



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE ECONOMISTA**

**TEMA: ESTRATEGIA PARA LA DISMINUCIÓN DE LOS COSTOS DE
PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL RECINTO TINOCO DEL CANTÓN
BABA, PERTENECIENTE A LA PROVINCIA DE LOS RÍOS.**

AUTOR

ROBERTO RAFAEL GAMBOA CEDEÑO

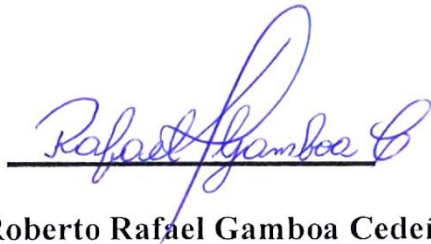
TUTOR

MSC. MONICA LEORO LLERENA MAE.

GUAYAQUIL-ECUADOR, 2018

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, ROBERTO RAFAEL GAMBOA CEDEÑO, declaro que el presente trabajo escrito, es de mi investigación y que no ha sido presentado previamente para ningún grado o calificación profesional, y he consultado con especialistas en el tema descrito, con referencias bibliográficas los cuales se incluyen en este trabajo.



Roberto Rafael Gamboa Cedeño

Certificación de aceptación del tutor

En mi calidad de tutora del proyecto de investigación, nombrada por la directora de la carrera de Economía de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

Certifico:

Haber dirigido y analizado el proyecto de investigación con el tema: Estrategia para la disminución de los costos de producción del cacao en el Recinto Tinoco del Cantón Baba, perteneciente a la Provincia de los Ríos. Presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de:

Economista

Presentado por el egresado: ROBERTO RAFAEL GAMBOA CEDEÑO



MSC. MÓNICA LEORO LLERENA MAE.

Urkund Analysis Result

Analysed Document: Proyecto Rafael Gamboa.docx (D40206019)
 Submitted: 6/15/2018 6:13:00 PM
 Submitted By: fico2007@hotmail.com
 Significance: 6 %

Sources included in the report:

DIAGNOSTICO DE LA PRODUCCION DEL CACAO FINO DE AROMA.docx (D11254443)
 SEGUNDA PARTE TESIS KATITA VILLAO.docx (D14342002)
 TESIS Urkund.pdf (D16391932)
<http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
https://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao
<http://docplayer.es/69217086-Vicerrectorado-de-investigacion-innovacion-y-transferencia-de-tecnologia-direccion-de-posgrados.html>
<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7651/1/TUBECO001-2017.pdf>
<http://docplayer.es/59943046-Universidad-tecnica-estatal-de-quevedo.html>
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf;sequence=4>
[http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/1303/3/ESTUDIO%20DE%20FACTIBILIDAD%20PARA%20LA%20ASOCIATIVIDAD%20Y%20EL%20FORTALECIMIENTO%20DE%20LA%20PRODUCCI%C3%93N%20DE%20CACAO%20NACIONAL%20FINO%20DE%20AROMA%20\(Theobroma%20cacao%20L.\)%252C%20EN%20LOS%20RECINTOS%20R%C3%8DO%20CHICO%252C%20SOLEDAD%252C%20Y%20SAN%20GREGOR.pdf](http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/1303/3/ESTUDIO%20DE%20FACTIBILIDAD%20PARA%20LA%20ASOCIATIVIDAD%20Y%20EL%20FORTALECIMIENTO%20DE%20LA%20PRODUCCI%C3%93N%20DE%20CACAO%20NACIONAL%20FINO%20DE%20AROMA%20(Theobroma%20cacao%20L.)%252C%20EN%20LOS%20RECINTOS%20R%C3%8DO%20CHICO%252C%20SOLEDAD%252C%20Y%20SAN%20GREGOR.pdf)
<http://www.agricultura.gob.ec/magap-y-fida-difunden-estrategias-del-programa-buen-vivir-rural/>
<http://www.finanzas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/10/BOLETIN-TRIMESTRAL-II-Trimestre-2016.pdf>
<http://www.iniap.gob.ec/web/wp-content/uploads/2015/03/Ley-de-Creacion-INIAP.pdf>
<http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/wp-content/uploads/2012/11/PROYECTO-DE-LEY-DE-AGROINDUSTRIA-Y-EMPLEO-AGRI-COLA-FINAL-24101213.pdf>
<http://historiapolec.blogspot.com/2012/06/teoria-economica-de-thomas-robert.html>
<http://www.forumvida.org/control-natal/thomas-malthus-y-su-teoria-de-la-renta-economica>
<http://laleydehierro.blogspot.com/2013/02/los-objetivos-de-la-presente-entrada-son.html>
<https://sites.google.com/site/sociedadayni/home/ciencia-economica/teoria-valor-david-ricardo>
<http://luisguillermovelezalvarez.blogspot.com/2014/02/alfred-marshall-y-el-analisis-de-oferta.html>

Instances where selected sources appear:



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
TÍTULO Y SUBTÍTULO: Estrategia para la disminución de los costos de producción del cacao en el Recinto Tinoco del Cantón Baba, perteneciente a la Provincia de los Ríos.		
AUTOR/ES: Roberto Rafael Gamboa Cedeño	REVISORES: Msc. Mónica Leoro Llerena, MAE.	
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	FACULTAD: Ciencias Sociales y Derecho	
CARRERA: Economía		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	N. DE PAGS: 163	
ÁREAS TEMÁTICAS: Ciencias sociales y del comportamiento		
PALABRAS CLAVE: Cacao, producción, costos, estrategias.		
RESUMEN: El presente estudio pretende revelar la situación en la cual se encuentran los productores de cacao del Recinto Tinoco, adicional a esto, se implementó medidas las cuales puedan optimizar la producción de las mazorcas y a su vez mejorar la calidad de vida de los productores.		
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTORES/ES: Roberto Rafael Gamboa Cedeño	Teléfono: 0980189239	E-mail: fico2007@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN: Msc. Luis Cortes Alvarado – Decano Msc. Mónica Leoro Llerena - subdirectora	Teléfono: 042596500 EXT. 249 Decano Director Economía EXT. 229 E-mail: lcorteza@ulvr.edu.ec mleorol@ulvr.edu.ec	

DEDICATORIA

A mi madre Patricia Cedeño Pacheco y a mi abuelita Angélica Pacheco Carreño, la cual ellas siempre me ha ayudado en mi educación, brindándome todo su apoyo; también supieron brindarnos su educación y valores tanto a mí como a mis hermanas, lo cual son pilares fundamentales de lo que los somos en la actualidad.

Este proyecto de investigación tiene la finalidad de contribuir de una manera a todas las personas que se dedican al agro en el país.

Roberto Rafael Gamboa Cedeño

AGRADECIMIENTO

Primero doy gracias a Dios y a todos los Santos, que saben escucharme en especial cuando los necesito.

A mis hermanas Linda y Patricia, las cuales siempre me estuvieron apoyándome incluso en mis momentos más difíciles; las cuales nunca me fallaron.

Al Ec. Jorge Pacheco Carreño, el cual desde muy pequeño siempre me ayudo en mi preparación académica.

Al Señor Mario Aguirre, gracias a él que me abrió las puertas de su casa para conocer la realidad en la cual viven su comunidad en el campo.

A mis queridos profesores (as), quienes me brindaron su amistad sincera y me enseñaron las herramientas necesarias para poder ser un buen profesional.

A mi tutora, Msc. Mónica Leoro Llerena MAE, por haberme brindado su tiempo y su ayuda, para poder culminar esta investigación.

A todos quienes colaboraron con este proyecto de investigación, con el anhelo de que se cristalice por el bien de nuestro país.

Roberto Rafael Gamboa Cedeño

Resumen

En el año 1600, el Ecuador empezó a producir cacao en sus tierras, pero fue a partir del año 1890, cuando el país empezó a exportarlo a nivel mundial, este cacao tuvo la acogida a nivel internacional por ser este de calidad y fino aroma. Este cacao también llamado cacao de arriba o nacional en la actualidad son pocas las personas que lo producen, debido a que es muy delicado sus cuidados y además porque en el mercado nacional está presente una semilla que produce un cacao el cual rinde más por hectáreas, es más resistente a plagas y no es tan delicado como el cacao nacional.

Este tipo de cacao llamado CCN-51 o de ramilla, apareció a raíz de que, en el año 1920, surgieron enfermedades para el cacao como la monilia, la escoba de bruja, etc. El cacao de ramilla, es el favorito entre los agricultores por lo anteriormente mencionado; por otro lado, los productores prefieren esta variedad, en vista que al momento de vender el cacao tanto el nacional como el de ramilla los compradores pagan al mismo precio. Cabe recalcar que las industrias extranjeras prefieren el cacao nacional para la elaboración de finos chocolates. Pero como el Ecuador está produciendo más el CCN-51, estas empresas los terminan mezclando con otras variedades de otros países como Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, entre otros.

El estado ecuatoriano a través de mingas agropecuarias, está proporcionando semillas del nacional y proponen a los cacaoteros que siembren el cacao nacional; pero lastimosamente la ayuda estatal no llega a todos los rincones como lo es el Recinto Tinoco del Cantón Baba perteneciente a la Provincia de los Ríos.

Uno de los principales problemas de los residentes del Recinto Tinoco, es que en su gran mayoría producen cacao de manera artesanal, esto se debe a que no cuentan con recursos suficientes para poder contratar expertos en el tema los cuales los puedan ayudar; adicional a esto, según entrevistas indicaron que la ayuda por parte del MAGAP, no llega hasta donde

ellos. Otro problema que se les presenta es que no tiene acceso a crédito y el cacao lo sustentan a través de otras actividades o piden prestado.

Como principal alternativa se propone la asociatividad, con la finalidad de formar centros de acopio, los cuales permitan eliminar de la cadena de comercialización a los tercerizadores y puedan vender de manera directa a los comerciantes mayoristas y exportadores; además esta alternativa permitiría que el estado ecuatoriano pueda facilitarles la ayuda necesaria a los productores cacaoteros.

También se propone que antes de que se vaya a sembrar cacao, primero se revise en qué condiciones se encuentra el terreno para así también poder reducir costos en insumos agrícolas y mano de obra.

Abstract

In the 1600 hundred, Ecuador started producing cocoa on their land, but it was until the year 1890, when the country started to export it worldwide. This cocoa had the international acceptance for its quality and fine aroma. This cocoa also called “cacao de arriba” or national. Nowadays are very few people that produce it, the reason is that it is very delicate in its care and because also in the ecuadorian market there is a seed that produces a type of cocoa that its more yield per hectaera, it is more resistant to pests and it is not as delicate as the cacao de arriba.

This type of cocoa called CCN-51 or twig cocoa appeared during 1920, when cocoa pests and diseases develop such as the monilia, and the escoba de bruja, etc. The twig cocoa , is the favorite among farmers because of what it has been mentioned. On the other side the producers prefer this varierty because at the moment for selling the cocoa beans customers paid the same price for cacao de arriba or the twig cocoa. It is worth mentioning that foreign industries prefer the cacao de arriba for the elaboration of fine chocolate. But Ecuador is producing more CCN-51, and these companies end up mixing it with other varieties from other countries like Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, among others.

The Ecuadorian government through agricultural mingas is providing seeds of cacao de arriba and proposing to farmers to plant this cacao. Unfortunately government help does not arrive to all of the places like Recinto Tinoco del Cantón Baba that belongs to Provincia de los Ríos. One of the main problems for residents in Recinto Tinoco, its that in most of their cocoa beans production is made artisan (traditional) way, and this is because they dont have resources to hire professionals for support. According to interviews they said that help from MAGAP, doesnt arrive to them.

Another problem that they continually have to face is the no Access to credit, the cocoa production is sustained by other activities or they ask for informal loans. The main alternative is the associativity, with the purpose of forming collection centers, which will eliminate the outsourcer from the marketing chain and can sell directly to wholesalers and exporters; in addition this alternative will allow the Ecuadorian government give the needed and required help and support for cocoa beans producers. It is also propose that before planting cocoa beans the land be checked.so the producers will reduce cost of materials, supplies and labor cost.

ÍNDICE

CARÁTULA	
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	II
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	III
URKUND	IV
REPOSITORIO	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
RESUMEN	VIII
ABSTRACT	X
ÍNDICE	XII
ÍNDICE DE FIGURAS	XIV
ÍNDICE DE GRÁFICOS Y TABLAS DE MI AUTORIA	XV

Capítulo I

1.1 Tema	1
1.2 Planteamiento del problema	1
1.3 Formulación del problema	2
1.4 Sistematización del problema	3
1.5 Delimitación o alcance de la investigación	3
1.6 Ubicación	4
1.7 Justificación de la investigación	4
1.8 Objetivos de la investigación	6
1.8.1 Objetivo general	6
1.8.2 Objetivo específicos	6
1.9 Preguntas científicas	7

Capítulo

II

Marco Teórico	8
2.1 Estado del arte	8
2.2 Fundamentación teórica	15
2.3 Productos agrícolas no tradicionales	19
2.3.1 Diferencias entre los tipos de cacao plantados en Ecuador	20
2.3.2 Beneficios a los productores de cacao	20
2.3.3 Producción de cacao	21
2.3.4 Proceso de siembra de cacao	21
2.3.5 Producción del cultivo en Ecuador	22
2.3.5.1 Superficie y	22

rendimiento	
2.3.5.2 Costos de Producción	23
2.3.5.3 Factores económicos	24
2.3.5.4 Tasas de interés	27
2.3.5.5 Tasas de cambio	28
2.3.5.6 Presupuesto	28
2.3.5.7 Gastos por Sectorial	30
2.4 Proyecto de reactivación por parte del Gobierno Nacional	30
2.5 Teorías de pensadores económicos	31
2.5.1 Teoría Keynesiana	31
2.5.2 Teoría de la Renta Económica Thomas Malthus	33
2.5.3 Teoría del Valor David Ricardo	34
2.5.4 Teoría de Ley de Hierro de los Salarios David Ricardo	35
2.5.5 Ley de la Demanda Alfred Marshall	37
2.5.6 Teoría económica aplicada al proyecto	38
2.6 Marco Conceptual	39
2.7 Proceso de comercialización	49
2.8 Metas del proyecto	53
2.9 Marco legal	53
2.10 Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021	58
Capítulo III	
Marco metodológico	
3.1 Tipo de investigación	70
3.2 Enfoque de la investigación	70
3.3 Métodos, técnicas y procedimientos de la investigación	70
3.4 Población y muestra	70
3.5 Instrumentos de recolección de datos	71
3.5.1 La encuesta	71
3.5.2 Porcentajes de la encuesta realizada en el Recinto Tinoco	75
3.5.3 Entrevistas	95
3.5.4 Análisis de la entrevista	120
3.6 Estrategias que se podrían aplicar en la reducción de costos de producción de cacao	125
3.7 Conclusiones	131
3.8 Recomendaciones	133
3.9 Bibliografía	134
3.10 anexos	137

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación del Recinto Tinoco	6
Figura 2 Superficie y rendimiento nacional de cacao seco durante los años 2002 a 2015	24
Figura 3 Superficies, producción y rendimientos provinciales	25
Figura 4 Costos porcentuales de cacao fino de aroma	26
Figura 5 Gastos por sectorial	32
Figura 6 Etapas fenológicas del cultivo de Cacao	50
Figura 7 Superficie, producción y rendimiento anual del cacao	52
Figura 8 Cacao, producción y rendimiento	53
Figura 9 Sobre precios a nivel productor y nivel mayorista	54
Figura 10 Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021	61
Figura 11 El Plan Nacional de Desarrollo y la planificación a largo plazo	64
Figura 12 Balanza Comercial, millones US\$ y % en total exportado e importado	66

ÍNDICE DE GRÁFICOS Y TABLAS

Gráfico 1 Teoría Keynesiana	35
Gráfico 2 Teoría de Ley de Hierro de los Salarios David Ricardo	38
Gráfico 3 Teoría de Ley de Hierro de los Salarios David Ricardo	39
Gráfico 4 Rendimientos para el Cacao de Fino Aroma	48
Gráfico 5 Rendimientos para el Cacao tipo CCN-51	49
Gráfico 6 Proceso de comercialización de los no afiliados	51
Gráfico 7 Proceso de comercialización del afiliado	51
Gráfico 8 Proceso de comercialización del afiliado #2	52
Gráfico 9 y tabla 1 , encuesta de la pregunta 1	76
Gráfico 10 y tabla 2 , encuesta de la pregunta 2	77
Gráfico 11 y tabla 3 , encuesta de la pregunta 3	78
Gráfico 12 y tabla 4 , encuesta de la pregunta 4	79
Gráfico 13 y tabla 5 , encuesta de la pregunta 5	80
Gráfico 14 y tabla 6 , encuesta de la pregunta 5	81
Gráfico 15 y tabla 7 , encuesta de la pregunta 6	82
Gráfico 16 y tabla 8 , encuesta de la pregunta 7	83
Gráfico 17 y tabla 9 , encuesta de la pregunta 8	84
Gráfico 18 y tabla 10 , encuesta de la pregunta 9	85
Gráfico 19 y tabla 11 , encuesta de la pregunta 10	86
Gráfico 20 y tabla 12 , encuesta de la pregunta 11	87
Gráfico 21 y tabla 13 , encuesta de la pregunta 12	88
Gráfico 22 y tabla 14 , encuesta de la pregunta 13	89
Gráfico 23 y tabla 15 , encuesta de la pregunta 14	90
Gráfico 24 y tabla 16 , encuesta de la pregunta 15	91
Gráfico 25 y tabla 17 , encuesta de la pregunta 16	92
Gráfico 26 y tabla 18 , encuesta de la pregunta 17	93
Gráfico 27 y tabla 19 , encuesta de la pregunta 18	94
Gráfico 28 y tabla 20 , encuesta de la pregunta 19	95
Gráfico 29	130
Gráfico 30	130
Gráfico 31	130

CAPITULO I

1.1 Tema

Estrategia para la disminución de los costos de producción del cacao en el Recinto Tinoco del Cantón Baba, perteneciente a la Provincia de los Ríos.

1.2 Planteamiento del problema

La historia del cacao en el país, parte desde antes de la llegada de los europeos, de la cual destaca el cacao nacional; esta variedad es el más solicitado por empresas internacionales por su fino aroma y por la calidad de sus granos.

Lastimosamente alrededor de 100 años atrás, debido a la llegada de enfermedades como la monilia, escoba de bruja y la propagación de cacao extranjero, proveniente particularmente de Venezuela, etc. Hicieron que existan variedades híbridas, que cuyos frutos tienen una calidad aromática menor que el original.

El negocio del cacao fue rentable a mediados del siglo XVI, lo que potenció el cultivo en lo que hoy es la costa ecuatoriana. En 1600 había ya pequeñas siembras a orillas del río Guayas, durante la década de 1890, Ecuador se convirtió en el mayor exportador mundial de cacao. Los primeros bancos del país se crearon gracias a la base sólida que ofrece el cacao como motor económico nacional.

La década de 1920 es funesta. La aparición y expansión de las enfermedades Monilia y escoba de bruja, reducen la producción al 30%, sumado eso a la falta de medios de transporte y mercados internacionales como consecuencias de la Primera Guerra Mundial, el cacao y la economía ecuatoriana entran en un periodo de depresión e inestabilidad.

La mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla de Nacional y trinitario introducidos después de 1920 por considerarse más resistente a las enfermedades. Gracias a la calidad del suelo agrícola en el Ecuador, las 2 variedades de cacao se desarrollan de manera efectiva.

En la actualidad uno de los grandes problemas que poseen los agricultores de cacao, en especial los que viven en los recintos, es la falta de tecnificación, la cual no es aplicada a sus cultivos; la mayoría de ellos confían en los secretos que se pasan de generación en generación y entre vecinos, haciendo de este oficio una práctica empírica.

A esto se suma que, en el Recinto Tinoco, no poseen la cantidad de dinero necesario para invertir, esto se debe a la falta de préstamos por parte del estado y la despreocupación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería, la misma que al parecer no implementa medidas a favor del agro según los productores de Recinto Tinoco.

El gobierno ecuatoriano debe crear programas de capacitación con especialistas en el tema, para no solo mejorar la calidad de vida de estas personas, sino también mejorar la calidad del producto y asumir técnicas avanzadas para el cultivo de cacao. A esto se suma que el gobierno debe siempre crear políticas y leyes que faciliten a los agricultores generar sus productos.

Otras de las problemáticas es la calidad del suelo, en vista que no se hacen los estudios necesarios para conocer si el suelo tiene los minerales suficientes para la cosecha y también si este presta las condiciones al igual que el clima para la producción de cacao.

Otro inconveniente que tienen estos agricultores es el clima, porque es muy susceptible a inundaciones en época invernal, la cual no permite que el cacao se produzca; durante la temporada invernal los residentes del Recinto Tinoco, aprovechan las lluvias para producir arroz.

1.3 Formulación del problema

¿Cómo reducir costos en la producción del cacao en el Recinto Tinoco del Cantón Baba perteneciente de la Provincia de Los Ríos?

1.4 Sistematización del problema

El problema que se está planteando ocurre en el Recinto Tinoco del Cantón Baba perteneciente a la Provincia de los Ríos el periodo 2017.

La situación problemática se caracteriza por:

- ¿Qué sectores del Recinto Tinoco, son propicios para la siembra del cacao?
- ¿El Recinto Tinoco, está en condiciones para la producción del cacao?
- ¿Cuál es el sistema que utilizan los habitantes del Recinto Tinoco al momento de producción cacaotera?
- ¿Cuáles serían las herramientas idóneas para producir y optimizar la siembra y producción del cacao en el Recinto Tinoco?

1.5 Delimitación o alcance de la investigación

El análisis de la investigación, será realizado en el Recinto Tinoco del Cantón Baba la cual pertenece a la provincia de Los Ríos; esta investigación tiene comprendido entre segundo semestre del 2017 y primer semestre del 2018.

Campo de acción: Económica

Área: productiva y económica

Además, se llevará a cabo una investigación no experimental, los métodos que se emplearán para el levantamiento de la investigación los cuales serán efectuados bajo dos niveles, el primero de carácter documental y el segundo, empírico.

1.6 Ubicación

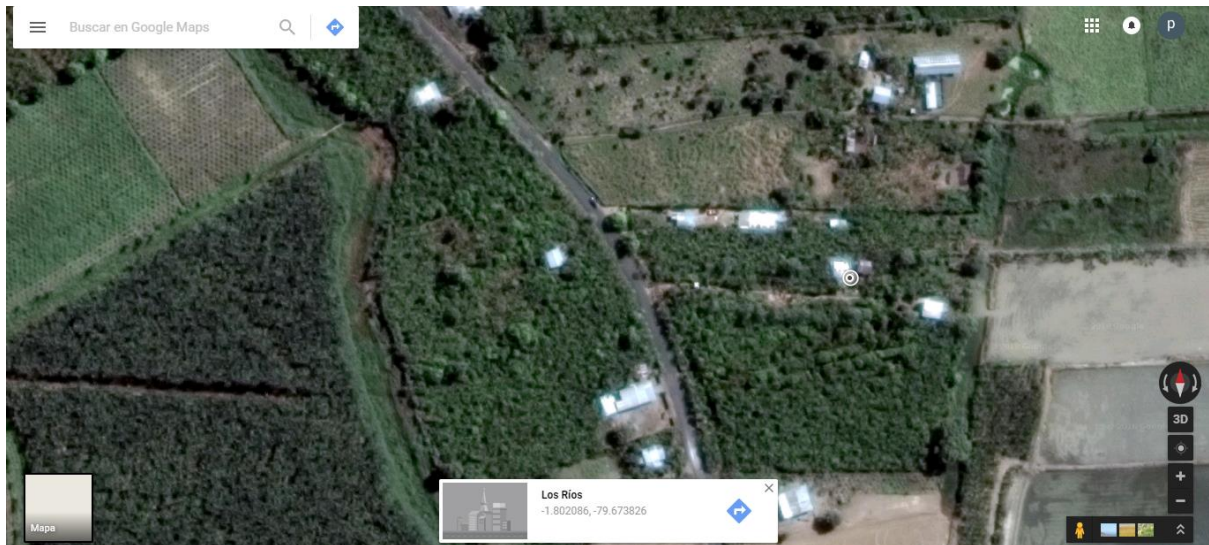


Figura 1: ubicación del Recinto Tinoco

Fuente: Google maps

1.7 Justificación de la investigación

La finalidad de la presente investigación, es que se determine que a través de la modernización en un periodo de a mediano plazo, se puede llegar a reducir costos en la producción de cacao para los agricultores del Recinto Tinoco del Cantón Baba perteneciente a la Provincia de Los Ríos. Esto se debe en mayor parte en la inversión de insumos de calidad, mano de obra tecnicada y preparación de la tierra previa a la siembra; con todo esto el agricultor verá mejores resultados en comparación con las técnicas empíricas las cuales han venido aplicando hasta la actualidad.

Adicional a esto, los productores deben de aprovechar que a través de la tecnicación y de estudios sobre la calidad del suelo, y si está apto para plantar las semillas, sus recursos para producir el cacao serán mejores, a esto se agrega que el agricultor tiene 2 opciones de cacao al momento de cultivar estos son: el cacao nacional y el CCN-51.

Con los recursos los cuales vayan aplicar, también tienen como finalidad la mejora de sus cosechas y la calidad de las mismas; porque en un terreno al cual se trabaja de manera empírica, produce mucho menos que uno en el cual se aplicaron todas las tecnificaciones.

En la actualidad el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca), a través de microcréditos asequibles y a una tasa de interés efectiva anual del 11% anual, aporta al mejoramiento de técnicas en los cacaoteros; esta institución, no solo está aportando con microcréditos, también ofrecen su ayuda mediante charlas de capacitación para mejorar el rendimiento de las tierras. (MAGAP).

Por medio Gobierno Nacional y del proyecto de reactivación económica, el estado ecuatoriano, decidió mediante la economía popular y solidaria, impulsar el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma que se inició en julio del 2012. El objetivo del Gobierno es que se reactive a este importante sector, y por ende se incremente la oferta a nivel mundial.

Mediante el “Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021”, el cual se encuentra vigente, tiene como objetivo nacional, el desarrollo e impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sustentable; además el fomentar el trabajo potenciando las capacidades productivas, combatiendo la precarización y fortaleciendo el apoyo por parte del Estado e impulsando el emprendimiento. También promover la redistribución de tierras y el acceso equitativo a los medios de producción, con énfasis en agua y semillas, para incrementar la productividad.

Otra vía para reducir los costos, es de que los agricultores se formen una asociación, para que exista una mejor canalización de los recursos por parte del estado hacia ellos, también como en el caso del Recinto Tinoco, les sería de mucha ayuda porque podrían cubrir la demanda a nivel del Cantón, cosa que en la actualidad no les es posible porque desconocen del tema.

Según el Presidente del Ecuador Lic. Lenín Moreno, “juntos nos damos la mano y articulando esfuerzos logramos fortalecer la productividad”, por tal razón alrededor de 2.560 millones de dólares invertirá el Estado ecuatoriano en la ejecución de la Gran Minga Agropecuaria, una estrategia inclusiva e histórica para el desarrollo del sector agropecuario del país. La inversión se va efectuar hasta 2021 y estará dividida entre 1.360 millones por parte del MAGAP, y 1.200 millones de créditos del BanEcuador.

También la Gran Minga Agropecuaria incluye la cooperación internacional de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), y el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), para fortalecer las asistencias técnicas y el conocimiento de los técnicos en todo el territorio y en los productores.

En esto se detalló que serán entregados un millón de kits, fertilizantes, semillas y estarán sectorizado por zonas, ya que los rubros varían de acuerdo a la ubicación geográfica en el país. Señaló que la asociatividad es un eje muy importante, por lo que invitó a los agricultores a unirse para que obtengan más beneficios. (MAGAP).

1.8 Objetivos de la investigación

1.8.1 Objetivo General

Diseñar una estrategia para la disminución de los costos de producción del cacao en el Recinto Tinoco del Cantón Baba, perteneciente a la Provincia de los Ríos.

1.8.2 Objetivo Específicos

- Determinar fundamentos teóricos acerca de la producción de cacao.
- Diagnosticar el estado actual de la producción de cacao en el Recinto Tinoco.
- Diseñar un sistema de acciones que permitan disminuir los costos de producción del cacao en el Recinto Tinoco.

1.9 Preguntas científicas

- ¿Cuáles son los fundamentos teóricos que sustentan la producción de cacao?
- ¿Cuál es el estado actual de la producción cacaotera en el Recinto Tinoco?
- ¿Qué sistema de acciones permitirán disminuir los costos de producción del cacao en el Recinto Tinoco?

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Estado de Arte.- Antecedentes

Laura Ayoví, indica en su trabajo microempresa procesadora de pasta de cacao “Febres Cordero” 2006, que las personas que se dedican a la producción cacaotera, poseen un bajo nivel de vida; esto se debe a la disminución de precios que obtienen al momento de vender el cacao. A esto se suma los costos de transporte a los centros de acopio y a la venta directa a los intermediarios antes que la producción salga de sus fincas. Adicional a esto ellos venden el cacao en el cantón Baba sin ningún proceso de post cosecha que garantice obtener mejores precios.

Para Gabriel Pérez “Plan de negocios para la exportación de cacao producido en la región (Loja, Zamora y El Oro)”, hacia Holanda 2013. Demuestra que es factible la exportación de cacao hacia Holanda; a través de un estudio realizado por el Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, demuestra que los países compradores tienden a adquirir productos con procedencia orgánica, los cuales no deben de afectar a la salud. Adicional a esto el estudio realizado por Pérez, ratifica, que se ha tratado de mejorar la productividad de las plantaciones cacaoteras ya que en la actualidad una hectárea produce 5 quintales.

Mientras que en el trabajo realizado en el 2013 por Blanca Viera “ Análisis, Investigación y Propuesta para Fortalecer la Infraestructura Nacional de la Calidad para la Evaluación de la Conformidad de los Productos del Cacao Ecuatoriano Provenientes de la Cadena Productiva que se Exportan a la Unión Europea, Estados Unidos y Japón”, indicó que en el país Agrocalidad, es la autoridad reguladora nacional para el cacao, la cual ha establecido protocolos que deben cumplir los productores, procesadores y exportadores con la

finalidad de evitar la pérdida de confianza en la calidad del cacao ecuatoriano de exportación. Por tal razón es de suma importancia que el país promueva y ofrezca al productor nacional una infraestructura adecuada para la producción, venta y exportación del cacao ecuatoriano.

El proyecto realizado por Josefina Cueva en el año 2012 la cual tiene como nombre "Proyecto de Prefactibilidad para la exportación de pasta de cacao orgánico de Puerto Quito", expresa que se debe fomentar y desarrollar planes de trabajo, que tengan como finalidad mejorar las condiciones de vida de los agricultores. Hoy en día en el mercado mundial, especialmente el europeo se está creando conciencia sobre el consumo de productos orgánicos, y esto ha originado que la producción de cacao orgánico tome fuerza; por tal razón es de suma importancia la creación de cadenas de comercialización que permitan la aplicación de modelos de comercio justo, en el cual el beneficio final sea para el agricultor artesanal.

La investigación de Cesar García en el año 2014 "El cacao y su incidencia en la industria nacional de elaborados de cacao en el periodo 2008–2012", expresa que el gobierno del ex presidente del Ecuador Econ. Rafael Correa Delgado, a través del Ministerio de Industrias y Productividad, ha establecido los objetivos de la política económica, el cual incluye incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémica, con la finalidad de proteger a la industria nacional y por ende impulsar el desarrollo económico del país.

Para Fernando Herrera en su trabajo de investigación Red social en la comercialización de cacao del sitio San Miguel de Brasil, Parroquia Rio Bonito del Cantón El Guabo, Provincia de El Oro, 2012. Expresa que el problema de los productores de cacao del sitio San Miguel de Brasil, es de orden social, en vista que existe un alto grado de pobreza y desatención por parte de organismos gubernamentales, los mismos que deberían aportar al desarrollo del campo; además los agricultores no están preparados y no cuentan con

estrategias para competir de manera equilibrada y legal, lo que les obliga a depender de intermediarios los cuales aprovechan la situación de desconocimiento de los agricultores para comprar el cacao a bajos costos.

A esto se suma que entre las iniciativas del Plan del Buen Vivir establecidas por el anterior Presidente Econ. Rafael Correa, los productores de cacao deben establecer formas de vinculación con la colectividad, lo cual les permitirá elaborar propuestas orientadas a mejorar las condiciones de vida y propiciar los espacios para establecer cadenas de distribución y comercialización de cacao mediante las denominadas “redes de comercialización. Para esto los agricultores deben de buscar la asociatividad.

El Ecuador posee condiciones climatológicas favorables para la producción de cacao, por tal razón es importante que los agricultores aprovechen de sus recursos al máximo, esto solo es posible brindando información a los productores de cacao de nuevas tecnificaciones en el proceso de producción y además a mejorar las condiciones económicas de los mismos.

