



FACULTAD
CIENCIAS SOCIALES
Y DERECHO



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO

CARRERA DE ECONOMÍA

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

TEMA:

**ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL
RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES, CANTÓN
VINCES PROVINCIA DE LOS RÍOS**

AUTORES:

VALAREZO RAMÍREZ MIRIAM GABRIELA

SELLÁN MORALES EMMANUEL ANTONIO

TUTORA

ING. COM. JENNY MEDINA, MCA

GUAYAQUIL, 2018

REPOSITORIO

**REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA****FICHA DE REGISTRO DE TESIS**

TITULO Y SUBTITULO: “ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES, CANTÓN VINCES PROVINCIA DE LOS RÍOS”

AUTOR/ES: SELLÁN MORALES EMMANUEL ANTONIO	REVISORES: ING. COM. JENNY MEDINA, MCA
VALAREZO RAMÍREZ MIRIAM GABRIELA	

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL	FACULTAD: CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO
--	---

CARRERA:ECONOMÍA

FECHA DE PUBLICACIÓN:	N. DE PAGS: 154
------------------------------	------------------------

ÁREAS TEMÁTICAS: ECONOMÍA

PALABRAS CLAVE:
ANÁLISIS –DECREMENTO- PRODUCCIÓN- COMERCIALIZACIÓN- CACAO FINO DE AROMA

RESUMEN:

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo “Analizar las causas del decremento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma en el recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinges, Cantón Vinges, Provincia de Los Ríos” con el fin de dar recomendaciones que ayuden a impulsar la producción de la misma.

La Provincia de los Ríos tiene el clima perfecto para el cultivo de esta planta, que aunque su origen no es claro científicamente se ha comprobado que el aroma es de mayor calidad, sin embargo la producción en esta zona se ha visto afectada por diversas situaciones como: la intervención de los intermediarios, poco control de las entidades, bajos presupuesto de las familias productoras, el precio que pagan por el producto no es suficiente, entre otras. Por lo cual hemos realizado 3 etapas de esta investigación.

CAPÍTULO I, presentando parámetros que vamos a realizar en la investigación, planteando los objetivos y justificando cada interrogante del problema al resolver.

CAPÍTULO II, se ha fundamentado teóricamente aportes existentes que nos guíen a la solución del análisis que se está realizando.

CAPÍTULO III, a través de las investigaciones de campo, exploratoria y descriptiva se ha podido diagnosticar y alcanzar a los objetivos planteados; así mismo utilizando enfoques cuantitativos y cualitativos mediante métodos estadísticos y analíticos, permitiendo con las encuestas y la observación llegar al análisis del decremento de la producción y comercialización de cacao fino de aroma en esta zona.

Por lo antes mencionado podemos llegar a la conclusión que existe un decremento que afecta a los productores de cacao fino de aroma en esta zona, provocado por la mala organización de todos los productores que componen esta asociación, ya que dependen mucho de los entes reguladores; sin embargo estos no han dado mayor beneficio para mantener la calidad, incentivando a la sustitución de otras variedades de cacao que son más rentables.

Nº DE REGISTRO	Nº DE CLASIFICACIÓN:	
ORIENTACIÓN URL:		
URL:		
PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO
DATOS DE LOS AUTORES/ES: SELLÁN MORALES EMMANUEL ANTONIO VALAREZO RAMÍREZ MIRIAM GABRIELA	Teléfono: 0982436853 0968613684	E-mail: sellanbarce_02@hotmail.com m_valarezo@outlook.com
CONTACTO EN LA INSTITUCION:	Nombre:	
	MSC. LUIS CÓRTEZ A. DECANO MSC. MONICA LEORO LLERENA ECONOMIA	
	Teléfono: 2596500 EXT. 249 DECANO DIRECTOR ECONOMIA EXT229	
E-mail: lcortez@ulvr.edu.ec mleorol@ulvr.edu.ec		

CERTIFICADO DE SIMILITUDES

URKUND

Urkund Analysis Result

Analysed Document: ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES, CANTÓN VINCES PROVINCIA DE LOS RÍOS.pdf (D40210182)

Submitted: 6/16/2018 12:03:00 AM

Submitted By: m_valarezo@outlook.com

Significance: 5 %

Sources included in the report:

Proyecto Rafael Gamboa.docx (D40206019)
DISERTACION.docx (D11151787)
<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/cacao.html>
<http://docplayer.es/69217090-Plan-de-negocios-para-la-comercializacion-de-insumos-a-partir-de-cacao-fino-de-aroma-en-nilo-cundinamarca-manuel-hernan-gutierrez-diaz.html>
<http://tesisymonograficos.blogspot.com/p/disenio-metodologico.html>
<https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/6136/1/AGN-2017-001.pdf>
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf?>
<http://www.acnur.org/t3/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6617.pdf?view=1>
https://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1567/1/T-UTC-2125.pdf>
<http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/poblacion-y-muestra-tamayo-y-tamayo.html>
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2439/1/02%20ICA%20545%20TESIS.pdf>
<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3623/1/TUPADM006-2016.pdf>

Instances where selected sources appear:

29



Ing. Com. Jenny Medina, MCA
C.I. 0910691021
Tutora

DECLARACION DE AUTORIA Y CESION DE DERECHOS PATRIMONIALES

Los estudiantes egresados Emmanuel Antonio Sellán Morales y Miriam Gabriela Valarezo Ramírez, declaramos bajo juramentos, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a los suscritos y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales de titularidad a la UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL, según lo establece la normativa vigente.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar Análisis del decremento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma en el recinto estero de caña parroquia Balzar de Vinces provincia de Los Ríos.

Autores:



Sellán Morales Emmanuel Antonio

C.I. 0929696896



Valarezo Ramírez Miriam Gabriela

C.I. 0930241872

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutora del Proyecto de Investigación “ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES, CANTÓN VINCES, PROVINCIA DE LOS RÍOS”, designado por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Sociales y Derecho de la Carrera de Economía de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado el Proyecto de Investigación con el Tema: “ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES, CANTÓN VINCES, PROVINCIA DE LOS RÍOS”, presentado por los estudiantes SELLÁN MORALES EMMANUEL ANTONIO Y VALAREZO RAMÍREZ MIRIAM GABRIELA como requisito previo, para optar al Título de ECONOMISTA, encontrándose apto para su sustentación



Ing. Com. Jenny Medina, MCA
C.I. 0910691021
Tutora

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradezco a Dios por llenarme de sabiduría y paciencia durante esta importante etapa de mi vida académica y profesional.

A mis padres que siempre me han brindado su apoyo, sabiendo guiarme a pesar de cualquier infortunio u obstáculo siempre estuvieron para aconsejarme y motivándome a dar lo mejor de mí, sepan que los amo Rosa Morales y Antonio Sellán gracias por ser mi inspiración.

A mis hermanos y demás familia en general por el apoyo que siempre me han brindado durante la carrera Universitaria, Anthony y Ángel tengan presente que siempre hay que ir por más, que este solo sea el inicio de una sana competencia académica y profesional entre nosotros y así poder hacerlos sentir orgullosos a nuestros padres.

A las gratas personas que han compartido y comparten en el ámbito laboral, por comentarme sus experiencias, consejos y siempre apoyándome en mis estudios.

A mi tutora Ing. Com. Jenny Medina, MCA que gracias a sus conocimientos me supo guiar con éxito en la elaboración de esta tesis, a mi amiga Gabriela Valarezo por compartir su paciencia y conocimientos para la elaboración de este proyecto.

Sellán Morales Emmanuel Antonio

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por darme la oportunidad de cumplir una meta más en mi vida y por su infinito amor.

A mis padres Freddy Valarezo Mendoza y Miriam Ramírez León por haber formado una mujer llena de valores, que a pesar de equivocaciones cometidas han estado siempre brindándome apoyo incondicional, por lo cual a través de este logro les retribuyo los sacrificios de ustedes por todos nosotros sus hijos. Y como dejar de nombrar a mi Mami Yoly (abuelita) que ha sido parte fundamental en mi vida guiándome con sus consejos día a día.

A mis hermanos Freddy, Johanna y Kevin por ser parte de mi inspiración de superación, incentivándome a seguir adelante pese las adversidades y obstáculos. A mi esposo Washington Bowen por apoyarme en cada decisión tomada y darme aliento en todo momento.

A mis tías Sonia, Sara y Maritza Ramírez León, que son parte importante de mi vida, siempre apoyándome y representándome a lo largo de mi vida personal y académica. Así mismo a mi tío Ángel Valarezo por su ayuda en brindarnos conocimientos sobre el proyecto realizado.

A mis amigas Alexis y Beiggitte que a lo largo de la carrera universitaria nos hemos apoyado una a otras.

A la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil por permitirme formar en ella, junto a los docentes que en cada ciclo nos brindaron sus conocimientos. A mi tutora Ing. Com. Jenny Medina, MCA que a través de su guía hemos realizado con éxito esta tesis.

A mi compañero y amigo de tesis Emmanuel Sellán por cada aporte de conocimientos, por la dedicación y paciencia para la elaboración de este proyecto.

Miriam Gabriela Valarezo Ramírez

DEDICATORIA

Dedicando siempre a Dios sin el nada de esto fuese posible, gracias por bendecirme día a día, por brindarme paciencia, salud y sabiduría.

A mis padres, quienes me han brindado siempre su apoyo incondicional, que siempre han estado conmigo en los buenos y malos momentos.

A mis hermanos Anthony y Ángel, siempre brindo mi mejor versión para ellos, espero poder siempre apoyarlos, quiero que sepan que son ustedes mi inspiración, y tengan presente que nunca habrán obstáculos hacia nuestra meta, que brindándonos el apoyo necesario podremos cumplir cualquier sueño.

Sellán Morales Emmanuel Antonio

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a Dios, ya que sin sus bendiciones nada fuera posible.

A mis padres que han sido los pilares de mi vida brindándome amor y apoyo incondicional para que cada día me supere personal y profesionalmente.

A mis abuelitos Yolanda León que siempre confió en mí para alcanzar cada meta de mi vida; a Obed Ramírez, Fidel Valarezo y Birmania Mendoza que desde el cielo sé que se sentirán orgullosos de este pequeño logro.

A mi esposo por ser mi soporte en los momentos más turbulentos, sin duda este proyecto no fue fácil, pero has estado presente motivándome hasta lograr el objetivo.

A toda la familia, en especial a mis hermanos Freddy, Johanna y Kevin; a mi cuñado Miguel Parrales que sin duda se encontrarán orgullosos de mí.

A mis sobrinos Freddy Samuel y Anthony Rubén que son mi inspiración para superarme y ser un ejemplo.

Miriam Gabriela Valarezo Ramírez

Contenido

REPOSITORIO.....	II
URKUND.....	IV
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	V
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	VI
AGRADECIMIENTO.....	VII
AGRADECIMIENTO.....	VIII
DEDICATORIA	X
DEDICATORIA	XI
INDICE DE TABLAS	XVI
INDICE DE FIGURAS.....	XVII
ANEXOS.....	XIX
RESUMEN EJECUTIVO	XX
ABSTRACT	XXII
CAPITULO I.....	1
1. PROBLEMA DE INVESTIGACION.....	1
1.1. Tema.....	1
1.2. Planteamiento del Problema	1
1.3. Formulación del Problema.....	2
1.4. Sistematización del Problema.....	2
1.5. Objetivos de la investigación.....	3
1.5.1. Objetivo General	3

1.5.2. Objetivos Específicos	3
1.6. Justificación de la Investigación	4
1.7. Delimitación o alcance de la investigación	4
1.8. Ideas por defender de la investigación	5
CAPITULO II	6
2. MARCO TEÓRICO	6
2.1. ANTECEDENTES	6
2.2. ESTADO EL ARTE	8
2.2.1. Introducción	8
2.3. Fundamentos Teóricos	27
2.3.1. Historia del Cacao	27
2.3.2. Morfología o Taxonomía	28
2.3.3. Composición del Cacao.....	31
2.3.4. Tipos de Cacao.....	32
2.3.5. Producción Mundial del Cacao	34
2.3.6. El Cultivo del Cacao Fino de Aroma en el Ecuador	37
2.4. Marco Conceptual.....	43
2.4.1. Marco Conceptual de la Variable Independiente	43
2.4.2. Marco Conceptual de la Variable Dependiente.....	47
2.5. Marco Legal.....	48
Constitución de la República del Ecuador	48

Plan Nacional del Buen Vivir	54
Ley Orgánica de la Economía Popular y solidaria y del sector financiero Popular y Solidario.....	57
Ley de desarrollo agrario	58
Proyecto de reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma	61
2.6. Matriz FODA.....	62
CAPITULO III.....	64
3. MARCO METODOLÓGICO	64
3.1. Tipos de Investigación.....	64
3.1.1. Investigación de Campo	64
3.1.2. Investigación exploratoria	64
3.1.3. Investigación Descriptiva	65
3.2. Enfoques de la Investigación.....	65
3.2.1. Enfoque cualitativo	65
3.2.2. Enfoque cuantitativo	66
3.3. Métodos de Investigación.....	66
3.3.1. Método Estadístico	66
3.3.2. Método analítico.....	67
3.3.3. Técnicas de Justificación de Datos.....	67
3.4. Población y Muestra	68
3.4.1. Población.....	68
3.5. Las Variables y su Operacionalidad	69

3.6. Análisis de las encuestas.....	70
CONCLUSIONES	94
RECOMENDACIONES	96
Bibliografía	98
ANEXOS.....	105

INDICE DE TABLAS

Tabla1 Precio del Cacao a Nivel Mundial (Ac Pagán, 2017)	36
Tabla2 Exportación de Cacao	42
Tabla 3. Matriz FODA	63
Tabla 4. Variables	69
Tabla 5 Operacionalidad de las Variables	70
Tabla 6. Genero de los Encuestados	71
Tabla 7 Estudios Realizados	72
Tabla 8 Años Dedicados a la Producción de Cacao.....	73
Tabla 9 Variedad de Cacao que se produce	74
Tabla 10 Hectáreas de Producción de Cacao	75
Tabla 11. Hectáreas de producción de otra Variedad de Cacao.....	76
Tabla 12. Dificultades que Influyen en la Producción	77
Tabla 13. Recepción de incentivos por parte del Estado	78
Tabla 14. Factores Negativos Que afectan la Producción.....	79
Tabla 15 Reemplazo de la producción del Caco Fino de Aroma por otra variedad	80
Tabla 16. Dificultades que influyan en la comercialización	81
Tabla 17 Factores negativos que afectan a la comercialización del cacao fino de aroma ..	82
Tabla 18 Estado de la Comercialización del cacao Fino de Aroma.....	83
Tabla 19Canales de Comercialización para la venta del Cacao.....	84
Tabla 20 Conocimiento del Precio Oficial del Cacao	85
Tabla 21 Precio por la Venta del cacao Fino de Aroma por Quintal	86
Tabla 22 La calidad de su producto refleja el precio a la hora de su comercialización.....	87
Tabla 23 De quien depende el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma	88

