar resultados sintetizados, y estructurados al trabajo investigativo realizado, en base a ello se ejecuta el análisis de acuerdo con los objetivos planteados y así garantizar su cumplimiento y efectividad en la investigación realizada. La herramienta empleada para la consolidación de todos los resultados obtenidos con las diferentes técnicas de investigación del presente trabajo investigativo fue utilitarios de Microsoft, siendo el predominante Excel.

3.6 Población y muestra

3.6.1 Características de la Población

La población es un conjunto de elementos acotados en un tiempo y en un espacio determinado, con alguna característica común observable. (Di Renzo & Casanovas, 2008). Se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación. (Tamayo Tamayo, 1997)

Según lo citado anteriormente con respecto al concepto de población de diferentes autores se puede concluir que población es un conjunto de seres que tienen la peculiaridad o hecho que los relacionan en el estudio porque son de la misma clase o tienen muchas similitudes que los agrupan para una investigación correspondiente. La población del presente estudio comprende: Total de productores o agricultores del Cantón Milagro.

3.6.2 Tamaño de la Muestra

Para el cálculo de tamaño de muestra, primero se debe conocer “N” o sea el número total de casos esperados o que ha habido en años anteriores. Si la población es finita, es decir conocemos el total de la población la fórmula es la siguiente:

$$n = \frac{N \times Z_{\alpha}^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_{\alpha}^2 \times p \times q}$$

Donde:

N = tamaño de la población

Z = nivel de confianza

P = probabilidad de éxito, o proporción esperada

Q = probabilidad de fracaso

D = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción)

El cantón Milagro provincia del Guayas, cuenta con 199835 habitantes. Se tuvo en cuenta el segmento de los pequeños productores de cacao, el mismo que está conformado alrededor de 8471 productores de cacao.

La muestra se estableció conociendo la población objetivo, por esta razón se aplicó la formula finita detallada a continuación:

$$n = \frac{8471 \times 1.96^2 \times 0.05 \times 0.95}{0.03^2 \times (8471 - 1) + 1.96^2 \times 0.05 \times 0.95} = \frac{1577.300}{48.30134} = 32.65$$

Tenemos como resultado que el tamaño de la muestra es 33, este es el total de las encuestas que debemos aplicar a productores del cantón Milagro.

3.7 Escenario de la Investigación

La economía del Cantón Milagro así como su desarrollo social, tiene gran influencia en uno de sus productos con altos índices de comercialización y producción siendo así el cacao el mismo que debido a su cantidad y calidad en la producción del mismo, su relación con el precio de venta no es de la conformidad con los productores de la zona, es importante destacar que la actividad

desarrollada por este sector del país gran parte de la población milagreña específicamente en sus áreas rurales se dedican a la producción de cacao.

La investigación busca identificar las principales deficiencias y limitaciones que engloba la cadena productiva del cacao ecuatoriano, su comercialización y competitividad en todo el país. Al identificar las principales limitantes se analizarán los mecanismos de defensa para que los cacaoteros cuenten con un mayor margen de utilidad en sus cosechas.

Objetivo Especifico 1: Indagar la estructura y funcionamiento de los eslabones que participan en la cadena productiva del cacao ecuatoriano, dentro del contexto nacional e internacional.

Variable	Fuente	Procedimiento - Recolección	Estrategia análisis
<ul style="list-style-type: none"> • Actores en la cadena productiva • Nodos • Precios 	Secundaria	<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa de datos. • Revisión bibliográfica. 	Estudiar la estructura y funcionalidad de mercado en toda la cadena.
<ul style="list-style-type: none"> • Producción y consumo nacional • Exportación de cacao 	Secundaria	<ul style="list-style-type: none"> • Indicadores de gestión, estadísticas y censos. • Cifras oficiales. 	Análisis de la participación ecuatoriana en el mercado internacional.

Objetivo Especifico 2: Describir mecanismos de intervención en el mercado que induzca para los productores de cacao una mayor rentabilidad económica al producir y vender su producto.

Variable	Fuente	Procedimiento - Recolección	Estrategia análisis
<ul style="list-style-type: none"> • Productores • Zonas • Participantes por zonas • Tamaño e infraestructura 	<ul style="list-style-type: none"> • Primaria • Secundaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas a los cacaoteros y pequeños productores de cacao. • Datos oficiales 	Análisis de los niveles productivos y comerciales y mecanismos económicos productivos
<ul style="list-style-type: none"> • Intermediarios internos y externos • Centros de acopio 	<ul style="list-style-type: none"> • Primaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación documental 	Tablas y gráficos (ventas)

Objetivo Especifico 3: Fomentar las capacidades de los pequeños productores en aspectos técnicos, empresariales, económicos y financieros bajo el acompañamiento de las directrices desarrolladas.

Variable	Fuente	Procedimiento - Recolección	Estrategia análisis
<ul style="list-style-type: none"> • Ventajas competitivas • Necesidades de gestión • Control de costos 	Primaria	Entrevistas, charlas y encuestas.	Desarrollo de Capacitaciones económicas-financieras a pequeños productores. Contrastar información con entrevistas

3.8 Definición de las variables

Tabla 4.

Definición de las variables

Variables	Definición Conceptual	Definición operacional
Actores de la cadena productiva	Participantes: Desde productor de MP hasta consumidor del PT.	Indicador: Agente en contacto con producto
Nodos	Puntos de intersección (interacción o encuentro) entre uno y otro actor (aquello que los delimita).	Indicador: Aspecto cuantificable del proceso
Precios	Referente de pago (recibido o entregado) como unidad de intercambio por la O y D.	Indicador: Medio que define los términos del intercambio
Prod. y consumo nacional	Siembra - uso – consumo.	Indicador: Hectáreas – Tm – \$
Exportación de Cacao	Volúme y \$ desde Ecuador al mundo.	Indicador: Tm – \$ – destinos
Productores	Red de agricultores y servicio - productos vinculados.	Indicador: Siembra – proveedores – beneficio – transformadores
Zonas	Áreas de siembra y comercialización	Indicador: Prov – Cantones – Países
Participantes por zonas	Actores separados por área de acción	Indicador: Siembra – Beneficio – Acopio – Transf – Comercialización
Tamaño e infraestructura	Equipos, materiales y dimensiones de inversión	Indicador: Dimensión por \$ invertido (patrimonio involucrado)
Intermediarios Internos y Externos	Red periférica al actor principal	Indicador: De siembra – Beneficio – Acopio – Transformación – Comercialización

Centros de acopio	Espacio - tiempo de almacenamiento	Indicador: Al servicio de participantes
Ventajas Competitivas	Potencial de fortalezas internas y oportunidades externas	Indicador: Fortalezas – Oportunidades
Necesidades de Gestión	Fases del proceso que requieren adm.	Indicador: Debilidades – Amenazas
Control de costos	Formas de seguimiento de los indicadores clave	Indicador: Óptimos y equilibrios necesarios

4. Captura de datos

Con los antecedentes referenciales del estudio y siguiendo el esquema metodológico, aquí se busca obtener los datos que luego se procesan como información que será a su vez analizada e interpretada en capítulos posteriores.

4.1 Producción de cacao dentro del cantón Milagro

De acuerdo al Diagnostico Territorial del cantón San Francisco de Milagro contenido dentro del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Milagro en vigencia, mediante Ordenanza de Actualización del Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial 2019-2025, publicado mediante registro Oficial N.- 1588 de fecha 31 de mayo del año 2021 en la parte de Agro-Productiva (Uso de Suelo Agrícola), indica que el área de cobertura de cultivo de cacao en el Cantón Milagro es de 9.279 Has., que representa el 24.79 de los cultivos que se dan en el cantón, siendo este considerado como el segundo cultivo en importancia ubicadas principalmente al norte este, centro este y sur del territorio cantonal.

4.2 Producción de cacao a nivel mundial.

El cultivo de cacao se extendió inicialmente a las inmediaciones del habitat original del árbol de cacao: desde Brasil y México hasta América Central y el área del Caribe. En el siglo XVI, los españoles introdujeron el cacao en el archipiélago de Indonesia, así como en África Occidental, que ahora representa más de la mitad de la cosecha mundial anual. En el sudeste asiático, la producción también ha aumentado notablemente. Actualmente el cacao se cultiva en más de 70 países. (Association, 2022)

De acuerdo con datos oficiales de la página de Agrocalidad en Ecuador en el año 2021, como vemos en la Tabla 5 Ecuador se encuentra entre los principales productores de granos de cacao durante el año 2020, ocupa el quinto lugar a nivel mundial en tener una superficie cosechada de 527,347 hectáreas de cacao, lo cual represento 327,903 toneladas exportadas con una participación del 5.70% a nivel mundial.

Tabla 5.

Principales países productores de cacao - 2020

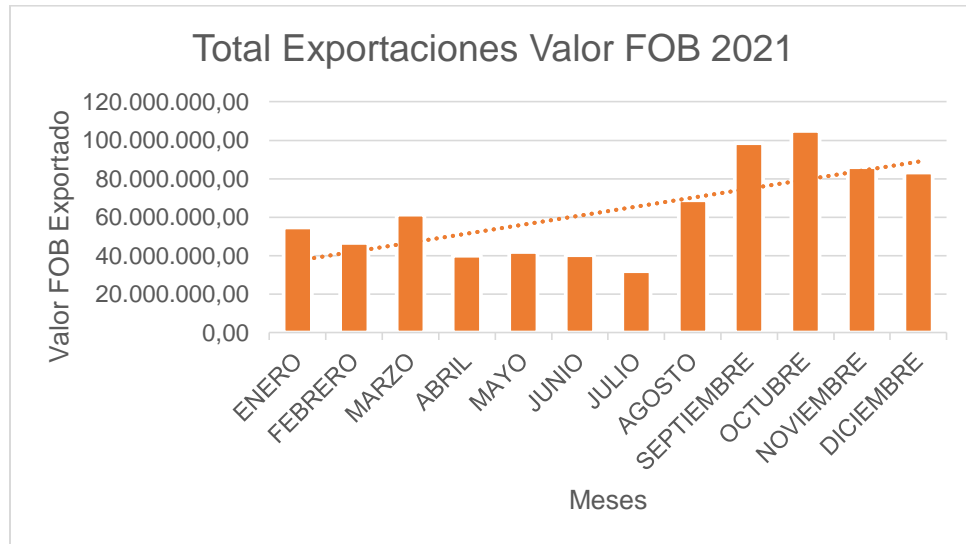
País	Superficie cosechada (ha)	Producción obtenida (t)	Porcentaje de participación
Costa de Marfil	4,774,875	2,200,000	38.21%
Ghana	1,450,449	800,000	13.90%
Indonesia	1,582,406	739,483	12.85%
Nigeria	1,261,406	340,163	5.91%
Ecuador	527,347	327,903	5.70%
Camerún	694,539	290,000	5.04%
Resto del mundo	2,024,814	1,059,404	18.40%
Total	12,315,836	5,756,953	100.00%

Nota: Adaptado de "Estadísticas agrícolas de cacao en el mundo (2020) ", por Olmo Axayacatl, 2021

En la Figura 5, los índices de incrementos y disminuciones de las ventas FOB de un mes al siguiente durante todo el año 2021. Siendo agosto el mes en que menores exportaciones se realizaron 29,535.20 TN, y octubre el mes que mayores exportaciones se realizó 42,733.93. Esto es debido a que coincide para algunos lugares de la región costera con el comienzo de la época de lluvia. El periodo entre abril a julio es el de menor exportación y coincide con los primeros tres meses del periodo de sequía en la zona de la costa ecuatoriana que dura alrededor de seis meses.

Figura 5

Total Exportaciones Valor FOB 2021, por Agrocalidad , 2021



Se piensa que estas estadísticas en los meses de abril a julio son el resultado generado por las restricciones del estado de excepción declarado no solamente en Ecuador sino a nivel mundial, por la pandemia del COVID-19.

4.3 Costos asociados a la producción del cultivo.

“Los costos de producción fluctúan de lugar en lugar, pues dependen del precio de muchos insumos y, en general del salario de los obreros de campo” (Henríquez A., 1985, pág. 217)

Este sistema de producción se caracteriza mayormente por ser una actividad agrícola bajo condiciones de uso intensivo de mano de obra familiar y muy poca tecnología. Son todos los integrantes de una misma familia quienes trabajan y cosechan la fruta para luego venderla a acopiadoras a un costo relativamente bajo.

Las heladas, las epidemias y las plagas de insectos a veces destruyeron plantaciones enteras en muy poco tiempo. Adicionalmente el agricultor tiene que comprar insumos agrícolas y

herramientas que representan un gasto, lo que genera desestimulo en la siembra y mantenimiento del cacao.

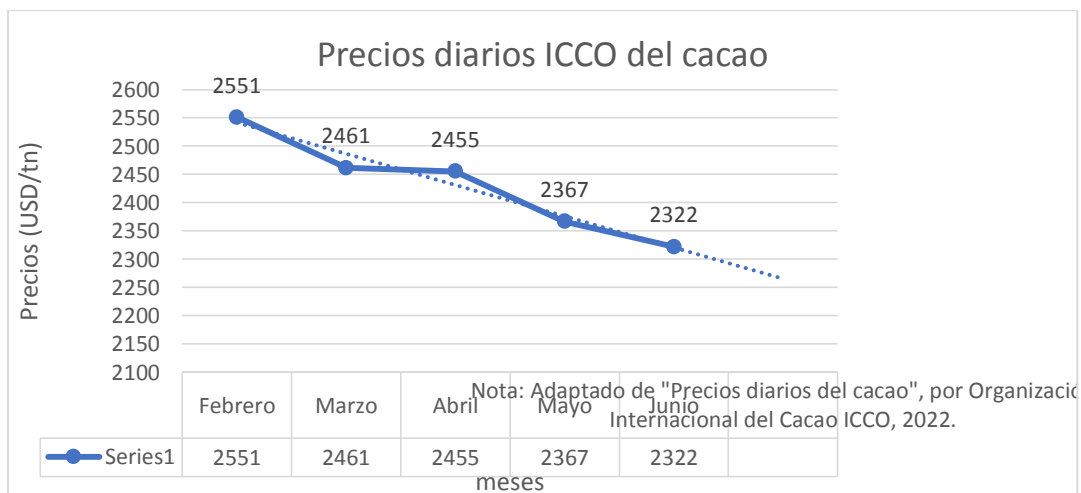
Esta es la razón por la que las plantaciones modernas dedican tanta atención a la protección de cultivos. Una plantación moderna eficiente es capaz de producir alrededor de 1.500 kilos por hectárea. Esto es más de cuatro veces el rendimiento promedio de hace trescientos años. (Association, 2022)

4.4 Precios del cacao.

El precio del cacao es inestable, como se muestra en la Figura 6, depende de varios factores entre ellos la demanda y a cuan larga sea la cadena para su comercialización. Ecuador es un país que en el promedio de sus exportaciones de cacao recibe un precio muy bajo en el mercado internacional, a pesar de tener uno de los cacaos más finos del mundo. En consecuencia, como el precio interno es un derivado de aquel, la formación del precio en el mercado doméstico se rige por el precio exterior y la sucesión de costos y márgenes de ganancia que toma cada agente que participa de la cadena, desde el precio internacional de exportación hacia atrás. Y como el precio internacional es bajo, el precio interno también es bajo.