En el cantón San Lorenzo, provincia de Esmeraldas no existe un estudio de factibilidad para la producción de cacao, el desarrollo del estudio promoverá a resolver problemas que presentan los agricultores locales, así como la falta de sostenibilidad en la producción del producto para lo cual se busca incrementar el rendimiento y la calidad del cacao a través de la adopción de buenas prácticas de producción, manejo adecuado de cosecha y post-cosecha y mejorar el manejo ambiental de las fincas. A esta conclusión llegaron Carla Espinosa y David Mosquera en su tesis Estudio de factibilidad para la producción de cacao en el Cantón San Lorenzo, Provincia de Esmeraldas del 2012.

José Andagoya comenta en su trabajo previo a su titulación como Ingeniero en Administración de Empresas Agropecuarias del 2016 “Análisis de la comercialización de cacao (*theobroma cacao* L) en la zona de influencia de Quevedo.” Que en la zona cubierta

por los cantones Mocache, Valencia y Buena Fé, la producción de cacao es un componente de importancia para la economía familiar de los pequeños productores como fuente de ingreso. Por esta razón es conveniente mejorar la comprensión del circuito producción-procesamiento-comercialización para buscar oportunidades que permitan aumentar la eficiencia del circuito para que el productor aumente sus ingresos con la venta de cacao. Los resultados del presente estudio son relevantes pues aportan con información útil para la búsqueda de estas oportunidades de mejoramiento.

En el trabajo de investigación de Fersenth León, Jorge Calderón y Elsa Mayorga Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador 2016, expresan que plagas como la “monilla” y la “escoba de bruja” han ocasionado en los últimos años una disminución en la producción y exportación de cacao en Ecuador, por tal razón mediante una investigación en la cual los resultados demuestran que el Ecuador, podría aumentar significativamente la producción y exportación de cacao si el Gobierno establece como política de Estado mejorar las áreas de cultivo, desarrollando el rendimiento de producción por hectárea; creando incentivos tributarios para atraer la inversión extranjera al sector cacaotero, y aumentando la exportación de cacao semielaborado.

La inversión extranjera en el sector cacaotero ecuatoriano no es atractiva por la falta de incentivos. Además, no se han implementado programas de asistencia técnica para aumentar la productividad por hectárea, ni para intensificar la industrialización del cacao, para incrementar la exportación de cacao semielaborado y en esa forma obtener mayor cantidad de ingresos de divisas y nivelar la balanza comercial de este sector.

En el estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cacao (*Theobroma cacao* L.) variedad CCN-51, Jama-Manabí del 2012 de Julián Carrión, recalca que la variedad CCN-51, tiene una mayor productividad en relación con el cacao nacional u

otra variedad, además es de mayor resistencia a plagas y enfermedades y se adapta mejor a climas semihúmedos.

Este tipo de cacao, empieza su producción al segundo año y se estabiliza a partir del cuarto año, con un buen manejo del cultivo, como podas, uso adecuado de fertilizantes, riego, prácticas culturales para prevenir plagas y enfermedades, se puede alcanzar una productividad de hasta 27 sacos por hectárea en el primer año, un incremento a 40 sacos por hectárea/año en el tercer año, y una producción de hasta 50 sacos por hectárea/año a partir del cuarto año que se llega a la estabilidad.

Para Esteban Naranjo Jácome en su trabajo de investigación del 2014 “Diagnóstico de la producción del cacao fino de aroma (*theobroma cacao* L.) de la provincia del Guayas para la exportación de Ecuador hacia el mercado europeo”, expresa que el Ecuador es un proveedor de materias primas a nivel internacional y que esto es una desventaja al momento de la manufactura del cacao; esto se debe a que en la actualidad hay una existen pocos estudios sobre los cultivos, sobre la producción industrial y con el cambio de la matriz productiva; por tal razón esta indiferencia afecta al momento de desarrollar estudios, análisis y diagnósticos sobre el cacao fino y de aroma al momento de su plantación.

En la actualidad existen medidas las cuales no permiten el avance en mejoras del cacao y su nivel de producción, en vista que al sembrar cacao sin proveer al suelo de minerales hace que este pierda su fertilidad, por tal razón esas tierras las vuelven a utilizar en otras actividades. A esto se le suma la falta de capacitación de los agricultores cuando empiezan a trabajar con el cacao, ya que en la actualidad la gran mayoría utiliza técnicas rústicas y de manera empírica.

El gobierno debería implementar como política de estado la industrialización al momento de la manufactura con el cacao, también se debe realizar los estudios pertinentes

para mejorar el desarrollo sostenible del cacao fino de aroma en la provincia del Guayas. Otro punto importante es mejorar los procesos de calidad para poder así ser competitivos con relación a países cacaoteros. El estado ecuatoriano debe proveer acceso a créditos, los cuales deben de ayudar a los productores quienes lo invertirán en mejoras, asesoramiento y tecnificación en el cacao.

Las medidas que está optando el Gobierno Nacional en materia cacaotera, es impulsar la productividad y la competitividad en este sector para que este mejore y tenga una especialización en la mano de obra, esta iniciativa puede ser apoyada por el Ministerio de Industrias y Productividad mediante una política de incentivos para fortalecer la industria cacaotera; además brindar apoyo al sector de las MIPYMES, con asistencia técnica, infraestructura y financiamiento, importante generador de fuentes de empleo, siendo participe en la producción de elaborados de cacao, con presencia en compras públicas, dentro de productos nacionales, para garantizar el crecimiento de la industria nacional de cacao.

También hay que salvaguardar los cuatro ejes que dirigen la política económica en una rentabilidad que permita la diversificación productiva, la generación de valor agregado a los productos existentes, mejorando la producción de cacao; para ello se necesita impulsar la unión de la cadena productiva del cacao, mejorar los ingresos de los pequeños, medianos productores y emprendedores; Además fortalecer la asociatividad, mejorando la calidad y la tecnología de producción de los productos orientados al conocimiento, la innovación y dotándolo con materias primas de calidad. A esta conclusión llegó Ing.Com. César García en su trabajo de investigación “El cacao y su incidencia en la industria nacional de elaborados de cacao en el periodo 2008–2012”.

Para los ingenieros Jimmy Crespo y Patricia Salvatierra los mismos que detallan en su tesis “Nuevos mercados para la exportación del cacao fino de aroma producido en los

cantones Portoviejo y Santa Ana y su incidencia en el desarrollo local”, en el país se producen dos tipos de cacao: CCN-51 y Cacao Nacional, los árboles de Cacao Nacional son de baja cosecha y, en su mayoría, están restringidos a haciendas pequeñas y medianas, en cambio, CCN-51, es un híbrido de cosecha alta y se produce principalmente en plantaciones a gran escala. Las procesadoras de cacao del país prefieren el CCN-51 porque tiene un alto contenido de grasa de cacao y no tiene problemas al moldearse, pero a pesar de eso el cacao de ramilla no es alta calidad.

El cacao ecuatoriano se comercia sin la interferencia del gobierno, los precios locales se establecen a partir de los precios internacionales y por la oferta y demanda local, la mayoría de los productores están ubicados lejos de los exportadores y no les venden directamente, por tal razón los costos de transporte y el margen del intermediario afectan considerablemente los precios de exportación, lo que deja a los productores con una muy pequeña participación. En las áreas más alejadas, los agricultores con cantidades limitadas de producto, para vender, tienen un menor poder para regateo debido a la escasez de compradores.

Guayaquil tiene el monopolio nacional del cacao y las grandes compañías exportadoras se concentran allí, todo el cacao exportado pasa a través de Guayaquil. Después de recibir el cacao, los almacenes de los exportadores son responsables por su clasificación, calcular su humedad, pesarlo, calcular y pagar el precio de adquisición, secar los granos hasta que alcancen un nivel de humedad apropiado para almacenamiento, empacarlo y exportarlo.

Ecuador está en la lista de países, que produce la variedad de cacao fino y de aroma, tal es la importancia del país, que su producción representa el 60% del cacao fino de aroma producido a nivel mundial. En la década de los ochenta del siglo anterior el Ecuador tenía la clasificación para exportar 100% cacao fino, pero eso cambió al 75% debido a la calidad con

la que se exportaba el grano, por su mezcla con otras variedades de baja calidad como el CCN- 51.

Sería importante buscar nuevos destinos para nuestro cacao, ya que la dependencia comercial actual, con países europeos y Estados Unidos, no impide ofertar este producto agrícola a; China, India, Perú, Argentina, Japón, naciones que se las puede incluir como potenciales destinos del grano. Además, en los países con los que transicionalmente se comercializa nuestro cacao, han iniciado la producción de chocolates con otras grasas vegetales alternativas o sustitutivas como las derivadas de la Palma Africana y de la Soja. Situación que amerita a corto plazo iniciar contactos para ubicar nuevos destinos a nuestra producción cacaotera exportable.

El futuro para la exportación estará determinado por el mantenimiento de la calidad del producto, la disminución de los agentes de comercialización, la apertura de nuevos mercados, la implementación de políticas de estado tomando en consideración el bienestar de las familias ecuatorianas.

2.2 Fundamentación teórica

El cacao es una fruta tropical, sus cultivos se encuentran mayormente en el Litoral y en la Amazonía, la producción de cacao se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. Entre los principales productos ecuatorianos agrícolas como el banano, las flores, los camarones, entre otros, se destaca el Cacao Fino y de Aroma, ingrediente indispensable en la elaboración de chocolates selectos y gourmets, a nivel internacional.

En el país se cultivan dos tipos de cacao: el cacao CCN-51 y el Cacao Nacional; el cacao nacional, es un producto fino y de aroma conocido como “cacao de Arriba”, desde la

época colonial, el Ecuador, es el país con la mayor participación en este segmento del mercado mundial (un 63% de acuerdo con las estadísticas de ProEcuador).

Otro dato muy importante es que, en el 2011, Ecuador recibió el premio como "mejor cacao por su calidad oral" y "mejor grano de cacao por región geográfica" en el Salón du Chocolat en París, Francia.

La historia de la domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron realizados por los toltecas, aztecas y mayas hace unos 2000 años; sin embargo, investigaciones recientes indican que al menos una variedad de cacao tiene su origen en la Alta Amazonía, hace 5000 años. Cuando los españoles llegaron a América, los granos de cacao eran usados como moneda y para preparar una deliciosa bebida, y un siglo después, las semillas fueron llevadas a Europa donde desarrollaron una receta añadiéndole vainilla y dulce.

Fue recién a finales del siglo XIX que, luego de varias experimentaciones, los suizos lograron producir el primer chocolate de leche, empezando así una industria mundial; en la segunda mitad del siglo XVI, este rentable negocio atrajo el interés de empresarios guayaquileños y en 1600 ya se tenían las primeras cosechas, siempre a orillas de los afluentes río arriba de Guayaquil, por lo que es conocido en el mundo como Cacao de Arriba.

Existen registros de que el Ecuador produce cacao desde 1780, pero en 1911 fue cuando llegó a ser uno de los mayores exportadores, hoy la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla del tipo nacional y trinitarios introducidos en 1930 y 1940.

Para establecer una plantación de cacao se requiere obtener la superficie adecuada, que permita una producción sustentable, la zona escogida debe tener tanto el tipo de suelo como las condiciones climáticas adecuadas, para asegurar el establecimiento de una plantación productiva con las labores mínimas necesarias.

En cuanto al establecimiento de una plantación de cacao, esta incluye los costos de instalación: preparación del suelo, plantación de los árboles de sombra y de cacao, podas de formación, control de malezas, aplicación de fertilizantes y otros productos. Asimismo, se requiere la construcción de la infraestructura que incluye caminos internos, canales de drenaje y riego, viveros, fermentadores y secadoras.

Por el lado del mantenimiento de la plantación, esta requiere de desembolsos que cubran la oportuna realización de prácticas como: podas de mantenimiento, control de malezas, aplicaciones de fertilizantes, fungicidas y otros pesticidas, cosecha y beneficio posterior del grano.

También hay que destacar que la mayoría de los productores prefiere utilizar métodos de prevención y de control naturales, pese a no contar con certificaciones de ser orgánicos. La comercialización de cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, intermediarios, comisionistas y exportadores.

La estructura de los canales de comercialización de cacao difiere de una región a otra; los intermediarios tienen un contacto directo con el agricultor, unos se ubican en las poblaciones de las zonas de producción en las principales provincias, mientras que otros las recorren adquiriendo el grano y en muchas ocasiones, comercializan el cacao para otros intermediarios y comisionistas.

En un extremo del espectro, encontramos que el productor y el exportador tiene por lo menos dos intermediarios: los pequeños acopiadores y los mayoristas. Los pequeños acopiadores compran el grano directamente del agricultor visitando las fincas individuales. En una etapa posterior, estos acopiadores venden lo adquirido a los mayoristas quienes, a su vez revenden a los exportadores.

En el otro extremo de la cadena de comercialización del cacao, el grano se vende directamente al exportador; esto se lo hace a través de la participación de asociaciones o cooperativas de productores y en ocasiones, estas agrupaciones gremiales exportan directamente.

Según ANECACAO, (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador) sus estadísticas apuntan a que el 60% de la producción nacional es adquirida en los mercados de Estados Unidos de América, México y Holanda. Este organismo dota de herramientas muy útiles al productor, industrial o exportador al momento de realizar negocios internacionales con esta fruta y sus productos procesados.

El cacao fino y de aroma mantiene una demanda creciente, y si la inversión fuera mayor se podría incrementar la participación en los mercados; debe de existir una mayor asistencia técnica para el productor, en la cual incluyan más iniciativas tanto privadas como públicas. Los mercados externos, son muy exigentes y los productores necesitan asesoramiento para un adecuado manejo del grano, una buena fermentación, evitar la mezcla de tipos y la contaminación con metales pesados y pesticidas en la etapa de cultivo.

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

Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Este premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional del cacao.

Según ANECACAO, actualmente el precio de una tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 2.393,00; pese a los esfuerzos de entidades públicas y privadas que contribuyen al desarrollo del cacao, hay retos pendientes para fortalecer este sector productivo.

2.3 Productos agrícolas no tradicionales

El gobierno nacional y los productores agrícolas, están trabajando para promover un adecuado proyecto que beneficie a todos, esto es a través capacitaciones los cuales permiten un mejor manejo de los cultivos, los productos agrícolas producidos de manera ambientalmente más limpia tienen cada vez mayor demanda en los mercados nacionales e internacionales y esta tendencia parece que se mantendrá, lo cual impulsa la necesidad de producir con criterio de respeto al ambiente; sumado a esto, los acuerdos que el país ha firmado en materia ambiental y los compromisos que ha adquirido, obligan a que la actividad agrícola revise sus políticas, con miras a promover el desarrollo sustentable.

Por tal razón se deben propiciar técnicas alternativas de desarrollo en sector agrícola, con la finalidad de incrementar los índices de eficiencia productiva y poder ofertar productos de calidad y disminuir los costos para competir en precios actualmente muy altos. La producción agrícola demanda conocimientos adecuados, sobre todo lo relacionado a las plagas, enfermedades, la calidad del suelo, la dinámica de los nutrientes, las formas de manejo de estos factores y otros; en otras palabras, los productores deben siempre estar informados sobre nuevos avances lo cual les pueden ayudar en sus cultivos.

La GTZ (Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit- Agencia Alemana de Cooperación Técnica), realizó un estudio en el país que identificó productores pequeños cuyas formas de producción estarían cumpliendo con la normativa europea de producción ecológica, o muy cerca de estarlo, por lo que sus productos podrían acceder a mercados

Europeos y norteamericanos; entre los cuales se encuentran, en la costa: banano, café, cacao y caña de azúcar; en la sierra: brócoli, quinua, amaranto, miel, mora, lechuga y hortalizas en general.

2.3.1 Diferencias entre los tipos de cacao plantados en Ecuador

Los granos de cacao que se encuentran dentro de la mazorca constituyen la materia prima para la elaboración de todo tipo de chocolates; en Ecuador existen sobre todo dos variedades de cacao: cacao fino y de aroma y el cacao tipo CCN51.

2.3.2 Beneficios a los productores de cacao

El Cacao Fino y de Aroma (nacional), es cultivado por 100 mil familias. El 99% son pequeños productores (área de siembra menor a 10 hectáreas), que con esfuerzo logran que el país sea líder mundial en el sector.

Los productores protegen la excelencia del grano, por ello siguen un estricto protocolo para cuidarlo. Entre otros factores se destaca la selección de la semilla, manejo del cultivo, recolección del fruto maduro, post-cosecha, almacenaje y comercialización.

Por ello, es que su calidad es política de Estado, la cual es asumida por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (AGROCALIDAD), con el propósito de fortalecer los nichos de mercados especiales. Debido a estas razones, el Cacao Fino y de Aroma es reconocido, por lo que Ecuador recibe permanentemente la visita de compradores internacionales que buscan hacer negocios de forma directa con los productores asociados. Esto permitió que las principales firmas comercializadoras del grano tengan oficinas e instalaciones en el país tales como: Olam, Transmar, Armajaro, Mitsubishi, Ristokcacao, Barry Callebaugh y Casa Luker.

2.3.3 Producción de cacao

El cacao ecuatoriano, es reconocido a nivel mundial por su calidad y aroma, el crecimiento de la producción mundial, hizo que el cacao en grano tenga variaciones en el precio; adicional a esto se le unen otros problemas como lo es la baja tecnificación que poseen los cultivadores al momento de trabajar con él producto, y también los hongos producidos en los cultivos como lo son la monilia y la llamada escoba de bruja, lo cual produce perdidas y descontento en sus agricultores.

Las provincias de Los Ríos, Manabí y Guayas, ocupan en cuanto a superficie y producción, las zonas con mayor área de siembra, por tener suelos y mano de obra suficiente, estas zonas alcanzan una mayor importancia al nivel nacional. Ecuador participa con el 2% de cacao en grano y el 1,21% de la superficie del mundo y es uno de los principales países exportadores de cacao con 80 TM; encontrándose 50% por debajo del rendimiento promedio mundial. Por otra parte, hasta el año 1993, el país fue considerado como productor de Cacao Fino y de Aroma en un 100%. En la actualidad, según la ICCO (Internacional Cocoa Organization), sólo el 50% de la producción nacional, es considerada como Cacao Fino y de Aroma.

2.3.4 Proceso de siembra de cacao

Lo que primero se debe hacer es escoger un área plana o ligeramente inclinada, que posea facilidades al momento del riego y que pueda drenarse; la tierra a utilizarse debe ser suelta y con buen material orgánico, en otras palabras, tiene que ser tierra que tenga los suficientes minerales de los cuales el cacao puede aprovecharlos.

Para escoger el lugar de siembra, deben tenerse en cuenta el clima y el suelo del cultivo; en el Ecuador, se encuentran plantaciones de cacao de 0 y 1.000 metros sobre el

nivel del mar. A mayor altitud se presenta una reducción notable en la temperatura, que afecta el crecimiento vegetativo y por ende el desarrollo de sus frutos.

2.3.5 Producción del cultivo en Ecuador

2.3.5.1 Superficie y Rendimiento

Para el año 2015, la producción a nivel nacional incrementó 9.70% respecto al año anterior, debido a que la superficie cosechada aumentó en 17%. Sin embargo, el rendimiento con relación al año 2014 disminuyó en 5.89%. El incremento registrado en los últimos años se debe al aumento de plantaciones de cacao especialmente de la variedad CCN-51 y a la reactivación de cultivos de cacao fino y de aroma. Respecto al rendimiento, se observa un comportamiento irregular, pero sobresale el alza en rendimiento desde el año 2007 hasta el año 2014 y después una ligera caída en el año 2015 alcanzando un rendimiento nacional de 0,55 t/ha.

Superficie y rendimiento nacional de cacao seco durante los años 2002 a 2015

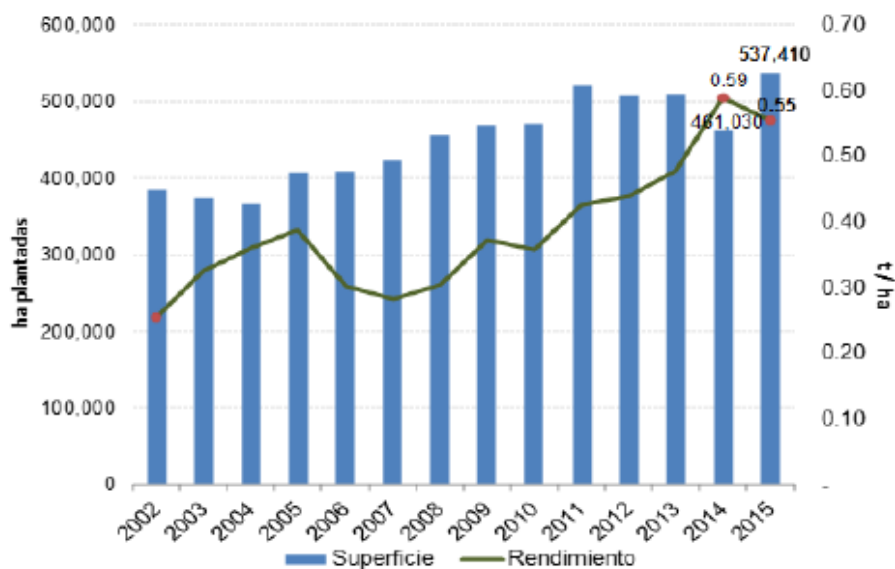


Figura 2
Fuente ESPAC 2015/ MAGAP

Las provincias productoras que presentan una mayor superficie son Los Ríos con 106,116 de superficie y Manabí con 104,849 de superficie. La provincia más productora fue

Guayas con el 27.44% del total de producción nacional y con un rendimiento histórico de 0.92 t/ha.

Superficie, Producción y Rendimientos Provinciales			
PROVINCIA	2015		
	Superficie (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
Total Nacional	537,410	297,853	0.55
LOS RÍOS	106,116	59,813	0.56
MANABÍ	104,849	46,675	0.45
GUAYAS	89,282	81,737	0.92
ESMERALDAS	73,597	25,745	0.35
Otros	163,567	83,883	0.51

Figura 3

Fuente ESPAC 2015/ MAGAP

2.3.5.2 Costos de Producción

El establecimiento de una hectárea de cacao tiene un rango de precios entre USD 1.972,00 y USD 3.132,00 dependiendo de la zona de cultivo, de los cuales el 55.4% se destina a la siembra la cual incluye la compra de plantas de cacao y la mano de obra. El 15.2% se destina a la preparación de terreno, el 12.4% es destinado a actividades como el control de maleza, El 17% restante es destinado a la fertilización y control fitosanitario.

El costo de mantenimiento se sitúa entre USD 886,00 y USD 1.508,00 por superficie. La cosecha se da a partir del tercer año y esta actividad representa el 21.6% del costo total de mantenimiento.

COSTOS PORCENTUALES DE CACAO FINO DE AROMA			
ACTIVIDAD	ESTABLECIMIENTO		MANTENIMIENTO
	Primer año	Segundo año	Tercer año
	% (USD/ha)	% (USD/ha)	% (USD/ha)
Preparación del terreno	15	-	-
Siembra	55	-	-
Fertilización	10	13	13
Labores Culturales	12	18	18
Control de Fitosanitario	7	7	8
Cosecha	-	-	22
PORCENTAJE TOTAL	100	39	61

Figura 4
Fuente MAGAP/ SINAGAP

2.3.5.3 Factores económicos

Los especialistas opinan que, gracias a la ubicación geográfica del Ecuador, este permite que tenga más horas luz por año y disponga de fuentes de agua pura, lo que hace a esta nación apta para cultivar cacao de diferentes variedades.

Dentro del análisis en el sector agrícola, específicamente todo lo relacionado al cacao, nos encontramos que la producción cacaotera en el Ecuador, desde sus inicios siempre ha estado en auge; esto se debe en gran medida a las exportaciones de este producto a países que lo procesan para producir sus derivados dándoles un valor agregado lo cual es de consumo a nivel global como lo es el chocolate.

En el Ecuador, se producen 2 variedades de cacao: el cacao fino y de aroma o también llamado cacao de arriba, el cual es el producto emblema del país; siendo este muy fragante y de sabores frutales y aromas florales, siendo este famoso entre los extranjeros y su mayor utilidad es en la industria de la confitería. En cambio, a diferencia del cacao tipo CCN-51 o cacao de ramilla, este contiene mayores cantidades de grasa y es 4 veces mayor la producción y es más resistente a las enfermedades, pero no posee la calidad del primero.

En la provincia del Guayas, Manabí y Los Ríos, son en las que más se siembre el cacao, en este caso los agricultores utilizan bastante el CCN-51, por ser de fácil manejo y más resistentes a plagas como la monilia y la escoba de la bruja entre otras. Los productores de este cacao en este caso los residentes del Recinto Tinoco del Cantón Baba, perteneciente a la Provincia de Los Ríos, expresaron que este cacao a diferencia del tipo nacional, no es tan delicado y por ende no necesita mayor cuidado al momento de producirlo.

Además, ellos como la gran mayoría de agricultores del país prefieren el CCN-51 porque producen una mayor cantidad de volumen por hectárea y que a pesar que el cacao de arriba es más apetecido por el mercado internacional, lastimosamente no lo siembran por que los precios no varían casi nada entre en un tipo y el otro.

En la actualidad el MAGAP, está impulsando un nuevo proyecto el cual se inició en julio del 2012, con la finalidad de incentivar a los productores a cultivar más cacao nacional, por ser este el de mayor demanda por parte del mercado internacional. Los productores de cacao siguen protocolos los cuales les permiten tener un mejor manejo de las mazorcas. En el Ecuador, la producción de cacao y su exportación experimentó un crecimiento de 73.924 TM, en el 2002, a 185.000 TM en el 2011, lo que significa que en 10 años se triplicó la producción, generando divisas por más de USD 530'000.000 millones de dólares.

El objetivo es que se reactive a este sector, para incrementar la oferta exportable a 300.000 TM anuales. Específicamente se busca renovar 284.000 hectáreas de cacao y establecer 70.000 hectáreas de nuevas plantaciones, en reemplazo de cultivos menos rentables, pastizales viejos o tierras en descanso. Con ello se incrementará la oferta exportable de 150.000 TM por año a 300.000 TM por año.

Por tal razón se implementará un proyecto que se ejecutará en 10 años y tendrá un alcance nacional, este se implementará en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los

Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, en la Costa; Pichincha y Bolívar, en la Sierra y en Sucumbíos, Orellana, Napo, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, en la Amazonía.

Asimismo, se plantea fomentar e implementar programas de crédito diseñados de acuerdo a los ciclos del Cacao Nacional Fino y de Aroma; establecer un sistema de capacitación y asistencia técnica bajo la metodología de Escuelas de Campo, para atender a 60.000 productores; diseñar un sistema el cual pueda garantizar la calidad del producto, a través de un procedimiento de homologación de procesos e infraestructuras de comercialización.

Finalmente, se busca institucionalizar la cadena de valor de cacao del Ecuador, a fin de conformar una organización gremial que represente al Cacao Nacional Fino y de Aroma en el ámbito local e internacional; así como financiar las investigaciones que demanda el sector, y de esta manera mejorar la actividad cacaotera.

Los precios internacionales del cacao se mantienen estables, y tienden a una tendencia creciente; este fenómeno obedece a dos factores. El primero, los problemas internos de Costa de Marfil el cual es el principal productor de cacao a nivel mundial; este país ha sufrido una situación política interna que incide directamente en los precios.

El otro factor es el incremento del consumo de cacao a nivel mundial. El déficit es de 200.000 TM en el 2011, de acuerdo a estimaciones de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), debido a que cada vez en el planeta se consume más chocolate; países como China, India y Rusia comienzan a consumirlo mayoritariamente, así como también los derivados de cacao. Adicionalmente, investigaciones científicas han descubierto los beneficios del consumo de chocolate, razón por la cual el producto que hace unos años era considerado como una “golosina”, ahora forma parte de la canasta alimenticia de muchas naciones.

Entre las metas de este proyecto impulsado por el MAGAP, está previsto que Ecuador exporte 300.000 TM por año de Cacao Nacional Fino y de Aroma, en el 2021. A partir de estos se generará alrededor USD 700'000.000 anuales. Además, las organizaciones de productores de cacao llevan manejando y administrando 25 viveros de gran capacidad, para las plantas de cacao los cuales se vienen implementando entre el 2012 y el 2016. Al finalizar el proyecto, 70.000 productores habrán rehabilitado al menos una hectárea de su producción. Se rehabilitarán alrededor de 284.000 hectáreas en total. Aproximadamente 60.000 productores se beneficiarán de asistencia técnica y seguimiento, entre enero del 2012 y diciembre del 2021.

El cacao ecuatoriano se representará por un gremio de productores a nivel nacional e internacional. El MAGAP abrirá una oficina especializada en cacao y al término del proyecto, se transferirán al gremio cacaotero las herramientas necesarias para que continúe sus actividades. Durante la ejecución se realizará un Foro Científico a nivel internacional, cada dos años, se institucionalizará un Foro Nacional Anual y se ejecutarán siete ferias anuales regionales.

Esta actividad contribuye con el 4,5% de la Población Económicamente Activa (PEA) en el 2011, y el 13.5% de la PEA agrícola; un chocolate para que sea considerado “Premium” debe contener como mínimo un 12% de Cacao Fino y de Aroma en su formulación. Por esto la calidad del cacao ecuatoriano es reconocida a nivel internacional por su sabor y aroma, características en la elaboración de chocolates finos, gourmet y dark (negro).

2.3.5.4 Tasas de interés

En la actualidad el MAGAP, fomenta créditos a los cuales pueden acceder los agricultores, la cantidad que se presta es de máximo USD 5.000.00 y mínimo de USD 1.500.00; este tiene como interés el 11% efectivo anual, esta tasa de interés fija puede ser

mínima de 6 meses. Mientras la banca privada se maneja con una tasa de interés del 15% al 20%; lo cual es de difícil acceso a los pequeños agricultores, mientras que los créditos del por parte del estado poseen un seguro al campesino, lo cual le ayuda a recuperar su inversión.

2.3.5.5 Tasas de cambio

Las tasas de cambio son un tema complicado, pero claramente tienen que aplicarse a aquellos que se ocupan de la exportación o importación. El cambio de las tasas puede afectar la cantidad que una empresa tiene que pagar a su proveedor internacional para satisfacerlos, lo que puede afectar los márgenes de ganancia, así como tomar una gran cantidad de recursos para mantenerse.

Recesión

Una recesión económica (de cualquier escala) tiene el potencial para cambiar la actitud de compra de los clientes, lo que podría obligar a las empresas a bajar sus precios o despejar volúmenes más pequeños.

2.3.5.6 Presupuesto

El Presupuesto General del Estado, es la estimación de los recursos financieros que tiene el Ecuador; es decir, los ingresos (venta de petróleo, recaudación de impuestos, etc.) pero también están los gastos (de servicio, producción y funcionamiento estatal para educación, salud, vivienda, agricultura, seguridad, transporte, electricidad, etc. de acuerdo a las necesidades identificadas en los sectores y a la planificación de programas de desarrollo).

El Presupuesto del Gobierno Central (PGC) es la parte del Presupuesto General del Estado (PGE) directamente administrada por el Gobierno y sus instituciones, a través del Ministerio de Finanzas. Para un correcto uso de los ingresos que financiarán los gastos a través del Presupuesto General del Estado (PGE), el Gobierno establece prioridades para

atender problemas estructurales como la pobreza y las desigualdades sociales. Las instituciones públicas harán una planificación priorizando sus necesidades para poder prestar sus bienes y servicios a la población, como lo es el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), el cual a través de proyectos favorecen a los agricultores, ganaderos, etc.

El Ministerio de Finanzas en cumplimiento de uno de sus objetivos institucionales, para fomentar las prácticas de transparencia en la gestión de ingresos, gastos y financiamiento de los recursos del Estado, presenta trimestralmente los boletines con información de ejecución presupuestaria, cada boletín contiene información relacionada con el Presupuesto General del Estado registrado en el Sistema de Administración Financiera al segundo trimestre del ejercicio fiscal 2016, en la cual se analiza el comportamiento de los ingresos, los gastos y el financiamiento. Este medio informativo permite a la vez dar a conocer las acciones más relevantes realizadas por esta Cartera de Estado en el ámbito presupuestario.

El Presupuesto General del Estado, aprobado por la Asamblea Nacional para el ejercicio fiscal 2016, totalizó USD 29'835.090. El presupuesto codificado a junio alcanzó USD 32'703.065, presentando un incremento de USD 2'868.055, monto que equivale al 9.61%, que se encuentra dentro del límite establecido con respecto a las cifras aprobadas por la Asamblea Nacional (15%), que corresponde en su mayor parte al espacio registrado para la amortización de anticipos de ejercicios anteriores. Los ingresos totales recaudados al segundo trimestre sumaron USD 16'318.070 millones, lo que representa un nivel de efectividad de recaudación de 49.90% y tiene el siguiente comportamiento a nivel de grupos:

- Impuestos: 41.07%
- Financiamiento público: 29.25%
- Transferencias y donaciones corrientes: 9.10%
- Ventas anticipadas y por convenios con entidades del sector público no financiero 7.48%

- Transferencias y donaciones de capital e inversión: 5.41%
- Tasas y contribuciones: 4.63%
- Otros grupos 3.07%

2.3.5.7 Gastos por Sectorial

La clasificación del gasto por sectoriales permite analizar la acción del sector público según los distintos sectores de la economía y en el siguiente cuadro se puede observar el comportamiento del presupuesto bajo esta estructura.