Tabla 24 Pertenece Ud. a alguna Asociación, agrupación entre otras	89
Tabla 25 Beneficios por pertenecer a una Asociación	90
Tabla 26 Incentivos para la Producción y Comercialización	91

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Tallo de Cacao	29
Figura 2 Hojas de la plata de Cacao.....	29
Figura 3 Semillas de Cacao.....	30
Figura 4 Fruto de Cacao.....	30
Figura 5 Cacao Criollo	32
Figura 6 Cacao Forastero	33
Figura 7 Cacao Trinitario	34
Figura 8 Siembra de la planta de Cacao Fino de Aroma.....	39
Figura 9 Plaga Monilla.....	40
Figura 10 Plaga Escoba de Bruja	40
Figura 11. Genero de los Productores	71
Figura 12 Estudios Realizados	72
Figura 13 Años Dedicados a la Producción de Cacao	73
Figura 14 Variedad de Cacao que se produce	74
Figura 15 Hectáreas de Producción de Cacao.....	75
Figura 16.Hectáreas de producción de otra Variedad de Cacao	76
Figura 17 Dificultades que Influyen en la Producción.....	77
Figura 18. Recepción de incentivos por parte del Estado	78

Figura.19 Factores Negativos Que afectan la Producción	79
Figura 20 Reemplazo de la producción del Caco Fino de Aroma por otra variedad	80
Figura.21 Dificultades que influyan en la comercialización.....	81
Figura.22 Factores negativos que afectan a la comercialización del cacao fino de aroma .	82
Figura 23. Estado de la Comercialización del cacao Fino de Aroma	83
Figura 24 Canales de Comercialización para la venta del Cacao	84
Figura 25 Conocimiento del Precio Oficial del Cacao.....	85
Figura 26 Precio por la Venta del cacao Fino de Aroma por Quintal.....	86
Figura 27La calidad de su producto refleja el precio a la hora de su comercialización.....	87
Figura 28De quien depende el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma	88
Figura 29. Pertenece Ud. a alguna Asociación, agrupación entre otras	89
Figura.30 Beneficios por pertenecer a una Asociación.....	90
Figura.31 Incentivos para la Producción y Comercialización.....	91
Figura 32 Vicepresidente de la Organización Estero de Caña	125
Figura 33 Directivos de la Organización “Pepa de Oro”	125
Figura 34 Reunión de los Socios- Estero de Caña	126
Figura 35 Encuestas realizada a los socios por parte de los investigadores.....	126
Figura 36 Explicación de la producción de Cacao Fino de Aroma por productor del Recinto Estero de Caña	127
Figura 37 Plagas más frecuentes en la planta de Cacao Fino de Aroma.....	128
Figura 38 Cacao Fino de Aroma	129
Figura 39 Centro de Acopio “Pepa de Oro”	130

ANEXOS

Anexo 1 Informe de Consejo Internacional de Cacao (ICCO)	106
Anexo 2 Factura por venta de Cacao Fino de Aroma	113
Anexo 3 Factura por venta de cacao CCN-51	114
Anexo 4 Conformación los Socios del Recinto Estero de Caña	115
Anexo 5 Modelo de Encuesta	122
Anexo 6 Fotos del Proceso de la Investigación	125

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo “Analizar las causas del decremento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma en el recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos” con el fin de dar recomendaciones que ayuden a impulsar la producción de la misma.

La Provincia de los Ríos tiene el clima perfecto para el cultivo de esta planta, que aunque su origen no es claro científicamente se ha comprobado que el aroma es de mayor calidad, sin embargo la producción en esta zona se ha visto afectada por diversas situaciones como: la intervención de los intermediarios, poco control de las entidades, bajos presupuesto de las familias productoras, el precio que pagan por el producto no es suficiente, entre otras. Por lo cual hemos realizado 3 etapas de esta investigación.

CAPÍTULO I, presentando parámetros que vamos a realizar en la investigación, planteando los objetivos y justificando cada interrogante del problema al resolver.

CAPÍTULO II, se ha fundamentado teóricamente aportes existentes que nos guíen a la solución del análisis que se está realizando.

CAPÍTULO III, a través de las investigaciones de campo, exploratoria y descriptiva se ha podido diagnosticar y alcanzar a los objetivos planteados; así mismo utilizando enfoques cuantitativos y cualitativos mediante métodos estadísticos y analíticos, permitiendo con las encuestas y la observación llegar al análisis del decremento de la producción y comercialización de cacao fino de aroma en esta zona.

Por lo antes mencionado podemos llegar a la conclusión que existe un decremento que afecta a los productores de cacao fino de aroma en esta zona, provocado por la mala organización de todos los productores que componen esta asociación, ya que dependen mucho de los entes reguladores; sin embargo estos no han dado mayor beneficio para mantener la calidad, incentivando a la sustitución de otras variedades de cacao que son más rentables.

PALABRAS CLAVE:

ANÁLISIS – DECREMENTO- PRODUCCIÓN- COMERCIALIZACIÓN- CACAO FINO
DE AROMA

ABSTRACT

The objective of this research work is to "Analyze the causes of the decrease in the production and commercialization of fine aroma cacao in the Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Canton Vinces, Province of Los Ríos" in order to give recommendations that help boost the production of it.

The Province of Los Ríos has the perfect climate for the cultivation of this plant, which although its origin is not scientifically clear has been found that the aroma is of higher quality, however the production in this area has been affected by various situations such as: the intervention of the intermediaries, little control of the entities, low budget of the producing families, the price they pay for the product is not enough, among others. For which we have made 3 stages of this investigation.

CHAPTER I, presenting parameters that we are going to carry out in the investigation, setting the objectives and justifying each question of the problem when solving.

CHAPTER II, it has been theoretically based on existing contributions that guide us to the solution of the analysis that is being carried out.

CHAPTER III, through field research, exploratory and descriptive has been able to diagnose and achieve the objectives set; likewise using quantitative and qualitative approaches through statistical and analytical methods, allowing with the surveys and the observation to reach the analysis of the decrease of the production and marketing of fine aroma cocoa in this area.

For the above mentioned we can reach the conclusion that there is a decrease that affects the producers of fine aroma cocoa in this area, caused by the poor organization of all the producers that make up this association, since they depend a lot on the regulatory bodies; however, these have not given a greater benefit to maintain quality, encouraging the substitution of other varieties of cocoa that are more profitable.

KEYWORDS:

ANALYSIS - DECREMENT- PRODUCTION- COMMERCIALIZATION- COCOA
FINO DE AROMA

CAPITULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1.Tema

ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES PROVINCIA DE LOS RÍOS.

1.2.Planteamiento del Problema

El recinto Estero de Caña está ubicado en la parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces en la parte céntrica de la provincia de los Ríos, aproximadamente a unos 115 Kilómetros al suroeste de la cabecera cantonal de la ciudad de Guayaquil, este sector es considerado como un emporio agropecuario, por sus suelos aptos para el desarrollo agrícola, así como clima y la disponibilidad de recursos hídricos.

Dentro de las riquezas más representativas tenemos el banano, maíz, el cacao fino de aroma también conocido como nacional, pepa de oro o cacao arriba, siendo este último altamente requerido por mercados internacionales, por esta razón se encuentra entre los 5 primeros países cultivadores en escala mundial.

Sin embargo en la zona estudiada actualmente existe una disminución de la producción de cacao nacional fino de aroma ya que ha sido reemplazada por otras variedades de cultivos de Cacao los cuales generan beneficios a corto plazo obteniendo mayor productividad, pero perdiendo la característica que nos diferencia con el resto del mundo.

Este producto es cultivado por más de cien mil familia de las cuales el 99% son productores pequeños con una área de siembra menor de 10 hectáreas, quienes en su diario vivir asumen los altos costos de producción que en ocasiones conlleva a perdidas afectando su rentabilidad, adicional a esta problemática se le suma los malos manejos de comercialización con la presencia de los intermediarios que son los que se encargan de comprarles sus cosechas a precios inicuos.

Por esta razón, la investigación se basará en el analizar las causas que ha generado el decremento de la producción y comercialización del cacao nacional fino de aroma y a su vez resolver los grandes problemas que afligían en esta actividad productiva.

1.3. Formulación del Problema

¿Por qué se genera el decremento en la Producción y Comercialización del cacao nacional fino de aroma en el recinto Estero de Caña, parroquia Balzar de Vinces, cantón Vinces, Provincia de Los Ríos?

1.4. Sistematización del Problema

¿Cuál es la situación actual de la producción agrícola del cacao nacional fino de aroma en el recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de los Ríos?

¿Cuáles son los medios de comercialización que tienen los productores de cacao nacional fino de aroma del recinto Estero de Caña?

¿En qué medida afecta la intervención de los intermediarios en la comercialización y producción de cacao nacional fino de aroma del recinto Estero de Caña?

¿Cuáles son las estrategias necesarias que se deben incluir para mejorar los desacuerdos de los pequeños productores de cacao fino en aroma?

¿Cómo beneficiaría el aumento de la producción y comercialización a las familias cacaoteras?

1.5.Objetivos de la investigación

1.5.1. Objetivo General

- Analizar las causas del decremento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma en el recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Fundamentar la investigación con teorías relacionadas sobre producción y comercialización.
- Analizar los agentes que se encuentran inmiscuidos en la comercialización del cacao nacional fino de aroma en el recinto Estero de Caña, parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, provincia de Los Ríos y que impacto tiene en la economía de los productores.
- Establecer las dificultades que enfrenta el agricultor en la producción y comercialización del cacao fino de aroma.
- Determinar en qué medida la intermediación afecta a la producción y comercialización de cacao nacional fino de aroma.
- Analizar como la asociatividad influye en la organización de los productores del cacao en el recinto Estero de Cana, parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, provincia de Los Ríos.

1.6. Justificación de la Investigación

La implementación de este trabajo de investigación surge con el objetivo de analizar el decremento que ha tenido la producción y comercialización del cacao fino de aroma al incrementar la productividad de otras variedades de cacao con menor calidad, en el Recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos,

Desde la Constitución Ecuatoriana (2008), incentiva mejorar la dirección de los productores, incorporando objetivos claros en el Plan Nacional del Buen Vivir; como en el objetivo 2 que nos indica mejorar la calidad de vida de la población, así como también en el Objetivo 8, donde se pretende consolidar el sistema económico y social de forma sostenible en base a las economías populares y solidarias.

Al desarrollar este análisis abrirá nuevas interrogantes de gran utilidad para buscar soluciones y poder alcanzar un desarrollo sostenible de la producción de este producto, mejorando la economía de los pequeños productores. Cabe recalcar que el cacao se encuentra como el quinto rubro más importante de las exportaciones de nuestro país con tendencias a la baja según el Banco Central del Ecuador; para lo cual se justifica este proyecto al analizar las disconformidades de los productores que ha generado la disminución de la producción de cacao fino de aroma en el Recinto Estero de Caña.

1.7. Delimitación o alcance de la investigación

Campo de acción: Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma

Área: Agrícola – Económica

Espacio: Parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de los Ríos, Zona 5

Problema a analizar: Causas del decremento de la producción y comercialización del cacao nacional fino de aroma

La investigación se realizará en el Recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos.

1.8. Ideas por defender de la investigación

La intermediación y la falta de intervención de los entes reguladores del mercado afecta en la producción y comercialización del cacao nacional fino de aroma, influyendo en el decremento de este producto en el Recinto Estero de Caña, parroquia Balzar de Vinces, Cantón los Ríos, Provincia Los Ríos.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1.ANTECEDENTES

El siguiente trabajo de investigación se basa en analizar el decremento de producción y comercialización del cacao nacional fino de aroma en el recinto Estero de Caña, parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces Provincia de los Ríos, donde se constata que los ineficientes procesos de producción y comercialización afectan a los pequeños productores y a su vez los desmotiva a seguir cultivando este tradicional producto referente a nivel mundial.

Según el ICCO “Organización Internacional del Cacao” (ICCO, 2016) con el propósito de la reunión era examinar el anexo “C” del Convenio Internacional del Cacao 2010 de acuerdo con su artículo 39, que establece que el Consejo Internacional del Cacao, estipulará y controlará el porcentaje de cada tipo de cacao que se está exportando por cada país

En el extracto del informe de la reunión Noventa y tres del CONSEJO INTERNACIONAL DEL CACAO celebrada del 26 al 28 de mayo del 2016, dentro de las deliberaciones del panel AD HOC de 2015 sobre la revisión del anexo “C” del convenio internacional del cacao “2016 para ECUADOR, “Resalto el hecho de que se habían realizado importantes trabajos en Ecuador.

A pesar del esfuerzo evidente, los resultados del nuevo material de siembre distribuido aún no están disponibles. El panel también indico que las autoridades ecuatorianas deben establecer un sistema verificable de control de calidad para detectar mezclas del cacao Arriba Nacional con CCN-51. Se necesitan datos más detallados sobre las exportaciones para evaluar con mayor

exactitud el porcentaje de las exportaciones. El panel decidió mantener el statu que con un porcentaje del 75%, que se examinaría cuidadosamente en la próxima reunión.”

Como referencia en este mismo extracto del informe de la reunión Noventa y tres del CONSEJO INTERNACIONAL DEL CACAO celebrada del 26 al 28 de mayo del 2016, dentro de las deliberaciones del panel AD HOC de 2015 sobre la revisión del anexo “C” del convenio internacional del cacao “ 2016 para nuestro vecino País de Perú el panel, “reconoció que la mayor parte de la expansión de las plantaciones de cacao en el Perú se realizó utilizando arboles de cacao CCN-51, que no se consideran finos o de aroma. Además, el Grupo reconoció que las notas de sabor típicas del cacao peruano (frutosidad y acidez) se han reducido a lo largo de los años.

El panel recomendó que las autoridades peruanas establezcan un sistema estricto de trazabilidad para garantizar que el cacao CCN-51 no se mezcla con otras variedades locales consideradas finas o de aroma. En vista de esta situación. El panel recomendó descalificar las exportaciones peruanas de fino o aroma de un 90% a un 75%.” **Ver anexo N°1**

El siguiente trabajo de investigación se basa en analizar el decremento de producción y comercialización del cacao nacional fino de aroma en el recinto estero de caña, parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces Provincia de los Ríos, donde se constata que los ineficientes procesos de comercialización afectan a los pequeños productores y a su vez los desmotiva a seguir cultivando este tradicional producto referente a nivel mundial.