Figura 6

"Precios diarios del cacao", por Organización Internacional del Cacao ICCO, 2022.



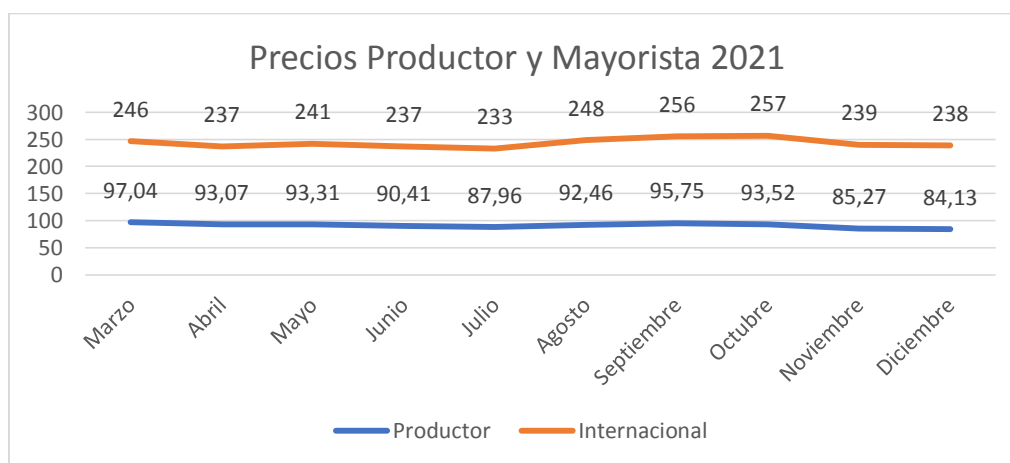
Como se mostró en la figura VI, la relación de incremento/disminución porcentual del precio promedio diario que ha tenido el cacao en lo que va del año 2022, aunque aparentemente el precio se ha mantenido estable, tenemos que en todos los meses a partir de marzo su porcentaje ha ido disminuyendo en relación de un mes con otro.

Según estadísticas de la Organización Mundial del cacao (ICCO por sus siglas en Inglés), el precio diario para los granos de cacao es el promedio de las cotizaciones de los tres meses de negociación de futuros activos más cercanos en ICE Futures Europe (Londres) e ICE Futures US (Nueva York) en el momento de cierre en Londres. Los precios de Londres se convierten a dólares de los Estados Unidos por tonelada utilizando el tipo de cambio vigente a seis meses a plazo en Londres al cierre.

En la figura VII, según datos oficiales de MAP y SIPA (Sistema de Información Pública Agropecuaria) los precios de cacao en grano al productor en lo que fue de marzo a diciembre del 2021 tuvo un promedio de 91.29 USD, mientras que los precios promedios otorgado a los exportadores fue de 243 USD por quintal. Claramente vemos hacia donde se inclina la balanza de rentabilidad en las ventas realizadas de cacao.

Figura 7

Nota: Adaptado de "Precios Productor y Mayorista", por MAG - SIPA, 2022.

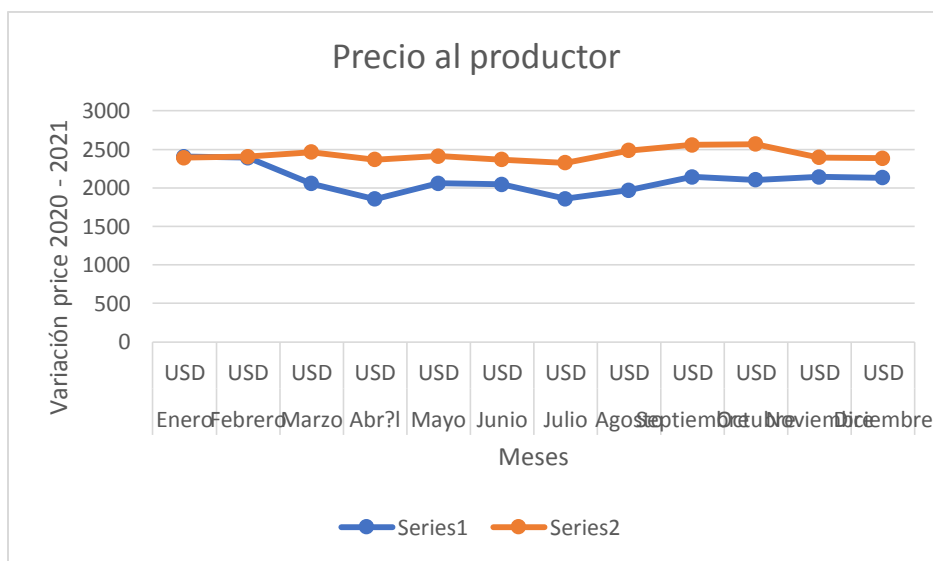


Este escenario se puede deber a una mala comercialización por parte de los productores quienes en su gran mayoría venden su producto a intermediarios que colocan los precios a su conveniencia, los productores reciben un bajo precio representándoles poca ganancia, a pesar de todos los costos que incurren en la producción de su producto.

La Figura 8, representa lo que fueron los precios del cacao respecto de los años 2020 azul y 2021 naranja, notamos que el precio básicamente se ha mantenido, esto es un escenario positivo para los exportadores, productores y comercializadores del cacao ya que aun con los escenarios negativos que trajo la pandemia Covib-19 a nivel mundial, las exportaciones de este producto agrícola no se vieron significativamente afectado.

Figura 8

Precios al Productor" "Precios diarios del cacao", por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura FAO, Organización Internacional del cacao, 2022.



4.4.1 Precio interno

La demanda de cacao en grano proviene esencialmente de la industria, la cual lo emplea para producir chocolate de mesa, bebidas achocolatadas, confites, entre otros. Cuando se producen excedentes exportables o los precios internacionales son atractivos, se exporta a otros países. Por

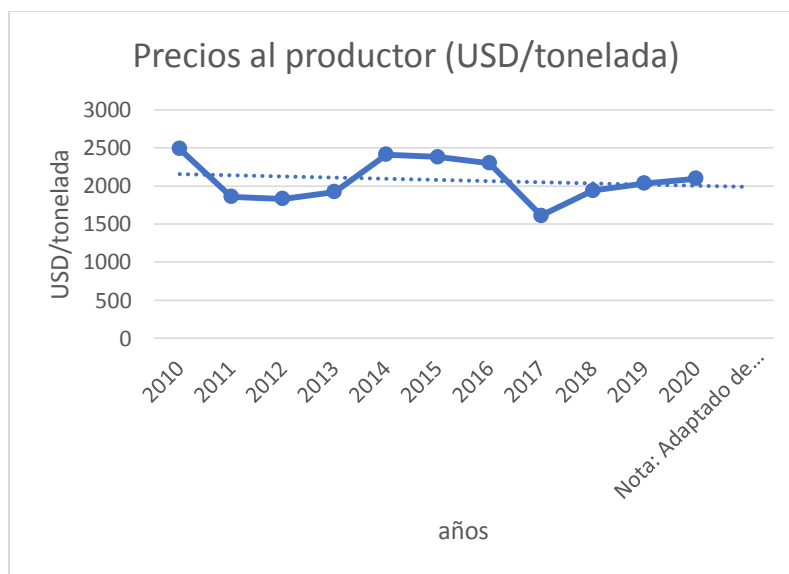
lo tanto, los precios del cacao se negocian con la industria y con los exportadores, los cuales tienen en cuenta los precios internacionales y el abastecimiento del mercado local.

La comercialización de cacao se está realizando a través de cooperativas y asociaciones de productores. Los precios pagados por los comisionistas responden a los determinados por las grandes industrias procesadoras del grano, las cuales han determinado vincular el precio interno con el precio del mercado internacional, es así como el precio interno corresponde aproximadamente al 88% - 90% del precio en la bolsa de Nueva York.

En la figura 9, tenemos una recopilación de datos de lo que fue el precio del cacao hace 10 años, desde el 2009 al 2020 en donde a pesar de los picos de subidas y bajadas del precio de un año con otro, notamos que la línea de tendencia es estable, esto significa que el precio en el mercado internacional se ha mantenido positivo para los exportadores del producto. La subida más alta del precio se registró en el año 2010 2490 (USD/tonelada) y el más bajo en el año 2017 con 1609 (USD/tonelada).

Figura 9

Precios al Productor", por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura FAO, 2022.



Es así como la incidencia en el precio de venta del pequeño productor es en base a los costos incurridos durante el proceso de producción del cacao sin embargo no en todos los casos el productor es precisamente quien decide el precio de venta de su producto pues debido a las regulaciones no siempre el precio va acorde a lo invertido por el productor, por ello causa gran incidencia en que variedad es la que se va a cultivar.

4.4.2 Precio internacional.

El precio internacional del grano se determina de acuerdo con los precios de la Bolsa de Londres y de la Bolsa de Nueva York. Usualmente el cacao se negocia a través de contratos forward por medio de los cuales se acuerdan precios, cantidades y calidades del grano que deben ser entregados en el momento de expirar el contrato.

Los precios internacionales del cacao son altamente volátiles y fluctúan por varios factores; las cuales responden a factores de oferta y demanda tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, cambios en el nivel de producción promedio de los grandes productores, existencia de plagas, cambios climáticos, variaciones en los inventarios de las empresas consumidoras de cacao, etc.

4.4.3 Comercialización y Mercados.

El cacao es un alimento altamente nutritivo y un producto *comodity*, posesionado en 3er lugar después del azúcar y el café en el mercado mundial. Es demandado principalmente por empresas americanas y europeas que transforman este producto en refrescos, dulces, caramelos, bebidas alcohólicas, perfumes, productos cosméticos, entre otros.

“El comercio exterior ha sido una actividad fundamental para la economía ecuatoriana. El éxito o fracaso de nuestras exportaciones ha marcado nuestra prosperidad, nuestra estabilidad política, en definitiva, nuestra historia. En los años 1920 del siglo pasado, el cacao determino una época de prosperidad, y su declive otra de incertidumbre” (Ponce Leiva, 2005, pág. 11).

Cuando se habla del comercio de cacao, se debe hacer una distinción entre los mercados reales o físicos y los mercados de futuros o terminales. Casi todo el cacao procedente de los países de origen se vende a través del mercado físico. El mercado físico implica el tipo de negocio en el que la mayoría de la gente normalmente piensa cuando habla de comercio de productos básicos. La estructura y la duración de los canales de comercialización del cacao difieren de una región a otra dentro del mismo país productor, así como entre países productores.

En un extremo del espectro, el canal de comercialización entre los productores y exportadores de cacao abarca al menos dos intermediarios: pequeños comerciantes y mayoristas. Los pequeños comerciantes compran granos de cacao directamente a los agricultores, visitándolos uno por uno. En una segunda etapa, los pequeños compradores venden los granos a mayoristas, quienes a su vez los revenden a los exportadores. ((ICCO), 2022)

Esencialmente el mercado del cacao es la parte principal y que más preocupa a productores individuales y a organizaciones de pequeños productores del producto, más que nada, por el precio, el volumen en que actualmente está demandando el mercado, y las exigencias de parámetros y normas de calidad atribuidas al producto.

El consumo de cacao ha tenido una tendencia creciente, que ha sido en distinta medida en todas las regiones del mundo. Entre 2014 y 2015, los mercados maduros (Estados Unidos, Canadá y los países europeos) presentaron crecimientos moderados (7%) a diferencia de los mercados emergentes (Asia, Oceanía, África y ALC) en donde ha crecido un 28%. (Sánchez , Zambrano, & Iglesias)

El negocio de chocolate ha tenido excelentes resultados financieros, observado en los buenos rendimientos y cotizaciones en las principales bolsas del mundo desde inicios del actual siglo. En el mundo se ha alcanzado ventas sobre los 100 billones de dólares americanos al año, esta cifra ha venido en aumento debido a 1.9% desde el 2000 hasta el 2013. (Sánchez , Zambrano, & Iglesias)

Los tipos de mercado para el cacao se definen según la demanda existente. Existe el mercado nacional o comercialización interna, y el mercado internacional o comercialización externa.

4.4.3.1 Mercado nacional o comercialización interna

Se da cuando los intermediarios recorren las fincas para comprar directamente el producto en el estado que se encuentre, generalmente secado al sol; después, el intermediario completa el proceso de secado mezclando varios tipos de cacao, ocasionando de esta forma pérdida de calidad. Otra forma de comercializar el cacao es efectuando la venta en acopiadoras rurales de la zona, que reúnen lotes más amplios y a su vez lo vende a los mayoristas para que eventualmente sea entregado a los exportadores.

Un tercer circuito es cuando el agricultor va a los centros poblados más cercanos a vender su producto a intermediarios, quienes acopian el cacao en lotes más grandes para entregarlo al exportador. Una cuarta forma, es cuando el agricultor, generalmente el que tiene una propiedad más grande, vende su producto directamente al exportador.

4.4.3.2 Mercado Internacional o comercialización externa.

Mercado internacional es en donde se exporta el producto para la elaboración de finos chocolates y confitería de más alta calidad, es aquí donde participan las grandes exportadoras de cacao, que están reguladas mediante diversos organismos, estándares de calidad y la intervención del gobierno con aranceles e impuestos para la exportación del producto.