Cuadro 3
Gastos por Sectorial
Enero-Junio 2016
(Millones de dólares y porcentajes)

SECTORIAL	INICIAL (a)	CODIFICADO JUNIO (b)	DEVENGADO JUNIO (c)	% EJECUCIÓN (c/b)	% PARTICIPACIÓN DEVENGADO
TESORO NACIONAL	13.123,68	14.817,76	7.507,83	50,67%	52,34%
EDUCACION	4.995,97	4.897,22	1.870,25	38,19%	13,04%
SALUD	2.391,02	2.517,98	1.162,09	46,15%	8,10%
ASUNTOS INTERNOS	1.650,09	1.671,89	819,99	49,05%	5,72%
DEFENSA NACIONAL	1.565,45	1.608,75	734,18	45,64%	5,12%
BIENESTAR SOCIAL	844,71	878,72	504,27	57,39%	3,52%
RECURSOS NATURALES	1.317,46	1.589,48	466,38	29,34%	3,25%
JURISDICCIONAL	626,15	614,97	279,52	45,45%	1,95%
COMUNICACIONES	681,96	983,84	170,95	17,38%	1,19%
ADMINISTRATIVO	404,52	454,11	167,20	36,82%	1,17%
DESARROLLO URBANO Y VIVIENDA	870,35	1.341,73	139,67	10,41%	0,97%
AGROPECUARIO	350,54	300,93	122,45	40,69%	0,85%
TRANSPARENCIA Y CONTROL SOCIAL	231,56	248,84	101,87	40,94%	0,71%
FINANZAS	202,44	199,89	83,66	41,86%	0,58%
ASUNTOS DEL EXTERIOR	152,78	157,31	73,21	46,54%	0,51%
AMBIENTE	115,13	108,26	36,64	33,85%	0,26%
LEGISLATIVO	59,03	61,32	27,48	44,81%	0,19%
TRABAJO	88,26	57,57	23,99	41,66%	0,17%
ELECTORAL	49,91	85,71	22,09	25,78%	0,15%
COMERCIO EXTERIOR INDUSTRIALIZACION PESCA Y COMPETITIVIDAD	78,02	75,07	20,09	26,75%	0,14%
TURISMO	36,08	32,30	10,64	32,93%	0,07%
TOTAL	29.835,10	32.703,65	14.344,45	43,86%	100,00%

Figura 5
Fuente e-SIGEF/ Dirección Nacional de Consistencia Presupuestaria

2.4 Proyecto de reactivación por parte del Gobierno Nacional

El Gobierno Nacional reconoce la importancia de este rubro en la economía, por ello, a través del MAGAP, decidió impulsar el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma que se inició en julio del 2012.

Esta labor busca reactivar al sector productivo de Cacao Nacional Fino y de Aroma, contribuyendo a reposicionar y consolidar el buen nombre del Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, además de promover la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

El proyecto se ejecutará en 10 años y tendrá un alcance nacional. Se implementará en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, en la Costa; Pichincha y Bolívar, en la Sierra; Sucumbíos, Orellana, Napo, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, en la Amazonía.

El objetivo es que, en este período, se reactive a este sector, para incrementar la oferta exportable a 300.000 TM anuales. Específicamente se busca renovar 284.000 hectáreas de cacao y establecer 70.000 hectáreas de nuevas plantaciones, en reemplazo de cultivos menos rentables, pastizales viejos o tierras en descanso. Con ello se incrementará la oferta exportable de 150.000 TM por año a 300 TM por año.

2.5 Teorías de pensadores económicos

2.5.1 Teoría Keynesiana

Esta teoría fue desarrollada por John Maynard Keynes en los años 30, a raíz de la gran depresión en Estados Unidos; esta se basa en que la intervención del gobierno a través del gasto público en asuntos económicos es de suma importancia para estabilizar la economía de un país, ya que esta aumenta los niveles de empleo y producción. Keynes quiso demostrar que el capitalismo se desarrolla en condiciones fluctuantes de la actividad económica.

Esta teoría tiene como fundamento las consideraciones del ciclo económico, esta expresa que la demanda agregada privada se compone de consumo privado e inversión privada, esta última es la fuente principal de impulsos que desencadenan fluctuaciones

económicas; las decisiones de inversión dependen a su vez de las expectativas sobre la rentabilidad futura, las cuales tienden a ser inestables. Los cambios en el optimismo o pesimismo de los inversores Keynes los denominó “animals spirits” y los señaló como los causantes de desplazamientos en la demanda agregada y, a través de ella, en el producto agregado y en los niveles de desempleo.

Como los mercados no son autorregulares, se hace necesaria la aplicación por parte de las autoridades económicas de políticas fiscales y/o monetarias para contrarrestar el ciclo, esto es medidas expansivas en el presupuesto público y en la oferta monetaria durante los períodos de estancamiento del producto. Pues si existe desempleo, esto es por una demanda efectiva deficiente, esta a su vez se da por un nivel bajo de inversión; ante ello caben dos acciones por parte del gobierno: una es la política fiscal a través de la expansión en inversión pública que suplante a la privada y otra es la política monetaria a través de la variación en la cantidad de dinero que modifique la tasa de interés y haga atractivas nuevas inversiones por parte de los privados.

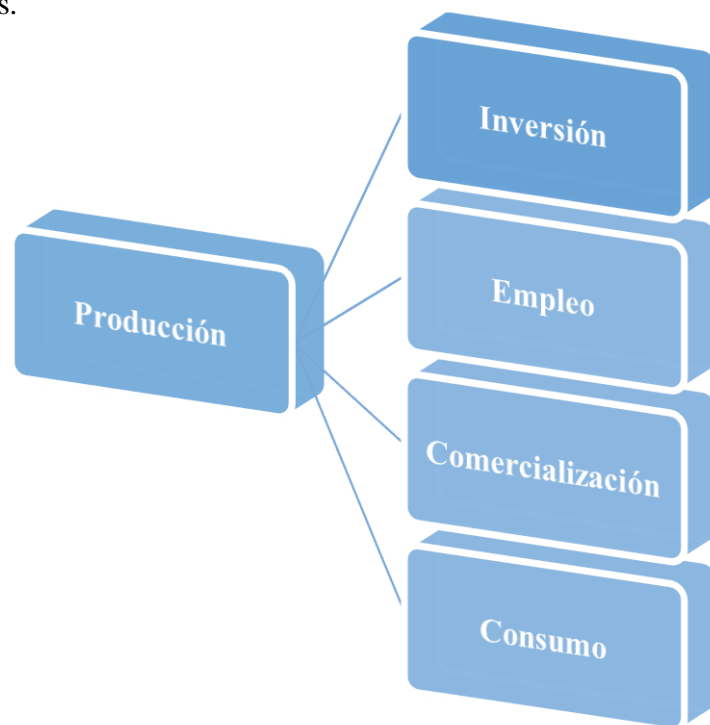


Gráfico 1
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

2.5.2 Teoría de la Renta Económica Thomas Malthus

El pensamiento de Thomas Malthus, se basa en que el crecimiento económico iba junto a la mano de obra y de los salarios, esto hacia que mejore el nivel de vida de los trabajadores y por ende aumenta la natalidad y la tasa de mortandad baja; pero cuando la población crece demasiado genera una escases de los productos lo cual produce miseria y por ende disminuye el crecimiento demográfico y tambien existe escases de fuentes de trabajo. La desigualdad social va agarrada de la mano de la pobreza, porque para Thomas Malthus, los pobres se multiplican aún sabiendo que tienen muchas necesidades por tal razón para el estado esto suponía costes innecesarios.

Malthus, estableció una relación importante entre población y riqueza (alimentos y otros bienes necesarios para la vida), en este sentido Malthus proporcionaba buena conciencia a las clases dominantes la imprevisión de los pobres y su situación es responsabilidad exclusiva de ellos mismos y fortalecía el orden social existente.

Es por esto, que debido al crecimiento de la producción y de los salarios, las personas se inhibirían menos de procrear, por que considerarían que tendrían los ingresos suficientes para poderlos mantener. El problema radica que la naturaleza humana no puede cambiar, puesto que si sus salarios se elevaran las personas tendrán siempre más hijos, lo cual, hará que dichos salarios vuelvan a disminuir hasta llegar a sus niveles de subsistencia.

Thomas Malthus, opinaba que los pobres eran responsables de su propio destino y que no debía de hacerse nada al respecto, puesto que si los recursos se utilizaban para ayudar a los pobres no se invertirían y la economía por tanto no podría crecer con tanta rapidez. Es así como Malthus crea el concepto de "demanda efectiva", cuya insuficiencia podía determinar un receso de la producción y, en consecuencia, una crisis económica. En este sentido se definió claramente el efecto que sobre la producción causaba una insuficiencia de la demanda efectiva: "Si todas las personas se satisficieran con los alimentos más simples, los

vestidos más pobres y las viviendas más humildes, seguramente no existirían otra clase de alimentos, vestidos y viviendas".

En cuanto al ahorro y la inversión, sostuvo que podía existir un desequilibrio entre estos conceptos, y que el problema del excesivo crecimiento demográfico podía debilitarse haciendo un esfuerzo por aumentar la producción. Además, fue contrario a creer, al revés que sus contemporáneos, en la neutralidad del papel del dinero.

El gran aporte de Malthus, fue probablemente lo que él estuvo observando sobre el comportamiento del ahorro y la inversión de forma sistémica, el señaló que el exceso de ahorro va en perjuicio de la demanda de bienes de consumo, pues es dinero que deja de gastarse en la adquisición de los bienes. Por tal motivo esto genera en una depresión económica; en consecuencia el exceso de oferta producirá una baja de los precios, mientras que con la caída de la demanda, habría un exceso de mercancías, de Capital y puestos de Trabajo. En otras palabras, para este pensador económico, el problema radica en la falta y no el exceso de ahorro y capital; ya que era difícil entender cómo podía existir abundancia y desempleo generalizado al mismo tiempo.

2.5.3 Teoría del Valor David Ricardo

David Ricardo tenía en mente que el desarrollo y el crecimiento económico, tendrán un estancamiento económico a largo plazo, debido a que el crecimiento de la población, junto a la decreciente agricultura británica, la cual haría disminuir los beneficios de los capitalistas; esto se da porque la agricultura es una fuente de inversión productiva y al existir esta situación daría como inicio el estancamiento y el fin del crecimiento económico. Adicional a esto, la disminución de los beneficios de la clase capitalista hace que ésta, no tuviera suficientes recursos para renovar e invertir.

La clave para entender con mayor precisión la teoría del valor de David Ricardo, es que las cosas, los bienes, no solo se valoran por la cantidad de trabajo sino también por el

capital fijo, la maquinaria y demás objetos que se utilizan en la producción por más tiempo; el proceso productivo aumenta o disminuyen con el valor del trabajo. Así el valor del trabajo, no influye en el precio natural de los bienes que el trabajo fabrica.

Según esta teoría, si se establecían salarios superiores a lo necesario, la población aumentaría y los salarios bajarían al haber más oferta. Si por el contrario el sueldo se situaba por debajo de lo básico, la población bajaría y aumentarían los costes de la mano de obra, el equilibrio se producía por los sueldos de subsistencia que permitieran la reproducción, pero sin situarse por encima de lo necesario. No obstante, estas rentas estarían por debajo de las percibidas por los terratenientes (que representaban el capital). El valor del trabajo se determinaría por el número de horas que necesitaría hacer un empleado para mantener un sueldo que les permitiera mantenerse a él y a su familia (salario natural), por lo que el trabajo sería la fuente de todo valor.

2.5.4 Teoría de Ley de Hierro de los Salarios David Ricardo

Ricardo expresó que cuando se desequilibra el capital fijo (el valor de la mercancía) y el salarial en el transcurso de la producción, el efecto de compensación entre los beneficios y las variables salariales no son completos; de este modo, cuando se produzca un incremento en los salarios el precio descenderá en aquellos sectores donde el capital fijo goce de mayor relevancia, mientras que ascenderá en los ámbitos cuyo capital salarial será mayor al capital fijo.

La Ley de Hierro de los Salarios, determina que los salarios reales (teniendo en cuenta los bienes básicos) se encaminan hacia un nivel mínimo que cubra las necesidades básicas de los obreros para subsistir. En consecuencia, cuando se produce un aumento de los sueldos por encima del nivel mínimo de subsistencia comporta un mayor nivel de bienestar en las familias, incrementando sus miembros, y por lo tanto un crecimiento de la población. Esto

deriva en una mayor competencia laboral que con llevará a una reducción de los salarios que tenderán al salario natural o mínimo.



Gráfico 2
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

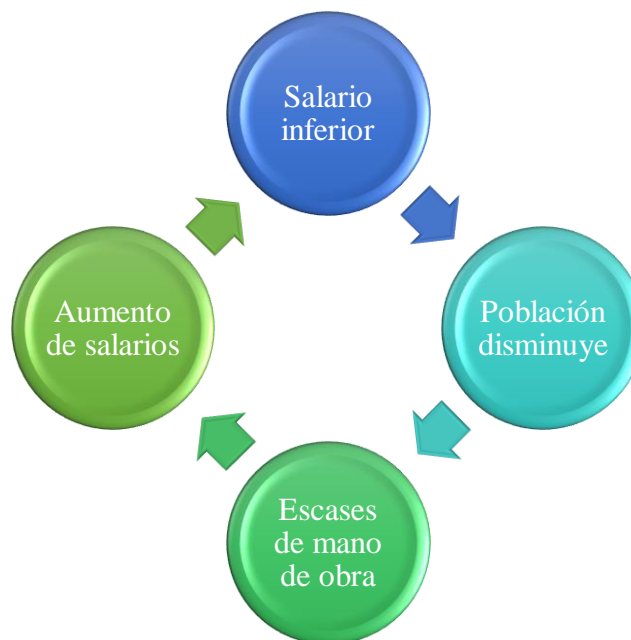


Gráfico 3
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

Esta visión se impone debido a que se elabora una cesta de consumo amplia y que refleja el estancamiento de los salarios en el transcurso de los años.

2.5.5 Ley de la Demanda Alfred Marshall

Para Alfred Marshall, “cuanto mayor es la cantidad que ha de venderse, tanto menor debe ser el precio que se ofrecerá, para que pueda encontrar compradores o, en otros términos, la demanda aumenta cuando el precio baja y disminuye cuando el precio sube”.

El consumidor gastará su ingreso de forma que le proporcione la mayor utilidad posible, este es el postulado de racionalidad; la utilidad alcanzará su máximo cuando el gasto marginal en cualquier mercancía le proporcione el mismo incremento de utilidad. Si no fuera así, una transferencia de gasto a una mercancía supondría una pérdida mayor de utilidad de la mercancía cuyo gasto disminuye que no está compensada por el incremento de utilidad en la mercancía cuyo gasto aumenta y, por lo tanto, la utilidad total disminuye.

Cuando baja el precio de un bien se produce un efecto sustitución que hace que aumente su demanda, pero al mismo tiempo el dinero disponible para otros gastos aumenta a nivel del precio inicial lo que debe llevar a aumentar la demanda de todos los demás bienes normales. A diferencia de la utilidad marginal decreciente fundamento la función de demanda que se deriva de un postulado obvio sobre la naturaleza humana; la ley de los rendimientos no proporcionales o de la productividad marginal decreciente, es de naturaleza empírica.

Las causas de variación de los costos, extremadamente importantes desde el punto de vista del equilibrio general, deben ser consideradas necesariamente como despreciables en el estudio del equilibrio parcial de una industria. Desde ese punto de vista, que constituye sólo una primera aproximación a la realidad, debemos admitir que las mercancías se producen generalmente a costos constantes.

Los problemas asociados a la naturaleza de los rendimientos y, por consiguiente, a la forma de las curvas de oferta derivaron luego en desarrollos particulares en lo que se conoce como la teoría de las formas de mercado. Así, los rendimientos crecientes, que dan lugar a una curva de oferta de pendiente negativa, están en la base de la teoría del monopolio. Otras imperfecciones, como la referente a los efectos de la publicidad y a la diferenciación de productos sustentan los desarrollos de la competencia monopolística formulada en los años treinta por Joan Robinson y Edward Chamberlin. Sin embargo, en el terreno de la teoría pura la concepción de los precios como indicadores de escasez condujo al desarrollo de la teoría del equilibrio general.

2.5.6 Teoría económica aplicada al proyecto

Una vez revisadas las diversas teorías de los diferentes pensadores económicos, la teoría que más se ajusta a este proyecto de investigación es la Teoría del Valor de David Ricardo; esto se debe porque el desarrollo y el crecimiento económico van de la mano y por tal motivo, en cualquier momento existirá un estancamiento, en vista que con el aumento de la población y la no importancia que se le da a la agricultura, el no haber beneficios o ayuda a los inversionistas, estos no tienen suficientes recursos para inyectar en el sector agrícola y por ende a la economía del país.

Según David Ricardo, las cosas, los bienes, no solo se valoran por la cantidad de trabajo sino también por el capital fijo, la maquinaria y demás objetos que se utilizan en la producción por más tiempo; por esa razón es que es muy importante que exista la inversión para no solo mejorar las maquinarias, la utilización de buenos insumos, esto también colabora en la mejorar de la producción; debido a que altos aranceles provocan un menor desarrollo.

La economía ecuatoriana ha crecido en los últimos años gracias a la exportación de petróleo y a la venta de productos primarios como el cacao, camarón, banano, rosas, entre

otros; sin embargo, el gobierno busca generar más riquezas, lograr un desarrollo más sostenible e impulsar actividades ligadas al talento humano, a la tecnología y el conocimiento a través del cambio de la matriz productiva.

Según la SENPLADES (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo), el cambio de matriz apunta a que el Ecuador sea un país que no solo sea exportador de materias primas, sino que además se desarrolle fuertemente en conocimiento y nuevas industrias. La necesidad del cambio de la matriz productiva es unió de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 “Toda una Vida”, con la finalidad para desarrollar la economía popular y solidaria, impulsar la producción nacional, generara efectos redistributivos y la inversión pública usada en la contrición del buen vivir. Con ello se desarrollará la economía del país y por ende más dólares se quedarán en el Ecuador.

2.6 Marco conceptual

Cacao de arriba

También conocido como Fino y de Aroma o cacao nacional, es el cacao emblema del Ecuador, es muy fragante, posee sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros. Por su valor agregado, es reconocido por la industria de la confitería.

Cacao CCN-51

Se llama cacao CCN-51 o cacao de ramilla, debido que, para lograr esta cepa de cacao, pasó por varios procesos de laboratorio, los frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y en su madurez, este cacao contiene grandes cantidades de grasa. Es una variedad que se caracteriza por ser muy productiva, siendo esta cuatro veces mayor a las de cacao nacional y a su vez es resistente a las enfermedades.

Ramillas para cacao ccn-51

Las ramillas para cacao CCN 51, deben obtenerse de las ramas con hojas adultas sanas, de color pardo, sin flores. Preferentemente deben colectarse en las mañanas, debiendo ser cortado en el extremo en forma perpendicular a medio centímetro del nudo. Las “estacas” o “ramillas” deben tener como mínimo de tres hojas que se cortarán a 1/3 de la superficie foliar.

Roza

Antes de realizar la siembra, se debe de eliminar las malezas; en vista que esto permite la descomposición de los troncos y ramas grandes para que exista una mayor retención de humedad en el suelo. Al momento de realizar la retirada de la maleza, hay que tomar en cuenta que si existen plantas en el lugar las cuales no van a perjudicar el cultivo, estas se las dejan porque pueden servir como sombra.

Siembra

Al momento de la siembra se recomienda una distancia de siembra de 3 metros entre hilera y 3 metros entre planta, en cuadrado, para una densidad de 1111 plantas por hectárea, el tamaño del hoyo se realiza en función del tipo de suelo. En suelos arcillosos deben ser de 40 cm de ancho, 40 cm de largo y 40 cm de profundidad. Si la textura es franca y con buen contenido de materia orgánica pueden hacerse de 30x30x30 centímetros. Adicional a esto se debe de tomar en cuenta también que se debe de proveerle de vitaminas y minerales a la tierra, para evitar su erosión y futura pérdida de suelo.

Las semillas no deben presentar problemas a diferentes enfermedades del cultivo, estas deben de producir más de 50 mazorcas en promedio por año, el color de las almendras debe ser blanco a violeta pálido y de peso promedio fresco de 2 gramos por semilla y estas deben contener entre 25 a 30 semillas cada una. Adicional a esto las mazorcas deben ser

lavadas con agua limpia y luego desinfectadas; una vez realizado esto, se abre la mazorca teniendo cuidado de no dañar las semillas; se procede a eliminar el mucílago que la rodea colocándolas sobre una malla y frotándolas con aserrín o arena y luego se lavan. Para la germinación se sumergen en agua durante 24 horas.

La propagación vegetativa es la más recomendada, por medio del injerto, se realizan en patrones vigorosos y sanos obtenidos de semillas. El injerto de yema es el más empleado, se toman las yemas de aquellos brotes que se encuentren en árboles sanos y vigorosos, las varetas de yemas deben ser aproximadamente de la misma edad que los patrones, pero las yemas deben ser firmes y listas para entrar en desarrollo activo.

Deschuponado

El árbol emite una cantidad de brotes alrededor de la parte inferior del tronco, los denominados chupones basales, que tienen un desarrollo vertical y al no ser eliminados en su debido momento adquieren grandes proporciones, deforman el arquetipo del árbol y entran en constante proceso de competencia por los nutrientes del suelo, lo que contribuye en el descenso de la producción de mazorcas.

Luego de determinar qué grupo de árboles van a ser sometidos a la rehabilitación, se procede a eliminar todos los chupones basales que se encuentren junto al tronco principal. Dado que esta actividad se realiza casi en simultáneo a la poda, la planta adquiere vigor y está en condiciones de producir mejor.

Control de malezas

Para realizar esto se debe emplear el machete que nos permite el corte de malezas al ras del suelo sin dañar las raíces de los cacaotales ya que estas se encuentran muy superficialmente. También se puede emplear la “moto guadaña” en los terrenos que no posean piedras. También se usan diferentes productos químicos para controlar la maleza.

Podas

La poda es la actividad que tiene como objetivo eliminar las partes improductivas de las plantas para así estimular el desarrollo de nuevos crecimientos, la poda también tiende a eliminar los chupones y las ramas mal dirigidas, controlar la altura del árbol, regular la entrada de luz a los estratos inferiores del árbol, también con las podas se eliminan ramas que dificultan las labores agrícolas y a su vez facilitan la visibilidad para coger las mazorcas.

Riego

Se utiliza los porcentajes de sombreo adecuados para evitar una pérdida excesiva de humedad en el suelo, se debe de suministrar el agua teniendo en cuenta las condiciones del clima y suelo, alcanzando un promedio anual entre 500 y 1,000 mm de riego al año.

Fertilización del cultivo

La fertilización es un recurso muy valioso en la producción agrícola y su uso solo rinde beneficios económicos si previamente se aplican otras prácticas tales como:

- Mantenimiento de drenajes, sustitución de plantas improductivas y control adecuado de enfermedades y plagas principalmente en plantaciones con manejo tradicional que se presenten con rendimientos menores a 500 kg de cacao seco/ha por año. El gasto en fertilizante debe responder a una asignación planificada teniendo en cuenta los demás costos de mantenimiento en función de unos ingresos esperados.
- Se aconseja aplicar los fertilizantes en tres o cuatro aplicaciones al año, con la finalidad de evitar pérdidas de elementos por evaporación o escurrimiento, facilitándole así los elementos nutritivos a la planta, en las épocas más

adecuadas para un mejor aprovechamiento. Contando con el sistema de riego por goteo y micro-aspersión se realizan las fertilizaciones de manera mensual o quincenal distribuyendo la dosis anual determinada de los nutrientes.

Temperaturas

La más adecuada es alrededor de los 25,5 °C con mínimas de 21 y máximas de 30, temperaturas muy altas producen mucha floración, pero ocurre poca fecundación; temperaturas muy bajas disminuyen la floración, con el descenso de 9°C menos entre las horas de la tarde y la noche provoca que las mazorcas sufran de marchitez fisiológica.

Precipitación

El cultivo requiere de 1.200 a 2.500 milímetros de lluvia bien distribuidas durante el año, por encima de este rango puede haber problema con los hongos que afectan los frutos y por debajo se requiere la aplicación de riego en ciertas épocas del año. La época seca no debe presentar más de tres meses con precipitaciones menores a 60 mm. Es conveniente la aplicación de riego si durante dos meses consecutivos la precipitación es inferior a 60mm.

Suelo

El suelo para cacao debe tener una profundidad efectiva mínima de 80 cm, pero es mucho más apropiada cuando alcanza 1,5 metros, con estructura porosa y espacios suficientes que permitan la infiltración y drenaje del agua. Al mismo tiempo, debe tener buen contenido de arcilla que permita buena retención del agua. En general los suelos de textura arcillosa, son los adecuados.

Suelos muy arenosos, muy arcillosos (con mal drenaje interno), con capas rocosas o con nivel de agua superficial, deben ser evitados para la instalación del cultivo, en vista que las plantas no se van a desarrollar bien y darán cosechas limitadas; los suelos arenosos

no presentan buena retención de humedad ni disponibilidad de nutrimentos. Hay que determinar, además, la necesidad de construir zanjas de drenaje, especialmente en terrenos planos y en suelos pesados (arcillosos), puesto que el cacao no tolera suelos inundables.

Por lo tanto, el nivel de profundidad a que se encuentra el agua en el suelo, debe estar por debajo de 1,5 metros, en zonas planas se debe sembrar en las áreas de bancos, ya que normalmente presentan suelos de textura media. No se debe sembrar en bajíos y esteros, puesto que presentan texturas finas, son inundables y presentan mal drenaje.

Plagas y Control

Las plagas se han constituido en un factor importante en la disminución de la producción de cacao. La incidencia de plagas depende de las condiciones climáticas de la zona. El manejo que se les esté dando al cacaotal, requiere ser equilibrado, porque a pesar de ser una planta atacada por diversas enfermedades y plagas, necesita también de aquellos insectos benéficos que participan en su polinización y que actúan como controladores biológicos.

Medidas de control:

- Cortar y quemar las plantas enfermas y secas, ya que en estas persiste el inoculo del hongo, y se pueden producir varias generaciones de insectos.
- Desinfectar las herramientas utilizadas.
- Hay insectos que atacan el tronco y las raíces, los cuales realizan gran número de galerías en la base del tallo; su actividad se detecta porque la planta presenta síntomas de marchitamiento y en el suelo y tronco se observa un aserrín muy pulverizado producto de su actividad. Tienen gran importancia por ser vectores de hongos patógenos (*Ceratocystis*, *Fusarium* y *Lasiodiplodia*), formando un complejo o asociación insecto-hongo que limitan severamente al cultivo. El *Xylosandrus*

ataca plantas en viveros, el daño se manifiesta por un marchitamiento generalizado que culmina con la muerte de las plantas.

Cosecha

Los árboles de cacao florecen dos veces al año, siendo el principal periodo de floración en junio y julio, en los meses de septiembre y octubre tiene lugar una segunda floración, pero menor, el periodo de maduración de los frutos es de aproximadamente cuatro meses. La recolección es una de las fases más importantes, se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras.

El punto óptimo de recolección se produce cuando las variedades de fruto rojo (CCN-51) han tomado un color anaranjado-bermellón y los de fruta amarilla un color amarillo-verdoso (nacionales), la recolección puede ser semanal o algo más repartida según la disponibilidad de mano de obra. La recogida de los frutos se realiza manualmente mediante un cuchillo curvado unido a un palo que permite al operario recolectar los frutos de las ramas superiores.

Se debe aplicar un desinfectante en el extremo del pedicelo del fruto tras su recolección para evitar la transmisión mecánica de enfermedades a través de las herramientas de trabajo que puedan estar contaminadas; Los frutos defectuosos, enfermos o agusanados se destruyen directamente en el campo y se entierran. Las mazorcas sanas se abren en el campo para extraer las semillas y trasladarlas al centro de procesado.

A continuación, se detalla los rendimientos para el Cacao de Fino Aroma y del Cacao CCN-51.

Rendimientos para el Cacao de Fino Aroma

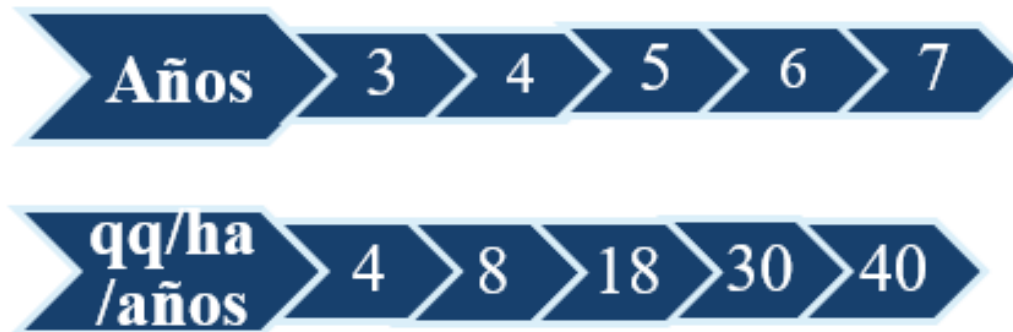


Gráfico 4
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

Rendimientos para el Cacao CCN 51

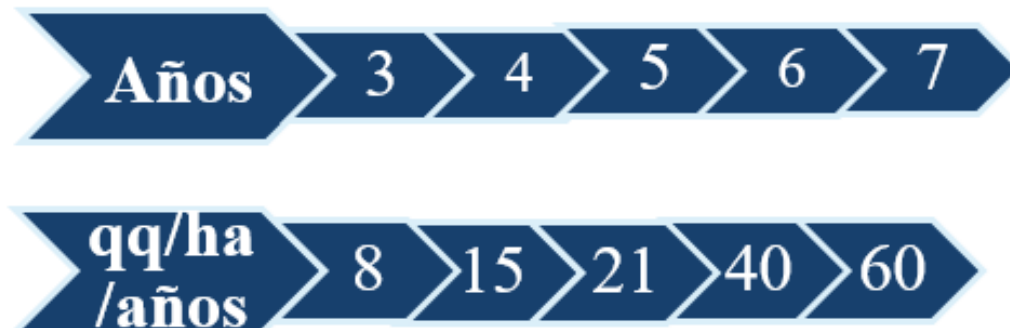


Gráfico 5
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

Secado y dar pie al cacao

Una vez que se ha recogido toda la siembra de cacao, los agricultores del Recinto Tinoco, siendo en su mayoría no tecnificados, utilizan como método el poner los granos de cacao sobre un tendido en el suelo, estos granos están alrededor de 3 días siempre y cuando estén los rayos solares fuerte; el dar pie al cacao consiste en que con los pies se esparce de manera uniforme los granos para un mejor secado, esto se lo realiza de manera vertical y luego horizontal, también se utiliza palas para poder remover la humedad de los granos.