Por lo cual se consultó varios temas relacionados a la presente problemática que se indica a continuación:

2.2.ESTADO EL ARTE

2.2.1. Introducción

Mediante la observación de las existentes investigaciones y teniendo en cuenta las ideas y métodos implementados en estos proyectos, hemos encontrado los siguientes estados del arte, que nos ayudarán a entender un poco más a fondo la problemática de nuestro proyecto y a su vez encontrar la mejor solución posible, con el fin de mejorar los procesos de producción y comercialización que afectan a los pequeños productores del Recinto Estero de Caña.

Según, (López Rodríguez, 2014) en Ayapango-México “Estrategias para la comercialización de semillas de maíz criollo en el municipio de Ayapango estado de México”.

En México, el maíz forma parte de nuestra alimentación diaria, es el cultivo de mayor presencia en el país, constituye un insumo para la ganadería y para la obtención de numerosos productos industriales, por lo que, desde el punto de vista alimentario, económico, político y social, es el cultivo agrícola más importante. Lo anterior ha derivado en graves problemas en la comercialización de este fruto que forma parte de la canasta básica de los mexicanos.

El maíz es la base de la alimentación de los mexicanos, por representar la mitad del volumen total de alimentos que se consumen cada año y proporcionar a la población cerca de la mitad de las calorías requeridas debido a que una pequeña mazorca de maíz sólo tiene 85 calorías. Sin embargo, durante las últimas décadas se observa un incremento mínimo en su producción. En 2006, la producción ascendió a 21.3 millones de toneladas, en tanto que la demanda fue de 26.2 millones de toneladas.

De esta manera, el maíz no satisface las necesidades de la sociedad, por lo cual se recurre anualmente a importaciones, cerca de cinco millones de toneladas provenientes de Estados Unidos. En la actualidad, el crecimiento de las importaciones mexicanas de maíz, por los precios internacionales, dieron como resultado la disminución de la superficie cultivada.

Además, una mayoría de los productores de maíz reciben escasos apoyos gubernamentales e insuficiente asesoría técnica. Dentro de los problemas que enfrentan los productores de maíz hay una falta de crédito, no se tiene acceso al mercado por los altos costos de producción, pero en particular existe una baja productividad en la mayoría de las regiones por diversas causas agronómicas.

El propósito de esta tesis es identificar las variables que afectan a la comercialización del maíz criollo en el municipio de Ayapango, Estado de México.

Se trata particularmente de la comercialización que se está realizando dentro de este municipio y sus alrededores.

Para el estudio de campo se revisaron bibliografías de libros, internet, así como datos municipales que contienen información sobre el tema, se realizó entrevista a productores de maíz para obtener información sobre cómo es que llevan a cabo la comercialización del maíz.

La siguiente investigación se estructura de la siguiente forma:

En el primer capítulo, se hace referencia al planteamiento del problema que se vive actualmente en el lugar en donde se realizó el trabajo de investigación, los criterios de investigación a considerar, los objetivos a alcanzar y la metodología que se siguió.

En el segundo capítulo se mencionan las generalidades del maíz criollo con la finalidad de conocer los métodos de clasificación del maíz, los antecedentes del municipio de Ayapango, Estado de México y cómo se clasifican los tipos de maíz para conocer su calidad para comercializarlo.

El tercer capítulo hace referencia a las generalidades del proceso de comercialización, se hace mención a definiciones básicas de las generalidades del proceso de comercialización, así como sus características, objetivos y los tipos de comercialización del maíz criollo.

El capítulo cuarto, hace mención a la SAGARPA, a que se dedica esta secretaría, objetivos y los apoyos gubernamentales que se obtienen a través de esta secretaría para la comercialización y los productores de maíz.

El quinto capítulo se muestran los resultados de la investigación, considerando un objetivo a seguir, para darle paso a la estructura y explicación gráfica de la propuesta donde existe una participación de los actores involucrados e intermediarios para la comercialización, para así lograr una mejor negociación entre los productores y los actores para que se siga conservando nuestro maíz criollo que es uno de los alimentos en la canasta básica.

Por último se muestran las conclusiones, anexos y la bibliografía que se consultó para llevar a cabo la presente investigación.

Entre la conclusión más significativa tenemos crear un área de consultoría para orientar a los productores de maíz, para obtener recursos del gobierno como lo serían, maquinaria,

infraestructura y recursos económicos para trabajar sus tierras y generar más empleos a través de los programas Apoyo a productores y apoyo a compradores.

Según, (LOAYZA PARIONA & MALDONADO LOBATO, 2015) en la propuesta de proyecto para el fortalecimiento de la competitividad de los productores de cacao del Valle Primavera-VRAEM orientado a mercados con beneficios diferenciales.

El Valle del Río Apurímac, Ene y Mantaro [VRAEM], ubicado en las regiones de Apurímac, Ayacucho, Cuzco, Huancavelica y Junín, es considerado como el territorio con mayor producción de coca y latentes conflictos sociales vinculados a acciones narcoterroristas en el Perú.

Pese a ello, el VRAEM es también una de las zonas con mayor diversidad de flora y fauna, la cual cuenta con tres de las principales cuencas hidrográficas del Perú, donde convive la población de cincuenta y tres distritos, entre los que se hallan productores agrícolas que apuestan por cultivos lícitos como la producción de cacao.

Cabe señalar que el VRAEM alberga una gran diversidad de variedades locales de cacao promisorias, ya que cuenta con características diferenciales debido a su ubicación y composición de suelos. Sin embargo, los productores deben sobrellevar el peso de vivir en una zona declarada en emergencia desde el 2003, que los hace depender del subsidio estatal y los aleja de la posibilidad de ser un territorio autosostenible que pueda proveer bienes y servicios que una zona con sus características puede ofrecer.

Por otra parte, la creciente demanda de producción de cacao, y particularmente, del tipo Cacao fino y de aroma” representan una oportunidad para que los productores de la zona

puedan articularse a mercados con beneficios diferenciales, los cuales se caracterizan por el acceso a mejores precios, condiciones de comercio más justas, el reconocimiento de las zonas productivas y el incentivo de prácticas agrícolas sostenibles con el medio ambiente.

En este sentido, se presenta el caso del Valle Primavera, ubicado en el distrito de Río Tambo, en la región Junín, conformado por siete comunidades, donde los productores tienen como principal actividad el cultivo de cacao desde hace más de 30 años, y cuyo empeño y esfuerzo han motivado el desarrollo de la propuesta de proyecto titulado “Fortalecimiento de las prácticas competitivas de los agricultores cacaoteros del Valle Primavera Río Tambo – VRAEM”.

Por consiguiente, en el presente proyecto profesional se detallan los principales hallazgos a nivel social, productivo y organizativo del Valle Primavera, a través de la Investigación Acción Participativa (IAP), así como las oportunidades entorno a los mecanismos de cofinanciamiento público y estrategias de intervención con 71 productores cacaoteros para su articulación efectiva con mercados especiales como la chocolatería fina italiana ICAM S.P.A, mediante la formación de redes empresariales que contribuyan al Desarrollo Económico Territorial.

Según, (HUAYHUA TORRES & ROJAS JARAMILLO, 2016) en la Identificación de factores críticos de éxito para la sostenibilidad de una asociación de pequeños productores de cacao: asociación de productores de cacao alto Huallaga.

El objetivo de la presente tesis es determinar los Factores Críticos de Éxito (FCE) que deberían ser considerados en la gestión estratégica de la Asociación de Productores de Cacao

Alto Huallaga (APCAH) para garantizar su sostenibilidad económica, social y ambiental, a través del análisis descriptivo y del trabajo de campo en el estudio de caso de esta asociación.

En cuanto al desarrollo de la investigación, esta presenta como punto de partida el planteamiento de la metodología de investigación, desde el problema de investigación hasta la estrategia según la cual se abordará el estudio de caso. En segundo lugar, se desarrolla el marco teórico, en el que se abordan los principales conceptos clave del estudio. En tercer lugar, se evalúa el contexto para las tres regiones donde opera la APCA (Huánuco, San Martín y Ucayali), así como la cadena productiva de cacao, usando el enfoque de Desarrollo Económico Local. En cuarto lugar, se realiza un análisis descriptivo de la APCA con la finalidad de entender su modelo de negocio.

Finalmente, se desarrolla las herramientas de recolección de información y se presentan los resultados del trabajo de campo en la identificación de los FCE.

El resultado de esta investigación, por tanto, deviene en la elaboración del diagnóstico organizacional de la APCA y la identificación, descripción y análisis de los 9 FCE identificados: liderazgo, gestión de capital de trabajo, personal de campo calificado, capacitaciones y asistencia técnica, comunicación, gestión de calidad, productividad, confianza de los socios y transparencia.

Todo ello, tanto sobre la comprensión de la estructura de funcionamiento de la cadena productiva de cacao y del modelo asociativo como de su contribución con el desarrollo sostenible.

Según, (CAMPOS VERA, 2011) en Quito-Ecuador en un “Estudio de factibilidad para la cadena productiva del cacao fino de aroma en la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas 2011”.

El presente trabajo se lo realizó en La Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, tomando en cuenta una de las problemáticas como Provincia nueva del Ecuador. Al ser una zona netamente agropecuaria y donde la producción del cacao es la principal actividad agrícola, el Gobierno de la Provincia pretende desarrollar la Cadena Productiva del Cacao fino de Aroma.

La mayor parte de los pequeños productores no aplican tecnología, lo que provoca una seria disminución en su productividad comparada con la de los medianos productores quienes si utilizan tecnificación y personal calificado para las labores culturales. A esto se suma que en las mismas fincas se inicia la mezcla del cacao Nacional con el CCN51 que afecta la calidad del producto.

Por el cual se ha aplicado lo siguiente: Enfoque: Mixto; Tipo de investigación: Descriptiva, Correlacional y exploratoria; Método: Encuestas, Entrevistas; Técnicas: Entrevista.

Llegando a la conclusión que la Cadena Productiva del cacao fino de aroma en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, es factible siempre y cuando se tecnifique este sector en: siembra de variedades mejoradas nacionales, aplicación de técnicas culturales limpias, procesos de post-cosecha adecuadas y una clasificación de cacao sin mezclas para la comercialización.

La situación actual de la cadena productiva del cacao en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas es crítica ya que su producción promedio es de nueve quintales los cuales marcan una rentabilidad baja (TIR 13%), a pesar de ser una zona donde el cacao se adapta muy bien durante todo el año.

Realizar transferencia de tecnología con técnicas limpias basadas en: elevación de la producción, aplicación de técnicas de pos-cosecha y la no mezcla de variedades en la comercialización. Estas actividades mejoraran significativamente la cadena productiva del cacao y será factible su producción, comercialización e industrialización.

Según, (Romero Reyes & Tomala Bajaña, 2016) Guayaquil – Ecuador “Evolución de las exportaciones de cacao en el Ecuador y su impacto en el Producto Interno Bruto; periodo 2011 – 2015”

La presente investigación se realizó con el fin de determinar el nivel de importancia que tiene el sector cacaotero en el desarrollo económico del país, y como se ha direccionado con el cambio de la matriz productiva. Se conoce que el cacao ecuatoriano tiene un gran prestigio a nivel internacional por su calidad, sabor, textura y aroma que permite crear uno de los chocolates más finos del mundo, reconocido a nivel mundial como el Cacao Fino de Aroma.

Sin embargo, en la realidad nacional, el consumo del CCN 51 uno de los tipos de cacao más producidos en el Ecuador, no se ha desarrollado del todo en cuanto a su industrialización.

Según el estudio de campo realizado a los miembros de ANECACAO, asociación de productores y exportadores de cacao, el desarrollo de las exportaciones de cacao son cada vez más notables, sin embargo, para la industrialización del sector aún falta mucho, pues debido a

la reactivación económica que está viviendo el país se otorgan prioridad a otros sectores estratégicos.

Mediante los datos obtenidos se considera que Ecuador debe priorizar el desarrollo del valor agregado al producto cacaotero del país, pues el impacto que genera este sector en el producto interno bruto es notable, por lo tanto si se aumentaría la exportación de elaborados de cacao se pudiera disminuir la exportación de cacao sin procesar y obtener mejores resultados ya que el producto con mayor nivel de industrialización genera mayor valor agregado.

Se ha seleccionado dos métodos investigativos para poder realizar un análisis adecuado de los datos que se obtendrán: Método deductivo donde se podrá establecer el nivel de exportaciones que existen para el sector del cacao en el país y el Método inductivo que tendrá la finalidad de evidenciar características del sector del cacao.

Interpretando toda la información analizada se finaliza entre algunas conclusiones que Ecuador es un país con un terreno privilegiado para la explotación agrícola, es debido a esto que el cacao ecuatoriano es considerado el de mejor calidad a nivel mundial, convirtiéndose en uno de los principales componentes de la balanza comercial no petrolera, sin embargo, el desarrollo de la industrialización de este sector no permite que se logre explotar su potencial comercial.

Sin embargo se debe revisar el proceso de comercialización de esta fruta, para que se logren generar mecanismos que distribuyan de mejor manera la riqueza y así se beneficie de mayor manera al pequeño productor. Uno de los modelos organizativos más destacados por el actual

Gobierno es basado en la economía popular y solidaria, el cual podría ser objetivo de estudio para conocer su incidencia en el mercado cacaotero y los beneficios que generaría.

Según, (Schmid Frey, 2013) en Quito-Ecuador “Investigación sobre la presente situación y perspectivas del cacao ecuatoriano y oferta de la industrialización local”

En esta investigación se consideró dar a conocer la importancia de la denominada “pepa de oro” que presenta y seguirá representando un rubro importante en la economía del Ecuador.

Teniendo como objetivo plantear y estudiar una oferta para la comercialización del cacao ecuatoriano con valor agregado estableciendo cuales serían los elementos que intervienen en la producción y comercialización de esta producción de acuerdo a la posible industrialización.

La investigación se llevó a cabo los métodos análisis-síntesis e inducción-deducción, el cual se apoyó con entrevistas realizadas a productores de cacao fino en Quevedo, Manabí; además se realizaran encuestas dirigidas a productores y al mercado objetivo.

Como propuesta fue establecer estrategias que permitan el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao a través de una vigilancia o seguimiento que se ha dado para identificar las causas más importantes de la problemática que tienen los productores a nivel nacional de cacao y así mejorar los procesos para generar incentivos enfocados a los problemas de los productores cacaoteros. Esta investigación fue una tesis de grado en ingeniería en negocios internacional.

Según, (Carrera Almeida, 2014) en Quito-Ecuador en el “Análisis sobre el progreso de la comercialización al exterior y su producción desde el 2002 al 2012 del cacao nacional fino o de aroma, y su impacto en lo económico, político y social”

Nuestro país Ecuador ha sido negociador internacional de cacao fino o de aroma, este sector forma parte importante para la economía nacional al generar divisas y trabajo, sin embargo adquiere competitividad mundial no solo en calidad sino de igual forma por la cantidad producción y costos de venta al exterior.