En el auge de la temporada de cacao 2016/17, la industria europea del cacao molido más de un millón de toneladas de cacao en grano, cerca de un tercio de la producción mundial de cacao, con 550.000 toneladas solo en los Países Bajos, lo que lo convierte en el segundo procesador más importante de cacao. Otros actores europeos importantes en el comercio y procesamiento del cacao son Alemania, el Reino Unido y Francia. (Association, 2022)

Esto puede parecer ilógico, pero por medio de los contratos del mercado de futuros los comerciantes se protegen contra los riesgos. De esta forma, se protegen a sí mismos, a sus proveedores y a sus compradores contra las fluctuaciones de precios, al mismo tiempo que ganan dinero en la negociación. Los comerciantes brindan a sus clientes servicios adicionales, por ejemplo financiando transacciones por adelantado en nombre de sus proveedores o compradores. (Association, 2022)

“El control de calidad del cacao constituye uno de los pasos más importantes para la exportación de este producto. Los frutos aptos para la comercialización son determinados a partir de análisis basados en las **normas de calidad INEN 175, 176 y 177 NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176 Cacao en grano**. Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación” (ECUADOR, s.f.).

El país exporta en granos en todas las variedades existentes de cacao; los semielaborados como licor, manteca, torta, polvo y los elaborados como barras, tabletas, bombones, coberturas, polvo, relleno, baños y un sinnúmero de manufacturas más obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

Una vez que los granos de cacao llegan al puerto de exportación, se almacenan en almacenes, mientras se clasifican y luego se cargan en buques de carga. Los almacenes deben tener pisos de cemento y no inflamables sin grietas y hendiduras donde los insectos puedan esconderse. Idealmente, el nivel del piso del almacén debería ser más alto que el terreno circundante para evitar inundaciones y permitir que el agua fluya.

En algunos países productores, los granos de cacao se procesan en las plantas de acondicionamiento, la mayoría de ellas ubicadas en almacenes portuarios debido al alto nivel de humedad de los granos y una alta variación en su calidad. El acondicionamiento, ya sea manual o mecánico, también se usa para mezclar granos de mala calidad con granos de buena calidad. ((ICCO), 2022)

Luego viene la clasificación del cacao que difiere entre los países productores y consumidores. Sin embargo, a lo largo de los años, el mercado físico ha desarrollado prácticas estándar establecidas por las principales asociaciones comerciales internacionales de cacao: la **Federación de Cocoa Commerce Ltd. (FCD)** y la **Cocoa Mercants' Association of America, Inc. (CMAA)**. Por ejemplo, FCC distingue tres granos; Buena Fermentación (GF), Regular Fermentación (FF) y Regular Calidad Media (FAQ). ((ICCO), 2022)

Una vez que los granos de cacao han sido clasificados y cargados en buques de carga, se envían en sacos de yute nuevos o al granel. En los últimos años, el envío de granos de cacao a granel ha ganado popularidad porque puede ser hasta un tercio más barato que el envío convencional en sacos de yute. Los granos de cacao sueltos se cargan en contenedores de envío o directamente en la bodega del barco, el llamado método “mega-bulk”. Este último modo suele ser adoptado por procesadores de cacao más grandes. ((ICCO), 2022)

Los puertos de cacao deben estar situados favorablemente frente a la industria de procesamiento de cacao. Ámsterdam es un lugar así. Esta es una de las razones por las que la región de Ámsterdam es el centro comercial de cacao más grande del mundo.

4.4.4 Contratos de futuros de cacao

El precio mundial del cacao está determinado por el mercado de futuros. Sin tener que realizar reuniones personales, los compradores y vendedores pueden celebrar contratos sobre entregas futuras de granos de cacao en el llamado mercado de futuros. En el momento de la negociación, los granos de cacao en cuestión generalmente ni siquiera han comenzado a crecer, por lo que este cacao que aún no existe brinda una oportunidad para un comercio mundial animado y emocionante. Los contratos se registran en la Cámara de Compensación. (Association, 2022)

En general, los contratos de futuros de cacao no se utilizan para asegurar el suministro de cacao en grano, sino para compensar el riesgo de movimientos adversos de los precios. Un contrato de futuros de cacao es un compromiso de hacer o recibir una cantidad y calidad específicas de granos de cacao en un lugar y tiempo predeterminados en el futuro. Todos los términos del contrato están estandarizados y establecidos de antemano. Como resultado, los contratos de futuros de cacao son intercambiables, excepto por el tiempo de entrega. ((ICCO), 2022)

Actualmente hay tres lugares donde se pueden intercambiar contratos de futuros de cacao: ICE Futures US (Nueva York), ICE Futures Europe (Londres) y CME Europe (Londres). ((ICCO), 2022)

Antes de marzo de 2015, los contratos de futuros de cacao se cotizaban únicamente en libras esterlinas y en dólares estadounidenses. Sin embargo, dado que casi la mitad del cacao comercializado proviene de Costa de Marfil, Camerún y Togo (cuyas monedas están vinculadas al euro) y un tercio de la producción mundial de cacao se procesa dentro de la zona de euro, se introdujeron nuevos contratos denominados en euros en marzo de 2015, reduciendo así la necesidad de cobertura frente a los riesgos cambiarios en el comercio de cacao. Los contratos de futuros de cacao ahora están disponibles en las tres monedas. ((ICCO), 2022)

Estos intercambios organizados brindan las instalaciones y las plataformas comerciales que reúnen a compradores y vendedores. Además, establecen y hacen cumplir reglas para garantizar que el comercio se realice en un entorno abierto y competitivo. Por esta razón, todas las posturas y ofertas deben realizarse a través de la “Cámara de Compensación” de la Bolsa. Como resultado, la Cámara de Compensación de la Bolsa actúa como comprador para todos los vendedores y como vendedor para todos los compradores. ((ICCO), 2022)

Los participantes del mercado de futuros se dividen en dos categorías generales: comerciantes comerciales (es decir, coberturistas) y comerciantes no comerciales (es decir, especuladores). Los operadores comerciales son participantes del mercado que intentan evitar o reducir una posible pérdida en el mercado de efectivo realizando transacciones de compensación en el mercado de futuros.

Por otro lado, los comerciantes no comerciales no producen ni utilizan un producto básico, sino que arriesgan su propio capital negociando futuros sobre ese producto básico con la esperanza de obtener una ganancia con los cambios de precios. ((ICCO), 2022)

4.4.5 La Cámara de Compensación de la Bolsa

Para realizar una transacción con la Cámara de Compensación de la Bolsa, un corredor debe depositar una cantidad específica de dinero para garantizar su compromiso con los términos del contrato. Este dinero se llama “margen inicial”, y es una pequeña proporción (es decir, 2%-10%) del valor total del contrato. Una vez que se abre un contrato, la posición se “marca al mercado”

diariamente. Si la posición de futuros pierde valor (es decir, si el mercado se mueve en su contra, por ejemplo, el comerciante está largo y el mercado baja), la cantidad de dinero en la cuenta de margen disminuirá en consecuencia.

Por ejemplo, si el precio del cacao baja un dólar por tonelada o \$ 10 por contrato (es decir, un contrato de futuros de cacao requiere la entrega de un lote de 10 toneladas de granos de cacao), esta cantidad se resta de las cuentas de todos los compradores y añadido a las cuentas de todos los vendedores. Si la cantidad de dinero en la cuenta de margen cae por debajo del margen de mantenimiento especificado (que se establece en un nivel inferior o igual al margen inicial), el operador de futuros deberá publicar un margen de variación adicional para que la cuenta suba al margen inicial nivel de margen. Por otro lado, si la posición de futuros es rentable, las ganancias se agregarán a la cuenta de margen. ((ICCO), 2022)

En la mayoría de los países europeos y Estados Unidos el chocolate está legalmente protegido como producto. El porcentaje mínimo de ingredientes sólidos de cacao está determinado por la ley. La Directiva Europea 2000/36/CE solo permite la adición de hasta un 5% de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en el peso del producto final. En caso de que este porcentaje sea superior al 5%, el producto no podrá denominarse chocolate. (Association, 2022)

4.5 Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas

Es muy importante analizar cada uno de estos factores para planificar correctamente las actividades que van a intervenir en el plan de mejora.

Fortalezas

- Ecuador es uno de los principales productores a nivel mundial de cacao, ocupa el quinto lugar entre los principales productores de cacao a nivel mundial.
- Proyecto de reactivación de la producción MAGAP, con equipo motivado, con avances concretos.
- Iniciativas privadas de productoras de chocolate como Pacari, Kallari, Chocolateca, etc.
- Empresas extranjeras interesadas en instalar sus plantas en Ecuador.

Oportunidades

- Imagen histórica de la calidad del cacao “Arriba” del Ecuador dentro de mercados internacionales.
- Crecimiento sostenido de la demanda mundial de cacao fino y chocolate de alta calidad.
- Existen muy pocas industrias en el mercado ecuatoriano que oferten cacao semielaborados.
- Carácter ambientalmente amigable de la cadena del cacao a nivel internacional. Uso de certificaciones.

Debilidades

- Degradación acelerada de la calidad del Cacao Fino de Aroma del Ecuador. Mezclas entre variedades, con marco regulatorio débil y obsoleto.
- Industria de semielaborados, poco competitiva y con infraestructura antigua.
- Inexistencia de información sobre sociedades cacaoteras y/o fincas productoras de cacao dentro del Cantón Milagro.

Amenazas

- Competencia de países productores de cacao commodity con costos más baratos que el Ecuador (Caso Cacao Ghana).
- Industria extranjera de semielaborados y chocolate corriente muy concentrada y competitiva.

4.6 Análisis de PESTEL

El Análisis de PESTEL, es una técnica de análisis de negocio que permite determinar el contexto en el que se mueve, a su vez posibilita el diseño de estrategias para poder defenderse, aprovecharse o adaptarse a todo aquello que afecta al sector o mercado. (Smarandache & Leyva Vasquez, 2018)

Tabla 6.

Análisis de PESTEL

Factores políticos	Factores económicos	Factores socioculturales	Factores tecnológicos	Factores Ecológicos	Factores Legislativos
↓	↓	↓	↓	↓	↓
<p>Se considera que la situación política actual del gobierno en Ecuador es inestable, ya que los últimos 3 años se han incrementado la delincuencia y sicaritos en el país</p>	<p>La situación Económica de Ecuador está reflejada en su Producto Interno Bruto (PIB), los últimos dos años se observa una reducción significativa de nivel anual de crecimiento, debido a la crisis económica ocasionada por la pandemia OVID-19 a nivel mundial.</p>	<p>Si bien no existe una convulsión social por grupos que persiguen objetivos políticos o sociales, no obstante, existen elementos que merman la estabilidad en la sociedad como la delincuencia, la pobreza extrema y últimamente el alto índice de muertes violentas en Ecuador.</p>	<p>El impacto de nuevas tecnologías es un elemento favorable para el desarrollo del sector estudiado. En Ecuador tiene fondos públicos para investigación y desarrollo es del 54.93%.</p>	<p>En concordancia con la Constitución, se han diseñado o actualizado normas como la Ley de Gestión Ambiental e, incluso, los cambios realizados al Código Orgánico Integral Penal que imponen castigos severos ante infracciones ambientales</p>	<p>En lo referente a leyes y regulaciones relativas al comercio, Ecuador tiene un amplio sistema que busca fomentar, en un escenario de justicia y sujeción a la ley, las actividades mercantiles; es así como la propia Constitución establece el reconocimiento a la propiedad privada y el ejercicio de actividades productivas y comerciales</p>

4.7 Análisis e interpretación de los resultados

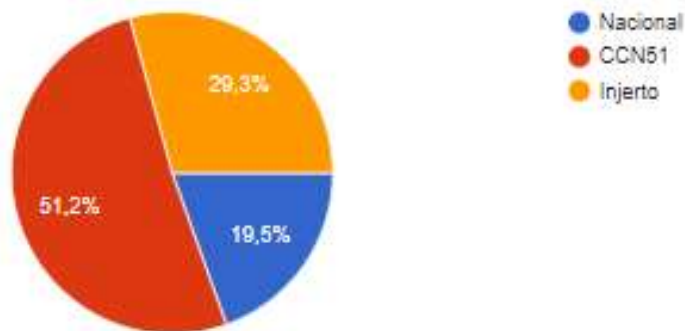
La fuente de la información primaria consto de una encuesta que se aplicó a 41 pequeños productores y agricultores de los diversos sectores del cantón Milagro, mediante la cual demostraremos los conocimientos y experiencias que tienen los productores sobre su cultivo de cacao. Procedemos a ordenar y procesar la información recopilada mediante una tabulación estadística para personificarlas en gráficos, cada uno de los gráficos consta de análisis para una mejor explicación a la interrogante planteada. Mediante las encuestas realizadas demostraremos los conocimientos y experiencias que los productores sobre su cultivo de cacao.

También se realizó una entrevista que fue dirigida a un pequeño agricultor que consta de una hectárea de cacao sembrado y en producción, el cual nos indica los costos promedios anuales que conlleva mantener un cultivo de cacao como se muestra en la tabla V.

Pregunta 1.

¿Qué tipo de cultivo de cacao tiene usted sembrado?

41 respuestas



Análisis de datos:

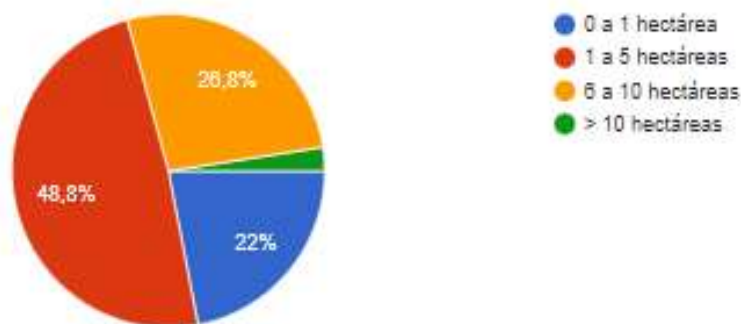
El 51,20% del muestreo realizado indico que el tipo de cultivo con el que cuentan es de calidad CCN51, el 29,3% de los agricultores tiene sembrado cacao Injerto y el 19,50% de ellos tiene sembrado cacao de calidad Nacional, esto demuestra la preferencia que tienen los agricultores

por el cacao de calidad CCN-51, según a lo que hemos estudiado a lo largo del proyecto podemos decir que esta preferencia es debido a que el cacao CCN51 tiene una mayor capacidad productiva, y es mucho más resistente a enfermedades, lo que lo hace conveniente la siembra de esta calidad de cacao a los agricultores que más que calidad buscan productividad. Otro de los factores que contribuye a la preferencia de esta calidad de cacao por el agricultor, es la no diferenciación de precios en cuestión de calidad.