Etapas fenológicas del cultivo de Cacao

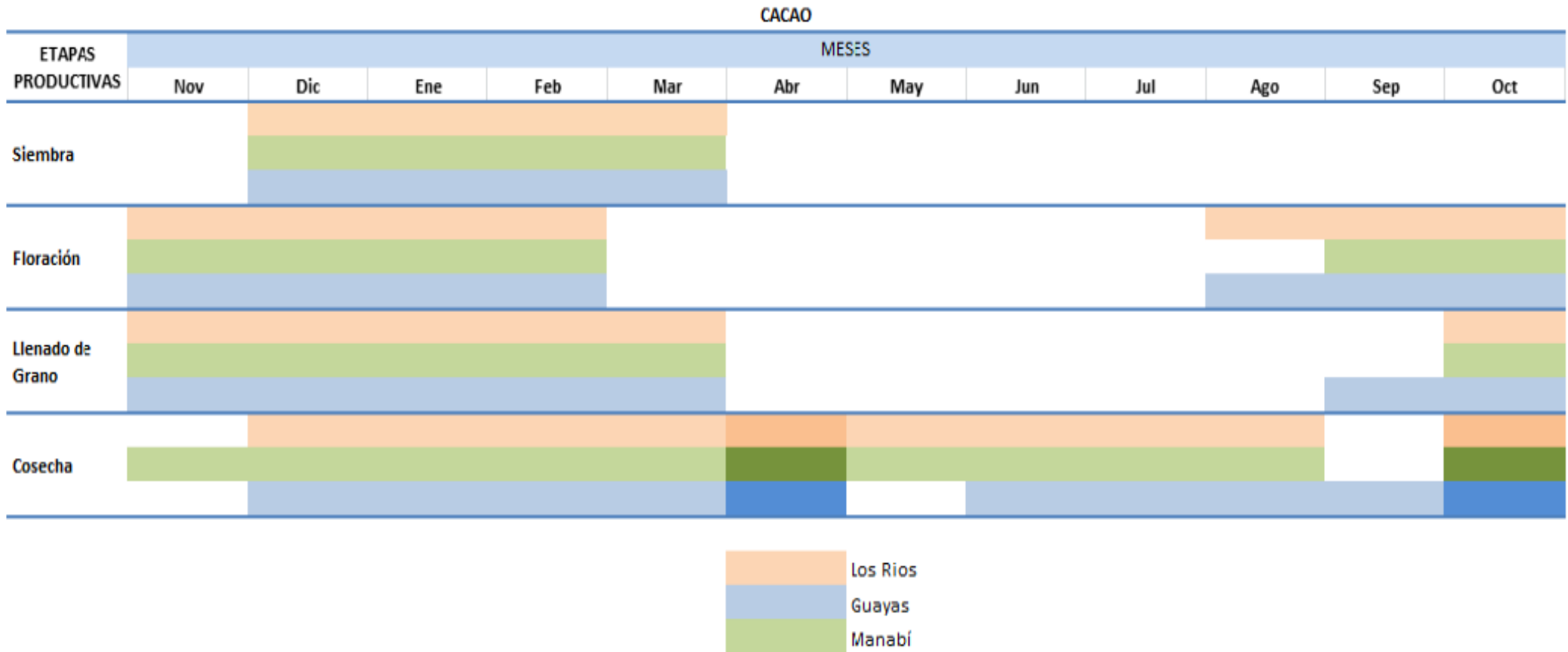


Figura 6
Fuente SINAGAP

2.7 Proceso de comercialización

Proceso de comercialización (no afiliados)

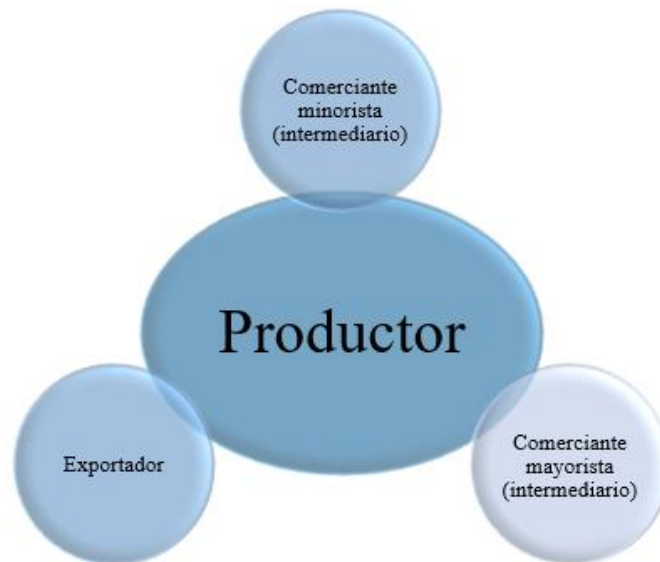


Gráfico 6
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

Proceso de comercialización (afiliados)



Gráfico 7
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

Proceso de comercialización (afiliados)



Gráfico 8
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño

Superficie, producción y rendimiento anual

Año	Superficie, Área Cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
2002	363,544	60,267	0.17
2003	348,376	88,249	0.25
2004	336,358	89,680	0.27
2005	357,706	93,659	0.26
2006	350,028	87,562	0.25
2007	356,657	85,890	0.24
2008	376,604	94,300	0.25
2009	398,104	120,582	0.30
2010	360,025	132,100	0.37
2011	399,467	224,163	0.56
2012	390,176	133,323	0.34
2013	402,434	178,264	0.44
2014*	420,000	240,000	0.57
2015*	430,000	260,000	0.60

Figura 7
Fuente ESPAC 2013/MAGAP

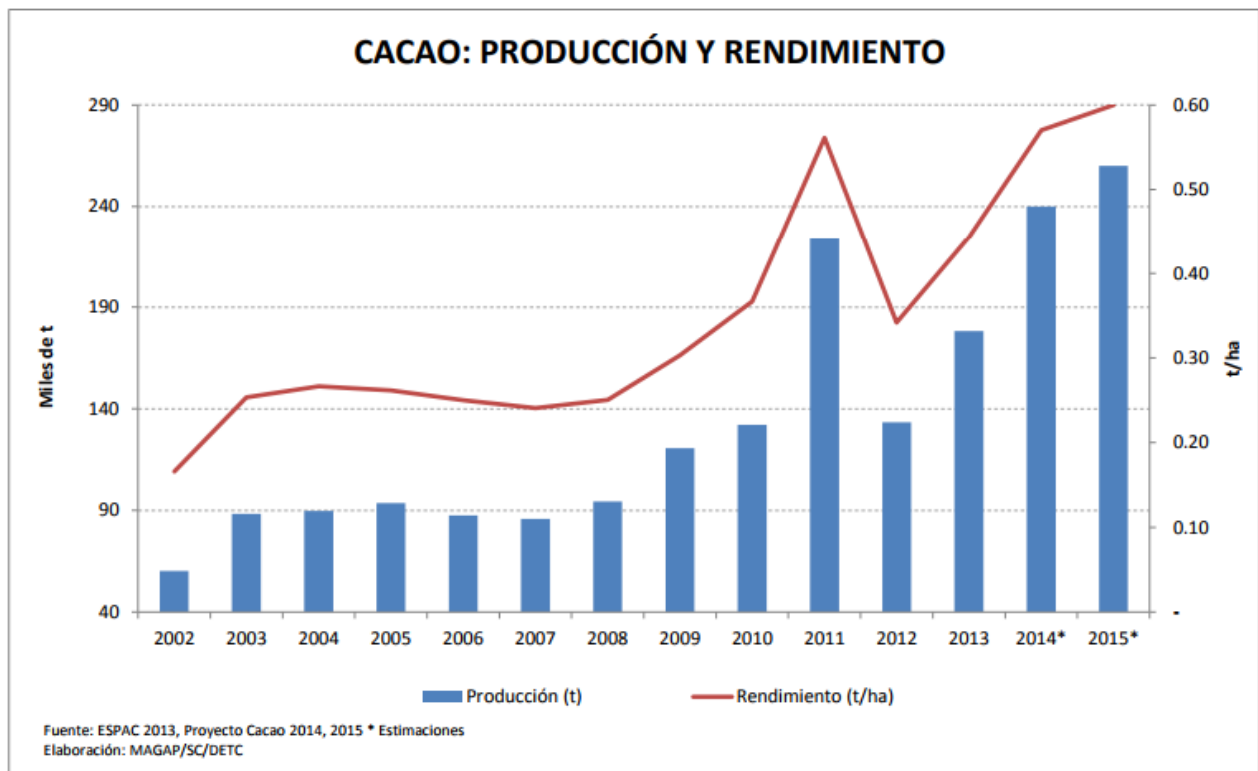


Figura 8
Fuente ESPAC 2013/ MAGAP

La producción mundial de cacao en grano para el año 2015 disminuyó 5.11% con relación al año 2014, esto influyó directamente en los niveles de exportaciones ya que decrecieron en 8.96%, los precios se vieron influenciados evidentemente por la disminución de la producción e incrementaron 2.06% respecto al año anterior, alcanzando un valor de USD 3.133,00. La producción nacional del año 2015 incrementó 9.70% respecto al año pasado, tendencia contraria a la de la producción mundial; Este incremento de la producción nacional fue a causa de la reactivación de plantaciones abandonadas, podas y asistencia técnica brindada por el Gobierno Nacional, lo que incidió directamente en el aumento de las exportaciones en 18.8% en comparación al año 2014.

A pesar de esta mejora en los niveles de producción, los precios se vieron afectados tanto a nivel de productor y mayorista, registrando variaciones a lo largo del año respecto al año 2014, tanto para el cacao CCN-51 como para el cacao fino y de aroma.

La superficie nacional sembrada aumentó en 17%, factor que contribuyó al incremento de la producción; sin embargo, el rendimiento logrado en el año 2015 disminuyó en 5.89% en relación al año 2014, debido a los problemas fitosanitarios que se sintieron en el último período de producción.

Durante el año 2015, los precios a nivel nacional del cacao CCN-51 y cacao fino y de aroma, mostraron un comportamiento irregular en relación al año 2014, mientras que a nivel internacional tuvieron similares precios.

Los precios del cacao CCN-51 a nivel productor decrecieron en 1.32% y a nivel mayorista (centros de acopio/precio de venta) bajaron en 0.52% respecto al año 2014. El precio promedio a nivel de productor de cacao CCN-51 para este año fue de USD 112,52 qq, mientras que en el 2014 fue de USD 114,03 qq. A nivel mayorista, el precio fue de USD 123,29 qq y en el 2014 de USD 123,94 qq.

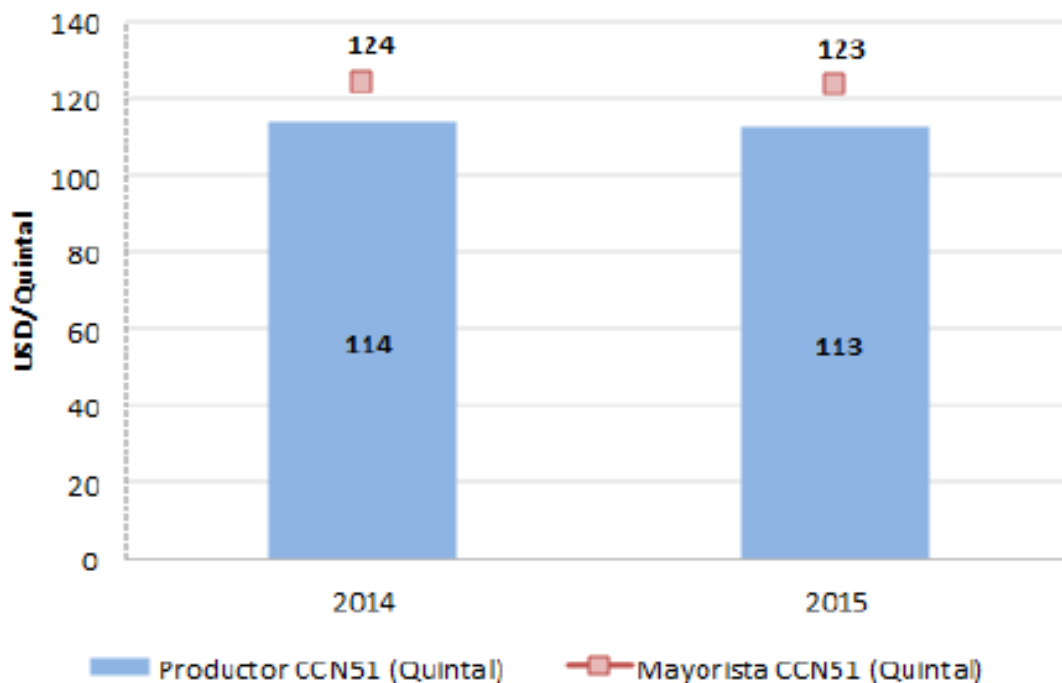


Figura 9
Fuente SINAGAP

2.8 Metas del proyecto

Está previsto que Ecuador exporte 300.000 TM por año de cacao nacional Fino y de Aroma en el 2021, a partir de estos se generará alrededor USD 700'000.000 anuales.

Al finalizar el proyecto, 70.000 productores habrán rehabilitado al menos una hectárea de su producción; se rehabilitarán alrededor de 284.000 hectáreas en total, aproximadamente 1.000 productores se beneficiarán de asistencia técnica y seguimiento, hasta diciembre del 2021.

2.9 Marco legal

Según la constitución aprobada en Montecristi en el año 2008, indica en el capítulo sexto sección primera artículo 319, que el Ecuador, reconoce las diversas formas de organización para la producción de la economía; Por tal razón el estado ecuatoriano, debe de asegurar el buen vivir de la población

Mientras en el Art 334, se garantiza el impulso y el desarrollo de y la difusión de conocimientos y tecnologías orientados a los procesos de producción; esto significa que, a través de los diferentes organismos estatales, tiene como misión el colaborar y asesorar en materia de producción. También es deber del estado el que se promueva servicios financieros que sirvan para generar recursos.

En el Art. 385 el cual se refiere a la tecnología, innovación y saberes ancestrales, expresa: que el desarrollo de tecnologías debe de impulsar la producción nacional y que estas estén siempre evolucionando, lo cual tiene que garantizar una buena calidad de vida entre los habitantes.

En la sección quinta del Art 409, manifiesta que el estado ecuatoriano tendrá con interés nacional la conservación del suelo, en especial su capa fértil, por tal razón se establecerá un

marco normativo para su protección y uso sustentable que prevenga su degradación, en particular la provocada por la contaminación, la desertificación y la erosión. En cambio, para los suelos que se encuentren con procesos de degradación y desertificación, el Estado desarrollará y estimulará proyectos de forestación, reforestación y revegetación que eviten el monocultivo y utilicen, de manera preferente, especies nativas y adaptadas a la zona.

El Art. 410 plasma que el estado, brindará a los agricultores y a las comunidades rurales apoyo para la conservación y restauración de los suelos, así como para el desarrollo de prácticas agrícolas que los protejan y promuevan la soberanía alimentaria.

En la ley orgánica de recursos hídricos, usos y aprovechamiento del agua expresa: en el Art 12, que el Ecuador tiene como finalidad la protección, recuperación y conservación de fuentes hídricas; y que los consumidores de las mismas, son corresponsables de la administración, protección, recuperación y conservación de las fuentes de agua. La única autoridad del agua son los gobiernos autónomos descentralizados, los usuarios, las comunas, pueblos, nacionalidades y los propietarios de predios donde se encuentren fuentes de agua, y estos serán responsables de su manejo sustentable e integrado, así como de la protección y conservación de dichas fuentes.

La autoridad única del agua deberá proceder a la delimitación de las fuentes de agua y reglamentariamente se establecerá el alcance y límites de tal afectación. Los propietarios de los predios en los que se encuentren fuentes de agua y los usuarios del agua estarán obligados a cumplir las regulaciones y disposiciones técnicas que, en cumplimiento de la normativa legal, con la finalidad de la conservación y protección del agua en la fuente.

En el Art 22 referente al desarrollo productivo de las Economía Popular, Solidaria y Comunitaria manifiesta: que el Consejo Sectorial de la Producción, establecerá políticas que fomenten el desarrollo integral del sector, fomentando y elaborando programas y proyectos a

nivel nacional, regional, provincial y local, en el marco del Estado Intercultural y Plurinacional, garantizando los derechos de las personas, colectividades y la naturaleza; además este Consejo Sectorial debe de promover la promoción de la seguridad alimentaria a través de mecanismos preferenciales de financiamiento de las micro, pequeña, mediana y gran empresa de las comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, afroecuatorianas y montubias. Estos financiamientos, deben de impulsar la producción agrícola, pecuaria, artesanal, pesquera, minera, industrial, turística y otras del sector.

Los ministerios del ramo o secretarías nacionales que tengan como competencia el fomento de la economía popular, solidaria y comunitaria, presentarán al término del ejercicio económico anual, al ministerio que presida el Consejo Sectorial de la Producción, reportes sobre los recursos invertidos en los diferentes programas, con el objeto de potenciar este sector de la economía.

Según el registro oficial suplemento 315 expedido el 16 de abril del 2004, el cual tuvo su modificación el 26 de febrero del 2015 y se encuentra vigente, la Comisión de Legislación y Codificación de la Asamblea Nacional, resolvió expedir la siguiente codificación de la ley constitutiva del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP); la cual en su Art. 1 detallad que el INIAP, es una entidad de derecho público, adscrita al ministerio rector de la política agraria, cuyos fines primordiales son: impulsar la investigación científica, la generación, innovación, validación, y difusión de tecnologías en el sector agropecuario y de producción forestal, en el ámbito de sus competencias.

En los Art. 3 y 4, el INIAP, tiene los siguientes objetivos:

- Investigar, desarrollar y aplicar el conocimiento científico y tecnológico para lograr una racional explotación, utilización y conservación de los recursos naturales del sector agropecuario.

- Contribuir al incremento sostenido de la producción, productividad agropecuaria y al mejoramiento cualitativo de los productos agropecuarios, mediante la generación, adaptación, validación y transferencia de tecnología.
- Planificar, dirigir, ejecutar y evaluar la investigación agropecuaria, de acuerdo con los lineamientos del organismo rector de la educación superior, ciencia, tecnología e innovación, prestando especial atención al desarrollo de tecnologías apropiadas, a la aplicación de los avances de biotecnología que propendan al uso, manejo y desarrollo adecuado de los recursos naturales del sector agropecuario.
- Difundir los conocimientos y tecnologías generados, coordinando esta función con los sistemas públicos y privados de transferencia y extensión agropecuaria.
- Promover la capacitación y perfeccionamiento de su personal
- Organizar y ejecutar actividades de capacitación dirigidas al sector agropecuario en todos sus niveles.
- Establecer relaciones de cooperación recíproca con instituciones públicas y privadas, nacionales o extranjeras y con organismos internacionales que permitan el óptimo aprovechamiento de los recursos disponibles en beneficio del país.
- Producir y comercializar semillas, básicas, registrada, pie de cría, material vegetativo mejorado o seleccionado y otros servicios para el fomento de la producción agropecuaria. El INIAP podrá producir semilla de la clase certificada bajo las condiciones que autorice la ministra o el ministro rectora o rector de la política agraria, previo informe de las dependencias especializadas correspondientes.
- Asesorar a los poderes públicos acerca de la política nacional en materia de generación, validación y transferencia de tecnología aplicada al sector agropecuario.
- Propiciar y apoyar la creación y organización de un sistema nacional de investigación agropecuaria, bajo los lineamientos del organismo rector de la educación superior,

ciencia, tecnología e innovación. Coordinará además la investigación y generación de tecnología con las otras instituciones públicas y privadas del sector.

- Desarrollar, conservar y mejorar las semillas nativas, contribuyendo a su difusión y adopción.

En su Art. 14 deja expreso esta ley que el material genético y las variedades mejoradas de especies del reino vegetal y animal y toda la información científica y técnica producida por el Instituto, como resultado de sus investigaciones serán de propiedad del INIAP, conforme lo establece la Ley de Propiedad Intelectual. El INIAP facilitará los resultados de sus investigaciones a los productores del sector agropecuario.

La actual Ley Orgánica de Agroindustria y Empleo Agrícola, aprobada por el pleno de la actual Asamblea Nacional, indica que el rol del estado ecuatoriano es garantizar la soberanía alimentaria de los ecuatorianos, y dar valor agregado a los productos alimentarios y no alimentarios, impulsando una producción agroindustrial competitiva a través de sistemas inclusivos respetando los derechos de la naturaleza, los derechos ciudadanos y los derechos colectivos.

En su Art. 7 expresa que el Estado, establecerá alternativas de crédito flexible y asequible a través de instituciones financieras privadas y públicas con la finalidad de ayudar a la creación de redes públicas, mixtas o privadas de acopio, transformación y almacenamiento para manejo de la producción nacional y a su vez financiar proyectos de emprendimiento agroindustriales.

En el Art. 14 La Superintendencia de Bancos y Seguros, vigilará que las empresas productoras de seguros nacionales y extranjeras que operen en el país, cuenten con una línea de seguros agrícolas para todo tipo de productos, lo oferten de manera equitativa a los usuarios que lo soliciten.

El Art. 15 expresa que las nuevas agroindustrias que se instalen o repotencien su planta agroindustrial, gozaran por el lapso de diez años, de los siguientes beneficios:

- Exoneración de los derechos arancelarios en la importación de maquinarias, equipos, herramientas y repuestos nuevos. Esto será del 100% durante los primeros cinco años; el 75% durante los tres años subsiguientes; y, el 50% en los dos años restantes, siempre y cuando no haya producción nacional de los mencionados equipos; para el caso de equipos nuevos destinados a la investigación e innovación agroindustrial, la exoneración será permanente.

2.10 Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021

Este plan de desarrollo va a permitir que el desarrollo sostenible del país sea a largo plazo y tenga una relación de armonía entre el ser humano y la naturaleza, este plan lleva plasmado que el estado debe de velar y satisfacer las necesidades de la población, garantizando una vida plena y una muerte digna, que se ejerza los derechos ciudadanos y que no exista ningún tipo de violencia y discriminación, además se busca que el Ecuador tenga equidad y justicia social con igualdad de oportunidades.

También se desea avanzar hacia una economía social y solidaria, ecologista, basada en el conocimiento y el talento humano, y lograr pleno empleo, alcanzar mayor productividad, y democratizar los medios de producción y la riqueza. El Plan Nacional de Desarrollo para el período 2017-2021, se organiza en 3 ejes programáticos y 9 objetivos Nacionales de Desarrollo, sobre la base de la sustentabilidad ambiental y el desarrollo territorial. El primer eje del Plan, “Derechos para todos durante toda la vida”, establece la protección de las personas más vulnerables, afirma la plurinacionalidad e interculturalidad, plantea el combate a la pobreza en todas sus dimensiones y todo tipo de discriminación. El segundo eje, “Economía al servicio de la sociedad”, plantea consolidar el sistema económico social y

solidario, ampliar la productividad y competitividad, generar empleo digno, defender la dolarización, y redistribuir equitativamente la riqueza; además busca garantizar la soberanía alimentaria y el desarrollo rural integral. Finalmente, el tercer eje, “Más sociedad, mejor Estado”, promueve la participación ciudadana y la construcción de una nueva ética social basada en la transparencia y la solidaridad; un estado cercano con servicios de calidad y calidez, abierto al diálogo social permanente, así como la soberanía y la paz, posicionando estratégicamente al Ecuador en el mundo.




 <p>Eje 1: Derechos para todos durante toda la vida.</p>	1	Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas
	2	Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades
	3	Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones
 <p>Eje 2: Economía al servicio de la sociedad.</p>	4	Consolidar la sostenibilidad del sistema económico, social y solidario y afianzar la dolarización
	5	Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible, de manera redistributiva y solidaria
	6	Desarrollar las capacidades productivas y del entorno, para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural
 <p>Eje 3: Más sociedad, mejor Estado.</p>	7	Incentivar una sociedad participativa, con un Estado cercano al servicio de la ciudadanía
	8	Promover la transparencia y la corresponsabilidad para una nueva ética social
	9	Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente al país en la región y el mundo

Figura 10
Fuente Senplades

Plan Nacional de Desarrollo y la planificación a largo plazo

El Plan Nacional de Desarrollo posicionó una estrategia de largo plazo, el mismo que se definió, por etapas, lo cual apunta que se debe de pasar de una economía primario-exportadora a una economía terciario-exportadora, basada en bioservicios; la intención de

esto era cambiar la limitada estructura económica, por medio de modificaciones en la composición relativa de los sectores primario, secundario y terciario; con la finalidad de que exista un cambio de matriz productiva: una economía que genere alto valor agregado, a la par de propiciar una sociedad con valores basados en la solidaridad y la corresponsabilidad.

La idea es ir más allá, se trata de potencializar las capacidades de la población, las metas se orientan a garantizar los derechos de la naturaleza; actualmente el mundo atraviesa un período de crisis ambiental, que se ha reflejado en las amenazas a los recursos naturales, la pérdida de vegetación natural, la degradación de los ecosistemas, la extinción acelerada de especies, la contaminación ambiental y el cambio climático. Este tema debe ser incorporado dentro de la planificación de largo plazo, pues una garantía de derechos exige del manejo sustentable de los recursos por parte de las generaciones actuales, con el fin de garantizar un ambiente sano, digno y abundante para las generaciones futuras.

Desde la perspectiva económica, en Ecuador persiste un patrón de especialización primario-exportador basado en la explotación de recursos naturales, que ha vuelto a la economía vulnerable ante las dinámicas del mercado exterior; ha limitado la tecnificación de su producción; ha propiciado la concentración de riqueza, y ha afectado a la sustentabilidad ambiental; se debe profundizar el impulso a la productividad, la diversificación productiva y la bioeconomía.

Ecuador 2030

Las políticas de Estado para el acceso a créditos inclusivos se masificarán, garantizando el acceso a una vivienda digna; se mantendrá un manejo macroeconómico adecuado y transparente, con énfasis en la producción y comercialización de bienes de alto valor agregado, que sostengan la liquidez financiera para el desarrollo con equidad territorial. Tales políticas favorecerán a las comunidades, asociaciones y cooperativas, garantizando la

estabilidad económica en coordinación con los diversos sectores de la economía. En consecuencia, esta nueva arquitectura productiva favorecerá:

- El uso de tecnologías aplicadas al incremento de la productividad.
- La regulación de mercados.
- La democratización de las empresas a través del mercado de valores.
- La redistribución de los medios de producción.
- Una política comercial efectiva (tanto en lo interno como en lo externo).
- La inversión pública y privada para el sector productivo; y el acceso a crédito.

El Ecuador proyecta su estructura productiva hacia la superación de la exportación de materias primas, pues esto ha reproducido desigualdades regionales e internacionales en términos de conocimiento, innovación y desarrollo tecnológico. Para ello, se deberán consolidar las inversiones y aprovechar las capacidades instaladas en cuanto a talento humano, infraestructura y energías limpias. El objetivo es formar una economía basada en la prestación de servicios y en la generación de bienes con valor agregado, cimentada en una producción limpia y sustentable, bajo parámetros de justicia social e intergeneracional y que aporte al desarrollo de Ecuador en condiciones de equidad y solidaridad.

El Estado impulsará los emprendimientos productivos y fomentará las prácticas solidarias y asociativas de pequeños productores y su vinculación con mercados públicos y privados (sobre todo en el campo), garantizando el Buen Vivir y la sostenibilidad de los sistemas de producción en todo el territorio. Con relación al Eje de la Economía al servicio de la sociedad, se discutió sobre la necesidad de reconocer la importancia del talento humano, la incorporación de actores de la economía popular y solidaria en los sistemas productivos, de contratación pública y encadenamientos comerciales nacionales, así como el fortalecimiento de los mercados locales y el incentivo a emprendimientos productivos de la pequeña y

mediana empresa. El apoyo al crecimiento de la productividad agrícola en el sector rural viene a ser una necesidad, al igual que los sistemas educativos, de salud y vivienda pertinente; así como los sistemas de riego, una relación equitativa entre el campo y la ciudad y el desarrollo de un mercado justo, que propenda a la regulación de los intermediarios.

Finalmente, se plantea la importancia de posicionar al país en el contexto internacional, aprovechando los potenciales mercados globales y regionales, así como la diversificación de servicios y productos para su inserción en los mismos.

Economía al servicio de la sociedad	Economía al servicio de la sociedad
Fortalecimiento de la Economía Popular y Solidaria	Sistema de información de productividad, rentabilidad y potencialidad del suelo
Garantías y sostenibilidad de la dolarización	Articulación con el sector privado
Incentivos a emprendimientos (créditos, incentivos tributarios, comercio justo)	Generación de sistema nacional de patentes
Turismo comunitario responsable	Minga agroecológica con pertinencia rural
Dotación de crédito y capacitación	Uso adecuado de suelo
Sistemas de prevención de la evasión fiscal	Sistemas de vinculación campo-ciudad
Fomento a la inversión en maquinaria agropecuaria e infraestructura	Desarrollo de emprendimientos de turismo locales

Figura 11
Fuente Senplades

Banco del Pueblo

Durante por mucho tiempo el acceso a los créditos ha sido difícil en especial para ciertos sectores, por tal razón la intervención facilitará la obtención de los mismo de manera ágil y oportuna, en condiciones favorables de plazo y tasas de interés; el Banco del Pueblo está orientado a beneficiar principalmente a mujeres, jóvenes emprendedores, migrantes, comerciantes informales, pequeños y medianos productores de manera individual y

asociativa, así como a proporcionar el financiamiento de los programas “Casa para Todos”, “Minga agropecuaria” e “Impulso Joven”.

Economía al Servicio de la Sociedad

Durante los últimos cinco años se ha generado un déficit fiscal del sector público no Financiero que para 2016, en términos porcentuales, representó el 7,4% respecto del PIB; esta situación fue consecuencia de la caída de los precios del petróleo; el incremento del gasto, especialmente el de capital; y de los gastos de reconstrucción del terremoto de abril de 2016. El sector externo es determinante para la generación de suficiente circulante en la economía, la inversión extranjera directa, remesas, entre otros rubros. En la balanza comercial, las exportaciones petroleras representaron de 2007 a 2016 en promedio el 51,9% de total exportado; mientras que el 23,5% de las exportaciones se concentraron en productos tradicionales, como: banano, café, atún, camarón, etc.

Por el lado de las importaciones, cerca del 80% del total corresponde a productos no petroleros, especialmente de bienes de capital o materias primas para la producción nacional; a esto se le suma que, dado el fortalecimiento del dólar, se han abaratado las compras de bienes extranjeros, lo que ha generado una balanza comercial negativa en los últimos años, salvo en 2016, como resultado de la aplicación de salvaguardias de balanza de pagos; que de manera oportuna, ayudaron a la economía ecuatoriana a mantenerse en entornos internacionales adversos.

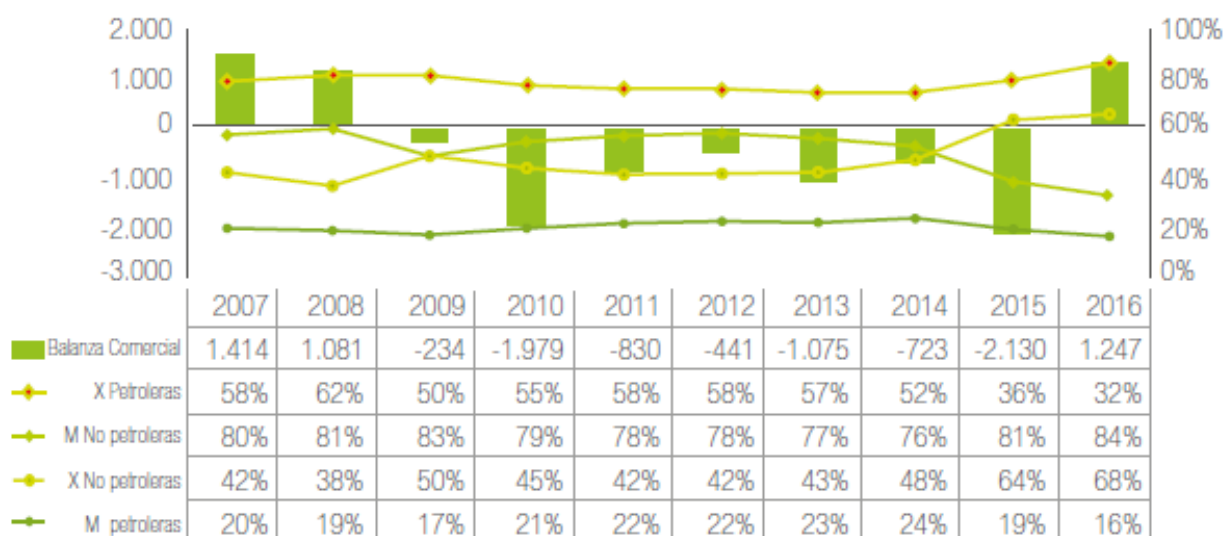


Figura 12
Fuente BCE índices y estadísticas 2015

Uno de los aspectos fundamentales para el desarrollo económico del país fue la aprobación de la Estrategia Nacional para el Cambio de la Matriz Productiva (ENCMP), que buscó el fortalecimiento del sistema productivo basado en eficiencia e innovación. Para esto, se intensificaron esfuerzos encaminados a:

- Generación de entornos y competitividad sistémica (clima de negocios, impulso de la compra pública, etc.).
- Desarrollo y fortalecimiento de cadenas productivas (cacao, maricultura, metalmecánica, farmacéutica, turismo, software, etc.).
- Potenciamiento de industrias básicas (petroquímica, siderurgia, cobre, aluminio, astilleros y pulpa).

En la última década, se han aplicado políticas públicas con el fin de mejorar las condiciones de trabajo y fortalecer el empleo, si bien en los últimos años se han realizado avances, aún existe baja productividad tanto en los productos básicos como en aquellos con potencial de exportación; existe, asimismo, una alta concentración de los medios de producción y vulnerabilidad en la comercialización.

Por ello, queda el desafío de trabajar en la democratización de los medios de producción de las distintas unidades productivas; el fortalecimiento de programas de asistencia técnica, capacitación e innovación; el impulso a la promoción y apertura de mercados en condiciones favorables y participación en compras públicas y el mejoramiento del acceso al financiamiento productivo a través del sistema financiero público, privado y de la economía popular y solidaria.

Esta infraestructura es la base para el cambio de la matriz productiva, además, aportará para intervenciones emblemáticas como el Acuerdo Nacional por el Empleo, la Inversión Productiva, la Innovación y la Inclusión, así como la Minga Agropecuaria. La red vial construida no solo permite un ágil acceso de los pequeños productores a los mercados, sino que se constituye como un medio de inclusión a las dinámicas productivas de los territorios.

El mantenimiento y mejoramiento de la conectividad física y tecnológica, los menores costos de producción y el desarrollo de capacidades locales, crean ventajas competitivas que permitirán un incremento en las exportaciones y la producción de bienes de capital, cada vez con un mayor componente nacional, para generar divisas, mejorar las cuentas del sector externo y mantener la dolarización.

Políticas

- Fortalecer el apoyo a los actores de la economía popular y solidaria mediante la reducción de trámites, acceso preferencial a financiamiento y a contratación pública, para su inclusión efectiva en la economía.
- Promover la competencia en los mercados a través de una regulación y control eficientes de prácticas monopólicas que contribuyan a un comercio justo.