Nuestro país es poseedor diferencial en cuanto a la calidad por el cacao nacional o fino de aroma, por lo cual trata de buscar ventaja aprovechando el proyecto de reactivación de Café y Cacao Nacional, que se efectuó con el afán de mejorar el bienestar social de todos los entes que se encuentran interferidos en esta labor productiva

En este proyecto se ha desarrollado aspectos ambientales, sociales, económicos y políticos a través de método exploratorio y se utiliza el análisis- síntesis y así conocer el impacto que se ha obtenido en cada variable.

Llegando a la conclusión que una de las causas negativas que se ha evidenciado en esta investigación es la ausencia de tecnología y acceso a enseñanzas, la relevancia de la preservación de las costumbres propias sobre la producción de cacao nacional, provocando un impacto en el mercado mundial, en la situación económica de Ecuador y en mejoramiento de la calidad de vida de los cultivadores.

Según, (Días Tipán, 2013) en La Maná-Ecuador en “Producción, comercialización y beneficio de la naranja (*Citrus Aurantium*) y su correlación con la situación económica del cantón la Maná y su círculo de influencia, año 2011”

Este plan de averiguación se basó en la producción, comercialización y utilidad derivada de la naranja que ejecutan los productores grandes, medianos y pequeños del sector La Maná en el ciclo 2011. Teniendo como propósito valorar si dicho cultivo proporciona un beneficio al productor.

Para lo cual se ha asignado métodos no experimentales, inducción para reunir información necesaria mediante las encuestas dirigidas a los productores, negociantes y clientelas. Y a través de estas realizar un análisis sistemático y apropiado.

Llegando a la conclusión de las ineficiencias como poco control contable de las inversiones e ingresos de esta producción, posteriormente para la toma de disposiciones se revisó Estados Financieros y Económicos con la indagación recopilada y mediante la evaluación del VAN y la TIR se ha conseguido conocer los beneficios de la producción de naranja proporcionando como efecto que la producción en estudio no proporciona una utilidad placentera para quien la produce.

Por consiguiente se ha realizado consejos para apoyar a los productores campesinos de naranja del sector estudiado, empezando por un asesoramiento técnico y agrícola y poder brindar mayores beneficios a los mismos.

Según, (Rueda Pizango, UNIANDES, 2014) en Puyo-Ecuador en “Producción y comercialización de cacao nacional o fino de aroma en la sociedad Ama del cantón Arajuno”

Esta investigación tiene como objetivo mostrar un esquema de producción y comercialización de cacao fino de aroma en el sector ya mencionado la cual consistió en visualizar la utilidad comercial en lo que respecta a la industrialización de esta producción con perspectivas en el futuro.

Para lo cual se debe describir cada paso que implica la transformación del grano de cacao a chocolate con valor agregado. Es así que se ha utilizado 2 tipos de investigación siendo estas la descriptiva y bibliográfica, utilizando instrumentos como entrevistas y observación con el objetivo de alcanzar los resultados y darle sentido a la propuesta.

Uno de los puntos más significantes es establecer que tan factible es la realización de este proyecto, es decir a industrializar la materia prima en barras de cacao fino de aroma. En el ámbito profesional la autora, precisó la aproximación administrativa y financiera para 10 años del plan, tiempo en el cual se proyecta la reparación de la inversión.

Se ha llegado a la conclusión que este proyecto incita que el estado inculque la transformación de la materia prima generando mejor calidad de vida a los productores y a la economía del país a través de la oferta diversificada y sostenible en el tiempo.

Según, (CAJAS SUQUINAGUA & MAYANZA PAUCAR, 2015) en el Estudio de las situaciones de comercialización del cacao en el cantón Marcelino Maridueña del año 2012-2014

La tesis trata sobre la comercialización de cacao en el sector antes mencionado, es presentada en el mercado interno del país, detallando en primer lugar el problema, objetivos que se desean alcanzar, planteando hipótesis a través de un marco teórico el cual ayudará a esclarecer la investigación

Así mismo, en su segundo capítulo a través de la historia se podrá identificar las fluctuaciones de productividad a lo largo del tiempo hasta la actualidad; continuando por el tercer capítulo donde mediante los diferentes tipos de investigaciones como exploratoria, descriptiva, Campo, Bibliográfica y explicativa nos ayudaran a llegar a los objetivos planteados.

Finalizando con los resultados obtenidos de las herramientas utilizadas como encuestas a los productores del Cantón Marcelino Maridueña, describiendo las conclusiones y recomendaciones una vez analizado los resultados

Entre las conclusiones se puede visualizar que el mal manejo de la comercialización de cacao afecta directamente a los agricultores ya que no se entrega directamente su producto al consumidor final, sino que deben hacer uso de intermediarios conllevando a reducir el precio de su venta. Para lo cual la recomendación más significativa es realizar un centro de acopio que permita fijar un precio justo y a su vez mejorar los procesos de producción y comercialización.

Según, (Andagoya Galeas, 2016) en Quevedo – Los Ríos – Ecuador, en un estudio titulado “Análisis de la comercialización de cacao (THEOBROMA CACAO L.) En el sector de dominio de Quevedo”

Esta investigación pudo demostrar que la falta de asesoría técnica y falta de asociatividad entre los agricultores de la zona afecta en la comercialización y producción del cacao fino de aroma tradicional y el CCN-51.

El objetivo de esta investigación fue reconocer cuales son las ventajas y desventajas de los medios de comercialización y que actores internos participan en la comercialización del cacao. Con entrevistas y encuestas realizadas a los productores quienes son los actores responsables del problema que se investiga con el propósito de obtener información confiable y valida.

Como propuesta y recomendación fue necesario planificar y conducir estudios que permitan distinguir los elementos que imposibilitan la formación de una organización de los agricultores de cacao para mejorar la productividad y poder desarrollar fuentes de servicios eficientes que conlleve a la actividad cacaotera eficiente, ya que a través de esta asociatividad se puede disminuir el costo de producción, adquiriendo materias prima al por mayor, buscar asistencias técnicas que beneficien al productor.

Según, (Rosero Flores, 2013) en la investigación “Estudio de factibilidad para la Producción y Comercialización de café pergamino seco en la parroquia Apuela de la zona INTAG, provincia de Imbabura”

El objetivo de esta investigación fue Realizar un estudio de factibilidad para la producción y comercialización de café pergamino seco en la parroquia Apuela de la zona de INTAG, provincia de Imbabura.

La elaboración del presente proyecto es una estrategia para la reducción de la pobreza, se basa en el crecimiento y la restauración del empleo en beneficio de la comunidad como gran prioridad de la política económica; la disminución de desigualdades; la creación de una atmósfera adecuada para el desarrollo de la agricultura, el fomento del progreso tecnológico; la sustentabilidad ambiental.

Con el establecimiento de estos cultivos se podrá aprovechar terrenos con pendientes moderadas y que tienen un potencial para cultivos perennes. El café Caturra Variedad Colombiana, es una variedad de rápido crecimiento y es muy cotizado a nivel internacional que contribuye al desarrollo socio-económico de las zonas de influencia, servir al cliente con un producto de calidad para brindar un mejor servicio que se constituye en un grupo que está en constante crecimiento y desarrollo, considerando que el esfuerzo y trabajo diario son los únicos elementos para lograr excelencia en servicio y calidad en cada uno de sus aspectos.

El estudio de producción y comercialización es de gran ayuda para los integrantes de la comunidad, campesinos de la zona de INTAG, propietario y no propietarios que realice cualquier tipo de gestión dentro del proyecto y esto a su vez se refleje en entera satisfacción del cliente.

Es viable puesto que se tiene información bibliográfica que puedan sustentar esta investigación, así como la colaboración de expertos en el tema, también existe la predisposición y voluntad de la autora del proyecto y la orientación de los docentes de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas que asesoran a los futuros profesionales.

De acuerdo al Estudio Diagnóstico realizado se concluye que en la parroquia de Apuela en la zona de ÍNTAG por su situación geográfica, clima, temperaturas, humedad relativa, pluviosidad anual y horas luz día; cultura y organización, es un lugar apto para el cultivo de café y se prestan para todas las facilidades como para poner en marcha el proyecto.

En el desarrollo del Marco Teórico se conoció los diferentes temas que fueron de gran provecho ya que se detallan significaciones y términos que se manejaron a lo largo del presente trabajo de investigación, dejando sentado que existen las suficientes bases teóricas que sustentan al mismo.

El Estudio de Mercado local se indica que en la parroquia de Apuela no existe la suficiente oferta de café pergamino seco, y Excélsior ni para el mercado nacional e internacional por el poco interés que prestan los campesinos en el cultivo de café.

En el Estudio Técnico realizado se determinó los requerimientos necesarios de talento humano, materia prima, sitio estratégico para la localización óptima, infraestructura precisa, equipos y maquinaria requeridos para la operación eficaz del proyecto de acuerdo a la concepción del producto que se pretende ofrecer, además de la inversión requerida para que la unidad productiva sea implantada.

En el Estudio Financiero del proyecto se comprobó la viabilidad para el desarrollo del mismo, mediante la aplicación de indicadores financieros, dando como resultado significativo un VAN positivo de 12.780.32 y una TIR de 17,70% En referencia a la tasa de redescuento del 13,37% por lo que se concluye que es un proyecto rentable.

A través del Estudio Organización Empresarial se concluyó que la estructura orgánica debe ser sencilla y posible de emplazar, conformada por personal administrativo y operacional para cada área de acuerdo a su perfil profesional, de igual manera se establece la misión, visión y valores con los que se manejará la organización, además de un manual de funciones que aclara dudas sobre las tareas de cada área.

Finalmente del Análisis de Impactos realizado se evidenció los efectos positivos y negativos que se darán al poner en marcha la unidad productiva dando como resultado un impacto positivo en el nivel alto lo mismo que le da viabilidad al proyecto.

En consecuencia, el Estudio de Factibilidad para la producción y comercialización de café pergamino seco en la parroquia de Apuela de la zona de ÍNTAG, provincia de Imbabura, ha manifestado que en el aspecto económico es realizable y rentable.

Dado que el estudio realizado dio como resultado que si es factible llevar a cabo el proyecto propuesto sería conveniente tomar en cuenta algunos puntos a mejorar con el propósito de optimizar los beneficios:

Del Estudio Diagnóstico realizado se puede recomendar el aprovechamiento de la ubicación del terreno de la parroquia Apuela.

De acuerdo al Marco Teórico realizado se recomienda conceptualizar más los temas de café y su cultivo. De lo extraído del Estudio de Mercado se recomienda realizar capacitaciones técnicas continuamente a los productores de café para la cosecha y aprovechamiento del terreno.

Del Estudio Técnico se recomienda tomar en cuenta todas las actividades desarrolladas dentro del mismo ya que son primordiales y necesarias para la buena marcha del proyecto, en cuanto al talento humano se debe buscar siempre una constante capacitación a quienes cosechan el cultivo de café.

En el Estudio Financiero se puede recomendar interesarse por la oportunidad de realizar este emprendimiento ya que los indicadores de evaluación financiera reflejan un adecuado nivel de rentabilidad por lo que se convierten en la base poder ejecutar el mismo.

En la Organización Empresarial es recomendable manejar buena toma de decisiones y un buen manejo del manual de funciones y de esta manera se certificará la existencia de una buena administración empresarial y rentabilidad. Dentro de esta investigación se recomienda realizar un monitoreo de los impactos más relevantes durante los primeros años.

2.3.Fundamentos Teóricos

2.3.1. Historia del Cacao

Según (ANECACAO, ANECACAO, 2015)el cacao tradicionalmente se ha sostenido que el punto de origen de la domesticación se encontraba en Mesoamérica ente México, Guatemala y Honduras, donde su uso esta atestiguado alrededor de 2,000 años antes de Cristo.

No obstante, hay ciertos estudios que nos indican que al menos una variedad de cacao ha sido empleado hace más de 5000 años originarios de la Alta Amazonia.

La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos.

Cabe recalcar que parte muy importante de la historia de cacao en nuestro país ocurrió con el Boom cacaotero aproximadamente en los anos de 1830 declarándose la fundación de Ecuador, cuando familias adineradas invertían dinero en grandes fincas para esta producción, especialmente en la zona de Vinces, donde los dueños encargaban la administración a terceros, mientras viajaban por Europa, desde allí llamaron a esta ciudad como Paris Chiquito.

Continuando con el auge de esta producción se duplica y triplica entre las décadas de 1880 y 1890 con aproximadamente 40.000TM.esto ayudo significativamente en la economía del país convirtiéndose en el mayor exportador de cacao. Sin embargo a partir del año 1990 la situación se vuelve difícil con la aparición de plagas disminuyendo la producción en su 30%, adicionalmente se complica los medios de transportes a raíz de la primera guerra mundial, lo cual conlleva a que Ecuador caiga en depresión.

Los tipos de cacao fueron creados a través de injertos cruzados con la variedad nacional, dando como resultados frutos con menor calidad y su sabor más amargo, pero cuyos clones son más resistentes a enfermedades y a su vez más productiva. Hoy en día existe variedades de tipo de cacao en el Ecuador, sin embargo el más requerido es el fino de aroma también conocido como nacional por su alta calidad en grano y finura de aroma.

Según (Dani C, 2013) El cacao es una fruta de origen tropical que proviene de un árbol y que es el componente básico del chocolate. Las semillas de cacao son las que se utilizan en la elaboración del chocolate, concretamente mediante la extracción de estas semillas de cacao de dos productos derivados: la pasta de cacao, que es una materia sólida y la manteca de cacao, materia grasa. Hagamos un repaso de cuáles son los tipos de plantas de cacao y cuáles son los principales países productores de cacao.

El árbol de cacao fino de aroma crece en ambiente tropicales cuyo nombre científico es Theobroma es decir es considerado como alimento de los dioses. Esta planta crece aproximadamente entre 4 a 8 mts de altura, generalmente brinda de 15 y 20 frutos, las cuales contiene 20 y 60 semillas de cacao; se considera que un kilo de cacao estará representado entre 300 a 600 semillas. Además se observa que para la correcta producción se necesita de altas temperaturas durante el año y riego constante.

2.3.2. Morfología o Taxonomía

El cacao es uno de los productos más importantes para la exportación, generando ingresos a la economía del país, esta fruta pertenece a la familia Malváceas, subfamilia Esterculiáceas y su especie es Theobroma el cual se descompone en Theo que significa Dios y Broma alimento; por lo cual es conocido como alimento de los dioses aporta rico contenido nutricional.

Tallo: Su tronco es recto y se desarrolla de formas variadas de acuerdo al clima, generalmente crece 1,5mt de altura para luego desplegarse formando de 4 a 5 ramas laterales las que se denominan horquetas.