Pregunta 2.

¿Cuántas hectáreas de cacao tiene usted sembrada?

41 respuestas



Análisis de datos:

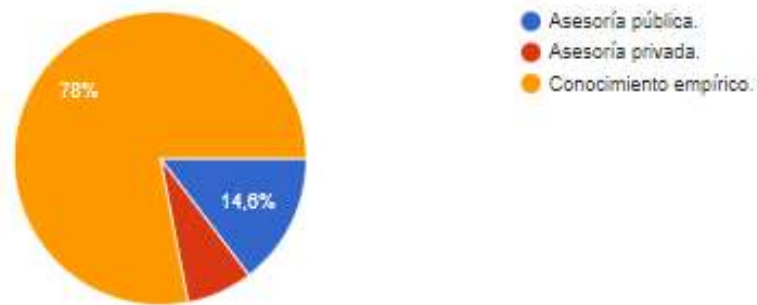
En segunda instancia se evaluó la cantidad de cacao cultivable de los agricultores, el 48.8% de los encuestados respondieron que su sembrío consta de 1 a 5 hectáreas de cacao en producción, el 26.8% indicaron que su cultivo consta de 6 a 10 hectáreas, el 22% respondieron que poseen entre 0 a 1 hectárea de cacao y tan solo el 2.4% de 41 agricultores encuestados indicaron que poseen más de 10 hectáreas de cacao en producción.

Esta pregunta es importante ya que de esta forma podemos analizar los costos, margen de ingresos y utilidad que perciben los agricultores, también nos da una base más detallada del número de agricultores que queremos lograr realizar una asociatividad con el fin de agrupar sus cosechas y saltarse por lo menos dos intermediarios en la compra de su producto.

Pregunta 3.

Al momento de realizar la siembra de su cultivo, cosecha y pos cosecha, ¿Usted qué tipo de conocimiento adquirió?

41 respuestas



Análisis de datos:

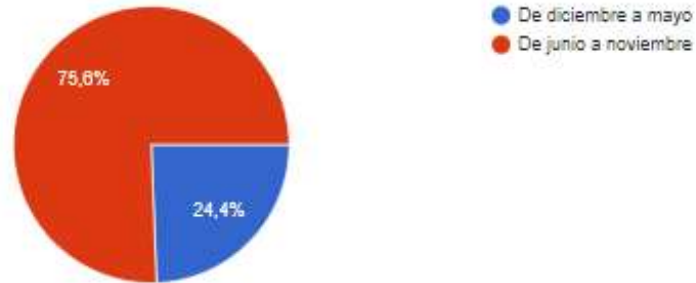
En la siguiente interrogante obtuvimos información sobre los conocimientos que poseen los agricultores al momento de realizar los mantenimientos y cosechas de su cultivo de cacao. Un alto porcentaje de los encuestados, el 78% respondieron que al momento de invertir en su cultivo lo realizaron a través de conocimiento empírico, el 14.6% cuenta con asesoramiento público, y el 7.4% cuenta con asesoramiento privado.

Esto es seguro que se deba a que es tradición familiar continuar con los mismos métodos en las labores de cosecha de cultivos de cacao en esta parte de la región, esto nos indica que es necesario lograr un plan de mejora en el alcance de la información para que los agricultores puedan acceder a información fundamental para mejorar el rendimiento de su cultivo.

Pregunta 4.

¿En qué meses del año produce mayor cantidad de producción su cultivo cacao?

41 respuestas



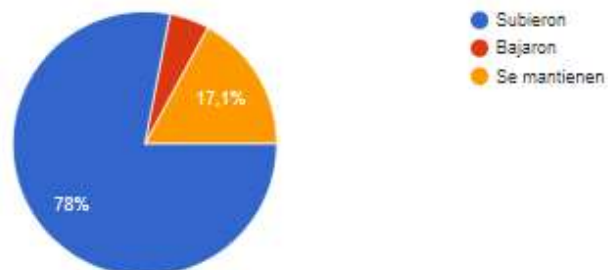
Análisis de datos:

En la interrogante 4, tenemos que el 75.6% de los encuestados concuerdan que los meses de mayor productividad de su cultivo es de junio a noviembre, y el 24.4% indican que obtienen mayor producción en los meses de diciembre a mayo, esta información nos ayuda a conocer el promedio de cosechas que tiene el agricultor durante el año, en que meses los agricultores tienen mayor cantidad cosechada y por igual se deduce que es en este periodo de tiempo donde va a existir una mayor cantidad de producto exportado.

Pregunta 5.

Comparando los precios de sus insumos agrícolas antes de la pandemia COVID-19 con los actuales, considera usted que estos:

41 respuestas



Análisis de datos:

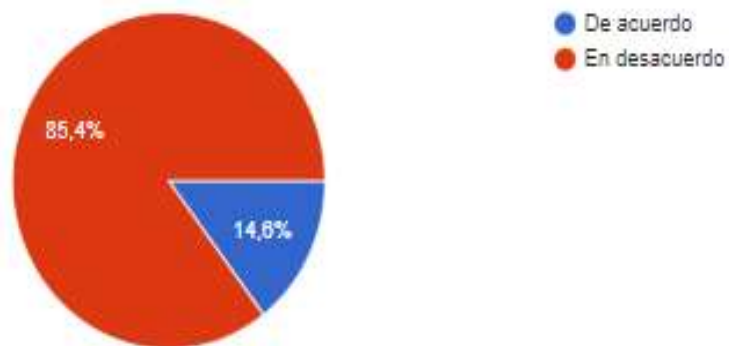
Una parte importante de este análisis es conocer el nivel de gastos que tiene el agricultor durante toda su cosecha durante un periodo de tiempo, por ello se evaluó el índice de costos que tienen los agricultores al comprar sus insumos agrícolas.

El 78% de los agricultores respondieron que los precios de los insumos agrícolas después de presentada la crisis sanitaria COVID-19 subieron, el 17.1% indica que los precios se mantienen, y un pequeño porcentaje del 4.9% indican que estos costos bajaron. Sin duda alguna el costo por compra de insumos agrícolas como abonos, fertilizantes y materiales para mantenimiento es un rubro que sale del alcancen de los pequeños productores, es por este motivo que la gran mayoría de los agricultores prefieren no invertir en riego y fertilizantes en sus cultivos, lo que conlleva a un bajo rendimiento en sus cosechas.

Pregunta 6.

¿Está usted de acuerdo con los precios actuales del cacao?

41 respuestas



Análisis de datos:

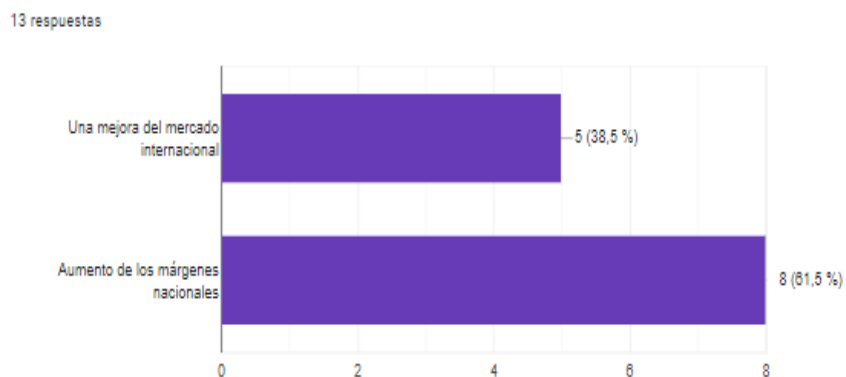
Un tema importante por analizar a lo largo de este informe es el de los precios actuales del cacao. En la interrogante 6 obtuvimos información sobre las opiniones de los agricultores respecto de los precios que reciben por sus cosechas de cacao, el 85,4% de los encuestados, un alto

porcentaje indicaron que no están de acuerdo con los precios que reciben por la venta de sus cosechas, mientras que el 14.6% indicaron que si se sienten conforme con los precios que han recibido por la venta de sus cultivos.

Trabajaremos con el 85.4% que no se encuentra de acuerdo ya que como se ha estudiado a lo largo de este informe, no es un precio justo el que reciben los agricultores, ya que son ellos quienes realizan sacrificios y trabajo duros como jornales en sus pequeñas fincas y cultivos.

Pregunta 7.

Si respondió de acuerdo en la pregunta #6, ¿A cuáles de los siguientes factores piensa usted que se debe?

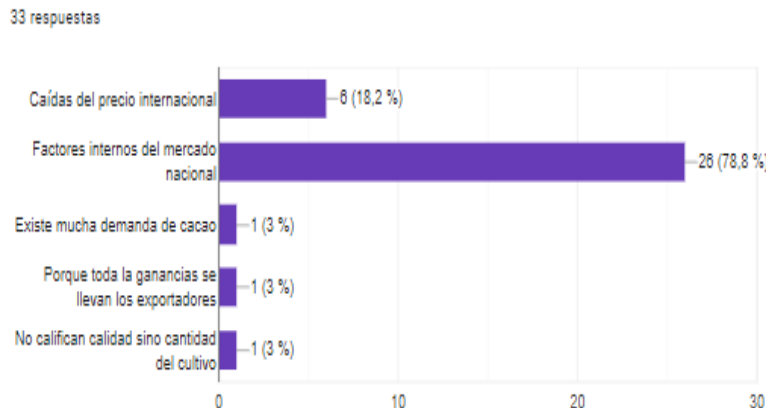


Análisis de datos:

En la interrogante anterior, pregunta 6, donde el 14.6% indico que se encontraban de acuerdo con los precios recibidos por las venas de sus cosechas, surgió la interrogante a que se indique los factores que influyeron en su respuesta, el 61.5% de este pequeño porcentaje que está de acuerdo indica que esto se debe al aumento de los márgenes nacionales, y el 38.5% indica que puede ser debido a una mejora del mercado internacional.

Pregunta 8.

Si respondió en desacuerdo en la pregunta #6, ¿A cuáles de los siguientes factores piensa usted que se debe?

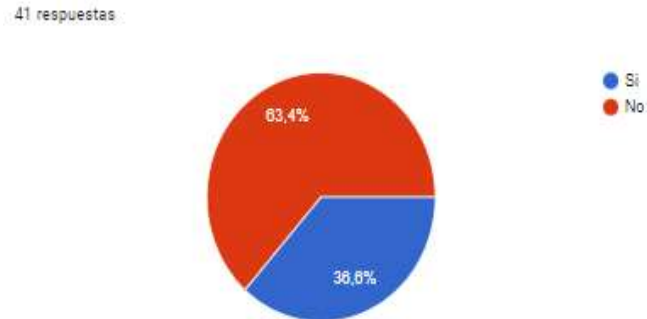


Análisis de datos:

Así mismo, de acuerdo a la respuesta obtenida en la pregunta 6, donde el 85.4% de los encuestados indicaron que no están de acuerdo con el precio recibido por la venta de sus cosechas, indican que esto puede deberse a los siguientes factores, en orden de mayor porcentaje tenemos que el 78.8% de los que no están de acuerdo manifiestan que esto puede deberse a factores internos del mercado nacional, el 18.2% indican que puede deberse a caídas del precio internacional y por último los factores de que existe mucha demanda, la ganancia se la llevan los exportadores, no califican calidad sino cantidad obtuvo el 3% en cada factor.

Pregunta 9.

¿Considera usted que al momento de realizar la venta de su cacao le genera rentabilidad?

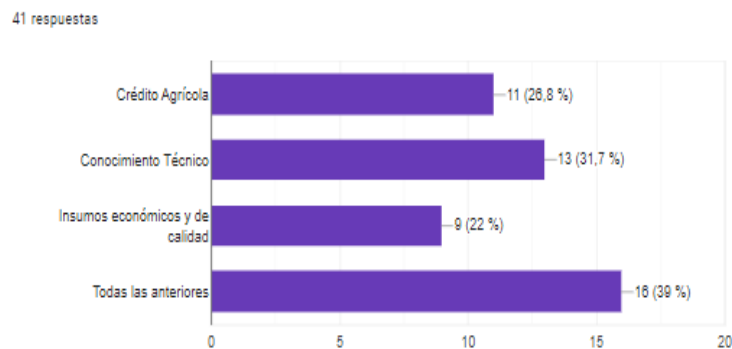


Análisis de datos:

En la pregunta 9 tenemos que más de la mitad de los agricultores manifiestan que su producción, cosecha y venta de cacao si les está generando rentabilidad, siendo esto el 63.4% y 36.6% quienes no están percibiendo rentabilidad, un poco desconcertante dado el hecho que en las pregunta anteriores el 85.4% de los agricultores manifestaron no estar de acuerdo con los precios recibidos en el mercado por la venta de sus cosechas, a breve rasgo apreciamos que el agricultor siendo el eslabón más débil de la cadena productiva no es capaz de percibir el margen de ganancia que recibiría de su producción al obtener un precio justo por su cosecha.

Pregunta 10.

¿Que considera usted que le hace falta a su cultivo de cacao para mejorar la rentabilidad en su producción?



Análisis de datos:

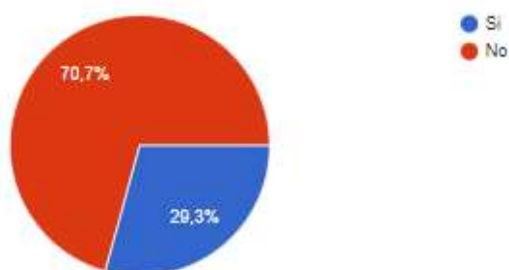
De acuerdo con las respuestas obtenidas de la pregunta 10, el mayor porcentaje de los encuestados (31.7%) señalan que para lograr una mayor rentabilidad en sus cosechas de cacao necesitan de conocimiento técnico, el 26.8% manifiesta que lo que necesita es un crédito agrícola para invertir en sus cultivos, y el 22% indica que les hace falta insumos económicos y de calidad.

El conocimiento técnico es importante en los agricultores debido a que gracias a esto se obtiene una mejor calidad de la cosecha, se mejora la productividad del cultivo.

Pregunta 11.

¿Reconoce usted lo que significa ser actor dentro de una Cadena Productiva?