- Mejorar la calidad de las regulaciones y simplificación de trámites para aumentar su efectividad en el bienestar económico, político social y cultural.

Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural

En las mesas por el agro, han sido claros en la necesidad de promover el desarrollo rural integral y el Buen Vivir, la población del sector rural demanda tanto un acceso equitativo a la tierra, agua, semillas y demás servicios básicos y servicios sociales, como la vinculación con los medios de producción. En las mesas de diálogo, los ciudadanos han sido enfáticos en señalar la necesidad de priorizar la compra pública a los productores nacionales y de los productos de la zona, como mecanismo de fortalecimiento de la soberanía alimentaria y de la economía social y solidaria, lo que reactiva y fortalece, así, a los sectores productivos rurales del país, teniendo una mirada particular en los procesos de comercialización.

Fundamento

El desarrollo rural no ha sido asumido por el Estado como un eje central en los esfuerzos por cambiar nuestra matriz productiva, debido a la manera a la que se integró en el capitalismo mundial como proveedora de materias primas; Al contrario, se lo ha limitado a un papel subsidiario del desarrollo nacional, que, más que una solución para la erradicación de la pobreza, ha sido visto como su foco de resistencia. Esta visión gira en torno a que se piensa a las zonas rurales como fuente de provisión de alimentos a muy bajo costo para las urbes, y a la industria y al comercio como una ocupación de la producción para el progreso.

Esta situación se vio agravada en las dos últimas décadas del siglo pasado cuando se priorizó la sustitución de importaciones y se intervino en el campo desde la aparente necesidad de “modernizarlo”, particularmente, aquellas zonas de prevalencia de población

indígena y pobre. En este ímpetu de modernización, se privilegió el crecimiento de los sectores competitivos de la agricultura, que se concentraron en las economías vinculadas a la agroindustria, y que no contemplaron sus efectos negativos sobre la naturaleza.

Este enfoque productivista de la ruralidad, centrado en las actividades agrícolas del campo, incentivó intervenciones dispersas, desarticuladas y residuales, realizadas con un carácter patrimonialista, clientelar, coyuntural, que lejos de impulsar los cambios estructurales que se requerían, resultaron en un deterioro de la vida de la población rural.

Está pendiente consolidar un desarrollo económico rural que genere trabajo en condiciones dignas, con acceso justo a tierra, agua y factores de producción, que promueva el respeto y promoción de formas organizativas locales, la implementación de formas de producción agro productiva no intensivas en el uso de agroquímicos o dependientes de semillas certificadas, que permita incrementar los ingresos familiares y romper el ciclo.

La Constitución señala que uno de los objetivos de la política económica es la de asegurar la soberanía alimentaria, lo que implica incentivar, en condiciones equitativas la producción convencional, los sistemas agrícolas de subsistencia y la producción agroecológica de la Agricultura Familiar Campesina, a través de la redistribución de factores de producción; la cual incluye una mejor distribución de la tierra, pero también que se garantice el acceso equitativo a recursos (material de propagación, insumos agrícolas, enmiendas agrícolas, sistemas de riego, centros de mecanización), financieros (créditos, medios de pago, inversiones), humanos (talento humano calificado, personas con saberes, acompañamiento técnico en certificación de procesos), comerciales (acopio, distribución, mercados, información) y administrativos requeridos en los procesos productivos.

La mayor parte de la producción rural es estacionaria (en determinadas épocas existe sobreproducción y en otras escaseces), lo que afecta principalmente a los habitantes de las

zonas rurales que reciben menores precios, al punto que incluso en muchas ocasiones no pueden cubrir los costos de producción.

El desarrollo productivo debe ser consecuente con el entorno, con la sustentabilidad ambiental, para lo que se debe considerar la recuperación, uso eficiente y conservación de la fertilidad del suelo, recursos hídricos, agro biodiversidad y recursos naturales.

Minga Agropecuaria

La Gran Minga Nacional Agropecuaria es una estrategia solidaria y sustentable de modernización agropecuaria, social y territorialmente diferenciada, que articula diversas políticas e instrumentos públicos en función del despliegue del Buen Vivir en la ruralidad ecuatoriana, específicamente de los productores vinculados a la agricultura familiar campesina, sus organizaciones y comunidades. En otras palabras, la minga agropecuaria permite fortalecer las economías rurales, mejorar la competitividad, el acceso y el mejor uso de los medios de producción, para garantizar el pleno goce de los derechos, especialmente de las poblaciones en condiciones de exclusión y pobreza.

La minga agropecuaria se moverá a través de 6 ejes:

Acceso a mercados

- Contratos de comercialización directos y transparentes /comprador y privados.
- 500 centros de acopio y comercialización.

Kits de insumo

- Entrega de un millón de kits subsidiados (semillas, fertilizantes y agro insumos).

Crédito

- 1200 millones de dólares en crédito.

- Créditos con tasa preferencial.

Seguro

- Seguro agrícola para todos los rubros (766.000 hectáreas).
- Seguro ganadero (228.000 cabezas).

Asistencia técnica

- Asistencia técnica gratuita para 500.000 productores.
- Capacitación de 4.500 técnicos.

Asociatividad

- Asesoría y cofinanciamiento de gerentes profesionales para empresas asociativas.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Tipo de Investigación

Inicialmente será una investigación exploratoria o de campo realizando indagaciones que permitan identificar los aspectos más importantes de la actividad cacaotera del sector de estudio.

3.2 Enfoque de la Investigación

La investigación que se desarrollará tendrá un enfoque mixto, esto es, una combinación del enfoque cualitativo y cuantitativo.

- Cuantitativo porque se hará uso de encuestas y gráficos estadísticos.
- Cualitativo por el análisis por medio de entrevistas.

3.3 Métodos, Técnicas y procedimientos de la Investigación

- Método Estadístico el cual permitirá organizar la información recabada, para luego tabularla y expresarla en gráficos según los requerimientos para su posterior análisis.
- Método Analítico que permitirá abordar aspectos relevantes de la materia de estudio o de la investigación.

3.4 Población y muestra

Población total del Cantón Baba: 39.681

No. De Productores en el cantón Baba: 886 productores

No. De productores del Recinto Tinoco: 30 productores

Para la realización de esta investigación, se utilizó encuestas realizadas a 30 productores de cacao, un dato adicional es que la gran mayoría de sus habitantes son productores de arroz, soya, plátano, maíz, naranjas, zapotes, etc. Este grupo de personas empezaron a cultivar cacao por su rentabilidad.

Adicional a esto, también se realizó entrevistas a los cacaoteros del Recinto Tinoco, del Cantón Montalvo de la Provincia de los Ríos y de Recinto Manga del Cura ubicado entre Manabí y Guayas, también con entrevistas a especialistas en el tema como ingenieros agrónomos y representantes del MAGAP.

3.5 Instrumentos de recolección de datos

Este cuestionario, es para recolectar información para elaborar un estudio el cual nos indique de primera mano la situación actual de los productores de cacao del Recinto Tinoco del Cantón Baba perteneciente a la Provincia de los Ríos.

3.5.1 La encuesta

Datos Generales

- **Sexo:** Masculino () Femenino ()
 - **Edad:**
 - **Cuántas personas habitan con usted:**
1. **¿Durante cuantos años se ha dedicado a la producción de cacao?**
 - De 1 a 5 años
 - De 5 a 10 años
 - De 10 a 15 años
 - De Más de 15 años
 2. **¿Cuántas hectáreas destina a la producción de cacao?**
 - De 1 a 5
 - De 6 a 10
 - De 11 a 15

- De 15 a 20
- De 21 y más

3. ¿Cuántas horas a la semana le dedica a la producción de cacao?

- De 1 a 10 horas
- De 11 a 20 horas
- De 21 a 30 horas
- De 31 a 40 horas
- Más de 40 horas

4. ¿Se dedica a otra actividad paralela a la producción y venta de cacao?

- Si
- No

5. ¿En qué precio y en qué cantidad vende el cacao?

Precio

- USD 50,00 a USD 60,00
- USD 61,00 a USD 70,00
- USD 71,00 a USD 80,00
- USD 81,00 a USD 90,00
- Más de USD 90,00

Unidades

- Libras
- Kilos
- Arroba
- Quintal

6. ¿Cuáles son sus principales compradores?

- Compradores mayoristas
- Compradores minoristas
- Consumidor final
- Exportadores

7. ¿Cuánto le cuesta producir una hectárea de cacao?

- USD 1,00 a USD 100,00
- USD 101,00 a USD 200,00
- USD 201,00 a USD 300,00
- USD 301,00 a USD 400,00
- Más de USD 400,00

- 8. ¿Según usted cuales son los factores que limitan mejorar la producción de cacao?**
- Actividad productiva poco rentable
 - Hijos de productores de dedicados a actividades distintas
 - Falta de asesoría técnica por parte de organismos gubernamentales
 - Falta de financiamiento para mejorar la producción de cacao
- 9. ¿Recibe permanente capacitaciones por parte del Ministerio de Agricultura?**
- Si
 - No
- 10. ¿Qué tipo de cacao cree usted que es mejor para sembrar y cosechar?**
- CCN-51
 - Nacional
- 11. ¿Qué tipo de cacao usted produce?**
- CCN-51
 - Nacional
- 12. ¿En dónde usted aprendió la técnica para cultivar el cacao?**
- Lo aprendió de su familia
 - Lo aprendió de un amigo (a)
 - Busco ayuda de un profesional
 - Otros, indique él porque
- 13. ¿Estima que sea necesario formar agrupaciones, asociaciones entre otras para fortalecer la producción de cacao?**
- Si
 - No
- 14. ¿Los costos de implementos y herbicidas están al alcance de su mano?**
- Si
 - No
- 15. ¿Cómo usted financia sus cultivos?**
- A través de préstamos bancarios públicos
 - A través de préstamos bancarios privados
 - A través de usureros
 - Tiene un negocio o un trabajo, para que pueda usted mantener la siembra de cacao
- 16. ¿Qué ayuda necesita usted para mejorar sus cultivos?**
- Tecnificación
 - Ayuda económica
 - Bajo costos de insumos y herbicidas
 - Mano de obra

17. ¿Qué tipo de plagas han afectado a su producción de cacao?

- Monilia
- Escoba de bruja
- Mal del machete
- Langosta
- Hormiga colorada

18. ¿Cuál es su nivel de ingresos mensual actual?

- USD 0 a USD 100,00
- USD 110,00 a USD 200,00
- USD 210,00 a USD 300,00
- USD 300,00 y más

19. ¿Cuántas personas contratan para su producción?

- De 1 a 5 personas
- De 6 a 10 personas
- De 11 a 15 personas
- De 16 a 20 personas
- Más de 20 personas

3.5.2 Análisis de los resultados de la encuesta realizada a los productores de cacao del Recinto Tinoco del Cantón Baba del Provincia de los Ríos

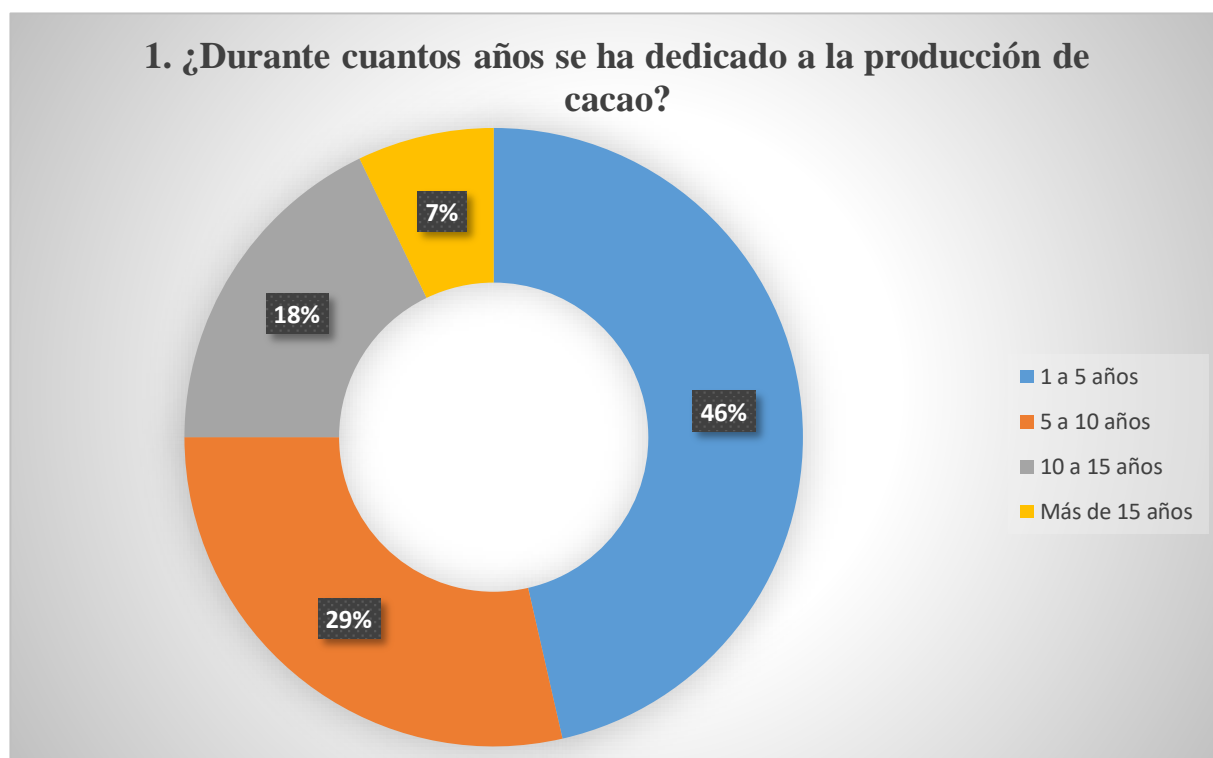


Gráfico 9
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Años	Personas	Porcentaje
1 a 5	13	46%
5 a 10	8	29%
10 a 15	5	18%
Más de 15	4	7%

Tabla 1
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

El 46% de las personas llevan pocos años como productores de cacao; siendo un grupo mayoritario, mientras el 7%, llevan más de 15 años. Esta situación se da porque ellos (as) vieron en su momento que la producción del cacao estaba siendo rentable.

2. Dimensión de cultivos de cacao

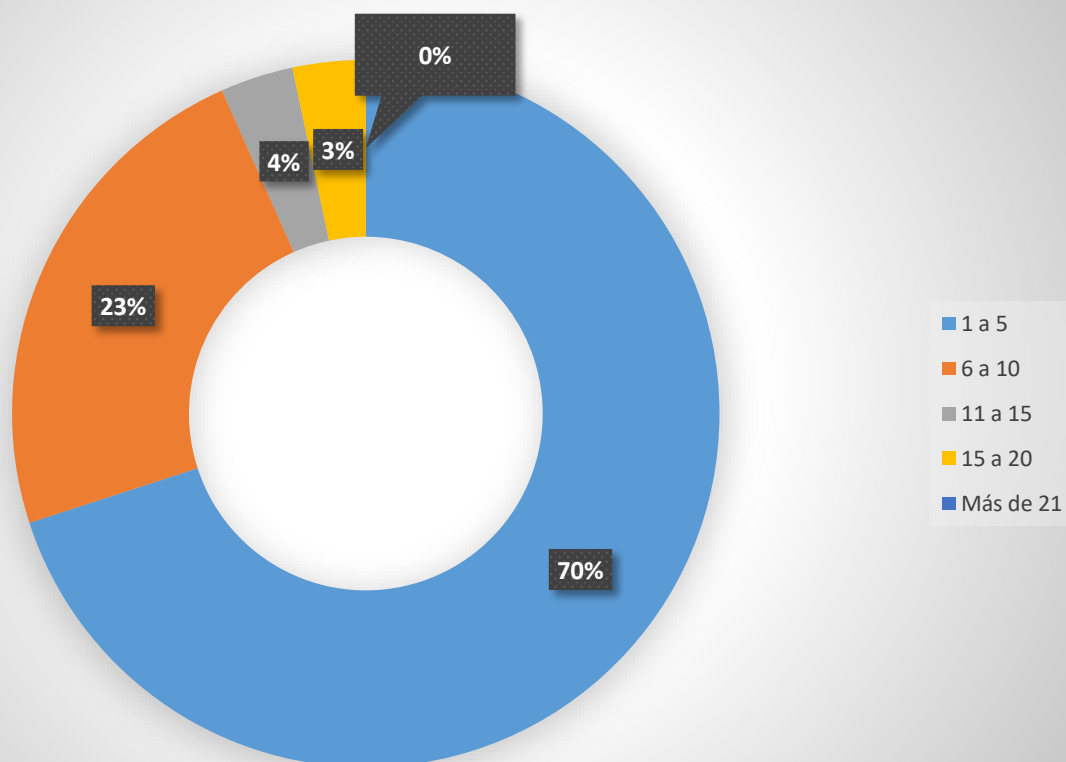


Gráfico 10

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Hectáreas	Personas	Porcentaje
1 a 5	21	70%
6 a 10	7	23%
11 a 15	1	4%
15 a 20	1	3%
Más de 21	0	0%

Tabla 2

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

El 70% corresponde a personas que poseen hasta 5 hectáreas de terreno dedicado al cultivo de cacao, los porcentajes restantes pertenecen a un grupo reducido de personas. Esto se da debido a las condiciones que las cuales tiene para producir.

3. Horas semanales de dedicación a la producción de cacao

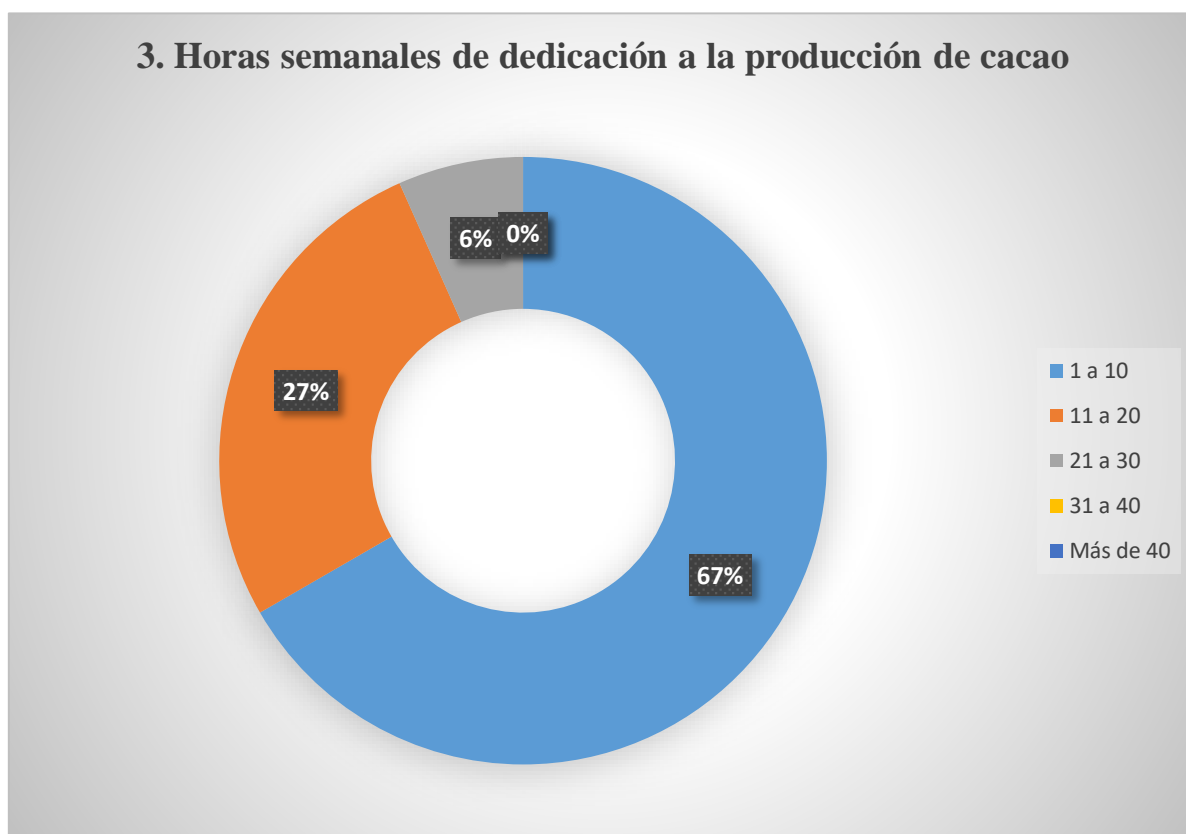


Gráfico 11
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

Horas	Personas	Porcentaje
1 a 10	20	67%
11 a 20	8	27%
21 a 30	2	6%
31 a 40	0	0%
Más de 40	0	0%

Tabla 3
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

Un 67% perteneciente a 20 personas que indicaron que solo le dedican hasta 10 horas de trabajo a la producción de cacao y solo 6% que son 2 personas expusieron que trabajan hasta 20 horas a la semana. Este factor se da porque no todos los días realizan sus jornadas, ya que estas dependen de factores como el personal disponible y si se tiene dinero para comprar los insumos y herbicidas.

4. Actividades complementarias a la producción y venta de cacao

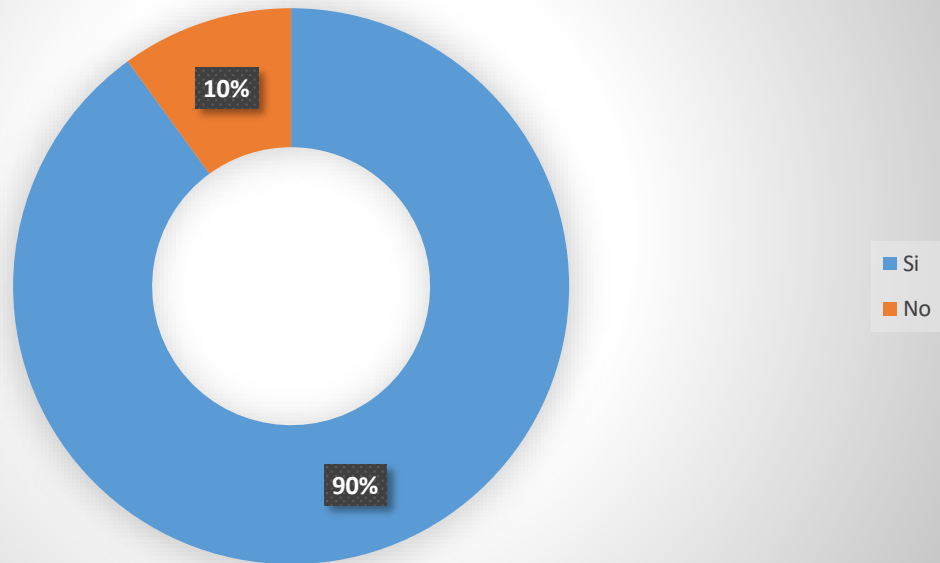


Gráfico 12
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Respuesta	Personas	Porcentaje
Si	27	90%
No	3	10%

Tabla 4
Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

El 90% perteneciente a 10 personas, expresaron que se dedican a otras producciones, siendo estas el cultivo de soya, arroz, maíz plátano verde y otros. Las ganancias de estos cultivos ayudan también a mantener al cacao.

5. Precio venta de cacao

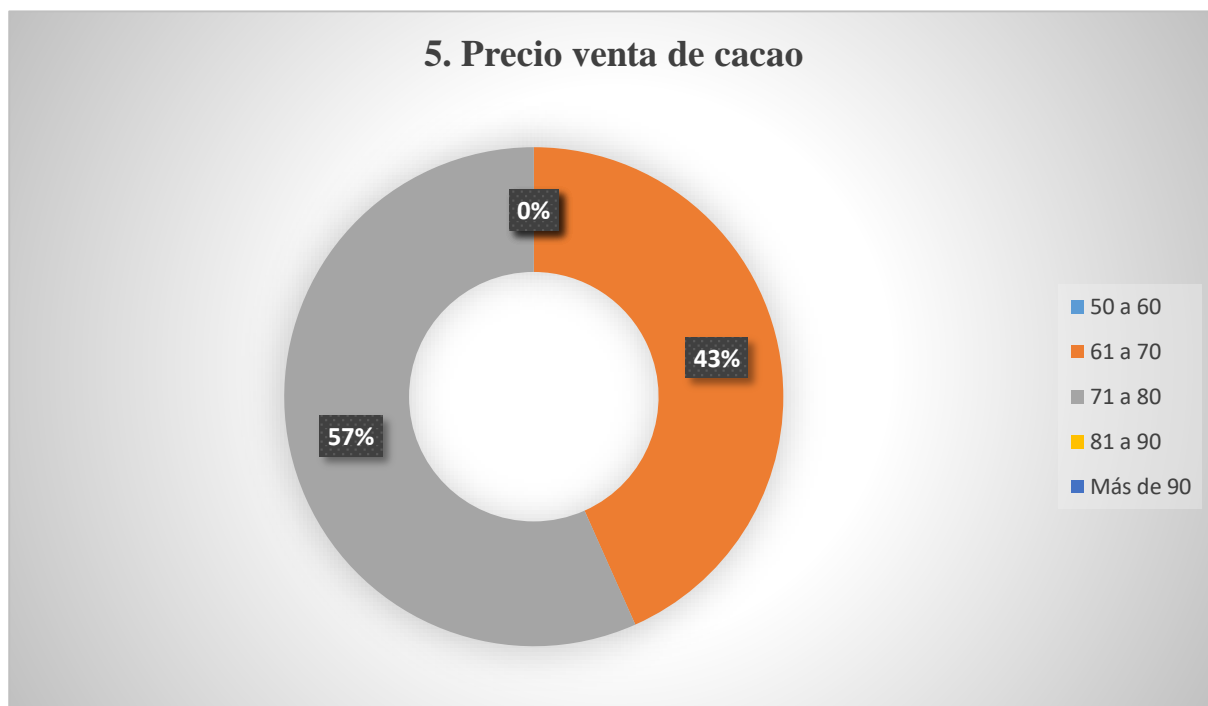


Gráfico 13

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Precios	Personas	Porcentaje
USD 50,00 a \$60,00	0	0%
USD 61,00 a USD70,00	13	43%
USD 71,00 a USD 80,00	17	57%
USD 81,00 a USD 90,00	0	0%
Más de USD 90,00	0	0%

Tabla 5

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Un 43% equivalente a 13 personas, expresaron que el cacao ha tenido en estas últimas semanas una pequeña recuperación en el precio oficial, mientras el porcentaje restante que es el 57% indicaron que ellos reciben más por su cosecha porque están asociados.

5. Cantidades vendidas de cacao

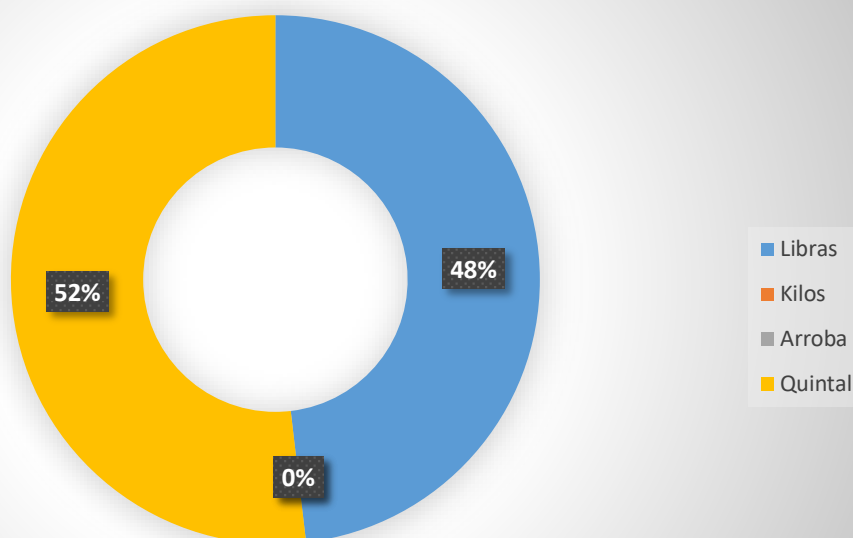


Gráfico 14

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Unidades	Personas	Porcentaje
Libra	13	48%
Kilo	0	0%
Arroba	0	0%
Quintal	29	52%

Tabla 6

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

La mayoría de los encuestados con el 52% venden por quintal el cacao, mientras quienes no tienen mayor producción lo venden por libras el cual es el 48%.

6. Principales compradores

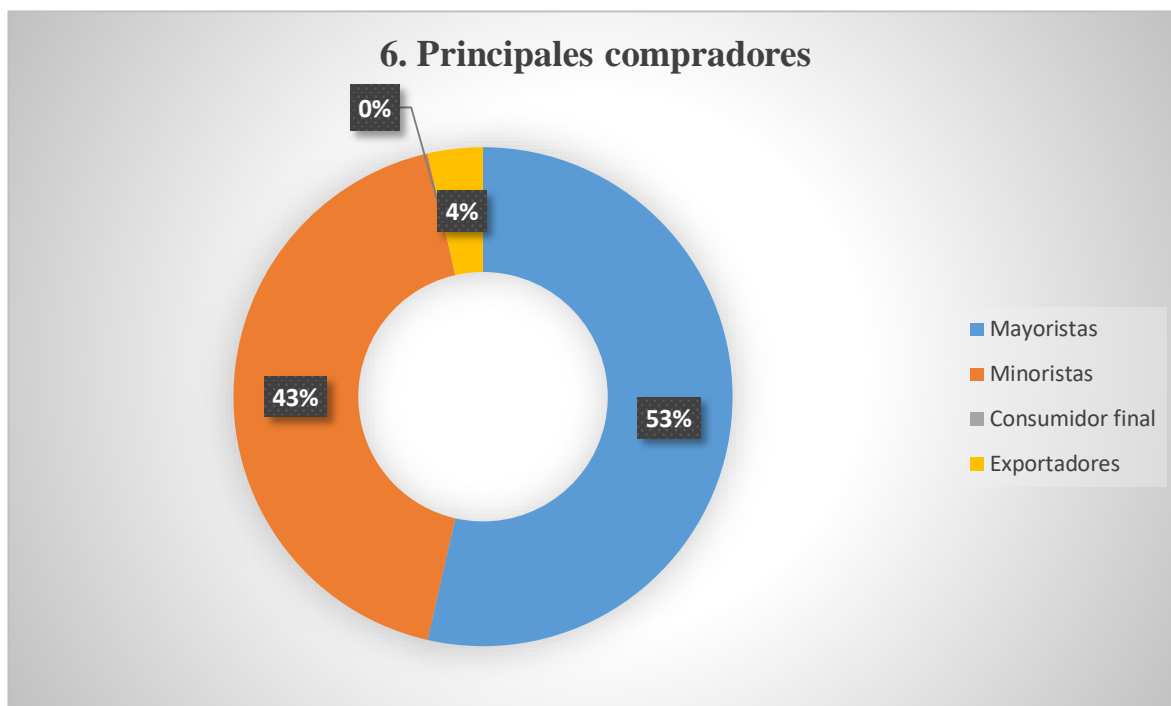


Gráfico 15

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Compradores	Personas	Porcentaje
Mayoristas	15	53%
Minoristas	12	43%
Consumidor final	0	0%
Exportadores	3	4%

Tabla 7

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

El 53% venden su producto a minoristas, mientras el 43% y el 4% pueden vender tanto a mayoristas como exportadores porque tiene la facilidad no solo de transportar la producción, si no que también se encuentran asociados.