Figura 1 Tallo de Cacao



Hojas: son simples aproximadamente entre 17 a 45cm de largo y de 7 a 10cm de ancho. Sus colores van desde el café claro, morado al rojizo y verde pálido. Sin embargo en la edad madura se visualiza un verde oscuro.

Figura 2 Hojas de la plata de Cacao



Semillas: se encuentran dentro del fruto, de color café-rojizas. Su grosor es de 0.7 a 1.2cm; su largo es de 2 a 3 cm y el ancho es de 1.2 a 1.6cm.

Figura 3 Semillas de Cacao



Fruto: es una baya sostenida por la horqueta o ramilla leñosa el cual se caracteriza por su endocarpio carnoso y dulce el cual produce la mejor calidad de chocolate, siendo delicado y suave con menor amargor.

Figura 4 Fruto de Cacao



2.3.3. Composición del Cacao

Según (Dra. Magda Rafecas - Dr. Rafael Codony, 2000) el cacao se compone de la siguiente manera:

Energía: El soluble de cacao presenta los aporte energéticos más bajos (74 kcal/ración), debido a su menor contenido graso y mayor de H de C, mientras que los chocolates presentan un aporta energético superior (90-94 kcal/ración).

Proteína: Los aportes de proteína de los diferentes derivados del cacao son bajos y muy similares y van de 0.9 a 1.4 g/ración. Hay que señalar que esta proteína no es de alto valor biológico, como en la mayor parte de las de origen vegetal, debido a su déficit en algunos aminoácidos esenciales. Sin embargo, en los chocolates blancos y con leche, su valor aumentará algo por la mezcla con las proteínas lácteas de alto valor biológico.

Grasa: El aporte graso que suministran los derivados del cacao es más variable. Fundamentalmente, el producto que se desvía de la media es el soluble de cacao, cuyo contenido graso es muy escaso, aportando sólo 0.6 g por ración. En cambio, los chocolates presentan un valor muy homogéneo de contenido graso y sus aportes por ración sólo varían entre 5.3 y 5.5 g de grasa.

Hidratos de Carbono: El aporte de H de C predomina de forma muy importante, como es lógico suponer, ya que todos son productos azucarados. De la misma forma que en el caso anterior, los 3 tipos de chocolate presentan valores muy homogéneos de aporte de hidratos de carbono (10.3 a 10.7 g/ración), que son inferiores al que presentan los solubles de caco (16.0 g/ración). Este aumento relativo se debe a la reducción en grasa del soluble de cacao.

2.3.4. Tipos de Cacao

El *Theobroma cacao* está comprendido a la fecha por muchos clones, sin embargo genéticamente se divide en; Criollo, Forastero y Trinitario.

Criollo:

Según, (Ministerio de Agricultura y Riego, 2016) tiene su origen en América Central, siendo el primer tipo conocido por los europeos. Esta variedad es muy reconocida a nivel mundial debido a su sabor delicado, suave y complejo y su aroma intenso, caracterizándolo exclusivo en mercados internacionales por ser de mejor calidad.

Sin embargo, su planta es frágil, demanda más tiempo de crecimiento y baja productividad; además es susceptible a enfermedades y plagas por lo cual hoy en día se ha percibido una disminución de esta variedad.

En la actualidad se cultivan en países como: Ecuador, Perú, Colombia, Venezuela, Granada, Nicaragua, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Guatemala, Honduras; y en el Caribe en la zona del océano Índico y en Indonesia. (Gutierrez Diaz, 2017)

Figura 5 Cacao Criollo



Forastero

Tiene su origen en la Amazonia, sus mayores producciones se encuentran en África y Asia ocupando en la actualidad el 85% aproximadamente de la producción mundial.; de igual forma la producen en: Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Guayanas y Venezuela.

La planta de esta variedad es mucho más resistente a enfermedades y plagas y demanda menor tiempo de cosecha lo que hace de ella una mejor productividad brindando grandes beneficios a los agricultores.

Esta variedad se caracteriza por ser más fuerte y amargo con menor calidad del criollo. Los europeos introdujeron a su mercado esta variedad debido a la alta demanda de chocolate existente y la utilizaban para dar cuerpo y consistencia al mismo.

Figura 6 Cacao Forastero



Trinitario:

Es una especie híbrida compuesta entre el criollo y el forastero con el fin de darle mayor resistencia a la planta en comparación del criollo con un aroma mejorado del forastero; tiene su origen en Trinidad.

Hoy en día es una variedad de cacao muy requerido en la industria, de igual manera es más rentable para los agricultores. Su mazorca es de mayor tamaño de color verde con pigmentaciones color violeta oscuro. La producción mundial se encuentra entre 10% aproximadamente.

Figura 7 Cacao Trinitario



2.3.5. Producción Mundial del Cacao

Según (Luis K. Valverde, 2016) Entre Octubre y Noviembre del 2016, los precios internacionales del Cacao cayeron en un 30%, y si comparamos el año cacaotero 2015/2016 con el 2016/2017 la disminución de los precios esta sobre el 40%. Cabe aclarar que el año productivo del cacao se comprende entre el 1 de octubre y el 30 de septiembre de cada año.

Esta disminución de los precios, lastimosamente, afecta en mayor proporción a los millones de pequeños y medianos agricultores cacaoteros a nivel mundial, cuyos ingresos y condiciones de vida se ven afectados de manera negativa por la variación de precios de este producto negociado en volúmenes en bolsa de valores.

Si vemos el problema desde una óptica un poco más Macro, muchos países exportadores de cacao, principalmente los países Africanos ya están sintiendo serios déficits en su economía.

Revisando la historia reciente, en los últimos 3 años cacaoteros, la oferta de cacao siempre fue menor a la demanda; mayoritariamente como consecuencia de problemas meteorológicos en las zonas de producción, especialmente sequías en África occidental.

Dando como resultado que en el año cacaotero 2015/2016 la producción mundial fue de 3991 millones de toneladas, es decir 215 millones de toneladas menos que en 2013/2014. Causando que los precios coticen arriba de US\$3100 por tonelada.

En África Occidental, en Junio del 2016, y luego de un fuerte fenómeno de El Niño se desarrollaron condiciones climatológicas favorables para la productividad y sanidad del cacao, los mercados esperaban un incremento en la producción; pero nunca un incremento de volumen extraordinario que dio como resultado la caída abrupta de los precios a partir de Octubre del 2016.

No solo las condiciones climatológicas favorables son las causantes de la caída de los precios, si analizamos la situación 3 años atrás donde la demanda era mayor que la oferta mundial, esto causó también, un incremento de las áreas de producción cuya cosecha empezó en el año cacaotero 2016/2017.

En las últimas semanas la ICCO informó que la sobreproducción del año cacaotero 2016/2017 es de 382 millones de toneladas. La más grande en toda la historia.

Para poder tratar de contrarrestar los problemas del mercado mundial del cacao hay que estar claros que la solución debe de ser en los 2 lados de la ecuación, en la oferta y en la demanda.

Hoy empezamos en Bruselas una reunión de la ICCO, denominada Plataforma Multisectorial para la evaluación del mercado mundial del Cacao, en la cual los países productores, los países consumidores, la cadena de valor, la sociedad civil, las ONG nos reunimos con el fin de buscar soluciones para la crisis actual del precio de este producto.

Precios de Cacao a Nivel Mundial

Tabla1
Precio del Cacao a Nivel Mundial

PRECIO MERCADO INTERNACIONAL DE CACAO COTIZACION BOLSA DE NUEVA YORK. USD/TM			
AÑO/MES	2015	2016	2017
Enero	\$2,868	\$ 2,898	\$2,179
Febrero	\$ 2,881	\$ 2,866	\$ 2,011
Marzo	\$ 2,825	\$ 3,004	\$ 2,044
Abril	\$2,815	\$ 3,014	\$ 1,945
Mayo	\$ 3,039	\$ 3,019	\$ 1,967
Junio	\$ 3,186	\$ 3,063	\$ 1,976
Julio	\$ 3,272	\$ 2,983	\$1,961
Agosto	\$ 3,097	\$ 2,979	\$1,946
Septiembre	\$ 3,224	\$ 2,827	\$ 1,978
Octubre	\$ 3,134	\$ 2,681	\$ 2,091
Noviembre	\$ 3,306	\$ 2,464	\$ 2,126
Diciembre	\$ 3,291	\$ 2,267	\$ 1,907
Promedio	\$3,078	\$ 2,837	\$ 2,011

Fuente: ANECACAO vía e-mail y (Ac Pagán, 2017)

Elaborado: Los autores

Según los datos que nos proporcionó Anecacao podemos ver reflejado que el precio mundial del cacao se ha visto afectado, es decir ha venido disminuyendo a lo largo de los años, lo cual

afecta a la producción de nuestros pequeños agricultores ya que el precio que reciben por la venta de su producto no les genera mayor beneficio.

2.3.6. El Cultivo del Cacao Fino de Aroma en el Ecuador

Según, (GoRaymi, sf) el cacao fino de aroma es para Ecuador un fruto emblemático por las características particulares de sabor y aroma, para lo cual las industrias internacionales buscan requerir esta calidad para dar como resultados chocolates refinados (gourmet). El cacao nacional representa apenas el 5% de la producción mundial, siendo Ecuador proporcionador del 63% de esta materia prima.

El consumo por año per cápita de chocolate en el país fluctúa entre los 300 y 800 grs., mientras que en Alemania oscila por los nueve kilos por persona aproximadamente. Este dato revela que aún falta promover el consumo local en el Ecuador, según analistas y productores consultados.

Según la participación del Ministro de Agricultura y Ganadería en la cuarta conferencia mundial de Cacao que se llevó a cabo en abril del presente año indica que existe una gran brecha entre los márgenes de ganancias; es decir que el precio del chocolate es 7.3 veces mayor al precio del productor.

Esto se evidencio más en el año 2017 donde el precio del cacao mundial bajó, sin embargo el producto final subió. Lo que genera disconformidades a nivel de producción y comercialización a los pequeños productores.

Se estima que Ecuador exporta el 75% en cacao fino de aroma o cacao arriba fino; mientras que el 25% restante concierne a otras variedades como el Colección Castro Naranja (CCN51). Ecuador se posiciona como uno de los países más competidor de América Latina en este campo, seguido Venezuela, Panamá y México, que son países que poco a poco han desarrollado favorablemente su participación en el mercado mundial del cacao fino en grano.

Grano:

También distinguidos como almendras, se ubica en la parte interior de la mazorca de cacao; esta es utilizada como materia prima para la preparación del chocolate, el cual pasa por distintos procesos como secado, fermentación. En Ecuador se produce sobre todo 2 tipos de variedades: Fino de aroma y CCN51.

Fino de Aroma:

También registrado como cacao Arriba o Nacional es un producto tradicional reconocido a nivel mundial como el más refinado por su sabor y aroma inigualable debido a su organoleptia que hace de este tener valor agregado siendo reconocido por la industria de la confitería a nivel mundial.

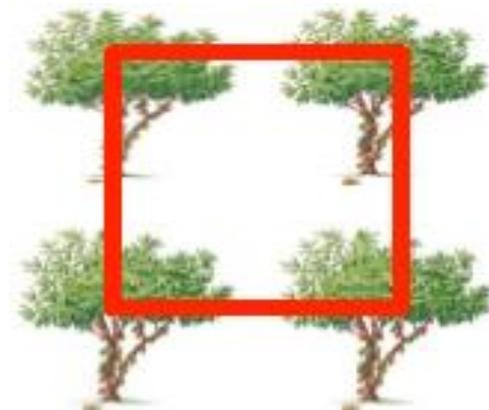
CCN – 51:

Esta variedad perteneciente genéticamente a los trinitarios tiene la mazorca coloración rojiza en su estado maduro. Se caracteriza por la capacidad productiva siendo hasta 4 veces mayor que el nacional y resistentes a enfermedades.

Siembra de Cacao

Los patrones de siembra que se recomienda es de 3,5 mt x 3,5 mt de distancia, dando como resultado 945 plantas por hectárea, lo cual nos permitirá llevar un eficiente aprovechamiento en las condiciones del suelo, luz y sombras. Así mismo se podrá utilizar variedades de plantas que generan ventajas a la producción de cacao como sombras, siendo estas: el maíz, el banano, el plátano y se las cultiva entre distancias de 25mt x 25mt. (ANECACAO, ANECACAO, 2015)

Figura 8 Siembra de la planta de Cacao Fino de Aroma



Plagas más comunes en el Cacao

Uno de los problemas más frecuentes que se ven afectados los productores de cacao, sobretodo en la variedad de fino de aroma, son las enfermedades de su cultivo entre las más relevantes tenemos 2:

- **La Monilla:** es considerada un hongo que aparece entre los 15 y 30 días de ser infectada, generando malformaciones, manchas color café y creando un polvo blanco afectando la mazorca.

Figura 9 Plaga Monilla



- **Escoba de Bruja:** es considerada como una de las más relevantes debido a que su contagio se produce generalmente por la raíz afectando a las flores, a los pequeños brotes y mazorcas, tiene características de crecimientos de ramillas anormales dentro de las principales ramas; así mismo el fruto se convierte de color negro y seco. Muchas veces esta enfermedad puede acabar con la planta ya que absorbe todos los nutrientes de la misma.

Figura 10 Plaga Escoba de Bruja



Cacao De Exportación

El cacao del Ecuador es exportado en 3 distintos estados, siendo estos en: Granos de cacao, Semi-elaborados y Producto Terminado.

Semielaborados

Se exporta el cacao en una etapa de la transformación; es decir se separan las partes sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la innovación de chocolates y derivados.

Manteca:

Es el elemento graso del cacao. También es conocido como aceite de theobroma. Y se utiliza para la fabricación de productos cosméticos y farmacéuticos.

Licor:

Se consigue una masa de cacao como resultado de un proceso de molienda, la cual es materia prima en la elaboración de chocolates y de bebidas alcohólicas a través de un proceso de prensado.

Torta:

Es la parte sólida del néctar de cacao. Es utilizada para la elaboración de chocolate.

Polvo:

La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao, utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

Elaborados

El cacao elaborado es cuando a través de un proceso de industrialización o elaboración artesanal se obtiene un producto terminado. Estas generalmente son las barras, bombones, rellenos, polvos y demás productos obtenidos de la mezcla con otras materias primas.