41 respuestas



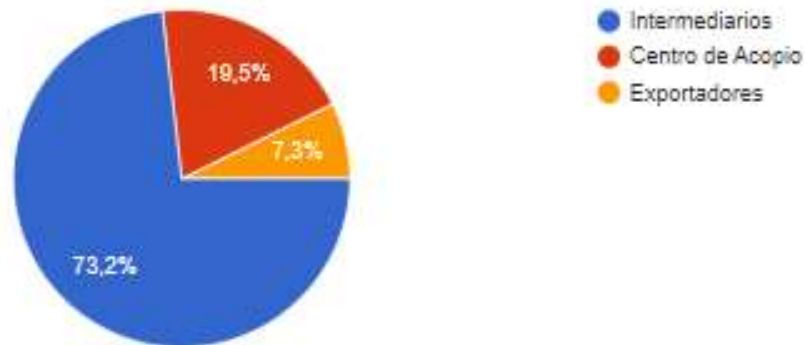
Análisis de datos:

Una de las preguntas más importantes es si los agricultores reconocen lo que significa ser actor de una cadena productiva, el 70.7% de los encuestados indicaron que desconocen el término, el 29.3% afirmaron conocer lo que significa ser actor de una cadena productiva. Con esta información podemos fundamentar mejor lo que será el desarrollo de la propuesta ya que como se ha redactado desde el inicio del proyecto es que los agricultores no diferencian el precio justo de sus cosechas versus el precio que le pagan los intermediarios.

Pregunta 12.

Al momento de realizar la venta de su producto. ¿A quién entrega usted su cosecha de cacao?

41 respuestas



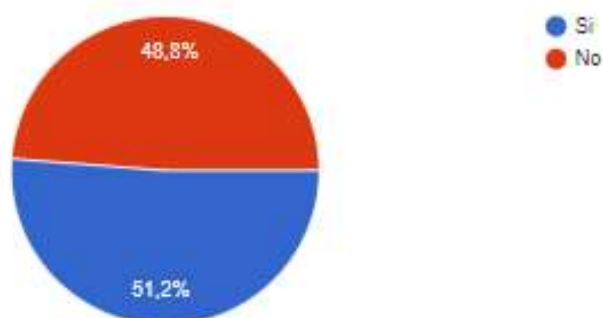
Análisis de datos:

El 73.2% de los agricultores encuestados entregan su cosecha a los intermediarios, el 19.5% realizan sus ventas en centros de acopio, mientras que tan solo el 7.3% lo lleva directamente a los exportadores, es en esta interrogante donde partimos de porque los agricultores no reciben un precio justo y de porque siguen siendo el eslabón más débil de la cadena productiva de cacao ecuatoriano.

Pregunta 13.

¿Ha escuchado usted hablar sobre asociatividad de cacaoteros?

41 respuestas



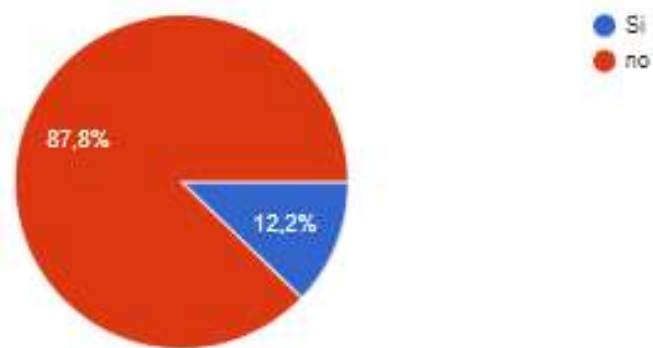
Análisis de datos:

El 51.2% de los encuestados indicaron que han escuchado hablar de asociatividad de cacaoteros, el 48.8% respondió que no han escuchado sobre el tema. De acuerdo con datos obtenidos podemos observar que no será tan difícil introducir en la mente del agricultor el término de la asociatividad ya que más de la mitad ha escuchado hablar sobre el tema solo es cuestión de irlos introduciendo en la asociatividad a través de charlas y mecanismo donde el agricultor observe los grandes beneficios de pertenecer a estos gremios.

Pregunta 14.

¿Pertenece usted a algún gremio o asociación de productores de cacao?

41 respuestas



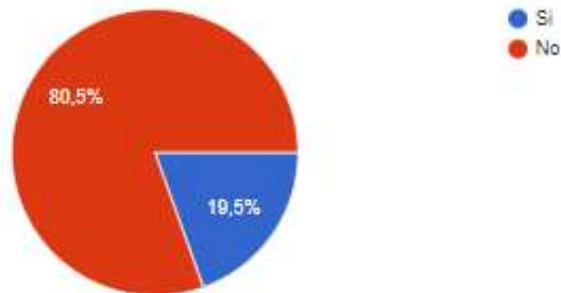
Análisis de datos:

A pesar de que en la respuesta anterior más de la mitad respondió que sí sabe lo que significa asociatividad, en esta pregunta los encuestados respondieron que solo el 12.2% pertenece a algún gremio o asociación de productores de cacao, mientras que el 87.8% un alto porcentaje indica que no está asociado a ningún gremio de productores, es aquí donde se debe trabajar, ya que si los agricultores son conscientes de que estos gremios existen debe ser por algún motivo específico que no se han decidido a pertenecer a ellos.

Pregunta 15.

¿Cuenta su cultivo de cacao con alguna certificación de calidad vigente?

41 respuestas



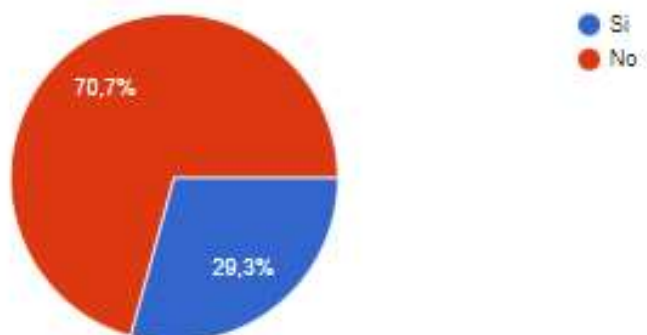
Análisis de datos:

En esta interrogante el 80.5% de los agricultores no cuentan con certificación de calidad en sus cultivos, el 19.5% indicaron que sus cultivos cuentan con certificación de calidad vigente. Este tema es importante para todos los agricultores ya que contar con certificación de calidad vigente permite a los agricultores ir eliminando niveles de la cadena productiva e ir abriendo paso a caminos internacionales

Pregunta 16.

¿Reconoce usted como identificar si su producción de cacao cumple con los requerimientos de calidad solicitados por el mercado?

41 respuestas



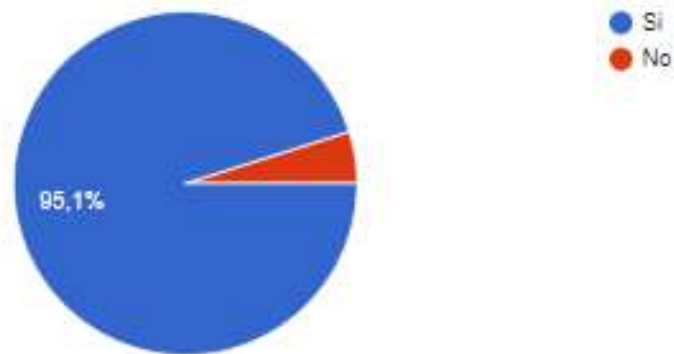
Análisis de datos:

El 70.7% de los agricultores no tienen idea de cómo identificar si su producción de cacao cumple con los requerimientos de calidad solicitados por el mercado nacional e internacional., el 29.3% indica que sí reconoce normas de calidad solicitada por los mercados. La calidad del producto que es uno de los principales requisitos que solicitan los mercados internacionales para que el producto pueda ingresar a los países industrializados.

Pregunta 17.

¿Considera usted importante participar dentro de un programa asociativo que le permita mejorar la producción de su cosecha y recibir beneficios como capacitaciones, entre otros..?

41 respuestas



Análisis de datos:

La pregunta final de la encuesta es quizás una de las más importantes, ya que mide el rumbo que toma nuestro proyecto al contar con agricultores que si están dispuestos a formar una asociatividad de cacaoteros dentro del cantón Milagro. Con un 95.1% de confirmación de parte de los agricultores en querer pertenecer a un gremio asociativo para mejorar su calidad y productividad de su cosecha.

5. Tratamiento de la información

Con los datos se procesa la información siguiendo las estrategias de análisis determinadas en la metodología.

Objetivo Especifico 1: Indagar la estructura y funcionamiento de los eslabones que participan en la cadena productiva del cacao ecuatoriano, dentro del contexto nacional e internacional.			
Variable	Fuente	Procedimiento - Recolección	Estrategia análisis
<ul style="list-style-type: none"> • Actores en la cadena productiva • Nodos • Precios 	Secundaria	<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa de datos. • Revisión bibliográfica. 	Estudiar la estructura y funcionalidad de mercado en toda la cadena.
<ul style="list-style-type: none"> • Producción y consumo nacional • Exportación de cacao 	Secundaria	<ul style="list-style-type: none"> • Indicadores de gestión, estadísticas y censos. • Cifras oficiales. 	Análisis de la participación ecuatoriana en el mercado internacional.

1.- Actores en la cadena productiva:

Según informe realizado por Agrocalidad en 2021, Ecuador registra 14.433 operadores de cacao, desde productores hasta exportadores, quienes realizan diferentes actividades en la cadena productiva del cacao, teniendo como dato oficial que más del 50% de los agentes que intervienen en la cadena productiva son los productores o agricultores. Esta información es muy relevante ya que son justamente “ellos” el primer nivel de la cadena quienes no reciben la rentabilidad esperada de su cosecha.

Tabla 7.

Agentes que intervienen en la cadena productiva del cacao ecuatoriano

Tipo de operación	Cantidad	% de participación
Acopiador	1,642	11.38%
Comercializador directo	1,988	13.77%
Empresas de tratamientos cuarentenarios	1	0.01%
Exportador	2,309	16.00%
Industrializador	22	0.15%
Productor	8,471	58.69%
Total	14,433	100.00%

Nota: Adaptado de "Boletín Informativo - informe técnico de exportación de cacao", por Agrocalidad, 2021.

Los principales agentes de la cadena productiva del cacao son: Productor – Industrial – Exportador – Empresas de Tratamientos – Comercializador – Acopiador.

2.- Nodos:

Son los productores, los exportadores, ellos entregan a la naviera después llega el transporte y termina hasta el último nodo que es el consumidor. Un “nodo” se define como un *punto de intersección* (unión) de dispositivos cuyo “centro de gravedad” (congregación) es un mismo lugar.

3.- Precios:

Nacionales, internacionales y proyectados.

Existen dos vías para transmitir el precio.

1. **Vertical:** vinculado al precio internacional

- a) 42% en manos de especuladores (incidencia en 71% de precio)

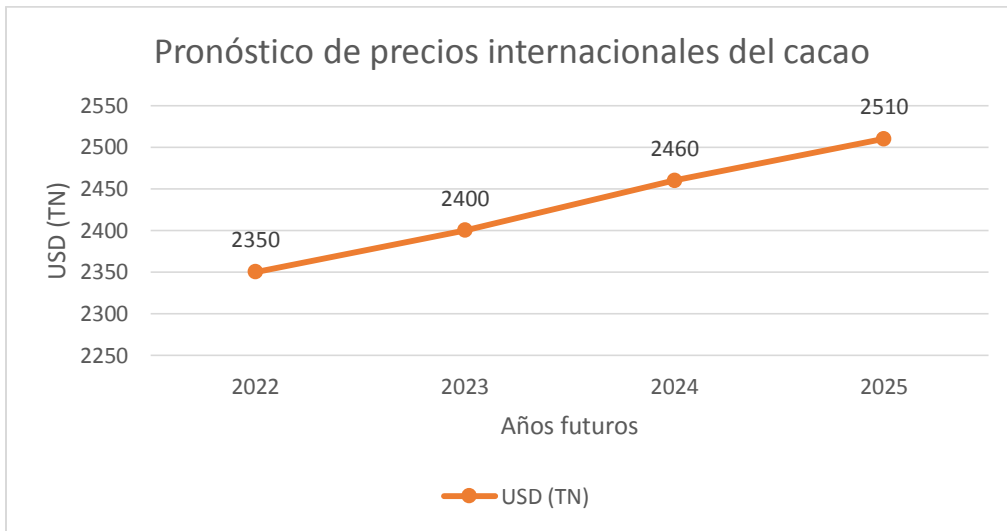
- b) 32% depende de Fondos (5% sobre precio)
- c) 26% en Traders (24% sobre precio).

2. **Horizontal:** a través de la Cadena de Valor

Según información de la bolsa de valores de New York en el siguiente gráfico podemos observar precios pronosticados del cacao por tonelada USD hasta el año 2025. Donde claramente se observa una significativa tendencia al alza por año pero como se había mencionado anteriormente el precio internacional responde a factores del mercado (oferta y demanda) ya que estos valores podrían estar sujetos a cambios dependiendo del comportamiento del mercado nacional e internacional.

Figura 10

Pronóstico de precios internacionales del cacao



1.- Producción y consumo nacional:

Participación por provincias

Según datos oficiales de INEC, en Ecuador en el año 2021, las principales provincias productoras de cacao fueron Los Ríos que abarco el 28% siendo los principales participantes las

zonas de Vinces, San Juan, Pueblo viejo, Ventanas, Mocache y Quevedo, Guayas el 24% siendo los principales participantes las zonas de Milagro, Lorenzo de Garaycoa, Mariscal Sucre, Roberto Astudillo, Bucay, Naranjal, Yaguachi, El empalme, Naranjito y Balao, Manabí el 15% siendo los principales participantes las zonas de Chone y Calceta, Esmeraldas el 12% y Santo Domingo el 5% de la producción total nacional, como se indica en la Tabla 8.

Tabla 8.