7. Costos de producción

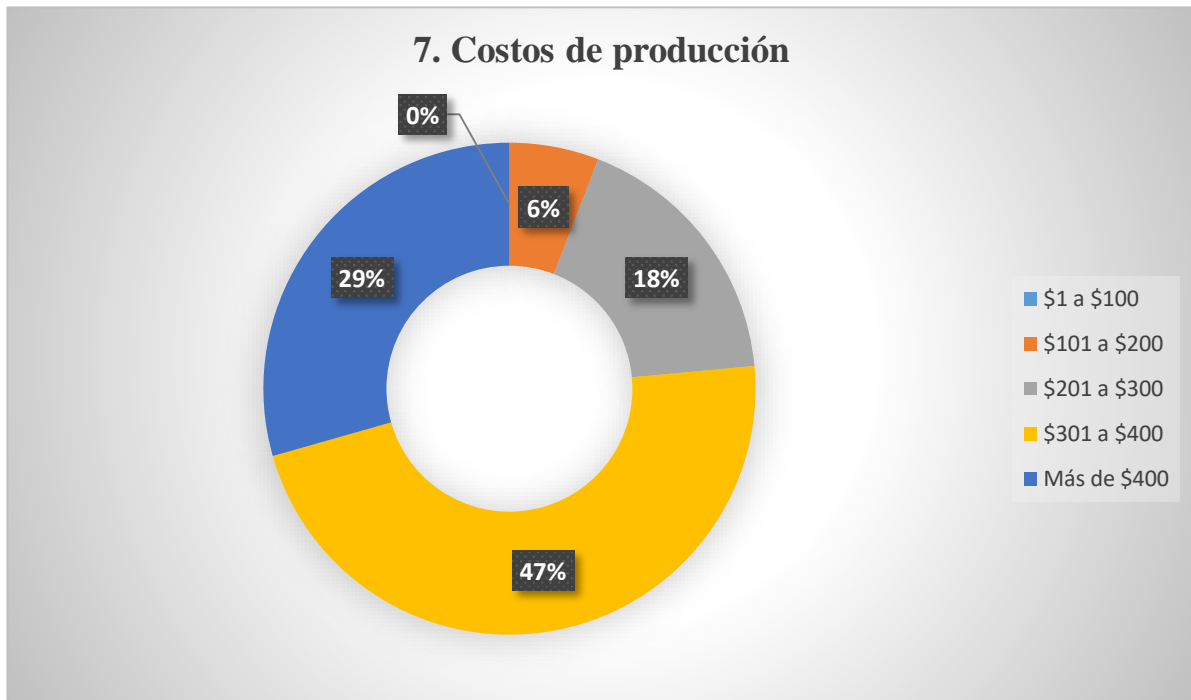


Gráfico 16

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Precios	Personas	Porcentaje
USD 1,00 a USD 100,00	0	0%
USD 101,00 a USD 200,00	1	6%
USD 201,00 a USD 300,00	3	29%
USD 301,00 a USD 400,00	8	47%
Más de USD 400,00	18	18%

Tabla 8

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Los pertenecientes a los grupos de USD 201,00 hasta más USD 400,00 con porcentajes de 29%, 47% y 18% respectivamente, invierten más dinero en la compra de insumos y herbicidas de alta calidad; mientras el 6% no invierte en sus terrenos y tampoco compran material de calidad.

8. Factores que limitan la producción

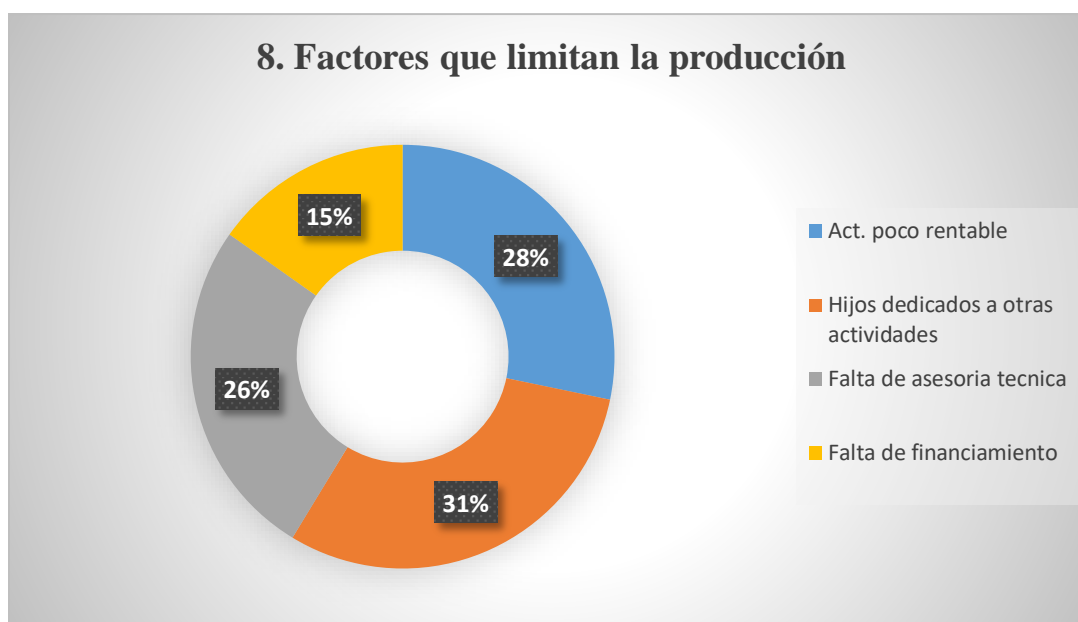


Gráfico 17

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Factores	Personas	Porcentaje
Act. Poco rentable	13	28%
Hijos dedicados a otra actividad	14	31%
Falta de asesoría técnica	12	26%
Falta de financiamiento	19	15%

Tabla 9

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Podemos observar que la necesidad del agricultor es la asesoría técnica y lo que más les preocupa con el 31% siendo este el más alto es sobre que sus hijos no se dedican a la actividad agrícola, porque algunos de ellos estudian carreras no vinculadas con el agro o no quieren saber nada. Algunos indicaron con el 28% que esta actividad no es tan rentable porque los precios no son estables; pero también se percibió que algunas de estas personas no desean invertir mucho en el cacao.

9. Capacitaciones recibidas del Ministerio de Agricultura

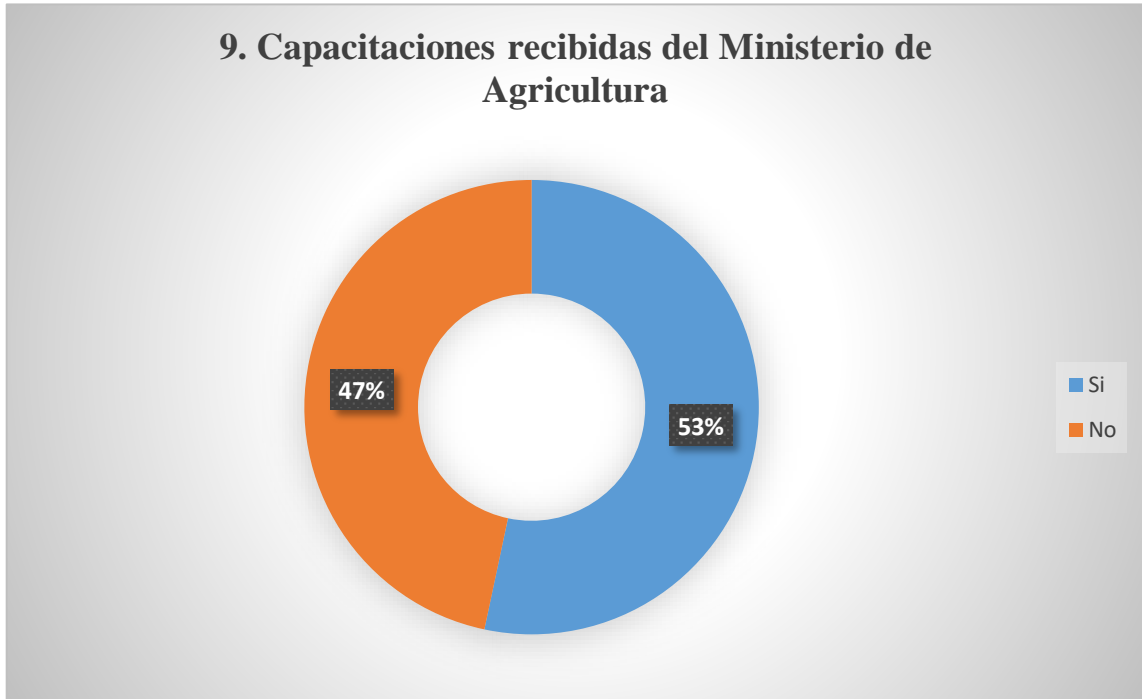


Gráfico 18

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Respuesta	Personas	Porcentaje
Si	16	53%
No	14	47%

Tabla 10

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Un 53% reciben capacitación por parte del Ministerio de Agricultura, esto se debe porque se encuentran asociados, los otros restantes con el 47% al no tener esta ventaja se la asociatividad al MAGAP les es difícil acceder a ellos.

10. Tipos de cacao de preferencia

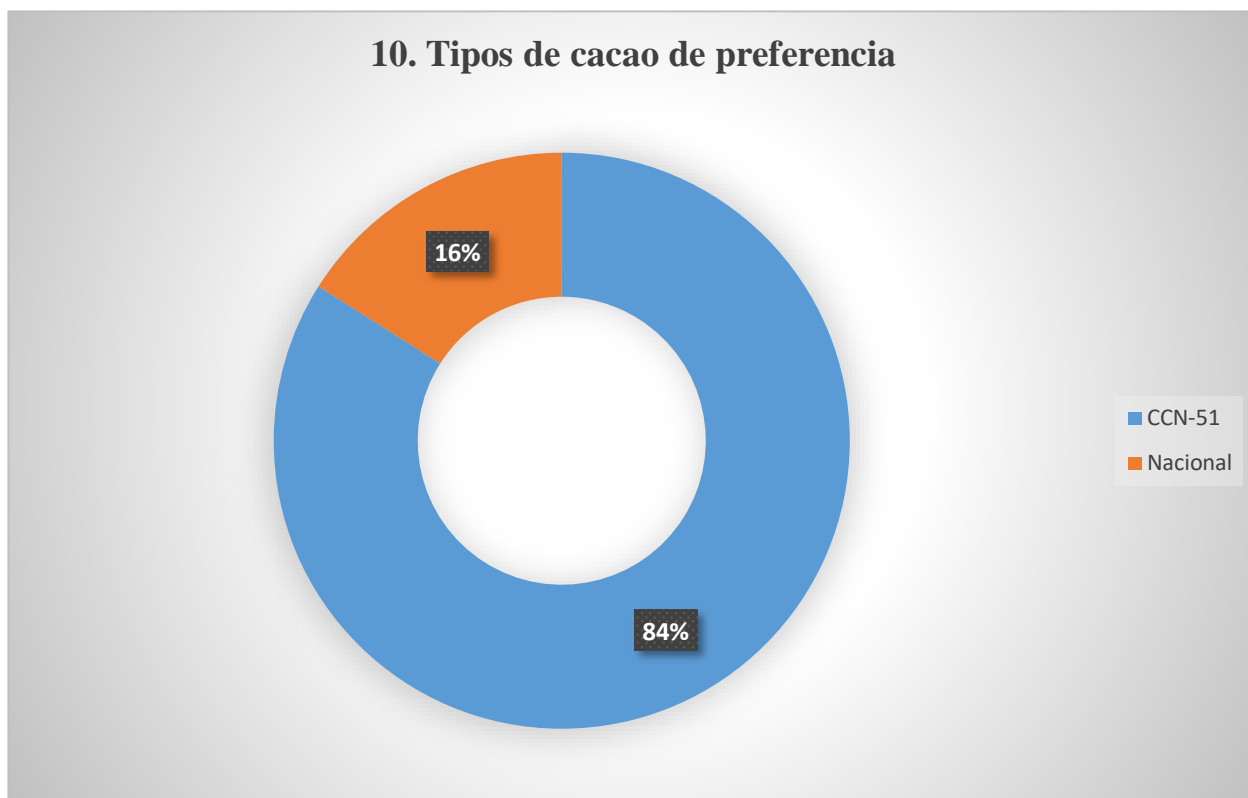


Gráfico 19

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Tipo cacao	Personas	Porcentaje
CCN-51	21	84%
Nacional	9	16%

Tabla 11

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Del grupo encuestado el 84% prefiere el tipo CCN-51 por ser rentable y más resistente a plagas, mientras que el 16% opina que el cacao nacional es mejor por ser de más calidad y fino aroma; pero no resulta rentable producirlo.

11. Tipo de cacao que produce

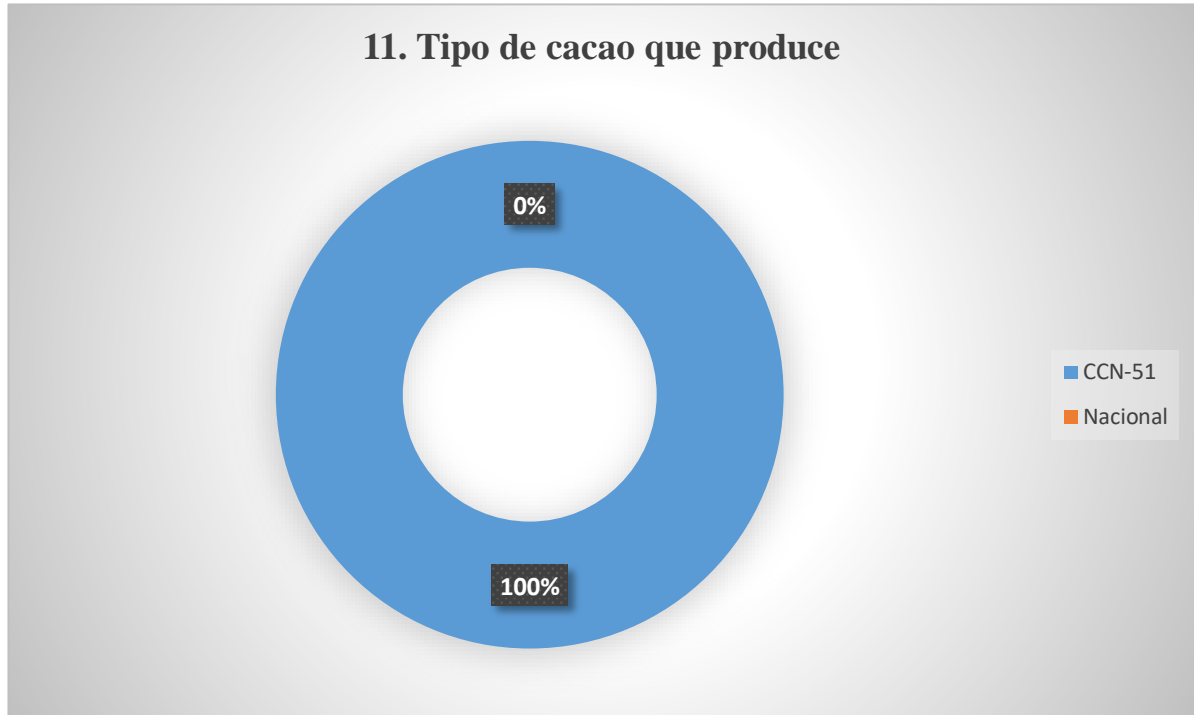


Gráfico 20

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Tipo cacao	Personas	Porcentaje
CCN-51	30	100%
Nacional	0	0%

Tabla 12

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Este caso es especial, porque todos los encuestados prefieren el CCN-51 por ser rentable, más resistente a plagas y produce más con mayor volumen.

12. ¿Cómo aprendió a cultivar cacao?

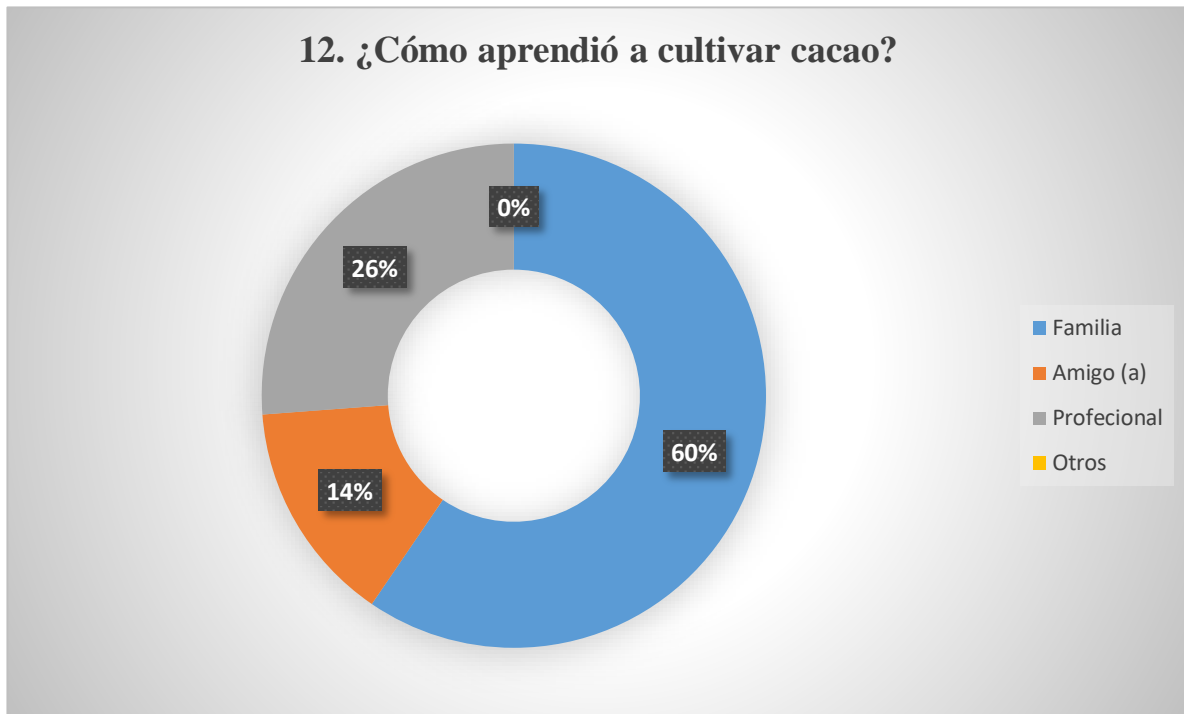


Gráfico 21
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

Técnica de cultivo	Personas	Porcentaje
Familia	25	60%
Amigo (a)	6	14%
Profesional	11	26%
Otros	0	0%

Tabla 13
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

La mayoría con el 60% lo viene aprendiendo a través de generación en generación, estos son conocimientos adquiridos a través de la familia de manera empírica, mientras el 26% ha recurrido a un profesional para que les asesore con la finalidad de mejorar sus cultivos.

13. ¿Estima que sea necesario formar agrupaciones, asociaciones entre otras para fortalecer la producción de cacao?

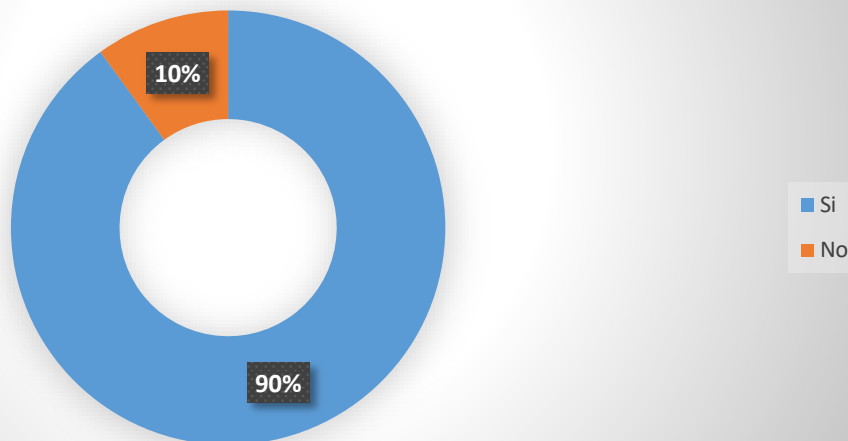


Gráfico 22

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Respuesta	Personas	Porcentaje
Si	27	90%
No	3	10%

Tabla 14

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Un 90% indicaron que es necesario formar una asociación, pero el limitante es que no existe una cooperación entre todos los habitantes del Recinto Tinoco.

14. ¿Los costos de implementos y herbicidas están al alcance de su mano?

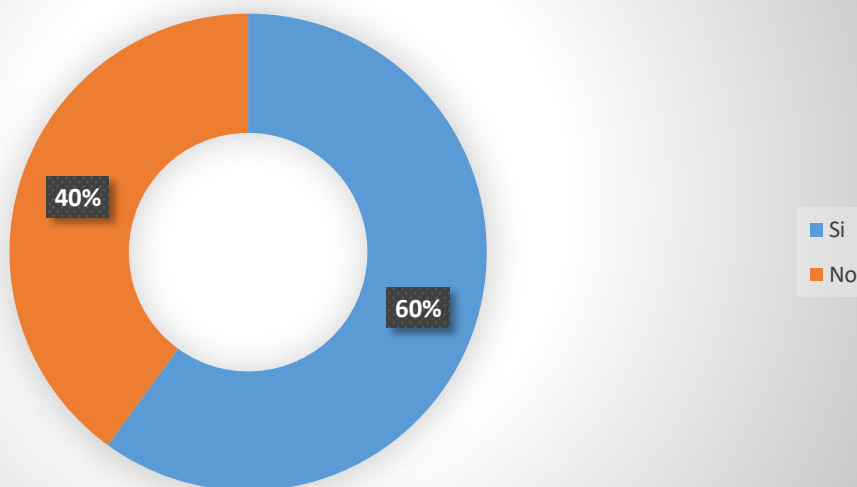


Gráfico 23

**Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco**

Respuesta	Personas	Porcentaje
Si	12	60%
No	18	40%

Tabla 15

**Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco**

El 60% comentaron que los herbicidas e implementos si están al alcance de sus manos a pesar de ser costosos, esto se debe a que tiene mayores ingresos y por tal razón les son de asequibles mientras el 40% les es difícil conseguirlos por ser de alto valor los productos.

15. Financiamiento de cultivos

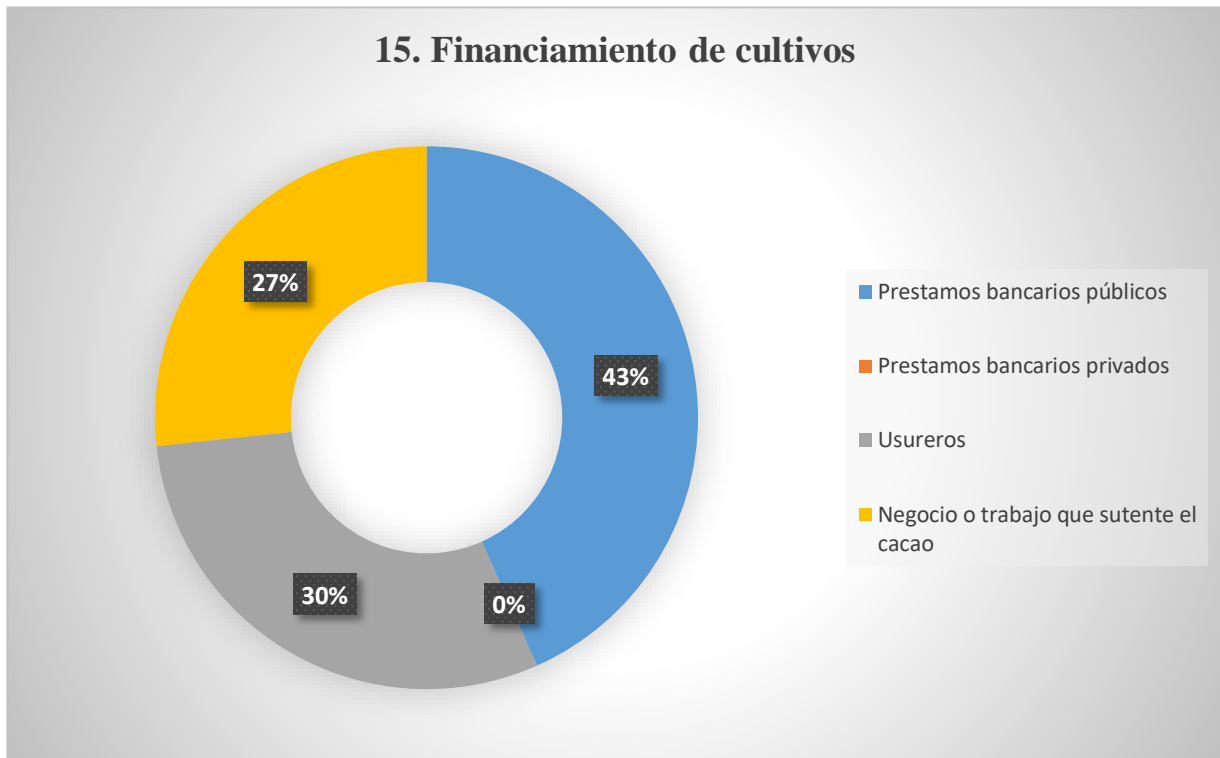


Gráfico 24

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Financiamiento	Personas	Porcentaje
Prestamos públicos	13	43%
Prestamos privados	0	0%
Usureros	9	30%
Negocio o trabajo que sustente	15	27%

Tabla 16

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

La mayoría con el 27% sustenta sus cultivos de cacao con otras cosechas como lo es el arroz, plátano, soya entre otros; esto se debe a que les es difícil conseguir crédito por parte de entidades bancarias sean estas públicas o privadas. Adicional a esto se presenta con un 30% el dinero que facilitan los usureros que en algunos casos son los mismos compradores minoristas, los cuales prestan el dinero, pero cobran con intereses altos o con la misma cosecha, y un 43% acceden a créditos públicos porque tienen la ventaja de encontrarse asociados.

16. ¿Qué ayuda necesita usted para mejorar sus cultivos?

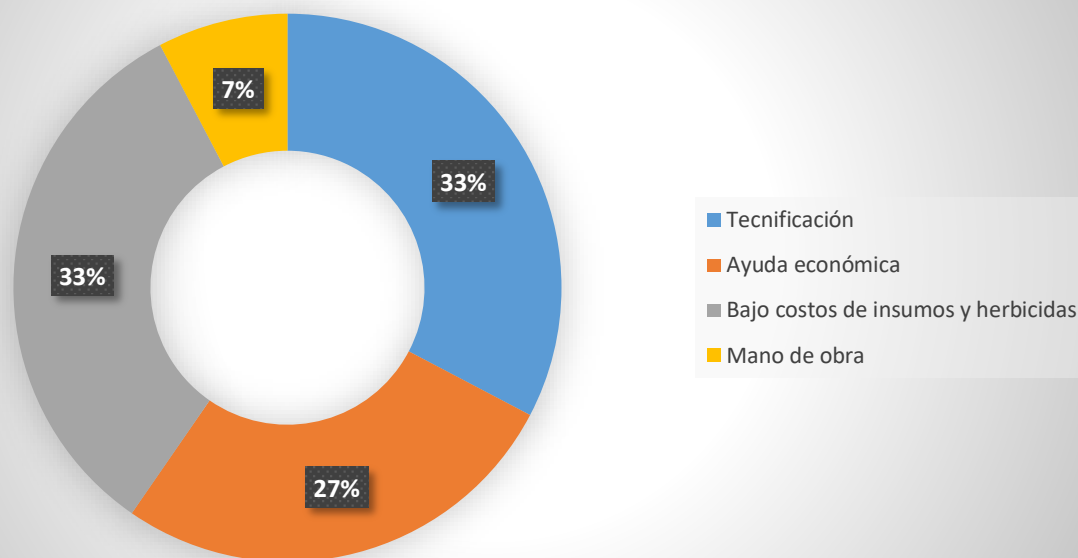


Gráfico 25

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Mejoramiento de cultivos	Personas	Porcentaje
Tecnificación	17	33%
Ayuda económica	14	27%
Bajo costo de insumos y herbicidas	17	33%
Mano de obra	6	7%

Tabla 17

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Se encuentran con 33% y con el 33% la tecnificación y los bajos costos de herbicidas e insumos, mientras de igual relevancia con el 27% la ayuda economía. Estos puntos para los productores son de vital importancia para el crecimiento de cada uno de ellos.

17. ¿Qué tipos de plagas han afectado a su producción de cacao?

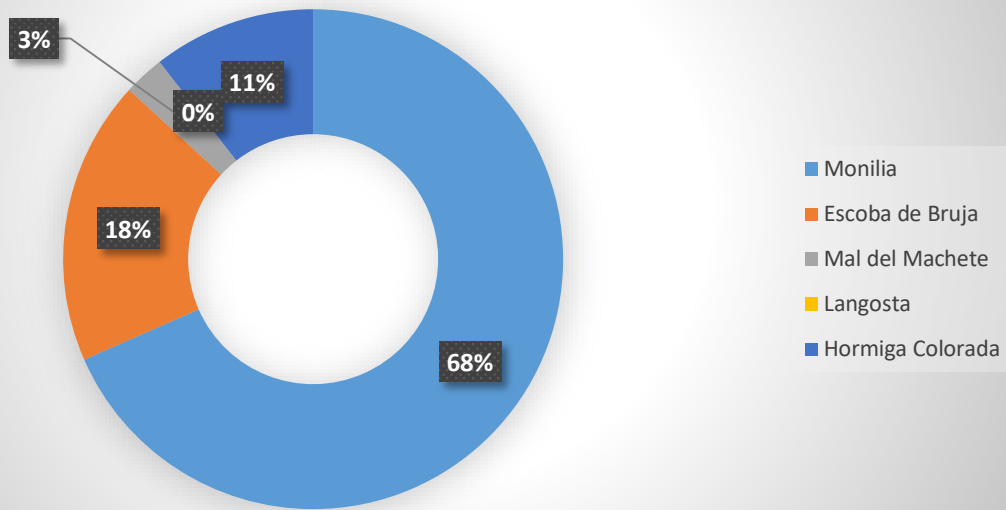


Gráfico 26
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

Plagas	Personas	Porcentaje
Monilia	26	68%
Escoba de bruja	7	18%
Mal del machete	1	3%
Langosta	0	0%
Hormiga colorada	11	11%

Tabla 18
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

La mayoría del Recinto Tinoco tiene como problema la plaga de la monilia con el 68% la cual hace que la mazorca tenga un color negruzco y se seque, la presencia de esta plaga es evidente en épocas de lluvia, donde las condiciones de temperatura y humedad son favorables para el crecimiento de este tipo de hongo.

18. ¿Cuál es su nivel de ingresos mensuales?

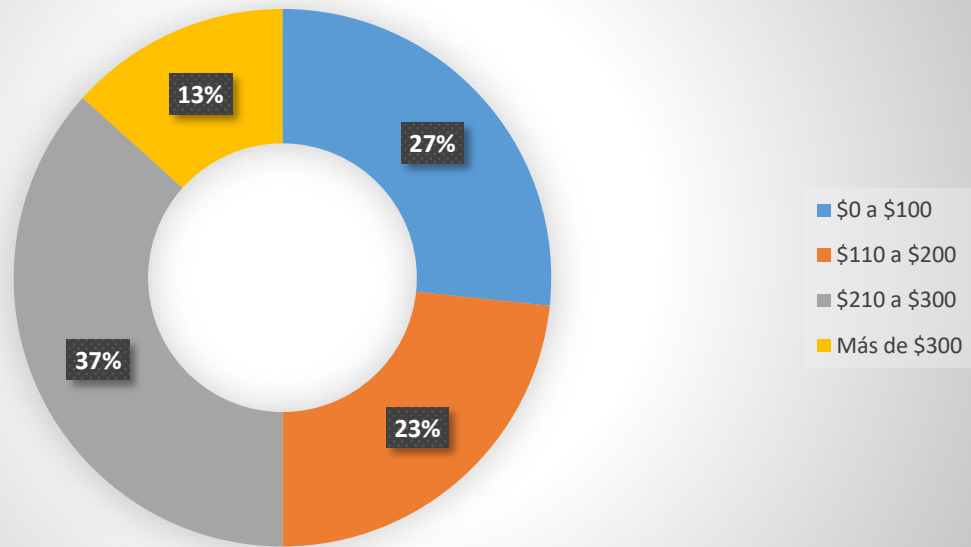


Gráfico 27

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Ingresos	Personas	Porcentaje
USD 0 a USD 100,00	8	27%
USD 110,00 a USD 200,00	7	23%
USD 201,00 a USD 300,00	11	37%
Más de \$300,00	4	13%

Tabla 19

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Solo el 37% de USD 201,00 a USD 300,00 y los del grupo de más de USD 300,00 con el 13% por cosecha de cacao porque tienen como movilizarse a otros lados para vender sus cosechas y también por estar asociados reciben una mayor ganancia.

19. ¿Cuántas personas contratan para su producción?

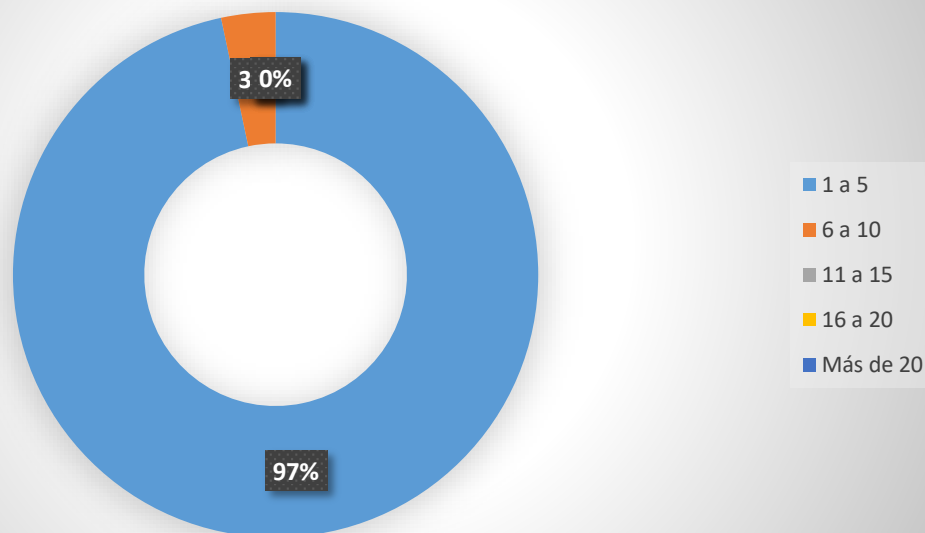


Gráfico 28

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Personal	Personas	Porcentaje
1 a 5	29	97%
6 a 10	1	3%
11 a 15	0	0%
16 a 20	0	0%
Más de 20	0	0%

Tabla 20

Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
Fuente: productores del Recinto Tinoco

Con el 97% los productores al no poseer muchas hectáreas su margen de trabajadores no exceden de 5 trabajadores.