Estudios demuestran que el chocolate contiene beneficios para la salud, favoreciendo el sistema inmunológico, circulatorio y tiene efectos como:

- Anticanceroso.
- Estimulador cerebral.
- Antitusígeno.
- Antidiarreico.
- Efectos afrodisiacos

Exportación de Ecuador de cacao en toneladas

Tabla2
Exportación de Cacao

ECUADOR	2015	2016	2017
Grano	236.677	223.705	281.938
Semielaborado	23.863	25.927	19.588
Total General	260.540	249.632	301.526

Fuente: ANECACAO

Elaborado: Los Autores

Sin embargo podemos ver reflejado en la siguiente tabla que a pesar de los bajos precios de cacao a nivel mundial, Ecuador ha tenido variaciones en cuanto a exportaciones en los 3 últimos años, e incluso en el 2017 se ve un aumento de exportación en grano, pero a su vez una disminución significativa en cuanto al cacao semielaborado

2.4. Marco Conceptual

2.4.1. Marco Conceptual de la Variable Independiente

Teoría de la Producción

La relación entre la cantidad del producto (trigo, acero, automóviles) y las cantidades de factores (trabajo, tierra y capital) recibe el nombre de función de producción. El producto total es la producción total obtenida. El producto medio es igual a la producción total dividida entre la cantidad de insumos. (Samuelson Paul A & Nordhaus William D, 2006, pág. 119)

Teoría de Costos

En un mundo de escasez, las empresas tienen que pagar los factores: el acero, los tornillos, los disolventes, los ingenieros, las secretarías, las computadoras, los teléfonos, las bombillas y los lápices. Las empresas rentables son muy conscientes de este sencillo hecho cuando se fijan unos objetivos para su producción y sus ventas, ya que cada peso de costos innecesarios reduce sus beneficios en esa misma cuantía. (Samuelson Paul A & Nordhaus William D, 2006, pág. 125)

Costos Fijos

En ocasiones se les denominan “Costes Indirectos” o “Costes Hundidos” y consisten en conceptos tales como el alquiler de una fábrica o del espacio de oficinas, los pagos contractuales por el equipo, los pagos de intereses sobre los créditos, los salarios de la planta de profesores, etc. Los mismos deben pagarse incluso si la empresa no produce nada y no se modifican si la producción lo hace. (Samuelson Paul A & Nordhaus William D, 2006, pág. 123)

Coste Variable

Son aquellos que se modifican cuando la producción cambia algunos ejemplos son los materiales que se necesitan para obtener un nivel de producción (como el acero para producir automóviles), los trabajadores de producción que cubren los puestos de las líneas de ensamble, la energía para que las máquinas funcionen y otras cosas. (Samuelson Paul A & Nordhaus William D, 2006, pág. 123)

Materia Prima

Según (Francisco Lopez L & Rafael Hurtado C, sf, pág. 170) se conocen como materias primas a los materiales extraídos de la naturaleza que sirven para construir los bienes de consumo. Se clasifican según su origen: vegetal, animal y mineral. Antes de construir o fabricar un bien de consumo, las materias primas se transforman en un primer paso en productos semielaborados o semiacabados.

Mano de Obra

Según, (Julián Pérez Porto y María Merino, 2012) la mano de obra es aquel desgaste ya sea este mental o físico que se utiliza en el momento de la fabricación de un bien.

Cargos Indirectos

Son aquellos que no se pueden localizar en forma precisa en una unidad producida, absorbiéndose en la producción a base de prorrateo.

Los cargos indirectos se dividen en 3 clases: materiales indirectos, mano de obra indirecta y gastos de fabricación indirectos. (Reyes Pérez, 2008, pág. 9)

Comercialización

Se define que es la realización de las actividades comerciales que orientan el flujo de bienes y servicios del productor al consumidor o usuario con el fin de satisfacer a los clientes y realizarlos objetivos de la empresa. Así mismo se debe comenzar con el cliente y no con la producción, debe determinar si fabricarán, incluyendo las decisiones acerca del desarrollo, diseño, y el envasado de producto; que precios se cobrarán, así como las políticas de crédito y cobranzas; donde y como se hará la publicidad de los productos y se los venderá. (Mc. Jerome Carthy, s.f.)

Producto

Según (Mc Carthy Jerome y Perrault William, 1997, pág. 271) es aquello que toda empresa (grande, mediana o pequeña), organización (ya sea lucrativa o no) o emprendedor individual ofrece a su mercado meta con la finalidad de lograr los objetivos que persigue (utilidades, impacto social, etcétera).

Pequeños Productores

Son granjeros menores, pastores, cuidadores de bosques o pescadores que manejan parcelas de hasta 10 hectáreas. Caracterizan a estos agricultores motivaciones eminentemente familiares: la búsqueda de la estabilidad del sistema de la granja; el recurso a una mano de obra sobre todo familiar para llevar a cabo la producción, y el autoconsumo por el hogar de una parte de los productos cosechados. (La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2013)

Intermediación

Son aquellos que compran barato en el campo y venden caro en las ciudades quedándose con el margen de los productos que con esfuerzo cultivan los campesinos. (Universidad de los Andes, 2016)

Calidad

Conjunto de propiedades y características de un producto o servicio, que confiere su aptitud para satisfacer las necesidades dadas” (Instituto Alemán para la Normalización, 1979)

Costo de Distribución

Está compuesto por las operaciones comprendidas desde que el artículo de consumo o de uso se ha terminado, almacenado, controlado, hasta ponerlo en manos del consumidor. (C.P.C Y Mtro. Fco. Rafael Vasquez Bustamante, s.f.)

Asesoría Técnica.

Son servicios que presta la institución a favor de los productores y empresarios agrarios que les permite mejorar su producción y productividad.

Centro de Acopio

Los centros de acopio según el (Gobierno Autonomo Departamental Santa Cruz, s.f.) son infraestructuras administradas por una asociación o junta, con el fin de juntar o agrupar la producción de cierto cultivo de pequeños productores y así brindarles ayuda para poder competir en cantidad y calidad con agricultores de escala mayor.

Estos centros de acopio estarán equipados con tecnologías que realicen actividades como lavado, secado, selección, procesamiento, entre otras para luego ser remitidos a los mayoristas.

2.4.2. Marco Conceptual de la Variable Dependiente

Decremento:

Es la disminución de la producción.

Utilidad

Ganancia de dinero procedente de la propiedad de tierras para producción, y comercialización de arroz ofrecidos a la sociedad

Asociatividad

Es la voluntad de dos o más personas; sea de la misma familia o comunidad que deciden juntar esfuerzos y recursos para resolver problemas comunes y construir soluciones ventajosas para sí mismos. (Tonello, 2010)

Incentivo

Algunos incentivos del gobierno pueden aplicarse a la compra de nuestros productos. Estos consisten en un beneficio económico que el gobierno otorga y que le permite financiar sus proyectos de remplazo o compra de aparatos de calefacción de alta eficacia. Con estos incentivos se busca contribuir en la mejora de la calidad. (Century Heating, s.f.)

2.5.Marco Legal

Constitución de la República del Ecuador

Según (Constitución Política del Ecuador, 2008) el estado promoverá la soberanía alimentaria, como lo indica en:

Capítulo segundo, Derechos del buen vivir

Sección primera, Agua y alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria

Según nos indica la sección segunda, Ambiente sano de la misma constitución en su **Art. 14.-** Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

En conformidad a la constitución política del Ecuador en su **Art. 276** entre sus objetivos en el numeral 1 nos indica... “Mejorar la calidad y esperanza de vida, y aumentar las capacidades y potencialidades de la población en el marco de los principios y derechos que establece la Constitución”.

Al analizar este artículo podemos demostrar que dentro de la problemática de nuestro proyecto podemos afianzarnos en este artículo ya que tiene como objetivo dar una mejor calidad de vida a los pequeños agricultores del cacao fino de aroma en el recinto estero de caña, cantón Balzar de Vinces, provincia de Los Ríos.

De acuerdo con el capítulo tercero, Soberanía alimentaria en la (Constitución Política del Ecuador, 2008) en su **Art. 281** nos indica “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”.

Para ellos, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.

7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.

8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.

9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.

10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.

12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

Como lo expresa la constitución, plantea en el **artículo 284**, en donde nos indica uno de sus objetivos... “La política económica tendrá los siguientes objetivos:” y en uno de sus incisos nos expresa el... “Incentivar la Producción nacional, la productividad y competitividad sistemática, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.”

Dentro de la misma constitución política del Ecuador en su Sección séptima, el artículo 304 Política comercial en sus objetivos:

1. Desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos a partir del objetivo estratégico establecido en el Plan Nacional de Desarrollo.
2. Regular, promover y ejecutar las acciones correspondientes para impulsar la inserción estratégica del país en la economía mundial.
3. Fortalecer el aparato productivo y la producción nacionales.
4. Contribuir a que se garanticen la soberanía alimentaria y energética, y se reduzcan las desigualdades internas.
5. Impulsar el desarrollo de las economías de escala y del comercio justo.
6. Evitar las prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente en el sector privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados.

En el Capítulo sexto, Trabajo y producción de Formas de Organización de la producción y su gestión de la constitución política del Ecuador en su **Artículo 319** el estado reconoce diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

El Estado Ecuatoriano promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Con base en la constitución política nacional en su **Art. 320** “En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.”

Como lo expresa la constitución política del Ecuador en su Sección cuarta, Democratización de los factores de producción el **artículo 334** nos indica que... “El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá” y enuncia los siguientes incisos:

1. Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivos, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos.
2. Desarrollar políticas específicas para erradicar la desigualdad y discriminación hacia las mujeres productoras.
3. Impulsar y apoyar el desarrollo y la difusión de conocimientos y tecnologías orientados a los procesos de producción.
4. Desarrollar políticas de fomento a la producción nacional en todos los sectores, en especial para garantizar la soberanía alimentaria y la soberanía energética, generar empleo y valor agregado.
5. Promover los servicios financieros públicos y la democratización del crédito.

Teniendo en cuenta este artículo existiendo un número considerable de familias agricultoras pueda tener acceso igualitario a materia prima para continuar con su labor y generar ingresos. También vemos literales que ayudan al desarrollo en cuanto a la generación de empleo, fomentar servicios financieros para este sector y permitir que los pequeños productores de

cacao tradicional fino de aroma cuenten con un gran apoyo en cuanto a leyes y políticas estables e incentivadoras.

Como lo indica la constitución del Ecuador Vigente en su Sección quinta, Intercambios económicos y comercio justo en el **artículo 335** nos expresa que...“El Estado regulará, controlará e intervendrá, cuando sea necesario, en los intercambios y transacciones económicas; y sancionará la explotación, usura, acaparamiento, simulación, intermediación especulativa de los bienes y servicios, así como toda forma de perjuicio a los derechos económicos y a los bienes públicos y colectivos.”

En donde el Estado definirá una política de precios orientada a proteger la producción nacional, establecerá los mecanismos de sanción para evitar cualquier práctica de monopolio y oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal.

Art. 336 hace énfasis en que el Estado impulsará y velará por el comercio justo como medio de acceso a bienes y servicios de calidad, que minimice las distorsiones de la intermediación y promueva la sustentabilidad.

Dentro de este mismo artículo nos expresa que el Estado definirá una política de precios orientada a proteger la producción nacional, establecerá los mecanismos de sanción para evitar cualquier práctica de monopolio y oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal.

Sección segunda Biodiversidad En el **Art. 400** El Estado ejercerá la soberanía sobre la biodiversidad, cuya administración y gestión se realizará con responsabilidad intergeneracional. Se declara de interés público la conservación de la biodiversidad y todos sus componentes, en particular la biodiversidad agrícola y silvestre y el patrimonio genético del país.

También hay que tener en cuenta el **Art. 401** Se declara al Ecuador libre de cultivos y semillas transgénicas. Excepcionalmente, y sólo en caso de interés nacional debidamente fundamentado por la Presidencia de la República y aprobado por la Asamblea Nacional, se podrán introducir semillas y cultivos genéticamente modificados.

El Estado regulará bajo estrictas normas de bioseguridad, el uso y el desarrollo de la biotecnología moderna y sus productos, así como su experimentación, uso y comercialización. Se prohíbe la aplicación de biotecnologías riesgosas o experimentales.

Ambos artículos de la sección segunda “Biodiversidad” declaran un Ecuador protector de la Biodiversidad y buenas prácticas agrícolas, dando prioridad y protegiendo al patrimonio genético y procesos ancestrales eliminando cualquier posibilidad del uso de semillas Transgénicas o dañinas para nuestro suelo, siendo este de interés público la conservación de la biodiversidad y todos sus componentes.

Plan Nacional del Buen Vivir

Según el (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013-2017) el buen vivir se planifica, no se improvisa. El mismo que nos expresa que... “El Buen Vivir es la forma de vida que permite la felicidad y la permanencia de la diversidad cultural y ambiental; es armonía, igualdad, equidad

y solidaridad. No es buscarla opulencia ni el crecimiento económico infinito. Dentro del plan nacional del Buen Vivir se registran Objetivo relacionados al desarrollo del tema por el que se realiza esta investigación”.

El Plan nacional del Buen vivir nos expresa en su Objetivo 2 “auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial en la diversidad”.

Dentro de este objetivo el plan nacional del buen vivir reconoce... “La igualdad de los derechos de todos los individuos implica la consolidación de políticas de igualdad que eviten la exclusión y fomenten la convivencia social y política. El desafío es avanzar hacia la igualdad plena en la diversidad, sin exclusión, para lograr una vida digna, con acceso a salud, educación, protección social, atención especializada y protección especial. Entre los deberes primordiales del Estado se encuentran la garantía sin discriminación del efectivo goce de los derechos, la erradicación de la pobreza y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza.

En adición a esto, se establece el principio de igualdad y no discriminación, así como la garantía del ejercicio, la promoción y la exigibilidad de derechos, de forma individual y colectiva. Además, se reconocen las acciones afirmativas que auspicien la igualdad real, a favor de las personas que se encuentren en situación de desigualdad. Por otro lado, se define la igualdad formal, la igualdad material y la no discriminación como derechos de libertad. En este sentido, son principios de la política pública la equidad y la solidaridad como mecanismos (re)distributivos para alcanzar la igualdad en los resultados.”

El Plan nacional del Buen Vivir en su objetivo número 8 nos indica “consolidar el sistema economía social y solidario, de forma sostenible. Este objetivo nos informa que el sistema

económico mundial requiere renovar su concepción priorizando a la igualdad en las relaciones de poder – tanto entre países como al interior de ellos, a la (re)distribución y al ser humano, sobre el crecimiento económico y el capital.

Esta nueva concepción permitirá la concreción de aspectos como la inclusión económica y social de millones de personas, la transformación del modo de producción de los países del sur, su fortalecimiento en las finanzas públicas, la regulación del sistema económico y la justicia e igualdad en las condiciones laborales”.