Participación de provincias productoras de cacao 2021

Provincia	Superficie sembrada (ha)	Superficie Cosechada (ha)	Producción TM	Ventas TM	Porcentaje Nacional
Los Ríos	130,773	117,930	83,677	83,670	28%
Guayas	110,159	101,949	72,335	72,160	24%
Manabí	124,140	105,480	44,825	44,809	15%
Esmeraldas	102,786	81,760	36,671	36,661	12%
Santo Domingo	29,641	27,903	14,512	14,512	5%
Resto de Provincias	129,462	108,526	50,076	50,002	17%
Total	626,961	543,548	302,096	301,814	100%

Nota: Adaptado de "Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC", por INEC, 2021

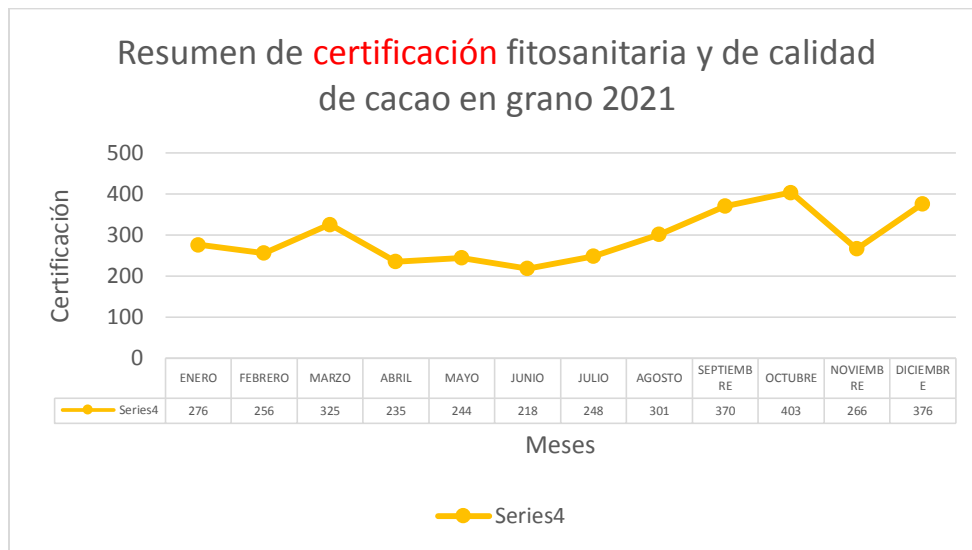
Certificadores

Según datos oficiales de Agrocalidad la certificación del cacao en grano de exportación comprende dos ámbitos importantes en el comercio de este producto vegetal; el fitosanitario y el de calidad del grano cuyos estándares se verifican por técnicos de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, quienes revisan cada uno de los envíos que salen del Ecuador para distintas partes del mundo.

En los últimos 5 años se ha experimentado un crecimiento sostenido en los envíos de cacao ecuatoriano, es así como en 2021 se realizaron un total de 3.567 inspecciones a escala nacional, como se puede apreciar en el siguiente gráfico.

Figura 11

Resumen de certificación de calidad de cacao en grano 2021, por Agrocalidad, 2021.



Se certificaron 331.028,57 toneladas de cacao en grano para la exportación, por un valor FOB aproximado de 758 millones de dólares; esto significa un incremento del 2% con relación a lo exportado en 2020, donde se registró una exportación de 325.208,04 toneladas de cacao.

Costos

Los costos y beneficios de la producción de cacao convencional difieren de un productor a otro dependiendo de su tamaño y el grado de labores culturales que demande la plantación. En la tabla 9 se realizó una estimación de costos y beneficios referenciales del mantenimiento y cosecha del cultivo de cacao (una hectárea) de una finca ubicada en el cantón Milagro. Los costos realizados fueron de USD 1,578.00 versus un rendimiento de USD 2,450.00, lo cual arrojó un rendimiento USD 872.00 para el agricultor, nada aceptable dado el hecho que es el único ingreso que los productores cuentan para llevar el sustento a sus hogares.

Tabla 9.

Estructura de costos cosecha anual (Cacao CCN51)

Sistema	Mantenimiento anual
Productor	Sr. Kevin Ordoñez Muñoz
Cantón	Milagro

Detalle	Unidad de medida	Cant	Costo Unitario	Costo Total
Sacos de fertilizante	Quintal	6	\$ 48.00	\$ 288.00
Control de malezas, limpiezas de finca	Jornal	6	\$ 20.00	\$ 120.00
Podas	Jornal	1400	\$ 0.35	\$ 490.00
Riegos		6	\$ 20.00	\$ 120.00
Cosecha	Jornal	12	\$ 20.00	\$ 240.00
Secado	Jornal	12	\$ 5.00	\$ 60.00
Insumos para la cosecha		1	\$ 20.00	\$ 20.00
movilización hasta Milagro		12	\$ 20.00	\$ 240.00
Total costos promedio anual				\$ 1,578.00
Rendimiento	Quintal	25	\$ 98.00	\$ 2,450.00
Total ingresos promedio anual				\$ 2,450.00
Margen de ganancia promedio anual				\$ 872.00

Nota: Adaptado de "entrevistas realizadas a agricultor", fuente primaria.

Adicional a esto debemos tener en cuenta que estos costos del cultivo en producción no son los mismos a los de un cultivo que recién comienza su desarrollo, pues se debe tener en cuenta que el costo aumentará debido a rubros de siembra y preparación del terreno, esta entre más o menos USD 4,000.00 para el primer año, teniendo en cuenta que el cultivo entra en productividad a partir del tercer año.

Se debe notar que no todos los costos de mano de obra indicados en la tabla VIII son gastos efectivos ya que incluyen la mano de obra familiar, la cual no recibe pago; en este caso se trataría

más bien de costos de oportunidad. No obstante, es importante recalcar que usualmente el mayor porcentaje de gasto de mano de obra proviene de trabajadores contratados.

El costo del riego corresponde al arriendo del servicio de bombas de terceros, lo cual no siempre es así ya que muchos si poseen bombas propias, caso en el cual el costo se limita al combustible.

A pesar de ser los costos de la tabla VIII los estimados para la producción de una hectárea de cultivo de cacao, hay un par de costos adicionales que no siempre se toman en cuenta pero que son de gran importancia para el productor, estos son los intereses generados por los préstamos y el arriendo de la tierra.

Si a los costos anteriores añadimos estos costos, el margen de ganancia se reduce a \$392.00 al año. Aunque el margen de ganancia sigue siendo positivo se debe tener en cuenta que es un valor anual, lo que claramente representa el porqué de los agricultores viven en la pobreza a pesar de ser quienes realizan el trabajo más duro en la cadena productiva del cacao.

2.- Exportación de cacao:

Exportadores

De acuerdo con Datos de Exportaciones – DATASUR, los exportadores de cacao en Ecuador son alrededor de 29 empresas, entre las principales tenemos Olam Ec, Nestlé Ec, Proecuakao, Agroarriba, Com&Export Cacao Joerbry, Grandsouth, como se muestra en la figura 12.

Figura 12

Top 10 principales exportadoras de cacao en Ecuador. Adaptado de “Top 10 exportadores de cacao – Ecuador – Enero – Abril 2020”, por DATOS EXPORTACIONES – DATASUR.



Principales Destinos

El mercado ha sido generalmente estable, principalmente cuando es por parte de Estados Unidos y Malasia, que han seguido con el cacao ecuatoriano desde ya varios años. Según datos más recientes del Sistema de Información Pública Agropecuaria, en la Tabla 10 se muestra a nuestro país desde enero a mayo del 2022 ha exportado un total de 128,740 toneladas de cacao lo cual representa 339,074,780 mil USD FOB, siendo los principales destinos de las exportaciones: Estados Unidos (27%), Malasia (15%), Países Bajos (8%), Indonesia (8%), y México (6%).

Tabla 10.

Principales Destinos de Exportación Enero 2022 - Mayo 2022

Área Económica Destino	Cantidad exportada TN	Valor exportado (miles de USD)	Porcentaje Valor exportado
Estados Unidos	34,930	\$ 92,932,242	27%
Malasia	21,387	\$ 50,115,338	15%
Países Bajos (Holanda)	11,027	\$ 28,696,281	8%
Indonesia	11,565	\$ 28,002,025	8%
México	8,349	\$ 21,325,193	6%
Resto del Mundo	41,482	\$ 118,003,701	35%
Total	128,740	339,074,780	100%

Nota: Adaptado de "Principales destinos de exportación", por SIPA Agricultura, Mayo 2022

Oferta y Demanda

En los países productores, los comerciantes locales y las organizaciones centrales de ventas preparan el cacao para la exportación. En estos países los comerciantes, compradores, corredores y agentes realizan un comercio y juntos forman las partes del mercado que acuerdan sobre la calidad, el tiempo y lugar de entrega, y sobre las cantidades. Dado que la oferta es extremadamente vulnerable a los cambios climáticos, el precio del cacao puede subir o bajar considerablemente durante el año.

Los compradores, es decir, la industria de procesamiento de cacao y sus clientes, naturalmente desean protegerse contra tales fluctuaciones de precios. El mercado de futuros del cacao debe su existencia a estas incertidumbres.

Como se muestra en la Figura 13, la producción de cacao a nivel mundial va tomada de la mano a las exportaciones realizadas de los países en todo el mundo, Costa de Marfil es el mayor

productor exportador de cacao en grano a nivel mundial, deja a Ecuador en quinto lugar en producción y exportación de cacao en el año 2020.

Figura 13

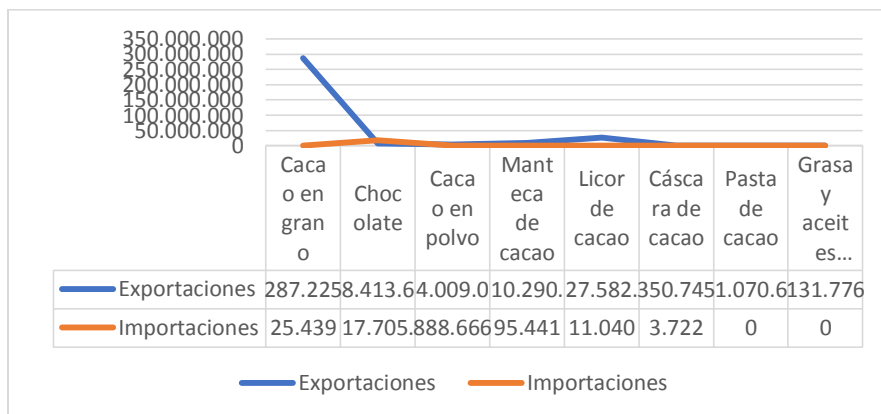
Producción versus exportación de cacao a nivel mundial, por Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC, 2020



En la Figura 14, tenemos información sobre el total de exportaciones e importaciones realizadas en lo que va del año 2022, sin lugar a duda un escenario favorable para nuestra economía ya que hemos exportado un total de 339,074,780 USD versus un total importado de 18,729,590. Siendo los principales destinos de importación Colombia, Estados Unidos, Brasil, Chile y Perú.

Figura 14

Exportaciones vs Importaciones de cacao y sus derivados Enero - Mayo 2022

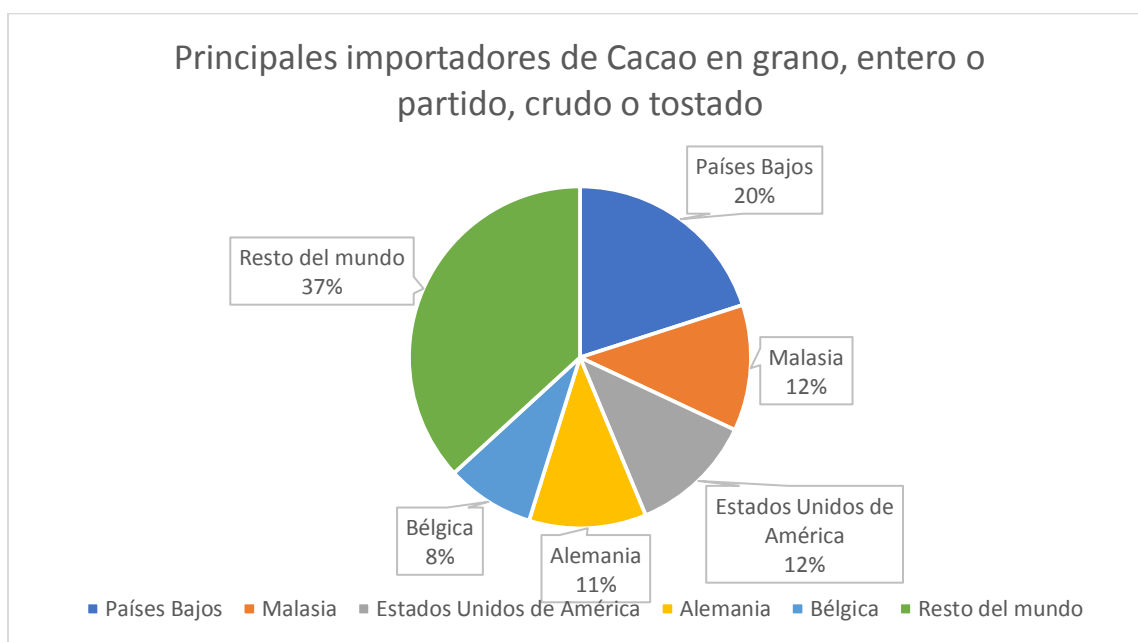


Comercialización y mercados.

De acuerdo con datos oficiales de Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas durante el año 2021 tenemos que el mayor importador de cacao en grano fue Países Bajos quien sigue siendo uno de los líderes en importación de cacao desde el año 2016. Países Bajos en el año 2021 importó 804.037 toneladas (20%) de un total de 4.012.731 toneladas de cacao importado a nivel mundial, como se observa en la Figura 15.

Figura 15

Principales importadores de cacao en grano, de Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC, 2021



No es raro que los granos de cacao viajen por medio del mundo antes de ser procesados. Por lo tanto, no sorprende que el comercio internacional del cacao desempeñe un papel tan importante en salvar las diferencias de tiempo, lugar y precio. A los productores les gusta vender cuando el precio es alto y los compradores prefieren comprar cuando el precio es bajo. Entre estos dos está el comerciante, que está dispuesto a comprar a precios altos y a vender cuando los precios están bajando.

Objetivo Especifico 2: Describir mecanismos de intervención en el mercado que induzca para los productores de cacao una mayor rentabilidad económica al producir y vender su producto.