3.5.3 Entrevistas

Kolfer Herrera productor cacaotero del Recinto Tinoco

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el cacao?

Bueno con este cacao de ramilla llevo 2 años en esta finca, antes producía el cacao nacional, pero ahora tengo el de ramilla (CCN-51) ya está produciendo.

¿Cuánto tiempo lleva con la producción de arroz?

Unos 45 años, toda mi vida he sido arrocero.

¿Qué lo motivo para que se inicie en la producción cacaotera?

Yo salía a varias fincas a ver y me gusto la producción del cacao y me anime a sembrar.

¿Ha recibido alguna ayuda por parte de instituciones bancarias tanto privadas como estatales?

Para producir cacao no he hecho préstamo, para el arroz sí se hacer préstamo.

¿Por qué no ha aplicado usted a un préstamo para producir cacao?

Todavía no lo he hecho, quiero hacerlo ahorita para ponerle el riego y para ver si le hago un pozo.

¿Qué utiliza usted para optimizar la producción de cacao en sus tierras?

Nosotros lo ureamos, lo fumigamos contra las plagas y ahí hasta cosecharlo.

¿Cuál es su técnica para la producción?

La técnica no más ahorita lo estoy limpiando, porque me fui para la vía Montalvo por allá le hacen con las guadañas y nosotros no tenemos, una de esas vale como 800 y con esa guadaña

es mucho más rápido ya que roza y se pone el riego y la fumigación. Esa es la técnica que se utiliza

¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce y por qué?

El cacao de ramilla o CCN-51 es el cacao que está en apogeo, en auge de subida porque el verdadero de ramilla es otro, ese necesita más cuidado más técnico, por ejemplo, el machete que se utiliza con esa clase de cacao debe de ser un machete solo para eso y hay que desinfectarlo y nosotros buscamos lo más económico.

Pastora Falconí Rodríguez Productora Cacaotera del Recinto Tinoco

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el cacao?

Llevo 20 años produciendo.

¿Cuánto tiempo lleva con la producción de arroz?

Llevo 30 años con el arroz, pero con mi suegro serían unos 50 años.

¿Qué lo motivo para que se inicie en la producción cacaotera?

Yo compre un pedacito de tierra y como lo vi me gusto el cacao, quise probar como me iría con el cacao y aprovechar el terrenito que compre.

¿Ha recibido alguna ayuda por parte de instituciones bancarias tanto privadas como estatales?

Ninguna ayuda he recibido.

¿Qué utiliza usted para optimizar la producción de cacao en sus tierras?

Solo abono le he puesto y la poda que le hice.

¿Cuántas veces realiza la poda en el año?

La hice 2 veces porque por aquí no hay personas que sepan cortarla, también le puse abono y las fumigué 2 veces.

¿Cuál es su técnica para la producción?

Yo sola hago el trabajo no tengo ningún técnico, yo lo hago tal como me lo enseñaron de manera artesanal.

¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce y por qué?

Es el cacao de CCN-51, porque este me gusta, porque vi que producía bastante.

Mario Aguirre Productor Cacaotero del Recinto Tinoco

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el cacao?

Aquí en esta hectárea que es de mi papá llevo unos 4 o 5 años.

¿Cuánto tiempo lleva con la producción de arroz?

El arroz siquiera unos 30 años, aparte de lo que mi papá ya producía que era toda su vida.

¿Qué lo motivo para que se inicie en la producción cacaotera?

Hoy en día el arroz tiene demasiadas plagas, y aparte los insumos están demasiados caros lo que son fertilizantes, fungicidas están demasiados caros y no existe el apoyo gubernamental, porque para que te salga un crédito demora bastante y si te sale ya es cuando ya está sembrado el arroz. Y para tener esa cosecha lo hecho con dinero prestado con intereses. El cacao a diferencia del arroz esta mejor pagado, existen menos plagas y es más rentable pero tampoco tenemos el apoyo gubernamental y siempre quedo en palabras y palabras.

¿Ha recibido alguna ayuda por parte de instituciones estatales?

No, solamente vienen de vez en cuando y dan charlas siempre prometen y no se cumplen las promesas.

¿Quién viene a dar esas charlas?

Vienen los ingenieros agrónomos por parte del MAGAP o de servicios de alguna marca.

¿Qué utiliza usted para optimizar la producción de cacao en sus tierras?

Aquí por los altos costos solo se utiliza urea y algún abono foliar.

¿Cuál es su técnica para la producción?

Solamente aplicamos lo que dicen los ingenieros agrónomos, pero aquí la mayoría de los agricultores son empíricos y ellos saben cómo tienen que trabajar.

¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce y por qué?

Este cacao las primeras variedades salieron de rama y llevo unos 5 años con este, este cacao es más fuerte y le caen menos plagas y produce más quintales por hectárea, es más resistente que el cacao nacional.

Dr. Reinaldo Moreira productor cacaotero de Manga del Cura Límite entre Guayas y Manabí

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el cacao?

Yo tengo más o menos unos 5 o 6 años produciendo cacao, pero en cuanto a la tecnificación que me he dedicado, llevo un par de años, el año pasado y este en curso.

¿Se dedica a otra actividad agrícola?

A parte del cacao también estoy teniendo conocimiento en la producción del plátano de exportación porque la zona es productora de plátano.

¿Qué lo motivo para que se inicie en la producción cacaotera?

La verdad en las tierras que tenemos estaba sin producir y mi papá toda la vida fue agricultor.

¿Ha recibido alguna ayuda por parte de instituciones bancarias tanto privadas como estatales?

No para nada no he recibido ninguna ayuda, todo lo he hecho con mi propio esfuerzo de nuestro bolsillo.

¿Qué utiliza usted para optimizar la producción de cacao en sus tierras?

Tuvo un asesoramiento el año pasado en donde estábamos llevando una forma empírica y no tecnificada, pero gracias a Dios nos contractamos con algunas personas que conocen del tema y llegamos a tecnificarnos en lo que es poda de altura, poda de jardinería, poda de mantenimiento; las fertilizaciones que debemos hacerlas en el año y también lo que es abono foliar y abono al suelo.

¿Cuál es su técnica para la producción?

En la actualidad estamos aplicando abono al suelo 2 veces por año, lo que es entradas de agua y salidas de agua para mantener a la floración y también tenemos químicos esenciales que también nos ayudan y lo usamos 2 veces al año

¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce y por qué?

El cacao que nosotros producimos es el CCN-51, porque este cacao si lo medimos con el cacao nacional, no vamos a dar cuenta que por hectáreas de producción es más significativa en comparación con el cacao nacional, es decir que el CCN-51 tiene mayor volumen con relación al cacao nacional; quien no va querer producir más en un mismo terreno que es lo que siempre se busca más rentabilidad para el productor.

¿Qué diferencia hay de precios entre los 2 tipos de cacao?

Hasta ahora los 2 oscilan el mismo precio, no he escuchado que por el nacional paguen 10, 20 30, 40 o 50 dólares más igual es el costo tanto para el uno y para el otro.

Ing. Gustavo Vásconez, funcionario del MAGAP

¿Cuál es la función del MAGAP en el sector agrícola?

En el sector agrícola hay diferentes funciones respecto al Ministerio de Agricultura, tenemos la asistencia técnica que es principal ahorita en la mayoría de los cultivos; en este caso en lo relacionado a cacao: asistencia técnica, gestión de crédito y otras actividades también.

¿Considera usted que el desarrollo del sector cacaotero es productivo y sustentable?

Si, habrá temporadas que sube la producción y otras que baja, pero siempre se mantiene; no es que dejen de sembrar, más bien aumentan la cantidad de hectáreas en este caso pequeñas áreas porque productor posee un terrenito al cual les meten plata y sigue aumentando, por lo tanto, el cacao no va de bajada; a veces la gente reniega, se pone molesta y quiere dejar de sembrar por los precios eso es siempre en todo cultivo. Pero el cacao siempre va a aumentar.

¿Qué proyectos está impulsando el MAGAP al sector cacaotero?

Esta la asistencia técnica, hay también proyectos para la poda; también teníamos como proyecto la minga del cacao en la actualidad tenemos un proyecto que está por terminar la cual consiste en la entrega de plantas de cacao nacional, la entrega de kits sanitarios para el control de la monilla y de hongos, mantenimiento y los microcréditos.

¿En qué forma el MAGAP ayuda al sector cacaotero?

Las ayudas son con crédito, con las asistencias técnicas, más que todo la siempre se va a mantener el incentivo a los productores.

¿Cuál es la finalidad del MAGAP en se produzca más el cacao nacional en comparación con el CCN-51?

Si se puede producir el cacao nacional en buena manera, ya que tratamos que no se pierda el cacao nacional; hay productores que quieren sacar el cacao nacional y empezar a producir el de ramilla porque este tiene un buen rendimiento a corto plazo. Entonces se busca ir aumentando de a poco para los que quieran trabajar con el cacao nacional y también mantener lo que se tiene porque hay una base de datos en el ministerio y sobre todo aquí en el Cantón Baba hay bastantes productores.

¿Cree usted que exista una diferencia entre la producción de cacao nacional en comparación con el cacao de ramilla o CCN-51?

La verdad no, la diferencia con el de ramilla es que es más rápido y son más cosechas por año, y lo que quiere el productor son ingresos y ver dinero más pronto; si le diera más valor al nacional ahí si se inclinarían por el cacao nacional, porque hasta el momento para los 2 tipos de cacao los compradores la pagan lo mismo.

¿Cómo el estado facilita créditos a los pequeños productores?

Hay créditos que en este caso se les llama microcréditos, créditos más hábiles que no requieren muchos requisitos son 3 o 4 documentos: el principal es tener terreno propio, copia de cédula, certificado de votación y un aval técnico por parte del MAGAP para certificar que es productor y en caso de trabajar para una empresa de productos (eso se hace con arroz) pero también se podría hacer con cacao, se realiza una proforma en esta caso para riego se ve cuanto se gasta en material.

¿Cómo puede ayudar el MAGAP para evitar a que los productores minoristas no caigan en manos de chulqueros que les prestan dinero para producir y al mismo tiempo les compran?

Eso es lo que se evita, el Ministerio esta incentivado con los microcréditos, muchas veces la falta de cultura de la gente al momento de trabajar con crédito, a ellos no les gusta endeudarse o a veces la capacidad de endeudamiento es poca.

¿Cuál es la cantidad de ayuda que brinda el MAGAP en los microcréditos?

El tope es de 5000, siendo 1500 la cantidad mínima a prestar; se debe de justificar la cantidad que se presta.

¿Cuál es la tasa de interés sobre el valor que presta el MAGAP?

Es el 11% efectiva anual, esta es una tasa de interés fija. Esta puede ser mínima de 6 meses. A diferencia de lo que prestan la banca privada que es una tasa de interés entre el 15 y 20%. Cada crédito posee un seguro ya que esto ayuda al productor a recuperar su inversión. Lo importante es que el agricultor aproveche los beneficios que el estado les da para su producción.

¿Cuál es la barrera que ustedes como técnicos se topan al momento de dar asesorías a los agricultores?

Más que todo este Ministerio tiene técnicos en todas las áreas, hay compañeros aquí que ven varios cantones, hay veces que los agricultores tal vez no tengan la paciencia de buscar al técnico y decir “este es el problema y ayúdeme”; si la persona no tiene el conocimiento necesario referente al cacao, debería de buscar asesoría técnica. Nosotros somos agrónomos y conocemos la mayoría de los cultivos y sobre todo lo referente a las enfermedades de los mismos ya que se diagnostica cual es problema y brindar una solución. También el MAGAP

posee otros departamentos como el financiero a los cuales los agricultores pueden pedir asesoramiento ya a su vez crear asociaciones para el fortalecimiento y para que la ayuda sea más efectiva para la asociación. Por lo tanto, la ayuda debe ser siempre mutua

¿Cuáles son los requisitos para formar una asociación?

Si es una asociación para comercializar cacao, estos deben de tener asesoramiento del Ministerio por parte del departamento de Fortalecimiento Organizacional, el cual pese su respectivo técnico, departamento Jurídico. Mínimo debes de ser 15 personas para formar una asociación.

En el sector de Tinoco si hay una asociación, pero no todos pertenecen a ella

¿Cómo se puede evitar las canalizaciones entre compradores minoristas y mayoristas?

Eso sería con un centro de acopio; en los Cantones si hay centros de acopio sobre todo los que son más productivos como Vinces y Palenque; eso también depende de la demanda de producción en vista que se debe tener una cantidad mínima para poder llegar al centro de acopio y a su vez justifique transporte y todo lo que tiene que ver con la comercialización. El centro de acopio más cercano es el de Vinces.

Gil Valero productor cacaotero del Recinto Tinoco

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el cacao?

Llevo trabajando 8 años.

¿Cuánto tiempo lleva con la producción de arroz?

Con el arroz llevo en cambio 12 años.

¿Qué lo motivo para que se inicie en la producción cacaotera?

Quise empezar en el cacao porque quería tener más ingresos.

¿Ha recibido alguna ayuda por parte de instituciones bancarias tanto privadas como estatales?

No

¿Por qué no ha aplicado usted a un préstamo para producir cacao?

No, porque no ha habido como.

¿Qué utiliza usted para optimizar la producción de cacao en sus tierras?

Solo abono y la foliar para que no se caiga la flor.

¿Cuál es su técnica para la producción?

Después que lo fumigamos, lo podamos.

¿Cuántas veces abona la siembra de cacao?

2 veces una en invierno y la otra en verano

¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce y por qué?

Cultivo el de ramilla

¿Ha sembrado el cacao nacional?

Lo sembré una vez y me fue malo, porque las matas salían muy grandes y ocupaban más terreno, las cosechas eran muy escasas por eso empecé a sembrar el de ramilla porque es rendidor.

¿Cuántos quintales saca por cosecha de cacao CCN-51?

Cada 15 días me bota 15, solo se puede cosechar por 4 meses, el resto del año so lo poda, se lo abona.

¿Usted ha recibido capacitación por parte del MAGAP para mejorar la calidad de sus cultivos?

No, no han venido del MAGAP, no he recibido capacitación

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si me encuentro anotado en Babahoyo

¿A cuánto le pagan a usted por quintal?

Antes me pagaban 82 dólares ahora me pagan 80, porque ha bajado. Ese centro paga más porque en Baba pagan 68 por quintal.

¿Qué beneficios cree usted que ganaría los cacaoteros de Baba si se afilian a una asociación?

Al pertenecer a una, claro que aumento mis ganancias.

¿Usted sabía que al pertenecer una asociación puede aplicar a un microcrédito?

Nada de eso he sabido, pero eso es bueno para mejorar mis cosechas.

Marco Martínez, productor cacaotero Cantón Montalvo Provincia de los Ríos

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en el cacao?

15 años.

¿Ha cultivado otro producto a parte del cacao?

Maíz, frejol, soya, plátano y yuca.

¿En dónde distribuye sus productos?

Aquí mismo en Montalvo, lo que cosecho es para consumo del Cantón.

¿Qué lo motivó para que se inicie en la producción cacaotera?

Es lo único que se puede hacer aquí para sobrevivir.

¿Ha recibido alguna ayuda por parte de instituciones bancarias tanto privadas como estatales?

No, de los bancos no, pero de la cooperativa si, esta me ayuda con un máximo de 2000 dólares y lo pago en un año.

¿Qué utiliza usted para optimizar la producción de cacao en sus tierras?

Nosotros votamos abono completo al cacao, en pre siembra preparamos la tierra dándole minerales y nutrientes que van ayudar a las plantas además le hecho químicos que me ayudan con el control de las plagas

¿Cuál es su técnica para la producción?

Lo podamos una vez al año, lo fumigamos cada mes; cuando se poda se fumiga con fungicida.

¿De cuánto es la separación entre planta y planta?

De 3 por 3 metros y la altura de la planta no puede pasar de 3 metros y medio.

¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce y por qué?

Produzco el cacao injerto porque ese se adapta a la zona alta, también porque cosecho más y porque sale al mismo precio que el nacional.

¿Ha sembrado el cacao nacional?

Si lo cultive y deje de hacerlo porque no produce, no rinde y la mazorca es muy seca, no tiene muchas pepas, bota poco; del cacao nacional cosecho de 15 a 20 libras por hectárea y del injerto cosecho 4 a 5 quintales por hectárea, por eso es que la gente ya no cultiva el cacao nacional.

¿Usted volvería a cultivar el cacao nacional?

Si, si lo mejoran al momento de vender el quintal.

¿Cuál es la diferencia entre los cuidados del cacao nacional y del CCN-51?

El cacao nacional es más minucioso el cuidado por las ardillas que se comen los cultivos y también por la escoba de bruja, eso es lo que le cae más al nacional; mientras que el injerto no es de tanto cuidado.

¿Ha tenido alguna plaga en sus cultivos?

Si, este año me cayó la langosta recién salió esta plaga; ningún líquido les hace efecto y así como vino se fue la langosta.

¿Qué consecuencias deja la langosta?

Se come las plantas y se chupan la mazorca dejándola inservible la langosta se comen la mazorca

¿Usted ha recibido capacitación por parte del MAGAP para mejorar calidad y los recursos en sus cultivos?

No, acá no han venido del MAGAP; acá en Montalvo no hay oficina del MAGAP.

Ingeniero Agrónomo Boris Sarabia

¿Cuál es la diferencia entre cacao nacional y cacao CCN-51?

El cacao nacional se diferencia del CCN-51 porque es un cacao que mayor producción tiene en cambio el nacional es un cacao que tiene aroma, sabor y es fino de calidad; por tal razón nosotros los ecuatorianos decimos que tenemos la famosa pepa de oro.

¿Cree usted que el cacao nacional puede ser el mejor a nivel de América Latina, Centroamérica y el resto de países?

El cacao nacional es el mejor cacao del mundo en calidad, aroma y sabor, es un cacao que tiene triple S o triple A de mejor calidad, los europeos o los americanos compran este cacao, porque este le da el toque final al chocolate. Si ellos solo compraran cacao nacional, nuestro país tendría dificultades porque no está en capacidad de producir bastante este tipo de cacao, por tal razón lo mezclan con cacao de otros países como Centroamérica, África o Ghana, en el caso de Ghana es uno de los mayores productores de cacao a nivel mundial.

¿Cuál es la diferencia de los cuidados al cacao nacional y al CCN-51?

La diferencia no es mucha, porque si se tratase un cacao convencionalmente tanto el CCN-51 o el nacional no habría diferencia en su cuidado, lo que hay que hacer, es no aplicar muchos pesticidas y tener propenso que en la pos-cosecha el cacao no se contamine con pesticidas como algo ambiental (plagas).

¿Por qué el cacao nacional tiene el mismo precio que el CCN-51 siendo que el primero es más aromático?

El precio del cacao es puesto por la Bolsa de Valores de Londres y de Nueva York, en la actualidad estamos con una diferencia entre las 2 variedades de cacao de 25 y 30 dólares; por tal razón nosotros no ponemos el precio al producto. Además, el costo influye debido a que

por ejemplo nosotros los vendemos a los franceses a la empresa Seaco y ellos le venden a Caoca otra empresa francesa, también la mayoría de los productores no están organizados.

¿Cuál es procedimiento para cultivar cacao?

Depende el agricultor porque en la zona de nosotros aplican técnicas que van de generación en generación lo que se está haciendo ahora es aplicar técnicas al momento de manipular el cultivo.

¿Cómo se debe de manejar las plagas en los cultivos y cuáles son las plagas que afectan al cacao?

Aquí hay 2 diferencias cuando es orgánico, no se aplica mucho pesticida todo el control de plagas lo haces manualmente por ejemplo las podas ayudan bastante para evitar la caída de los insectos como los chinchorros y chupadores que al no tener como cubrirse del sol caen al suelo y son devorados por hormigas; si es el otro tipo de cacao, se usa 3 veces al año los pesticidas.

¿Qué tipo de enfermedades existen en las plantas de cacao?

En el cacao hay algunas enfermedades la más comunes son la escoba de bruja, la monilia, el mal del machete, antracnosis y las bubas; la escoba de bruja es la que afecta al follaje y a las flores, la monilia es una enfermedad que viene de adentro hacia afuera, las bubas son abultamientos anormales en los cojines florares y la antracnosis ataca al tallo, los chupones, las hojas y los frutos.

¿Cómo se las puede combatir?

No existe en la actualidad planta que sea resistente a estas enfermedades, estas son como un cáncer; hay que aplicar químicos para que soporte las mismas en el caso de la monilia estos productos lo que harían es soportar la enfermedad mas no erradicarla porque la planta

siempre va a vivir con estas enfermedades. Por tal razón el mejor trabajo es el manual aplicar los productos al suelo y realizar cala agrícola para que eso ayude a descomponer las enfermedades de la planta.

Hay campesinos que han tenido problemas con langostas, ¿qué medidas se pueden tomar referente a ello?

La langosta es como la que le cae al maíz, si no que esta es 2 a 3 veces más grande, esa es una plaga que se come el follaje esa plaga se la ve por sectores, por ejemplo en la zona de Milagro por el recinto La Garganta donde yo vivo hubo el ataque de esa plaga yo las vi y tenían como de 8 a 10 cm, esa plaga si se la combate es a través de cualquier insecticida con 1 o 2 aplicaciones ese insecto cumple con su etapa de vida, esta se la puede controlar pero si no fumigas se te come el follaje.

¿Cómo se puede mejorar la producción cacaotera?

Se la puede mejorar sembrando nuevos clones, haciéndole entender al agricultor que las dimensiones de siembra no son 5x5 y que la distancia ahora es 3x3, sembrar variedades que sean productivas; a nivel nacional tenemos el cacao CCN-51 que es el mejor cacao productivo y también tenemos clones de cacao nacional que son bastantes y que son de alta calidad en sabor y aroma.

¿Cuántas plantas de cacao entran aproximadamente en una hectárea?

Cuando recién se empieza a sembrar las plantas de cacao en una hectárea entran 1111 (un mil ciento once) plantas a una distancia de 3x3; a veces el agricultor dice que tiene 2 hectáreas pero si contamos las plantas de las 2 hectáreas ni llegan a 600; entonces ahí se hace cubrir los espacios para que el número de plantas sea completo, pero con plantas de buena calidad para que el agricultor no tenga espacio sin utilizar, y con eso mejora su productividad y su costo de vida va a ser mejor.

¿Qué estrategias podrían implementarse para reducir los costos de producción de cacao?

Para reducir es bien difícil, lo que hay que hacer es aumentar la productividad de las plantas de cacao por hectárea para que el agricultor tenga su sembrío completo; los precios de los insumos están caros y la mano de obra también el tener un machetero es un lujo porque es que ahora se dedican a fumigar y utilizan las motos guadañas pero aun así eso genera costo por hectárea, el uso de la moto guadañas cuesta alrededor de 60 dólares por hectárea al año se necesitan unas 5 o 6 rozas, hay que ver cuáles serían las medidas por parte del gobierno para bajar los insumos y proveer de insumos de buena calidad y mejorar los créditos a baja tasa de interés.

¿Cuánto produce el cacao nacional y cuanto el CCN-51?

El cacao CCN-51 está produciendo 50 a 55 quintales por hectárea al año, el cacao nacional orgánicamente trabajado rinde 30 a 35 quintales por hectárea; si se trabaja este tipo de cacao convencionalmente aplicando los abonos completos 3 veces al año está produciendo unos 35 a 40 quintales por hectárea.

¿Cuál es el impacto ambiental que genera la producción de cacao?

El impacto ambiental en la producción del cacao es cuando se aplica mucho pesticidas demasiado fuertes como el de la línea roja por eso hay que usar pesticidas que son de la línea amarilla que de 2 a 3 horas se descompongan y sean menos volátiles que la planta lo absorba y por ende se descompone, hay pesticidas que son demasiado fuertes que a nivel mundial están fuera del mercado, pero aquí el gobierno permite el ingreso de Tnt, malatión entre otros, estos tipos son los que están fuera del mercado mundial, porque son de impacto fuerte para el suelo y la atmosfera.

Este problema no solo es en el cacao también en las bananeras, cuando se fumigan eso es insoportable y produce una contaminación de fuentes de agua, de pozos, en los mismos animales que tiene el campesino, en los niños, en las escuelas; ellos no están viendo si hay gente o no hay gente, ellos solo le interesa su imperio y eso está comprobado que de tanto pesticidas la gente tiene cáncer en la piel, en los pulmones, las mujeres tienen sus niños con malformaciones, en los hombres también influye mucho en su salud y en los genes. Por tal razón hay que usar pesticidas que estén en el parámetro de la agricultura. En la zona del Oriente existen niños nacidos con malformaciones porque los ríos están contaminados y además ellos se alimentan de la naturaleza y eso está contaminado con los pesticidas que se utilizan para erradicar las plantaciones de droga.

¿Por qué cree usted que el cacao nacional y el CCN-51 tienen precios similares?

Porque aquí en nuestro país no hay un control de precios, el precio debe de variar con la calidad; nos alabamos que tenemos el mejor cacao nacional de fino aroma de calidad, entonces tiene que ser un precio mejor remunerado, el cacao nacional debe de tener un mejor precio y debemos de estar organizados para que los intermediarios no se aprovechen del trabajo de toda una vida del agricultor cacaotero, ese es el problema que los precios lo ponen unos y otros también; en cambio ya organizados los precios serían justos, los que justifiquen el gasto que se hace en el cultivo, para que un agricultor tenga un mejor ingreso para su casa y su familia.

¿Qué tipos de insumos se utilizan en el proceso productivo del cacao?

Lo que son nutrientes tenemos al que al cacao convencional se aplica los cuales son fertilizantes, fósforo, potasio que son los elementos esenciales para la planta esos son los macros y los micros son: zinc, boro y también se le aplica sales y minerales. También para controlar plagas y enfermedades son los pesticidas, pero estas tienen que ser los que

pertenecen a la franja amarilla y no los que pertenecen en la franja roja porque afectan incluso al producto final.

¿Qué saldría más costoso a futuro la siembra del cacao nacional o la de ramilla?

El mismo costo van a tener porque ambos son cacao, los mismos gastos y los mismos trabajos se van hacer en ambos, lo que pasa es que la diferencia del CCN-51 tiene más productividad por lo tanto tiene más volumen y vamos a coger más, pero siempre y cuando los cuidados en las plantas sean buenos, mientras el cacao nacional produce menos.

¿Cuál es la vida útil de una plantación de cacao?

Una plantación de cacao desde que la sembramos a los 2 años esta joven, a los 4 o 5 años tiene su producción estándar, de ahí la planta puede durar hasta 20 años; a los 20 años produce, pero ya no como antes cuando era planta joven ya que pierde su capacidad genética lo más factible es renovar la huerta antes de que la planta cumpla los 20 años para adelante. De ahí coloca la planta nueva y el agricultor no va a sentir el producir y no va afectar sus ingresos.

¿Cree usted que los costos en nuestro país para producir cacao son elevados?

Son una realidad de que son demasiados caros, no solo en la agricultura también en la vida cotidiana del ecuatoriano, porque los insumos son demasiado caros; la dolarización nos dejó demasiado caros los insumos y los productos nos toca venderlos a precio demasiado reducidos que no resultan por más que le metamos ganas, las técnicas, los cuidados, pero los precios no reflejan mayor ganancia, por ejemplo: podemos ver las peleas que tienen los maiceros, los arroceros y los bananeros. Los precios en el mercado no nos tienen satisfechos.

¿Qué opina de que le MAGAP esté haciendo un trabajo minucioso y aceptable con relación a la producción cacaotera?

El MAGAP hace lo que puede, pero no hay una base, no hay un seguimiento, ósea no hay una línea, una propuesta clara por parte del gobierno en lo que respecta a la agricultura en general; en otras palabras, no hay una policía adecuada; tienen los técnicos, pero no hay los recursos a veces los mismos técnicos no tienen para movilizarse, no hay una infraestructura adecuada ni la logística. En el caso de la INIAP, es la primera institución en producir buenas semillas, no funciona está botada y olvidada. El gobierno debe de implementar una buena política de emergencia y los créditos también deben de ayudar y deben asegurar que el agricultor tenga la facilidad para producir la tierra

¿Sería una ventaja favorable para los productores de cacao del Recinto Tinoco los productores de afilien a una asociación?

La organización es la base primordial para todo agricultor, tiene que estar organizado, la gente de Tinoco debe organizarse para que vendan sus propios productos, así como lo hicieron los arroceros, los sojeros, los maiceros; si no están organizados van a ser presa fácil de la explotación de los comerciantes. Deben estar organizados para pelear un precio justo a futuro para su producto. Yo pertenezco a una asociación aquí en milagro somos unos 120 productores y nosotros vendemos cacao directamente a Francia, nosotros lo exportamos en conjunto con otros cacaoteros de Manabí, Los Ríos y el Oriente nuestra asociación está sentada a nivel nacional.

Ahora el cacao nacional esta como en 80 a 85 dólares antes el precio era de 60 dólares. El orgánico lo están pagando a 10 dólares la libra. Si no se organizan van a ser explotados y el estado debe de ayudar con los créditos para evitar que caigan en el chulco que eso hace daño al agricultor.

¿Cuáles son los procesos de comercialización de cacao?

La asociación a la que pertenezco, nosotros los viernes de 12:00 AM a 5:00 PM, recibimos el cacao el cual es vendido en Baba de ahí le pagamos a \$1,15 la libra en 100 libras de baba o también nosotros pagamos 37 libras en seco, un seco que la gente se evita de fermentarlo se evita de secarlo en su casa para que no salga contaminado ya que algunos hacen el secado al aire libre y por ende está expuesto a impurezas, de ahí la organización le vende a la SECAO y ella paga a un precio y la asociación se capitaliza para que nosotros con ese dinero ahí pagamos a la mujer que da a luz, al enfermo 300 dólares, por pérdida de un socio 400 dólares estos son parte de los beneficios, también damos canasta a fin de año y una fiesta para congraciarse a fin de año.

3.5.4 Análisis de la entrevista

Kolfer Herrera, lleva 2 años en la producción de cacao, él se inició al ver producción cacaotera en otros lados; no ha realizado por el momento préstamos para poder ayudarse con el cacao, pero para la producción de arroz si lo ha hecho. El cultivaba cacao nacional, pero al ver que es más delicado trabajarlo se inclinó por el tipo CCN-51, adicional a esto él prefiere este tipo por ser más rendidor y porque no existe diferencia de pago entre el cacao nacional y el de ramilla.

Pastora Falconí Rodríguez, lleva 50 años como agricultora de los cuales 20 lleva produciendo cacao, ella entro en el negocio del cacao porque vio como era y quería aprovechar un terreno que había comprado, en la actualidad ella no recibe ayuda financiera por lo tanto ella para poder sustentar la producción de cacao utiliza sus propios medios, además como también se dedica a producir arroz, sirve para poder pagar lo que demanda la producción cacaotera; Pastora también no ha acudido a un profesional para que la asesore, ella realiza el trabajo sola y como se lo enseñaron. Se inclinó a producir el cacao CCN-51 porque vio que rendía bastante, aunque prefiere el nacional por ser de fino aroma, pero como el precio entre los 2 tipos no varía en casi nada prefirió quedarse con el de ramilla.

Mario Aguirre, tiene 30 años cultivando arroz mientras que con el cacao lleva 5 años, él vio en el cacao a diferencia del arroz, está mejor pagado, no tiene tantas plagas como el arroz, Aguirre indica que cuando van de instituciones públicas no llegan a nada ya que solo se van en promesas y estas no se cumplen, hoy en día existen altos costos para los insumos del cacao y por tal razón él solo utiliza urea y abono foliar. Mario se decidió por el cacao de ramilla porque este produce más por hectárea y también por ser más resistente y le caen menos plagas.

Gil Valero, lleva 8 años con el cacao, y tiene 12 años trabajando con el arroz, se inició con el cacao porque quería aumentar sus ingresos, al principio sembraba cacao nacional, pero le fue mal porque las matas eran muy grandes y ocupaban mucho espacio y no producía mucho por eso termino inclinándose por el CCN-51, este cacao cada solo se puede cosechar por 4 meses, el resto del año se lo poda y abona. El indica que hasta la actualidad no ha recibido visitas peor asesoramiento por parte del MAGAP; Valero a diferencia de los demás se encuentra asociado en Babahoyo y por sus quintales recibe USD 80,00 a diferencia que en Baba pagan por quintal USD 68,00.