Las políticas y lineamientos estratégicos para el logro de este objetivo nacional conectado directamente este sector impulsan profundizar relaciones del Estado Ecuatoriano con el sector popular y solidario; entre sus estrategias traídas textualmente del documento busca lo siguiente:

a) Impulsar la formación técnica y especializada dirigida al sector popular, en el marco de su incorporación en los procesos de sustitución de importaciones y la transformación de la matriz productiva.

b) Democratizar de forma organizada y responsable los medios de producción no vinculados al sector financiero, bajo consideraciones de asociatividad, inclusión y responsabilidad ambiental.

c) Profundizar las finanzas rurales para endogenizar las ganancias del capital de los actores de la economía popular y generar liquidez para la colocación de crédito en el territorio.

d) Establecer condiciones preferentes a los actores de la economía popular en el acceso al financiamiento y facilidad de tasas de interés, para emprendimientos y/o la ampliación de su actividad productiva existente.

e) Fortalecer el vínculo entre la banca pública y el sistema financiero popular y solidario.

f) Regular la cadena de producción en lo referente a precios y a la definición de precios de sustentación, para establecer condiciones de comercio justo y la reducción de la intermediación en la producción popular y rural.

g) Crear un sistema de información de los actores de la economía popular, considerando la oferta productiva y exportable, así como la formación técnica y especializada.

h) Regular procesos diferenciados para la simplificación de trámites en la generación de emprendimientos, así como para el cumplimiento de las obligaciones con el Estado.

i) Implementar mecanismos simplificados para la transferencia de rentas al Estado.

j) Fomentar la asociatividad para el sistema económico popular y solidario organizado y con poder de negociación, en los diferentes encadenamientos productivos donde ejercen su actividad.

k) Fomentar el turismo comunitario y el turismo social (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013-2017).

Ley Orgánica de la Economía Popular y solidaria y del sector financiero Popular y Solidario

Según la ley orgánica de la Economía Popular y solidaria del sector financiero popular y solidario (Ley Organica de Economia Popular y Solidaria, 2011) nos menciona en su artículo 1 que “Para efecto de la presente ley se entiende por economía popular y Solidaria a la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital”.

Dentro de esta misma ley hacemos referencia en su artículo 4 que las personas y organizaciones amparadas por esta ley, en el ejercicio de sus actividades, se guiaran por los siguientes principios, según corresponda:

- a) La búsqueda del buen vivir y del bien común;
- b) La prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales;
- c) El comercio justo y consumo ético y responsable;
- d) La equidad de género;
- e) El respeto a la identidad cultural;
- f) La autogestión;
- g) La responsabilidad social, ambiental, la solidaridad y rendición de cuentas; y,
- h) La distribución equitativa y solidaria de excedentes.

Ley de desarrollo agrario

Para hacer referencia la problemática existente dentro del campo estudiado hacemos cita al a la Ley de desarrollo agrario, dentro de su Capítulo I, de los objetivos de la Ley (Ley de Desarrollo Agrario, 2004) en su artículo 1 Actividad Agraria nos indica “Para los efectos de la presente Ley, entiéndase por actividad agraria toda labor de supervivencia, producción o explotación fundamentada en la tierra”.

Dentro de esta misma ley en conformidad con su artículo 3 de las Políticas agrarias nos indica que el fomento y el desarrollo y protección del sector agrario se efectuara mediante el establecimiento de las siguientes políticas:

- a) De capacitación integral al indígena, al montubio, al afroecuatoriano y al campesino en general, para que mejore sus conocimientos relativos a la aplicación de los mecanismos de

preparación del suelo, de cultivo, cosecha, comercialización, procesamiento y en general, de aprovechamiento de recursos agrícolas;

b) De preparación al agricultor y al empresario agrícola, para el aprendizaje de las técnicas modernas y adecuadas relativas a la eficiente y racional administración de las unidades de producción a su cargo;

c) De implementación de seguros de crédito para el impulso de la actividad agrícola en todas las regiones del país;

d) De organización de un sistema nacional de comercialización interna y externa de la producción agrícola, que elimine las distorsiones que perjudican al pequeño productor, y permita satisfacer los requerimientos internos de consumo de la población ecuatoriana, así como las exigencias externas del mercado de exportación;

e) De reconocimiento al indígena, montubio, afroecuatoriano y al trabajador del campo, de la oportunidad de obtener mejores ingresos a través de retribuciones acordes con los resultados de una capacitación en la técnica agrícola de preparación, cultivo y aprovechamiento de la tierra o a través de la comercialización de sus propios productos, individualmente o en forma asociativa mediante el establecimiento de políticas que le otorguen una real y satisfactoria rentabilidad;

f) De garantía a los factores que intervienen en la actividad agraria para el pleno ejercicio del derecho a la propiedad individual y colectiva de la tierra, a su normal y pacífica conservación y a su libre transferencia, sin menoscabo de la seguridad de la propiedad comunitaria ni más limitaciones que las establecidas taxativamente en la presente Ley. Se facilitará de manera especial el derecho de acceder a la titulación de la tierra. La presente Ley procurará otorgar la garantía de seguridad en la tenencia individual y colectiva de la tierra, y busca el fortalecimiento de la propiedad comunitaria orientada con criterio empresarial y de producción ancestral;

g) De minimizar los riesgos propios en los resultados de la actividad agraria, estableciendo como garantía para la equitativa estabilidad de ella, una política tendiente a procurar las condiciones necesarias para la vigencia de la libre competencia, a fin de que exista seguridad, recuperación de la inversión y una adecuada rentabilidad;

h) De estímulo a las inversiones y promoción a la transferencia de recursos financieros destinados al establecimiento y al fortalecimiento de las unidades de producción en todas las áreas de la actividad agraria especificadas en el artículo 1;

i) De fijación de un sistema de libre importación para la adquisición de maquinarias, equipos, animales, abonos, pesticidas e insumos agrícolas, así como de materias primas para la elaboración de estos insumos, sin más restricciones que las indispensables para mantener la estabilidad del ecosistema, la racional conservación del medio ambiente y la defensa de los recursos naturales;

j) De protección al agricultor de ciclo corto que siembra productos de consumo interno, a fin de que exista confianza y seguridad en la recuperación del capital, recompensando el esfuerzo del trabajo del hombre de campo mediante una racional rentabilidad;

k) De perfeccionamiento de la Reforma Agraria, otorgando crédito, asistencia técnica y protección a quienes fueron sus beneficiarios o aquellos que accedan a la tierra en el futuro, en aplicación de esta Ley; y,

l) De promoción de la investigación científica y tecnológica que permita el desarrollo de la actividad agraria en el marco de los objetivos de la presente Ley.

Dentro de esta misma ley (Ley de Desarrollo Agrario, 2004) en su Capítulo II, de los medios para el cumplimiento de los objetivos en su artículo 5 Planes de Capacitación, nos indica que “El Ministerio de Agricultura y Ganadería deberá, en el plazo improrrogable de seis meses contados a partir de la promulgación de esta Ley, poner en marcha un programa nacional de

capacitación y transferencia de tecnología que incluya además la potenciación e innovación de los conocimientos y técnicas ancestrales”.

En concordancia con su artículo 16 de Libre Importación y Comercialización, en donde nos especifica “Garantizarse la libre importación y comercialización de insumos, semillas mejoradas, animales y plantas mejorantes, maquinarias, quipos y tecnología, excepto de aquellos que el Estado o el país de origen los haya calificado como nocivos e inconvenientes para la preservación ecológica o del medio ambiente que pueda poner en riesgo el desarrollo sustentable del ecosistema”.

Proyecto de reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma

Referente a nuestra problemática hacemos referencia al Proyecto de reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma (MAGAP, 2013) que es aplicado a varias zonas del país, este proyecto de reactivación del cacao fino de aroma ejecutado por el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, ACUACULTURA Y PESCA, este proyecto está encaminado a reactivar el sector productivo de cacao nacional fino de aroma, para incrementar la oferta exportable a 700.000 toneladas al año, contribuyendo al reposicionamiento y consolidación del Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, promoviendo la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

Es te proyectos permite que Ecuador sea líder mundial en la producción de Cacao Fino denotando una participación del 62% del mercado, el cacao en nuestro país es sustento de alrededor de 100.000 familias que lo cultivan, pero que mantienen niveles de productividad muy bajos que lo han llevado a una situación de riesgo, limitando la competitividad nacional, por lo que es necesario la reactivación del sector.

Con la implementación de este proyecto se busca generar el siguiente impacto:

- 70.000 pequeños productores de cacao mejoran sus ingresos por hectárea producida de Usd \$150 a Usd \$ 1500 al 2021.
- 354.000 hectáreas renovadas y rehabilitadas incrementan su productividad, desde 6 qq/ha/año a 25 qq/ha/año al 2021; impacto directo en la competitividad del sector.
- Incremento de oferta exportable de cacao nacional de 150.000 a 700.000 TM/año, para generar 800 millones de dólares.
- Fortalecimiento del tejido socio-organizativo a partir de las organizaciones de productores.
- Reducción de mezclas entre variedades de cacao a través de capacitación a los agricultores sobre BPA y BPP, desarrollo de modelos de diferenciación (espectrofotometría), certificados de exportación.
- Incremento de la inversión pública en el sector en un 600%, comparado con períodos anteriores.

2.6.Matriz FODA

Según (Hoddinott, 2002), El análisis FODA (Fortaleza, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) es una herramienta común utilizada por los administradores de programas para sonsacar y analizar los méritos y deficiencias relativas de actividades particulares, y las posibilidades de mejoramiento. Po lo cual mediante la tabla hemos identificado lo siguiente:

Tabla 3. Matriz FODA

	Fortaleza	Debilidad
I N T E R N O	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación favorable para la producción • Calidad del Producto • Calidad humana de la población escogida • Talento humano capacitado técnicamente • Proyecto de reactivación Magap • Acceso a programas de desarrollo por parte del INIAP 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de Centros de Acopio • Poco interés de Organismos gubernamentales para la producción • Mala planificación de la asociación al no concordar con objetivos comunes • Altos costos de producción • Precios inestables y bajos
	Oportunidad	Amenaza
E X T E R N O	<ul style="list-style-type: none"> • Reactivación de la organización Pepa de Oro • Cumplir estándares de calidad que permitan abrir nuevos mercados • Programas de Financiamiento de BanEcuador • Desarrollo de la Organización para darle valor agregado al producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de otras variedades de cacao • Cambios en la entidad cultural • Sobreproducción a nivel mundial • Aumento de intermediarios • Presencia de plagas

Fuente: Datos de la Investigación

Elaboración: Autores

CAPITULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Tipos de Investigación

Para el desarrollo de esta investigación es necesario emplear recursos que nos permitan obtener datos que nos conlleve al análisis pertinente, para lo cual se ha basado en las siguientes:

3.1.1. Investigación de Campo

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental y se puede realizar a nivel exploratorio, descriptivo y explicativo. (Arias, 2012, pág. 31)

Para el presente trabajo de investigación se realiza el diagnostico en el lugar de los hechos interactuando directamente con los productores de cacao fino de aroma del recinto Estero de Caña para recopilar la información necesaria que nos permita el desarrollo del mismo.

3.1.2. Investigación exploratoria

Según, (Arias, 2012, pág. 23) La investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos.

Por lo que nos hemos centrado en realizar una indagación a los cacaoteros de variedad fino de aroma, para el estudio de las causas que han provocado el decremento de la producción y comercialización del mismo, el cual no se registran estudios elaborados con anterioridad.

3.1.3. Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere. (Arias, 2012, pág. 24)

Por lo tanto, es descriptiva porque mediante la observación podemos analizar los procesos, actividades, personas que nos permitan analizar las relaciones de las variables que nos permitan determinar las causas del decremento estudiado.

3.2.Enfoques de la Investigación

La presente investigación se ha realizado mediante el enfoque mixto, el cual se compone de la parte cualitativa y cuantitativa.

3.2.1. Enfoque cualitativo

Recoge información de carácter subjetivo, es decir que no se perciben por los sentidos, como el cariño, la afición, los valores, aspectos culturales. Por lo que sus resultados siempre se traducen en apreciaciones conceptuales (en ideas o conceptos) pero de las más alta precisión o fidelidad posible con la realidad investigada. Termina con datos de apreciaciones conceptuales.

Débil en cuanto a la precisión acerca de los datos pero fuerte en cuanto al papel del ambiente que genera el fenómeno investigado. (Behar Rivero, 2008)

3.2.2. Enfoque cuantitativo

Recoge información empírica (de cosas o aspectos que se pueden contar, pesar o medir) y que por su naturaleza siempre arroja números como resultado. (Galileo, 2008) Afirmaba en este sentido "mide lo que sea medible y haz medible lo que no lo sea". Termina con datos numéricos.

Es fuerte en cuanto a la precisión del fenómeno mismo pero es débil en cuanto al papel del contexto o ambiente en la generación de esos datos. (Behar Rivero, 2008)

3.3. Métodos de Investigación

En esta investigación hemos utilizado diferentes métodos de investigación y mediante la aplicación de los mismos obtener la problemática que presenta nuestro proyecto que se sitúa en el recinto Estero de Caña, parroquia Balzar de Vinces, Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos y de esta manera realizar el decremento de la producción y comercialización del Cacao Fino de Aroma, con la finalidad de dar una solución a los pequeños productores de este recinto.

3.3.1. Método Estadístico

Según (Jesus Reynaga Obregon, 2010) el método estadístico consiste en una secuencia de procedimientos para el manejo de los datos cualitativos y cuantitativos de la investigación. Dicho manejo de datos tiene por propósito la comprobación, en una parte de la realidad, de una o varias consecuencias verificables deducidas de la hipótesis general de la investigación.

Las características que adoptan los procedimientos propios del método dependen del diseño de investigación seleccionado para la comprobación de la consecuencia variable en cuestión.

El método estadístico tiene las siguientes etapas:

- Recolección (medición)
- Recuento (computo)

- Presentación
- Síntesis
- Análisis

3.3.2. Método analítico

Según (Abad P, 2009, pág. 94) se distinguen los elementos de un fenómeno y se procede a revisar ordenadamente cada uno de ellos por separados, este método de investigación es necesario para la fase de revisión de literatura en la interpretación de información y en el análisis de datos.

Aplicamos este método ya que nos permite analizar el efecto de cada una de las variables que están involucradas en la problemática de este sector y para poder identificar las relaciones entre sí y generar una solución viable.

3.3.3. Técnicas de Justificación de Datos

Los mecanismos que hemos utilizado para la recolección de datos e información en la presente investigación son los siguientes:

- Entrevista
- Encuesta
- Observación

Encuesta

La encuesta es un procedimiento que permite explorar cuestiones que hacen a la subjetividad y al mismo tiempo obtener esa información de un número considerable de personas, permite

explorar y los valores vigentes de una sociedad, temas de significación científica y de importancia en las sociedades democráticas (Grasso E, 2006)

Se realizó una encuesta con preguntas objetivas y un vocabulario comprensible para los pequeños agricultores del Recinto Estero de Caña de la parroquia Balzar de Vinces en el cual se obtuvo como factor principal analizar cada uno de los factores que influyen en el decremento de la producción del Cacao Fino de Aroma e identificar si existen factores externos que afecten como la comercialización y la interacción con las asociaciones.