Variable	Fuente	Procedimiento - Recolección	Estrategia análisis
<ul style="list-style-type: none"> • Productores • Zonas • Participantes por zonas • Tamaño e infraestructura 	<ul style="list-style-type: none"> • Primaria • Secundaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas a los cacaoteros y pequeños productores de cacao. • Datos oficiales 	<p>Análisis de los niveles productivos y comerciales y mecanismos económicos productivos</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Intermediarios internos y externos • Centros de acopio 	<ul style="list-style-type: none"> • Primaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación documental 	<p>Tablas y gráficos (ventas)</p>

Tamaño e infraestructura:

La industria de semielaborados abarca la transformación del cacao en productos intermedios (manteca, pasta, licor, polvo), que son destinados al mercado externo (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno.

La producción de semielaborados se destina principalmente a la exportación y es dominada por grandes empresas, entre las que destacan Nestlé, CAFIESA, INFELERSA, ECUACOCOA y FERRERO, La Universal, INDEXA, EDECA, TRIARI y NAVOLLI, Fábrica BIOS, La Perla, CHOCOLATECA, INCACAO, COLCACAO, CHOCOLERITO y EDECA, las cuales dominan el mercado de semielaborados (manteca, licor, torta y polvo) y chocolates. La mayoría con el 100% de su capital nacional.

Según la CFN Corporación Financiera Nacional, durante el 2019 el sector cacaotero a nivel nacional estuvo conformado por 131 empresas, de las cuales 104 se dedicaron al cultivo de cacao y 27 a la industria de elaborados.

Tabla 11.

Total empresas dedicadas al Cultivo y elaboración de cacao 2019.

Tipo de empresa	Cultivos	Elaboración
	N. Empresas	N. Empresas
Grande	2	2
Mediana	3	5
Pequeña	27	7
Microempresa	72	13
Total	104	27

Nota: Adaptado de "Subsecretaria de Análisis de Productos y Servicios", por Superintendencia de compañías, 2019.

Objetivo Especifico 3: Fomentar las capacidades de los pequeños productores en aspectos técnicos, empresariales, económicos y financieros bajo el acompañamiento de las directrices desarrolladas.

Variable	Fuente	Procedimiento - Recolección	Estrategia análisis
<ul style="list-style-type: none"> • Ventajas competitivas • Necesidades de gestión • Control de costos 	Primaria	Entrevistas, charlas y encuestas.	Desarrollo de Capacitaciones económicas-financieras a pequeños productores. Contrastar información con entrevistas

1.- Ventajas competitivas

En este apartado se concluye que se necesita considerar capacitaciones en el tema económico.

Este punto es muy necesario para la asociatividad, que los agricultores tengan una forma estándar de trabajo, técnicos que explican sobre precios, sobre mercados, laboratorios que cuestan 1200 que ayuda a control de calidad del cacao, esos equipos permiten proyectar para tostar cacao,

moler, manteca, polvo, permite ver qué tipos de mejoras pueden hacer ellos para acercarse con un producto que tenga un valor agregado.

2.- Necesidades de gestión

Uno de los principales mecanismos de intervención en el mercado para el cantón Milagro es lograr la asociatividad de más del 75% de los productores de cacao, ya que si venden en volumen es mejor manejo de precios e intervención en el mercado mayorista. En Ecuador existe alrededor de 50 asociaciones que participan en la producción de cacao, y algunas de ellas también en el acopio y comercialización, dirigiendo el producto principalmente a importadores e industria internacional y en otros casos a intermediarios y exportadores nacionales.

En cuanto a los exportadores de cacao en Ecuador, son alrededor de 29, son los principales acopiadores y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exige el mercado internacional. Todos estos exportadores están agremiados bajo ANECACAO.

En lo que corresponde a cacao en grano, son cinco las empresas que abarcan el 62% de las exportaciones ecuatorianas: Transmar Comodity Group (25% del total exportado), Blommer Chocolate (13%), Walter Matter S.A. (10%), ED&F Man Cocoa (8%), Daarnhouwer (7%).

ANECACAO, es un gremio sin fines de lucro con personería jurídica constituido mediante Acuerdo Ministerial No 477 de julio 27 de 1987, cuyas actividades tienen cobertura nacional, con sede en la ciudad de Guayaquil. Su finalidad es agrupar, organizar y apoyar a los exportadores de cacao en grano y sus derivados, con el fin de atender sus requerimientos en las gestiones de la comercialización interna y externa del producto.

6. Tratamiento de la propuesta

De acuerdo con los datos capturados en el capítulo IV y de los objetivos específicos planteados, podemos manifestar que la situación descrita en el cantón Milagro no es ajena a la realidad del resto de la provincia del Guayas. Al respecto se necesita mejorar los canales de distribución del pequeño productor por medio de programas de extensión y transferencia de tecnologías, capacitaciones, rehabilitación de plantaciones e innovación de productos derivados del cacao para impulsar el desarrollo local, regional y nacional.

En este capítulo se desarrolló una propuesta de plan de mejora dirigido a pequeños productores de cacao del cantón Milagro. Ello supone concientizar a diferentes actores de la localidad y el país para mejorar gradualmente la calidad de vida de los pequeños agricultores, ya que son ellos el eslabón más débil de la cadena productiva del cacao, mediante la promoción de una agricultura sostenible y empresarial, el aumento de la productividad y el desarrollo comunitario del cantón Milagro.

6.1 Objetivo general de la propuesta.

Desarrollo de un plan estratégico que permitan fomentar la asociatividad de agricultores del sector cacaotero del cantón Milagro, con el fin de disminuir significativamente los eslabones de la cadena productiva para mejorar la productividad de los pequeños productores y empiecen a percibir un precio justo por la venta de sus cultivos, alineado a la exportación en mercados internacionales.

2.11.1 Objetivos específicos de la propuesta.

1. Sabemos que en la cadena productiva, los agricultores deben adaptarse a la cadena por etapas, para disminuir niveles en la misma, los agricultores deben primero preocuparse en mejorar la calidad de su producto.

2. Los mecanismos de mejora de intervención en el cantón Milagro deben ser dar un valor agregado a la producción y venta de la cosecha, por ejemplo no vender el grano, sino transformarlo de cierta forma en que se pueda ir a canales más directos.
3. Como lo vimos, es importante la segmentación.

6.2 Desarrollo de la propuesta

Con la finalidad de solventar el problema de la intermediación, es imprescindible la creación de nuevos esquemas de comercialización enfocados en los pequeños productores de cacao del cantón Milagro, con la intención de obtener una rentabilidad socioeconómica favorable logrando así la continuidad en su proceso productivo.

Los factores determinantes que inciden en una baja rentabilidad para los agricultores son la escasez de tecnología, la baja resistencia del cacao a plagas y enfermedades, o al elevado número de plantaciones viejas, bajo los cuales vamos a trabajar nuestro plan de mejora.

Plan de acción

Crear una Asociación de agricultores con la finalidad de eliminar intermediarios y tener una mejor rentabilidad en la venta de su cacao.

Importancia Agruparse para un fin común ayuda a los agricultores evitar varios eslabones de la cadena productiva, ayudando al agricultor obtener mejora de precios al momento de vender su cosecha de cacao.

Acciones	Objetivo	Inicio	Avance 1	Avance 2	Avance 3	Tiempo de ejecución de la actividad	Organismos involucrados
Capacitaciones dirigidas con el fin de desarrollar la capacidad y crear conciencia sobre las prácticas de producción sostenible del cacao.	Los productores de cacao reciben formación en técnicas de cosecha adecuada.	Socializar a los pequeños agricultores la creación de la Asociación.	Creación del área física donde estratégicamente va estar ubicada la asociación.	Reunir a los agricultores con mayor conocimiento y experiencia en el área de cacao.	Elaboración de una base de datos de todos los agricultores cacaoteros del cantón y total de parcelas sembradas de cacao para poder empezar a trabajar, debido a que actualmente esta información es escasa dentro del Cantón Milagro.	Cada seis meses	* Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Ganadería MAGAP. Anecacao *

Acciones	Objetivo	Inicio	Avance 1	Avance 2	Avance 3	Tiempo de ejecución de la actividad	Organismos involucrados
Diseñar actividades de mercadeo que permita la correcta comercialización de cacao del cantón Milagro	Conocer que compañías de exportadores es el mejor postor para la comercialización de nuestro cacao.	Realizar un estudio de mercado de todas las exportadoras del país.	Desarrollo de mecanismos de impulso comercial, mediante acciones coordinadas con el programa de exportaciones de PRO ECUADOR y el MAGAP.	Participación en ferias internacionales y el establecimiento de campañas de alcance internacional, que resalten la marca de origen ecuatoriano.	Desarrollo de una marca en donde se pueda representar la producción de los pequeños agricultores del cantón Milagro, en ferias temáticas nacionales, de tal forma que se pueda apreciar la calidad y presentarse al mercado.	Cada tres meses.	* Cámara de Comercio del Cantón Milagro.

Acciones	Objetivo	Inicio	Avance 1	Avance 2	Avance 3	Tiempo de ejecución de la actividad	Organismos involucrados
Mejor acceso a fuentes de información para los agricultores.	Un mejor alcance a esta herramienta les permite a los agricultores conocer información sobre los precios actuales del cacao, incrementar mayores conocimientos en producción y venta de sus cosechas, así como también sentirse preparados para entrar a mercados exigentes.	Adquisición de equipo de cómputo con acceso a internet.	Creación de redes sociales de la Asociación con el fin de publicar noticias y avances en todo lo referente a la producción, cosecha y venta del cacao ecuatoriano	Dar a conocer la página social entre todos los agricultores asociados con el fin de que llegue a mas productores y decidan integrarse a la asociación.	Desarrollo de volantes y papers informativos sobre últimas noticias de cacao y precios diarios del mismo.	Diario.	La asociación

Actividad	Objetivo	Inicio	Avance 1	Avance 2	Avance 3	Tiempo de ejecución de la actividad	Organismo que participa
Mantenimientos programados a todas las plantaciones de los asociados	Mejora la calidad y producción del cacao y, como consecuencia aumenta la posibilidad de acceder a mercados preferenciales.	Conocer la edad de las plantaciones y con cuantas hectáreas cuentan todos los agricultores asociados.	Cambio de plantas viejas y no productivas por nuevas siembras de buena semilla.	Realizar el mantenimiento anual en planta productivas y no productivas.	Reemplazar plantaciones no productivas por más resistentes y de mejor productividad y calidad.	Dos veces al año, antes y después de invierno.	La asociación

Actividad	Objetivo	Inicio	Avance 1	Avance 2	Avance 3	Tiempo de ejecución de la actividad	Organismos involucrados
Intermediación entre agricultores y entidad Financiera para adquisición de préstamos agropecuarios.	El desarrollo de soluciones financieras innovadoras y el apoyo al ahorro permiten a los productores invertir en su cultivo y en su productividad	Captación de créditos dirigidos para los productores	Crear una base de datos de agricultores que deseen buscar financiamiento para su producción de cacao.	Solicitar información sobre montos y tasas de interés para adquisición de préstamos en el Banco del estado.	Exponer a los agricultores la información obtenida en el banco, así como requisitos necesarios para empezar la solicitud del crédito.	Dos veces al año.	* Ban-Ecuador. * Cooperativas de Ahorro y Crédito.

Actividad	Importancia	Alcance	Acciones	Inicio	Avance 1	Tiempo de ejecución de la actividad	Organismos involucrados
Desarrollo de una procesadora artesanal de semielaborados de cacao dentro del cantón Milagro orientada al mercado nacional.	Dar un valor agregado al producto lo cual puede venderse directamente a las procesadoras de chocolate.	Realizar alianzas con industrias nacionales procesadoras de cacao que requieran nuestros semielaborados como materia prima para sus productos finales.	Especializarse en la preparación de semielaborados de cacao.	Equipar un laboratorio en el cantón Milagro para pasar los granos de cacao a producto semielaborado	Transformar el cacao en grano en licor, pasta, polvo, chocolate artesanal.	Una sola vez. Al tercer año de creación de la asociación.	* Cámara de Comercio del Cantón Milagro.

7. Conclusiones y recomendaciones.

7.1 Conclusiones

El sector cacaotero genera 150 mil plazas de trabajo y exporta cerca de 400 mil toneladas de cacao al año. De acuerdo al primer objetivo se logró evidenciar que entre los diversos grupos de partes interesadas dentro de la cadena de valor del cacao, los productores son el eslabón más débil y, como resultado, enfrentan los mayores desafíos al momento de producir y vender su cosecha, el tema de los ingresos que se percibe por la venta de sus cultivos es un tema relevante para el agricultor ya que estos deben cubrir sus costos de producción, gastos personales, subsistir con su familia, cubrir sus necesidades básicas, a esto se agrega que todos los riesgos productivos son en su totalidad asumidos por los productores.

Según al estudio realizado en base al segundo objetivo pudimos percibir los mecanismos de intervención en el mercado para generar a los productores una mayor rentabilidad económica; se trata de generar productos con mayor valor agregado, buscar innovación y desarrollo del cacao mediante la industrialización del grano o elaborados de chocolates nacionales. Así también se pudo evidenciar que los agricultores que comercializan el cacao por medio de asociaciones reciben un valor mayor al que paga el intermediario y en estos casos, son las asociaciones quienes brindan asesoramiento e información técnica actualizada.

Y respecto al tercer objetivo se concluye que existe mucha debilidad en los pequeños productores y agricultores, ya que no tienen conocimiento en aspectos técnicos, empresariales, económicos y financieros para comercializar y negociar directamente su producto con exportadores, según las encuestas realizadas el 73.3% de los agricultores no tienen conocimiento técnico y mantienen su producción y cosecha de forma empírica, dado el proceso tecnológico que existe actualmente, se ha llegado a conocer que solo un pequeño porcentaje de los productores realizan labores de fertilización, riego, drenaje y resiembras.

7.2 Recomendaciones

Se debe incentivar la participación de los medianos y pequeños productores a participar en programas asociativos cuya misión sea brindar asistencia técnica, transferencia de tecnologías, habilidades comerciales, conocimiento sobre acceso crediticio, entre otros beneficios que contrarresten la poca productividad actual en las plantaciones y elevar la calidad del producto, fortaleciendo así cada actividad dentro de la cadena de valor, en este parámetro el apoyo del gobierno es de fundamental importancia por medio de programas de extensión y transferencia de tecnologías, capacitaciones, rehabilitación de plantaciones e innovación de productos derivados del cacao, talleres y acceso a canales informativos al alcance de agricultores, manteniendo un enfoque hacia la comercialización de sus productos bajo lineamientos de sostenibilidad y comercio justo, impulsando el desarrollo local, regional y nacional.