Marco Martínez, perteneciente al Cantón Montalvo, lleva 15 años trabajando con el cacao, el acude a una cooperativa que le facilita USD 2.000,00 para poder sustentar el cacao con ese dinero invierte en abono, minerales, nutrientes y químicos para las plantas de cacao; Martínez se encuentra tecnificado por tal razón el indicó que entre planta y planta debe de tener 3 por 3 metros y la altura de la planta no puede pasar de 3 metros y medio; el cosecha el cacao CCN-51 por ser ideal para la zona en la que se encuentra. Hace tiempo este productor sembró el cacao nacional, pero dejó de hacerlo porque no rinde y la mazorca es muy seca, no tiene muchas pepas; del cacao nacional cosecho de 15 a 20 libras por hectárea y del injerto cosecho 4 a 5 quintales por hectárea, por eso es que la gente ya no cultiva el cacao nacional. Durante este año Martínez se le presentó la plaga de la langosta la cual se come las plantas y chupa la mazorca dejándola inservible y por el momento ningún químico les hace efecto. Hasta el momento que se realizó la entrevista ningún funcionario del MAGAP ha estado en Montalvo y tampoco existen oficinas de este organismo.

Dr. Reinaldo Moreira, perteneciente a la Manga del Cura, lleva 6 años produciendo cacao, pero con la tecnificación lleva 2 años, también posee producción de plátano de exportación, él se inclinó por la producción cacaotera porque tenía unos terrenos desocupados, para poder mantener sus cosechas lo ha realizado con su propio esfuerzo en

vista de que no ha recibido ayuda ninguna. Antes de tecnificarse, él trabajaba sus tierras de forma empírica porque él veía que gastaba mucho en el cacao y no producía lo que tenía que producir por eso se contactó con un especialista el cual lo ayudó con el tema de la poda de altura, poda de jardín, poda de mantenimiento, sobre las fertilizaciones, etc. El prefiere el CCN-51 porque es más rentable que el cacao nacional, además los 2 tipos de cacao poseen el mismo precio y como él dice “uno siempre va a buscar lo que le conviene”.

Ing. Gustavo Vásconez funcionario del MAGAP, indicó que la función del MAGAP, es la de brindar asistencia técnica, gestión de crédito entre otras, él considera que si es sustentable producir cacao si no que como todas las producciones agrícolas a veces tiende a subir o bajar; por el momento el MAGAP tiene como proyecto la minga del cacao pero también en un futuro no lejano quieren entregar plantas de cacao nacional y kits de control de plagas y entregar microcréditos a los agricultores, para el MAGAP es importante que el cacaotero regrese a ver al cacao nacional para que no se pierda además hay que tomar en cuenta que el cacao nacional tiene fino aroma y es muy apetecido a nivel internacional. Vásconez piensa que, si se le diera mayor valor al cacao nacional, los productores se inclinarían por él, pero como al agricultor lo que le interesa es que en corto tiempo obtener mayores ganancias.

El MAGAP ayuda con microcréditos con un mínimo de \$1.500,00 y un tope de \$5.000,00 con el 11% anual, con esto ayudan a los productores también cada crédito posee un seguro ya que esto ayuda al productor a recuperar su inversión. Lo importante es que el agricultor aproveche los beneficios que el estado les da para su producción. Pero también indica que es importante la asociatividad en vista que así pueden gestionar de manera efectiva y por ende va haber una mejor cooperación entre estado y agricultor sobre todo al momento de las asesorías técnicas, porque para los funcionarios del MAGAP en algunas ocasiones les

es difícil abarcar a todos los productores. También al pertenecer a una asociación pueden mejorar los precios al momento de vender el cacao y así evitar caer en manos de chulqueros.

Ing. Agrónomo Boris Sarabia, indicó que el cacao nacional es el mejor cacao del mundo, por poseer aroma, sabor y es fino de calidad, por tal razón tiene en el mercado internacional la calificación de triple S o triple A esta pepa de oro como lo llamó tiene como diferencia con el CCN-51 porque es de mayor producción y sus cuidados no son tan delicados, adicional a esto, el Ecuador no está capacitado para producir el cacao nacional por eso cuando se exporta el CCN-51, los compradores extranjeros lo mezclan con variedades de países como Centroamérica, África o Ghana. Estos 2 tipos de cacao tienen el mismo precio porque es puesto por la Bolsa de Valores de Londres y de Nueva York.

En la actualidad existen enfermedades como la escoba de bruja, la monilia, el mal del machete, antracnosis y las bubas; la escoba de bruja es la que afecta al follaje y a las flores, la monilia es una enfermedad que viene de adentro hacia afuera, las bubas son abultamientos anormales en los cojines florares y la antracnosis ataca al tallo, los chupones, las hojas y los frutos. En la actualidad planta que sea resistente a estas enfermedades al 100%, estas son como un cáncer; hay que aplicar químicos para que soporte las mismas.

Una manera de mejorar la productividad cacaotera es sembrando nuevos clones, haciéndole entender al agricultor que las dimensiones de siembra no son 5x5 y que la distancia ahora es 3x3, sembrar variedades que sean productivas; a nivel nacional tenemos el cacao CCN-51 que es el mejor cacao productivo y también tenemos clones de cacao nacional que son bastantes y que son de alta calidad en sabor y aroma.

Muchos productores buscan reducir costos pero esto es difícil, porque los precios de los insumos están caros y la mano de obra también “el tener un machetero es un lujo” lo que se puede hacer es aumentar la productividad por hectárea; pero también hay que tener en

cuenta el impacto ambiental, muchos de los agricultores que Sarabia conoce, aplican pesticidas de línea roja como el malatión y Tnt, estos son volátiles y muy fuertes, estos están fuera del mercado mundial para este Ingeniero no sabe cuáles son los motivos para seguir permitiendo la entrada de estos químicos, estos químicos con el tiempo no sólo dañan la tierra y la atmosfera también se han visto casos de cáncer en la piel este último se produce por fumigaciones por avionetas. Los productos que se deberían de usar se encuentran en la línea amarilla los cuales de 2 a 3 horas se descomponen y son menos volátiles y su descomposición es mucho más rápida.

Lo que se pudo observar, es que la gran mayoría de agricultores pertenecientes al Recinto Tinoco, no se encuentran asociados y por ende sus cultivos no son bien pagados porque los venden a minoristas, el problema de la asociatividad es que no llegan a un acuerdo y por eso cada uno está por su lado; a esto hay que sumarle que ellos de manera empírica han sacado sus cultivos a flote pero esto no quiere decir que tengan mayores ingresos, esto se debe en gran medida que en lo poco que ellos saben no les sacan provecho al tipo CCN-51, además algunos de los cultivos poseen enfermedades como la monilia y la hormiga colorada y ellos al no tener muchos ingresos apenas pueden controlar esas plagas.

Según funcionarios del MAGAP, es necesario que se crean asociaciones no sólo para recibir ayuda técnica de mejor manera sino también para acceder de manera ágil a los beneficios que esta institución estatal posee como lo son los microcréditos. Para los productores cacaoteros del Recinto Tinoco, es importante la ayuda estatal, pero no llega hasta donde ellos por eso hacen lo que está al alcance de sus manos.

Por otro lado, como lo es en Montalvo y Manga del Cura, existen personas ya tecnificadas las cuales supieron indicar que la tecnificación es de mucha ayuda porque se

aprovecha mejor todos los recursos y el beneficio de estar asociados les permite tener una mejora al momento de vender el cacao porque les pagan de mejor manera.

Sarabia, indica que la tecnificación debe de realizársela de manera correcta utilizando los químicos de línea amarilla que son de menor impacto a la tierra. En la actualidad existen agricultores que utilizan la línea roja y estos productos no solo afecta a la tierra también a las personas en especial al momento de las fumigaciones.

Por otro lado, el motivo por el cual el cacao nacional y el CCN-51 y de cualquier otro producto agrícola oscilan precios similares son colocados por parte de la bolsa de valores tanto de Londres como de Nueva York, esto se debe a que ellos colocan el precio de manera que no les afecte su bolsillo de los compradores internacionales.

El MAGAP, está realizando campañas y también entregando kits sanitarios y semillas de cacao nacional con la finalidad de no perder estas plantas; pero para el Ing. Agrónomo, el Ecuador no está capacitado para producir cacao nacional y esto se debe en gran medida no solo al desconocimiento, sino que también los cuidados que este requiere son más minuciosos y su productividad es menor a la del cacao CCN-51 o ramilla; este último produce más y resiste de mejor manera las plagas.

3.6 Estrategias que se podrían aplicar en la reducción de costos de producción cacaotera en el Recinto Tinoco del Cantón Baba de la Provincia del Guayas

Durante este trabajo de investigación, queda evidenciado que el problema mayor entre los productores de cacao del Recinto Tinoco es la falta de asociatividad; en la actualidad el MAGAP tiene registrada 886 personas en el Cantón Baba, en el último censo que se produjo

en la minga agrícola cacaotera de octubre del 2016, donde hubo plantas de cacao, podas, riegos, y cosechas; de estas 886 personas sólo 17 son del Recinto Tinoco.

Se presume que alrededor de 30 personas son productores cacaoteros en el Recinto Tinoco incluidas las que están asociadas. Una de las problemáticas radica en que las personas que están asociadas no se encuentran tecnificadas en su mayoría, pero al pertenecer a una asociación obtienen beneficios en comparación a los restantes que no se encuentran afiliados; mientras los no afiliados son víctimas de los intermediarios, y también no se encuentran tecnificados tal es así que, en sus plantaciones no tienen un buen manejo de las plagas y eso merma sus cultivos a la hora de la cosecha.

Por otro lado, estas personas poseen diferencias, las cuales no les permite poder trabajar en equipo, al no ser parte de una asociación y por ende no pueden acceder a los beneficios que aporta el MAGAP para los agricultores. La recomendación de este ente estatal es formar la asociación para que tengan uso de los beneficios y a su vez ser más accesible a las charlas sobre el buen manejo de la mazorca. Para poder formar una asociación se debe tener un mínimo de 12 personas y los mismos productores fijan su directiva con su respectivo marco legal y sus estatutos. Una de las ventajas de pertenecer a una asociación es poder aplicar a un microcrédito de USD 2.500,00 por hectárea con una tasa de interés del 11% efectiva anual y los requisitos para poder acceder a ese microcrédito son los siguientes:

- Copia de cédula de ciudadanía
- Certificado de votación actual
- Copia de planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono)
- Presentar original y copia notariada de los terrenos agrícolas
- Presentar documento notariado que indique que los terrenos no se encuentran en litigio y que no posean hipoteca.

Adicional a esto, el formar parte de una asociación, les da la ventaja de poder hacer convenios con empresas exportadoras de cacao, para comercializar su producción y evitar intermediarios.

Una primera estrategia, es que, a través de los representantes en Asamblea Nacional, se debería presentar un proyecto de ley en el cual incluya de manera obligatoria la asociatividad entre los agricultores y productores en general, en vista que con esto el Gobierno Nacional puede llegar de manera más efectiva a todos ellos. Según el censo realizado en el 2017 por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censo), encontraron que, del total de agricultores y productores de los diferentes productos ecuatorianos, 89.24% de estas personas no han recibido capacitación en el 2017 en temas agrícolas y pecuarios, así mismo un 92.80% de los agricultores y productores investigados, no se encuentran organizados dentro de asociaciones de productores.

Una segunda estrategia, es que, según los ingenieros agrónomos especializados en el tema del cacao, recomiendan que el proceso de siembra se debe de realizar en dimensiones de 3 por 3 m² y no como lo hacen los agricultores de la zona del Recinto Tinoco la cual es de 4 por 4 o 5 por 5 m²; muchos de ellos no consideran las distancias respectivas entre planta y planta y no se aprovecha el suelo como es debido.

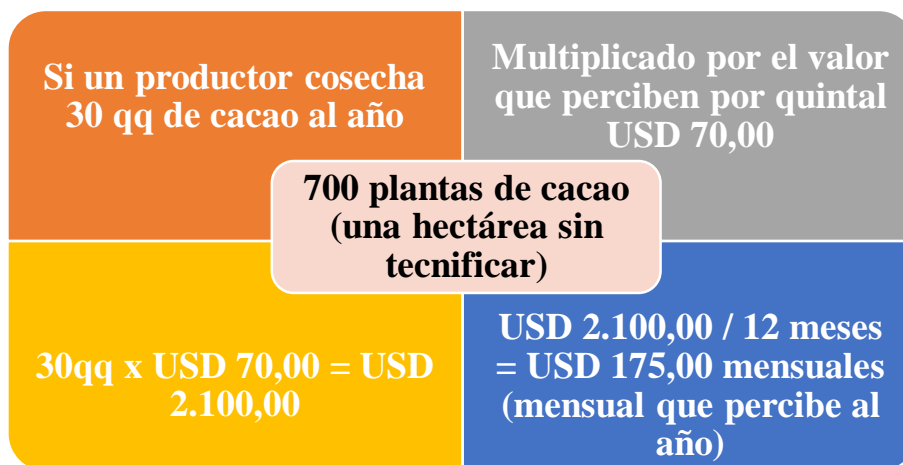


Gráfico 29
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco



Gráfico 30
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco



Gráfico 31
 Elaborado por Rafael Gamboa Cedeño
 Fuente: productores del Recinto Tinoco

Una hectárea comprende de 10.000 m² (100 por 100), en ella se siembran 1.111 plantas y; en una cuadra comprende de 7.056 m² (70 por 70 aproximado) alrededor de 700 plantas se siembran; los productores de cacao del Recinto Tinoco no aprovechan estas delimitaciones porque ellos solo utilizan entre el 50%, ó 60% del total de 100% siendo las dimensiones usadas por ellos de 4 por 4 o 5 por 5 m², por tal razón la cantidad de plantas que tienen por cuadra es de 450 y por hectárea es de 700.

Una tercera estrategia concerniente a la reducción de los costos, tanto de mano de obra como de fertilizantes, con el objetivo de maximizar el cultivo y la cosecha de cacao. Un mayor rendimiento a un bajo costo para ser más competitivo y obtener un producto final de óptima calidad. Al reducir la mano de obra por ende aumenta las horas de trabajo semanal por ejemplo si 5 jornaleros trabajan 20 horas a la semana, al reducir el personal a 4 jornaleros, ellos trabajarían 25 horas; hay que tomar en cuenta que no todos los días realizan esta labor.

Una cuarta estrategia, es hacer un estudio del suelo previa a la siembra del cacao, esto a mediano plazo les va a permitir reducir costos en insumos de calidad, en vista que el suelo contiene los nutrientes necesarios que le permitan subsistir en un periodo determinado.

Costos de producción para la siembra producción de cacao

Costo de producción para la producción de cacao del recinto Tinoco (Tecnificado)	
Detalles	Costo en dólares
Estudio previo del suelo (INIAP)	\$40
Costo del terreno (una hh)	\$8,000
Asesoramiento especialista en cacao	\$50
Roza del terreno	\$200
Nivelación del terreno (1111 huecos)	\$300
Siembra	\$150
Costo de planta	\$833,25
Tipos de abono después del 3 mes	
Abono de crecimiento de 3 a 4 qq/año	\$120
Abono de producción	\$128
Podas de formación	\$166,65
Podas de mantenimiento	\$88,88
Kit de insumos	
Tijeras	\$16
Bomba de riego	\$120
Moto guadaña	\$800
Foliaje	
Boro	\$25
Zinc	\$25
Magnesio	\$25
Manganeso	\$25
Otros insumos	\$50
Total	\$11,172,18
Costo de producción para la producción de cacao del recinto Tinoco (No Tecnificado)	
Costo del terreno (una hh)	\$8,000
Roza del terreno	\$200
Siembra	\$150
Abono de producción	\$128
Poda severa	\$1,200
Foliaje	
Boro	\$25
Zinc	\$25
Magnesio	\$25
Manganeso	\$25
Otros insumos	\$50
Total	\$9,828

3.7 CONCLUSIONES

- Se ha realizado un estudio que ha permitido diseñar una estrategia para que los agricultores de cacao del Recinto Tinoco del Cantón Baba, perteneciente a la Provincia de los Ríos disminuyan sus costos de producción, a través de un sistema de acciones que van desde la asociatividad, mejoras en el proceso de siembra a través de la aplicación de nuevas técnicas y estudios de suelo previos a la producción.
- Una vez revisadas las diferentes fuentes teóricas, se determina como teoría fundamental del presente trabajo de investigación la teoría del Valor de David Ricardo, porque el aumento de la población hará que en algún momento exista un estancamiento y el fin del crecimiento económico y si existe una deficiente agricultura, los beneficios de la clase capitalista disminuirían y no tendrían recursos suficientes para renovar e invertir y los bienes no solo se valoran por la cantidad de trabajo sino también por el capital fijo, la maquinaria y demás objetos que se utilizan en el proceso de producción.
- Del diagnóstico de la situación actual de la producción de cacao en el Recinto Tinoco, se pudo confirmar, que la mayoría de los cacaoteros no se encuentran tecnificados, mantienen su producción de manera empírica y en algunos casos por falta de recursos su producción es mínima; el cacao de mayor producción en esta zona es el tipo CCN-51 debido a su alta resistencia a plagas y productividad. Entre las principales limitaciones para la producción están la falta de capacitación técnica y el escaso financiamiento. Su producción ha sido afectada por plagas como la monilia y escoba de bruja; su nivel de ingreso mensual se encuentra entre cien a trescientos dólares.
- Se ha diseñado un sistema de acciones que permitan a los agricultores del Recinto Tinoco disminuir sus costos de producción, entre estas se encuentran: la asociatividad para que sea más fácil la obtención de créditos y tener acceso a la creación de un

centro de acopio, que les permita comercializar directamente su producción al mayorista o exportador y así evitar intermediarios, además de contar como asociación con el apoyo de instituciones como el MAGAP y el INIAP para recibir las capacitaciones y asesoría técnica para mejorar su producción. En segundo término la aplicación de estrategias de siembra que les permita aprovechar toda la dimensión de sus terrenos, aumentando el número de plantas sembradas por hectárea y asignar correctamente los recursos tales como: fertilizantes y horas de producción hombre para reducir costos de producción y finalmente efectuar estudios de suelo previos a la siembra que les permita otorgar los nutrientes necesarios para que la tierra sea apta para el cultivo de cacao y a mediano o largo plazo evitar gastos elevados en insumos.

3.8 RECOMENDACIONES

- Se debería formar entre los habitantes del Recinto Tinoco, una asociación de cacaoteros, con la finalidad de que sus peticiones y necesidades sean escuchadas por parte de organismos gubernamentales; también al formarse la misma, evitaría que cayeran en manos de usureros, porque al estar organizados pueden comerciar directamente con compradores mayoristas. Adicional a esto, los productores deben de buscar ayuda profesional y tecnificarse para poder aprovechar sus recursos y generar mayores ganancias.
- Se recomienda el uso de químicos de línea amarilla para evitar daños ambientales y al ser humano; solo teniendo las herramientas adecuadas y el conocimiento pueden tratar de mejor manera las plagas.
- Se debe tener en cada hectárea la cantidad de 1.111 plantas, estas deben de ocupar un área de 3 por 3 metros para aprovechar mejor el espacio; además también es necesario que se les realice las diferentes podas, riegos, abonos, etc.
- Es necesario que el Recinto Tinoco, gestione para tener canales de riego y muros de contención, los cuales beneficiarían sus cultivos.

3.9 BIBLIOGRAFÍA

- <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/situacionales-de-cultivo-2016>
- <http://elproductor.com/elproductor-tv/diferencia-entre-cacao-nacional-y-ccn-51/>
- https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3|218|||1801||4|1|1|2|2|1|2|1|1
- <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cacao-ccn-51-paso-de.html>
- <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php>
- <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- <http://www.clubdelchocolate.com/84-los-productores-de-cacao-los-consumidores-de-chocolate.html>
- <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>
- <http://agropecuarios.net/procesos-del-cultivo-de-cacao-a-la-cosecha.html>
- <http://www.agricultura.gob.ec/magap-y-fida-difunden-estrategias-del-programa-buen-vivir-rural/>
- <http://www.planificacion.gob.ec/>
- <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- <http://www.finanzas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/10/BOLETIN-TRIMESTRAL-II-Trimestre-2016.pdf>
- <http://www.finanzas.gob.ec/el-presupuesto-general-del-estado/>
- <http://www.agricultura.gob.ec/en-la-gran-minga-nacional-agropecuaria-se-invertiran-mas-de-2-500-millones-de-dolares/>
- <http://www.seps.gob.ec/noticia?conoce-la-eps>

- <http://www.iniap.gob.ec/web/wp-content/uploads/2015/03/Ley-de-Creacion-INIAP.pdf>
- <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/wp-content/uploads/2012/11/PROYECTO-DE-LEY-DE-AGROINDUSTRIA-Y-EMPLEO-AGRI-COLA-FINAL-24101213.pdf>
- <http://www.agricultura.gob.ec/gran-minga-agropecuaria-2/>
- <https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/planes/plan-nacional-de-desarrollo-2017-2021-toda-una-vida-de-ecuador>
- <https://www.bbva.com/es/david-ricardo-del-valor-del-trabajo-al-salario-de-subsistencia/>
- <http://historiapolec.blogspot.com/2012/06/teoria-economica-de-thomas-robert.html>
- <http://www.forumvida.org/control-natal/thomas-malthus-y-su-teoria-de-la-renta-economica>
- <http://laleydehierro.blogspot.com/2013/02/los-objetivos-de-la-presenteentrada-son.html>
- <https://sites.google.com/site/sociedadayni/home/ciencia-econmica/teoria-valor-david-ricardo>
- http://www.ucema.edu.ar/u/jms/cursos_grado_y_posgrado/historia_del_pensamiento_economico/monografias_anteriores/2010_gabriel_manganelli.pdf
- <http://www3.uah.es/econ/hpeweb/Marshall.htm>
- <http://luisguillermovelezalvarez.blogspot.com/2014/02/alfred-marshall-y-el-analisis-de-oferta.html>
- <https://www.eco-finanzas.com/economia/economistas/Alfred-Marshall-Pensamiento-economico.htm>
- <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-agropecuario/>
- <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/ecuador-inequidad-precios-cacao>

- <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/04/24/nota/6730608/ministro-ruben-flores-minimiza-amenaza-especie-invasiva-cacao>
- <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/productores-precio-cacao-ecuador>
- Codificación de la ley constitutiva del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) 1.- Constitución Política de la República (Año 1998). 2.- Ley 165, publicada en el Registro Oficial No. 984 del 22 de julio de 1992. 3.- Ley de Propiedad Intelectual, publicada en el Registro Oficial No. 320 del 19 de mayo de 1998. 4.- Decreto Ley 2000-1, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 144 del 18 de agosto de 2000. 5.- Resolución 193-2000-TP, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 234 del 29 de diciembre de 2000.
- Finanzas corporativas Ehrhardt & Brigham 2012
- Contabilidad de Charles T. Horngren 2013
- **Dillard, D.** (1962) “La Teoría Económica de John Maynard Keynes.” Traducción Editorial Aguilar. Madrid.
- **Keynes, J. M.** (1930) “Tratado del dinero.” Ediciones Aosta. Madrid. 1996
- **Keynes, J. M.** (1936) “Teoría General de la ocupación, el interés y el dinero.”

3.10 anexos

Fotos realizadas en el Recinto Tinoco del Cantón Baba Provincia de Los Ríos















ECONOMÍA

La economía de Ecuador creció 3 % en 2017

Redacción Web - 30 de marzo de 2018 - 11:58



El aumento del Gasto del Consumo Final de los Hogares fue fundamental para el crecimiento de la economía nacional durante el año pasado.

Foto: @BancoCentral_Ec

Las Exportaciones presentaron un incremento de 0.6% con respecto al 2016, contribuyendo positivamente a la variación del PIB en 0.18 puntos porcentuales, en donde se destaca el crecimiento de banano, café y cacao, 6.3%; camarón elaborado, 10.0%; pescado y otros productos acuáticos elaborados, 2.6%; aceites refinados de petróleo, 20.9%; flores 7.0%; entre otros.

LAS 5 MÁS LEÍDAS DE LA SEMANA

1 El programa económico se sostiene en 4 ejes y 14 medidas
Publicada hace 8 horas

2 Cinco ejes giran en torno al programa económico que se anunciará hoy
Publicada hace un día

3 Ministro desmiente aumento del IVA en programa económico
Publicada hace 7 días

4 Ministerio plantea un censo agrícola en 2020
Publicada hace un día

5 ...

EL UNIVERSO

CCN-51 conquista al mundo



CCN-51 conquista al mundo

COLUMNISTAS | Domingo, 19 de noviembre, 2017 - 00h07



Alfredo Saltos Guale

masguale@yahoo.com

El cacao CCN-51, creación del investigador ecuatoriano Homero Castro Zurita, cuya prematura muerte le impidió constatar el esplendor de su obra, va ganando espacio en el mercado mundial, la aplicación de efectivos manejos poscosecha lo acercan más al típico fino de aroma, exhibiendo además envidiable productividad. Sus exportaciones crecen admirablemente, sin que las estadísticas reflejen que son ya superiores o están a punto de serlo, respecto de las cifras del cacao nacional lamentablemente con rendimientos estáticos que lo alejan del interés romántico por cultivarlo, con la frustración de la injusta valoración de su extraordinaria calidad.

Mientras el CCN-51 conquista y embelesa al mundo, como medio de abatimiento a la pobreza de miles de familias rurales y justa rentabilidad de progresistas empresas que invierten a manos llenas para optimizar plantíos y desarrollar infraestructura poscosecha, los precios continúan deprimidos, siendo obligada solución la inmediata conformación de un fondo de estabilización comercial, gerenciado por gremios de productores y exportadores, financiado con retenciones obligatorias aplicadas en momentos de recuperación del mercado, cuyo objetivo central sería asegurar al cacaotero un valor justo de sus cosechas que les permita mantener los plantíos, independiente de las fluctuaciones internacionales. Es una figura aplicada con éxito en otros países cultivadores, que garantizaría la supervivencia de un histórico producto de gran beneficio nacional. (O)

Es seguro | <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/ecuador-inequidad-precios-cacao>

Ver Game of Thrones | Pinterest • El catalo | Collar de mazo de | Ver Las vidas posibl | Curso Gratis de Pul | Ver Scouts Guide to | Primera mirada a G | PELICULAS DE TERI

Portada | Política | Economía & Negocios | Ideas & debates | Fantástico | Sociedad | Justicia | Ecuador | Reporte mundial | Arte/Cultura | Revistas

ECONOMÍA

Ecuador resalta inequidad en los precios del cacao

Redacción Tierra y Mar - 26 de abril de 2018 - 00:00



Detrás de la producción de cacao se encuentran más de 5 millones de agricultores en el mundo, para generar aproximadamente \$ 120 mil millones.

Foto: Archivo / El Telégrafo

LAS 5 MÁS LEÍDAS DE LA SEMANA

1 Ministerio plantea reducir aranceles para la telefonía

Publicada hace 4 días

2 Cerca de \$ 1.000 millones extras para el país por precios del petróleo

Publicada hace 5 días

3 Carlos Andretta Schumacher es el nuevo director del Senae

Publicada hace 5 días

4 CNT proyectó finalizar 2018 con 200 teletrabajadores

Publicada hace 4 días

5 Marisol Andrade reemplaza a Leonardo Orlando en el SRI

Publicada hace 5 días

La participación del ministro de Agricultura, Rubén Flores, fue para enfatizar que solo el 6% de la cadena queda en los países productores.

En **Berlín** concluyó este 25 de abril, la **Cuarta Conferencia Mundial del Cacao**. En representación de **Ecuador** acudió el **ministro de Agricultura y Ganadería, Rubén Flores**.

Uno de los inconvenientes para los actores mundiales de esta cadena es el **precio**.

En este sentido, Flores recalcó que el 72% del negocio se queda en los países consumidores, mientras que tan solo cerca del 6% es para los productores.

“Algo está funcionando mal en la estructuración de los márgenes”, dijo, al añadir que el precio del chocolate es 7,3 veces mayor que el del cacao al productor, brecha que se reflejó con mayor evidencia en 2017, cuando bajó el precio del cacao, pero el valor del chocolate se incrementó.



Lectura estimada:
2 minutos
Contiene: 401 palabras

Visitas:
2753

Tags:
precios
cacao
Ecuador

Enlace corto:

<http://tinyurl.com/yaba>



Producción

Exportación de Ecuador

En Ecuador, 150.337 productores cultivan cacao en 560 387 hectáreas, según datos del Ministerio. Desde ahí exportan 269 .152 toneladas del producto en grano, lo que representa alrededor de \$ 552 millones anuales.

65 países enviaron sus delegados para participar en el evento mundial que agrupa a los principales actores.

En el contexto internacional

La Conferencia Mundial del Cacao 2018, realizada en Berlín reconoció y llegó a la conclusión sobre la importancia de Ecuador como el cuarto productor relevante del grano en todo el mundo. (I)

Ministro Rubén Flores minimiza amenaza de especie invasiva al cacao ecuatoriano

ECONOMÍA | Reuters-Redacción | Martes, 24 de abril, 2018 - 15h42



Anuncio Casas en Villa Italia

URBANIZACIÓN VILLA ITALIA
Reserva con el 2% y paga la entrada hasta 15 meses sin intereses. Cotiza Aquí!

Ecuador no tiene inconvenientes graves con la hierba que el año pasado llevó a Estados Unidos a rechazar algunos de sus granos de cacao, dijo el lunes el ministro de Agricultura, Rubén Flores Agreda.

El problema fue el itchgrass, una hierba declarada como nociva en Estados Unidos y cuyo traslado entre estados o introducción al país está prohibida.

Los problemas se generaron durante el procesamiento de frijoles después de la cosecha, dijo el funcionario.

"Hemos invertido mucho en un programa de fermentación para obtener el mejor tratamiento poscosecha para nuestros granos de cacao (...) No creemos que (el itchgrass) haya sido una gran preocupación", dijo Flores, quien participa en la Cuarta Conferencia Mundial del Cacao, que se efectúa en Berlín, Alemania.

El ministro mencionó que el cacao ecuatoriano se diferencia por ser un cacao fino, y sostuvo que los temas fitosanitarios y de calidad no son de mucha preocupación debido a que se han efectuado inversiones en términos de las labores de poscosecha.

NOTICIAS RELACIONADAS

[Chocolate ecuatoriano en paladares de Londres](#)



[En Shanghái se expone la tradición cacaotera de Ecuador](#)

te p

ECONOMÍA

Los productores reciben mejor precio por el cacao

Redacción Tierra y Mar - 10 de mayo de 2018 - 00:00



LAS 5 MÁS LEÍDAS DE LA SEMANA

1 Ministerio plantea reducir aranceles para la telefonía
Publicada hace 4 días

2 Cerca de \$ 1.000 millones extras para el país por precios del petróleo
Publicada hace 5 días

3 Carlos Andretta Schumacher es el nuevo director del Senae
Publicada hace 5 días

4 CNT proyectó finalizar 2018 con 200 teletrabajadores
Publicada hace 4 días



Lunes, 28 de mayo de 2018 Síguenos: [f](#) [t](#) [v](#) [o](#) [i](#)

Por el saco del grano se paga entre \$ 110 y \$ 120, después de 2 años con valores bajos. Anecacao vislumbra una baja cosecha por falta de inversión.

A diferencia del año pasado, el **productor de cacao**, sobre todo el pequeño y mediano, vive en la actualidad días mejores tras la recuperación del precio del quintal del grano.

Hoy en día el cacaotero recibe entre \$ 110 y \$ 120 por la venta de su producto, cuando a inicios de año recibía entre \$ 70 y \$ 80.

Pablo Zúñiga, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (**Anecacao**), dijo que los bajos precios del grano, registrados en los dos últimos años y, a inicios de este, incidieron para que los productores no tuvieran los recursos para mantener adecuadamente el cultivo.

Zúñiga indicó que el cacao empezó el año con un precio en el mercado internacional de alrededor de \$ 2.000 la tonelada, ahora está entre los \$ 2.700 y \$ 2.800, lo cual es positivo para el sector, sobre todo para el productor, quien recibe cerca de \$ 120.

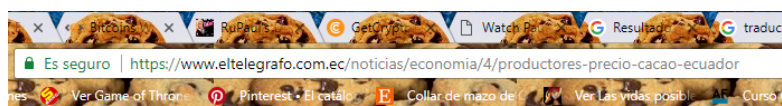


Lectura es 2 minutos
Contiene: 4

Visitas: 770

Tags: cacao precios min agricu

Enlace cor <http://tiny>



Lunes, 28 de mayo de 2018 Síguenos:    

elteléfono

Producción del grano bajaría

Zúñiga prevé que este año la **producción caerá** por la falta de mantenimiento en las fincas. “En 2017 estuvimos sobre las 300.000 toneladas, este año calculamos alrededor del 15% menos”.

Por ello comentó que solicitaron al Gobierno ciertos **beneficios**, sobre todo de **índole tributaria**, como la **exoneración del anticipo del impuesto a la renta** para retomar los niveles de productividad óptimos requeridos.

“En el país cerca del 90% de los agricultores son medianos y pequeños, que tienen **niveles de productividad** por debajo de la media tonelada por hectárea; el otro 10% son aquellos que tienen la infraestructura suficiente y productividades por encima de las 2 t/ha, por ello lo óptimo sería llegar a entre 1 o 1,2 t/ha”, añadió Zúñiga.

El **Ministerio de Agricultura** informó que en Ecuador 150.337 productores cultivan cacao en 560.387 hectáreas.

Se exportan 269.152 t en grano, lo que representa alrededor de \$ 552 millones al año. (I)