Mejorar las condiciones de vida de los agricultores y comunidades rurales mediante estrategias de: inclusión social de los pequeños y medianos productores; vinculación al mercado nacional e internacional; y, de acceso a los beneficios de desarrollo de los servicios de infraestructura, mediante la creación de líneas de financiamiento específicas para pequeños productores.

La industria del chocolate se ha convertido en un sector muy dinámico en la producción y exportación, por lo cual es importante lograr fomentar la producción doméstica de cacao, ya que el agricultor nunca saldrá de la pobreza si solo se dedica a producir la materia prima, por eso se recomienda fomentar el desarrollo de una industria Ecuatoriana competitiva de semielaborados y chocolates, que añada valor agregado al producto, lo que establece una estrategia de diferenciación, orientada al mercado internacional, lo ideal es llegar a direccionar a los productores a vender directamente al exportador, y en casos óptimos siendo los productores el propio exportador.

8. ANEXOS

Anexo 1. Formato de encuestas realizadas a los productores cacaoteros del cantón Milagro, provincia del Guayas.

14/7/22, 12:01 Encuesta dirigida a agricultores o productores de cacao del cantón Milagro, provincia del Guayas.

Encuesta dirigida a agricultores o productores de cacao del cantón Milagro, provincia del Guayas.
Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano para el diseño de un plan de mejora que fomente la rentabilidad de los pequeños cacaoteros del cantón.

**Obligatorio*

1. **¿Que tipo de cultivo de cacao tiene usted sembrado? ***

Marca solo un óvalo.

Nacional
 CCN51
 Injerto

2. **Al momento de realizar la siembra de su cultivo, cosecha y pos cosecha, ¿Usted que tipo de conocimiento adquirió? ***

Marca solo un óvalo.

Asesoría pública.
 Asesoría privada.
 Conocimiento empírico.

14/7/22, 12:01 Encuesta dirigida a agricultores o productores de cacao del cantón Milagro, provincia del Guayas.

3. **¿Cuántas hectáreas de cacao tiene usted sembrada? ***

Marca solo un óvalo.

0 a 1 hectárea
 1 a 5 hectáreas
 6 a 10 hectáreas
 > 10 hectáreas

4. **¿En qué meses del año produce mayor cantidad de producción su cultivo cacao? ***

Marca solo un óvalo.

De diciembre a mayo
 De junio a noviembre

5. **Comparando los precios de sus insumos agrícolas antes de la pandemia COVID-19 con los actuales, considera usted que estos: ***

Marca solo un óvalo.

Subieron
 Bajaron
 Se mantienen

6. **¿Está usted de acuerdo con los precios actuales del cacao? ***

Marca solo un óvalo.

De acuerdo
 En desacuerdo

7. Si respondió **de acuerdo** en la pregunta #6, ¿A cuales de los siguientes factores piensa usted que se debe?

Selecciona todos los que correspondan.

- Una mejora del mercado internacional
 Aumento de los márgenes nacionales

Otro: _____

8. Si respondió **en desacuerdo** en la pregunta #6, ¿A cuales de los siguientes factores piensa usted que se debe?

Selecciona todos los que correspondan.

- Caídas del precio internacional
 Factores internos del mercado nacional

Otro: _____

9. ¿Considera usted que al momento de realizar la venta de su cacao le genera rentabilidad? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

10. ¿Que considera usted que le hace falta a su cultivo de cacao para mejorar la rentabilidad en su producción? *

Selecciona todos los que correspondan.

- Crédito Agrícola
 Conocimiento Técnico
 Insumos económicos y de calidad
 Todas las anteriores

11. ¿Reconoce usted lo que significa ser actor dentro de una Cadena Productiva? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

12. Al momento de realizar la venta de su producto. ¿A quién entrega usted su cosecha de cacao? *

Marca solo un óvalo.

- Intermediarios
 Centro de Acopio
 Exportadores

13. ¿Ha escuchado usted hablar sobre asociatividad de cacaoteros? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

14. ¿Pertenece usted a algún gremio o asociación de productores de cacao? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 no

15. **¿Cuenta su cultivo de cacao con alguna certificación de calidad vigente? ***

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

16. **¿Reconoce usted como identificar si su producción de cacao cumple con los requerimientos de calidad solicitados por el mercado? ***

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

17. **¿Considera usted importante participar dentro de un programa asociativo que le permita mejorar la producción de su cosecha y recibir beneficios como capacitaciones, entre otros..? ***

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formulario

9. Referencias

- (ICCO), O. I. (Junio de 2022). *Organización Internacional del cacao (ICCO)*. Obtenido de Organización Internacional del cacao (ICCO): <https://www.icco.org/growing-cocoa/>
- ANECACAO. (2019). *ANECACAO.COM*. Recuperado el 2019, de <http://www.anecacao.com/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- ANECACAO. (s.f.). *ANECACAO*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacaoecn51.html>
- Association, E. C. (Julio de 2022). *European Cocoa Association*. Obtenido de European Cocoa Association: <https://www.eurococoa.com/en/cocoa-story/cocoa-story-cultivation-trade-and-transport/>
- Bel, J. M. (2007-2008). *Fiscalidad Inmobiliaria*. VALENCIA: Edición Fiscal CISS.
- Berenson , M., & Levine, D. (1996). *Estadística Básica en administración: conceptos y aplicaciones*. Madrid: Person Educación .
- callebaut.com. (29 de Julio de 2022). *CALLEBAUT*. Obtenido de <https://www.callebaut.com/es-ES/p%C3%A1gina-principal-de-cacao-de-ghana>
- CAOBISCO, A. F. (s.f.). *Cacao en Grano: Requisitos de Calidad de la Industria del Chocolate y del Cacao*.
- CGINA, & Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG. (2018).
- Chávez García, J. (2018). *SOPORTES Y SUPERPOSICIONES FINANCIERAS, REFLEXIÓN DE LA TEORÍA EN LA PRÁCTICA FINANCIERA DEL ECUADOR*. GUAYAQUIL - ECUADOR: DIRECCION DE PUBLICACIONES UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL.
- Colombia, O. A. (2006). *Agroindustria y competitividad*. Bogotá.
- Di Renzo, J., & Casanovas, F. (2008). *Estadísticas para las Ciencias Agropecuarias/ Statistics for Agricultural Sciences*. Almería, España: Brujas.
- ecolectia.com. (29 de Julio de 2019). *ECOLECTIA*. Obtenido de <https://ecolectia.com/es/cacao/ghana-cocoa>
- ECUADOR, C. (s.f.). *COCOA ECUADOR*. Obtenido de <http://cocoaecuador.com/calidad-del-cacao-ecuatoriano/>
- Ecuador, S. T.-V. (s.f.). *Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en Ecuador*.

- Enríquez, G. A. (2010). *CACAO ORGÁNICO - Guía para productores ecuatorianos*. Quito - Ecuador.
- Flores, A., & Juela, G. (2018). *UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO*. Obtenido de Análisis de producción del cacao y su rentabilidad agrícola en el cantón Milagro, Provincia del Guayas, Ecuador:
<http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/4122/1/AN%20DE%20PRODUCCI%20DEL%20CACAO%20Y%20SU%20RENTABILIDAD.pdf>
- Freire González, J. (2009). *La comercialización del cacao*. Ecuador: CAMAREN.
- GARCÍA, J. A. (2018). *Soportes y Superposiciones financieras*. Guayaquil: Dirección de Publicaciones de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil.
- González, M. F. (2007). *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador*. Quito - Ecuador: Abya-Yala.
- Gottret, M., & Lundy, M. (2007). *Gestión de cadenas productivas* (Mauricio Panozo Montero ed.). Cali, Colombia.
- Gottret, M., & Lundy, M. (2007). *Gestión de Cadenas Productivas*. Bolivia: Mauricio Panozo Montero.
- Henríquez A., G. (1985). *Curso sobre el cultivo del cacao*. Costa Rica: CIDIA.
- Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México D.F.
- Hernández, S., & Suarez, W. (2014). *UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO*. Obtenido de “DISEÑO DE UN PLAN DE CAPACITACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN PARA LA DESINTERMEDIACIÓN EN EL PROCESO DE COMPRAVENTA DE CACAO EN EL CANTÓN EL TRIUNFO PROVINCIA DEL GUAYAS”:
<http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/297/3/DISE%20DE%20UN%20PLAN%20DE%20CAPACITACI%20Y%20COMERCIALIZACI%20PARA%20LA%20DESINTERMEDIACI%20EN%20EL%20PROCESO%20DE%20COMPRAVENTA%20DE%20CACAO%20EN%20EL%20CANT%20EL%20TRIUNFO%20PROVINCIA%20DEL%20GUAYAS.pdf>
- Húrtado León, I., & Toro Garrido, J. (2007). *Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambios*. Venezuela: Los libros de El Nacional.
- issuu.com*. (s.f.). Obtenido de <https://issuu.com/redcacaotera/docs/empaque/s/11106478>

Jaramillo, D. (2017). *UTMACH - UNIVERSIDAD TECNICA DE MACHALA*. Obtenido de LA ESPECIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN COMO ESTRATEGIA COMPETITIVA PARA LOS PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO:

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/11287/1/ECUACE-2017-EC-CD00039.pdf>

La competitividad de las cadenas agro-productivas en Colombia. (1991 - 2004). Colombia.

Loayza, F. (2018). *PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR*. Obtenido de

Análisis de la cadena productiva del cacao ecuatoriano para el diseño de una política pública que fomente la productividad y la eficiencia de la producción cacaotera período 2007-2016:

https://www.google.com/search?q=metodologia+tesis+de+produccion+de+cacao&rlz=1C1CHBD_esEC945EC945&oq=metodologia+tesis+de+produccion+de+cacao&aqs=chrome..69i57j33i22i29i30.10577j1j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8#

Macías Castro, G. (1988). *La humedad sobre los tejidos y su Relación con la Epifitología de la Escoba de Bruja de Cacao Tradicional*.

Ministerio de Agricultura, G. A. (2010). *Calidad de los alimentos vinculados con el origen y las tradiciones en América Latina*. Guayaquil.

Nacional, C. F. (s.f.). *Cultivo de Cacao año 2016*.

Normalización, I. S. (2018). *Granos de cacao. Requisitos*. Quito - Ecuador.

Ponce Leiva, J. (2005). *Comercio Exterior: alternativas para Ecuador*. Ecuador: FLACSO.

Redondo, J. I. (2018). *Manual Módulo Informativo de Bebidas*. Madrid: Editorial CEP S.L.

Roldán Luna , D., Salazar Soler , M., Tejads Iraizoz, M., & Ortiz Hermida, L. (2004). *La Cadena de Cacao en Colombia*. Colombia.

Ruiz, J. (2014). *Universidad Militar Nueva Granada*. Obtenido de CACAO Y SU APORTE AL DESARROLLO COLOMBIANO:

<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13292/ENSAYO%20Cacao%20y%20su%20aporte%20al%20desarrollo%20colombiano%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

S.A., P. (s.f.). *INMOBILIARIA PEORIA S.A*. Obtenido de <http://peoriaecuador.com/cacao.html>

Samaniego Reyes, S. (2019). *Gobernanza de la cadena de cacao en Ecuador*.

- Sánchez , V., Zambrano, J., & Iglesias , C. (s.f.). *La cadena de valor del cacao en América Latina y el Caribe*.
- Sánchez Cano, J. (2019). *Cadenas de valor e Innovación*. México.
- Smarandache , F., & Leyva Vásquez, M. (2018). *NEUTROSOPHIC COMPUTING AND MACHINE LEARNING*. México.
- Suares, C., & Delgado, J. (1993). *Moniliasis del Cacao*. Ecuador.
- TALLER REGIONAL ANDINO DE APLICACION TECNOLOGICA EN EL CULTIVO DE CACAO*. (2006). Quevedo, Los Ríos - Ecuador.
- Tamayo Tamayo, M. (1997). *El proceso de la investigación científica* . México: Limusa S.A.



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnologías,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Espinoza Garcés María Cristina**, con C.C: # **092898762-7** autora del trabajo de titulación: **Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaoteros del cantón Milagro**, previo a la obtención del título de **MAGISTER EN FINANZAS Y ECONOMIA EMPRESARIAL** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, a los 14 días del mes de diciembre del año 2023

Espinoza Garcés María Cristina

C.C: 092898762-7



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE GRADUACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	"Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaoteros del cantón Milagro"		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Espinoza Garcés María Cristina		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Eco. Uriel Castillo Nazareno, Eco. María Josefina Alcívar Avilés, Jack Chávez García, Mgs		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
UNIDAD/FACULTAD:	Sistema de Posgrado		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	Maestría en Finanzas y Economía Empresarial		
GRADO OBTENIDO:	Magister en Finanzas y Economía Empresarial		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	Enero 2023	No. DE PÁGINAS:	109
ÁREAS TEMÁTICAS:	Investigación, economía ecuatoriana		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Cadena de valor, cadena productiva, cacaoteros, cosecha, mercado interno, mercado externo, asociatividad, competitividad.		

RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):

Esta investigación se realizó para analizar el impacto económico que provoca los distintos niveles de la cadena productiva en la cosecha y venta de cacao en pequeños agricultores del cantón Milagro, para el desarrollo y fortalecimiento de una propuesta que fomente la rentabilidad de los ingresos en los cacaoteros. Este trabajo está enmarcado en la recopilación, análisis e interpretación de información económica y datos históricos como producción, ventas, costos y rentabilidad de los diferentes niveles desde el inicio al final de la cadena. Con este enfoque, queda demostrado que los productores son el eslabón más débil y enfrentan los mayores desafíos al momento de producir y vender su cosecha; habiendo logrado resultados importantes con los cuales se puede constatar la necesidad de seguir en el trabajo permanente de fomentar en la mente del agricultor que se unan en asociatividad, para de esta manera ir eliminando niveles para la exportación de su producto, por lo que es necesario un apoyo gubernamental, que vincule al mercado interno y externo, y poder lograr también la creación de más industrias nacionales competitivas de semielaborados y chocolates, que acoja la gran oferta de producto enviado al exterior como materia prima.

ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593-4-0967287369	E-mail: ecristina175@gmail.com
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Econ. Ma. Teresa Alcívar	
	Teléfono: 0990898747	
	E-mail: maria.alcivar10@cu.ucsg.edu.ec	

SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA

Nº. DE REGISTRO (en base a datos):	
Nº. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):	