Observación

Según (Taylor y Bogdan, 1984) la observación participante es la investigación que involucra la interacción social entre el investigador y los informantes en la milieu (escenario social, ambiente o contexto) de los últimos, y durante la cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo.

El recinto Estero de caña en la Parroquia Balzar de Vinces Provincia de Los Ríos fue nuestro escenario de observación en donde con la ayuda de los pequeños productores de cacao fino de aroma se pudo obtener información sobre los factores que influyen en la problemática de esta investigación.

3.4.Población y Muestra

3.4.1. Población

Según (Tamayo, 2012) señala que la población es la totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto “N” de entidades que

participan de una determinada característica, y se le denomina la población por construir la totalidad del fenómeno adscrito a una investigación.

Así mismo, según (Arias, 2012, pág. 83) no indica que si la población, por el número de unidades que la integran, resulta accesible en su totalidad, no será necesario extraer una muestra. En consecuencia, se podrá investigar u obtener datos de toda la población objetivo, sin que se trate estrictamente de un censo.

Es por este motivo que se ha tomado en consideración al 100% de la población, sin la necesidad de extraer estadísticamente una muestra, por lo tanto los resultados serán verificables y auténticos en su totalidad.

3.5.Las Variables y su Operacionalidad

Tabla 4. Variables

VARIABLE INDEPENDIENTE X	f	VARIABLE DEPENDIENTE Y
PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION	f	DECREMENTO
CAUSA		EFECTO

Variable independiente: Producción y comercialización del cacao Fino de Aroma.

Variable dependiente: Análisis del Decremento

Tabla 5 Operacionalidad de las Variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	CRITERIOS DE MEDIDA	INSTRUMENTOS	
Variable Independiente Producción y comercialización	Factores de Producción	Elementos de la Producción	Análisis de los factores de producción y comercialización	◆Encuestas.	
		Tecnificación de la producción		◆Observación	
		Materia prima e insumos agrícolas			
	Factores de comercialización	Transporte			
		Centro de Acopio			
		Canales de Comercialización			
Variable Dependiente Decremento	Ingresos Económicos	Disminución de la Producción	Ingresos de producción mensual en una hectárea	◆Encuestas	
		Disminución de ingresos		◆Observación	

Elaborado: Los Autores

3.6. Análisis de las encuestas

La tabulación realizada nos proporcionó la información de la siguiente manera:

DATOS GENERALES:

Edad Promedio: 54

I. Género de los Encuestados

Tabla 6. Genero de los Encuestados

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Femenino	26	43%
Masculino	34	57%
	60	

Elaborado: Los Autores

Figura 11. Genero de los Productores



Elaborado: Los Autores

Según las encuestas realizadas en cuanto al género de los productores, obtuvimos como dato que el 57% de los pequeños productores de cacao fino de aroma son hombres y el 43% son mujeres.

II. Estudios Realizados:

Tabla 7 Estudios Realizados

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Primaria	25	42%
Secundaria	25	42%
Universitaria	5	8%
Ninguno	5	8%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 12 Estudios Realizados



Elaborado: Autores

De acuerdo a las encuestas realizadas a los pequeños productores de cacao fino de aroma en el recinto estero de caña respectivamente, el 42% de los encuestados terminaron sus estudios primarios, de igual manera un 42% culminó sus estudios secundarios, sin embargo se identificó un 8% que obtuvo un título de tercer nivel y la diferencia del 8% restante que no ha recibido ninguna clase de educación.

1. ¿Cuántos años se ha dedicado a la producción de Cacao?

Tabla 8 Años Dedicados a la Producción de Cacao

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
1 A 6 AÑOS	4	7%
7 A 12 AÑOS	17	28%
13 AÑOS O MAS	39	65%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 13 Años Dedicados a la Producción de Cacao



Elaborado: Autores

Las encuestas nos arrojan que el 65% de los encuestados llevan más de 13 años dedicándose a la producción del cacao fino de aroma, mientras que el 28% de los mismos ha realizado esta labor entre 7 - 12 años y un 7% nos informó que se han dedicado a esta labor entre 1 y 6 años

2. ¿Qué variedad de Cacao Produce?

Tabla 9 Variedad de Cacao que se produce

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
FINO DE AROMA	22	37%
FINO DE AROMA/OTROS	38	63%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 14 Variedad de Cacao que se produce



Elaborado: Autores

De acuerdo a esta encuesta podemos identificar que existe mayor porcentaje en la mezcla de producción del cacao fino de aroma con otras variedades denotando un 63%, mientras que los productores que aún conservan la producción del cacao fino de aroma es un porcentaje menos con el 37%, demostrando la mezcla de producción de cacao.

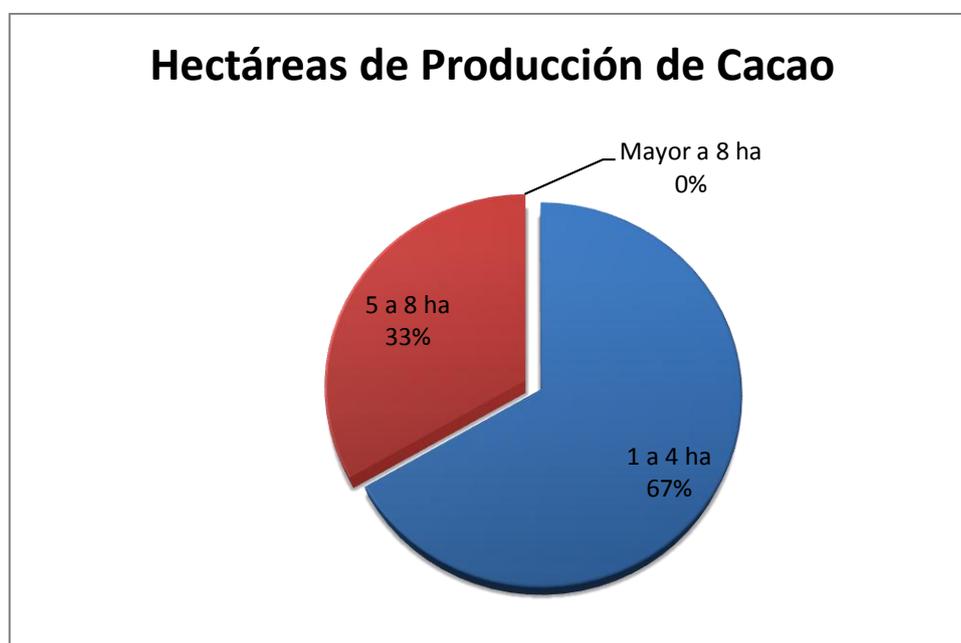
3. ¿Cuántas hectáreas dispone para el cultivo de cacao Fino de Aroma?

Tabla 10 Hectáreas de Producción de Cacao

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
1 a 4 ha	40	67%
5 a 8 ha	20	33%
Mayor a 8 ha	0	0%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 15 Hectáreas de Producción de Cacao



Elaborado: Autores

Según la información compartida por parte de los pequeños productores del recinto estero de caña el 67% cuenta con una dimensión de 1 a 4 hectáreas para la producción del cacao fino de aroma, mientras que el 33% de ellos disponen de 5 a 8 hectáreas para este cultivo, finalmente no encontramos a ningún productor con más de 8 hectáreas dedicadas solo a la producción de este cultivo.

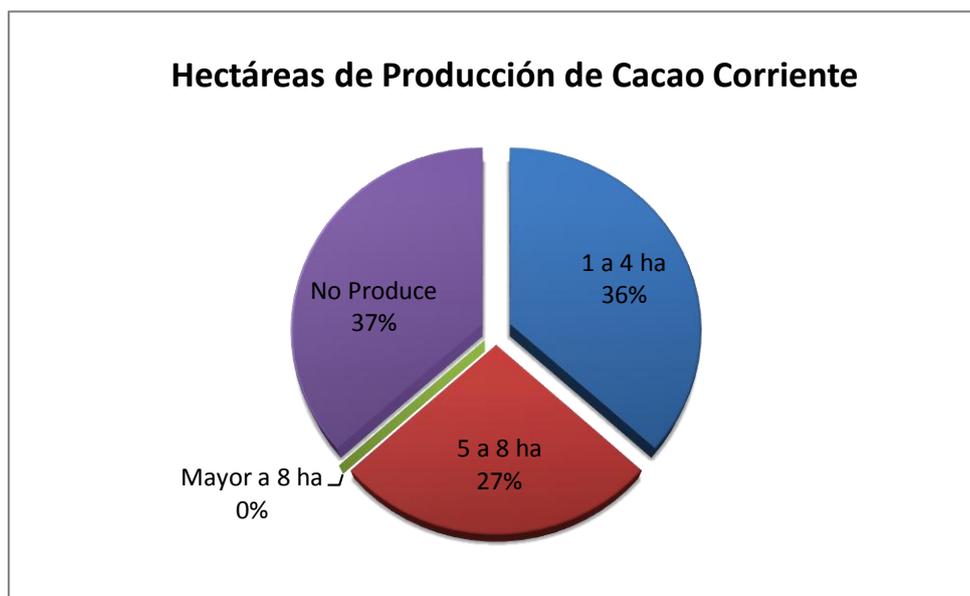
4. ¿Cuántas hectáreas dispone para el cultivo de otros tipos de cacao?

Tabla 11. Hectáreas de producción de otra Variedad de Cacao

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
1 a 4 ha	22	37%
5 a 8 ha	16	27%
Mayor a 8 ha	0	0%
No Produce	22	37%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 16. Hectáreas de producción de otra Variedad de Cacao



Elaborado: Autores

De un total de 60 pequeños productores encuestados se determinó que un 37% no produce otra variedad de cacao seguido de un 36% que si produce de 1 a 4 hectáreas de cacao de otra variedad, mientras que con un porcentaje menor identificamos que un 27% dedican entre 5 a 8 hectáreas y con un 0% que utiliza más de 8 hectáreas en la producción de otras variedades de cacao.

5. ¿Cómo agricultor de cacao fino de aroma se le han presentado dificultades que influyan en producción?

Tabla 12. Dificultades que Influyen en la Producción

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Muchas Veces	49	82%
Pocas Veces	11	18%
Nunca	0	0%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 17 Dificultades que Influyen en la Producción



Elaborado: Autores

Dentro de las encuestas realizadas se identificó que la mayoría en un 82% de los pequeños productores si han experimento dificultades a la hora de producir cacao fino de aroma a diferencia de una 18% que pocas veces ha pasado por estas dificultades, por lo que podemos concluir que todos los productores del cacao fino de aroma han pasado por estas dificultades.

6. ¿Ha recibido incentivos por parte de una entidad pública o privada para la producción de cacao fino de aroma?

Tabla 13. Recepción de incentivos por parte del Estado

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Muchos	0	0%
Pocos	42	70%
Nunca	18	30%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 18. Recepción de incentivos por parte del Estado



Elaborado: Autores

Según las encuestas realizadas nos encontramos con el 70% lo cual es un alto porcentaje confirmando que si existen incentivos por parte de entes gubernamentales para la producción del cacao fino de aroma, sin embargo la diferencia en un 30% indica que no se reciben incentivos por parte del gobierno, dentro de esta consulta se obtuvieron varias comentarios indicando que aun recibiendo incentivos estos no sería suficiente para mantener la producción del cacao fino de aroma.

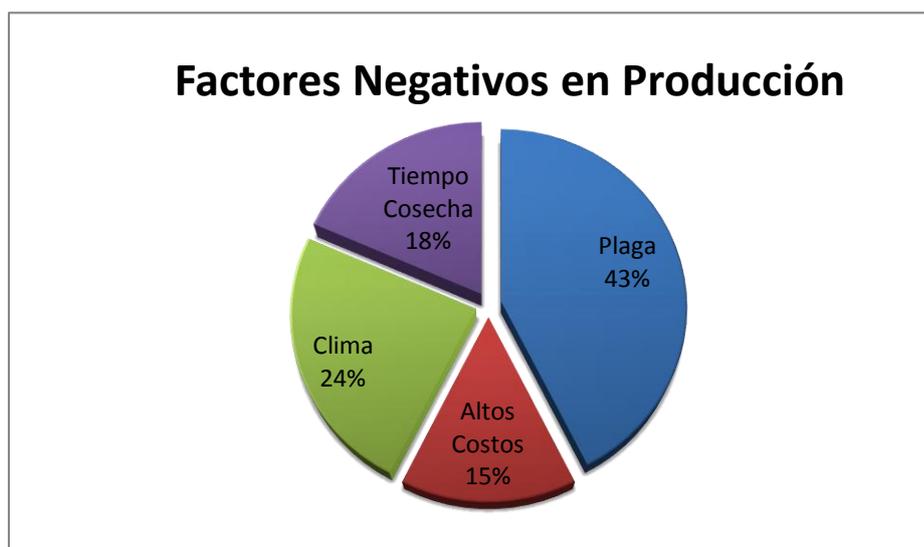
7. **¿Cuáles son los factores negativos que afectan a la producción del cacao fino de aroma?**

Tabla 14. Factores Negativos Que afectan la Producción

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Plaga	60	43%
Altos Costos	21	15%
Clima	34	24%
Tiempo Cosecha	26	18%
	141	100%

Elaborado: Autores

Figura.19 Factores Negativos Que afectan la Producción



Elaborado: Autores

En el recinto Estero de Caña, de los 60 pequeños productores de cacao fino de aroma todos mencionaron que si existen factores negativos que afectan a la producción del mismo, estas afectaciones se pueden originar por las diferentes plagas, el impredecible clima, el tiempo en que tarda una cosecha y también los altos costos que se invierten en esta producción sin tener una proyección positiva o negativa de la producción.

8. ¿Debido a estos factores negativos, ha reemplazado la producción de cacao fino de aroma por otra variedad?

Tabla 15 Reemplazo de la producción del Cacao Fino de Aroma por otra variedad

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	38	63%
No	22	37%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 20 Reemplazo de la producción del Cacao Fino de Aroma por otra variedad



Elaborado: Autores

Como resultado de las encuestas realizadas se obtuvo que una importante información, se demostró que el 63% de los encuestados ha reemplazado el cacao fino de aroma por otro tipo de variedad de cacao, perdiendo la identidad de nuestra producción, sin embargo con un 37% se identificó que aún hay productores que mantienen la tradición cacaotera, protegiendo aun la identidad de nuestro cacao a pesar de las diferentes dificultades a las que se enfrentan.

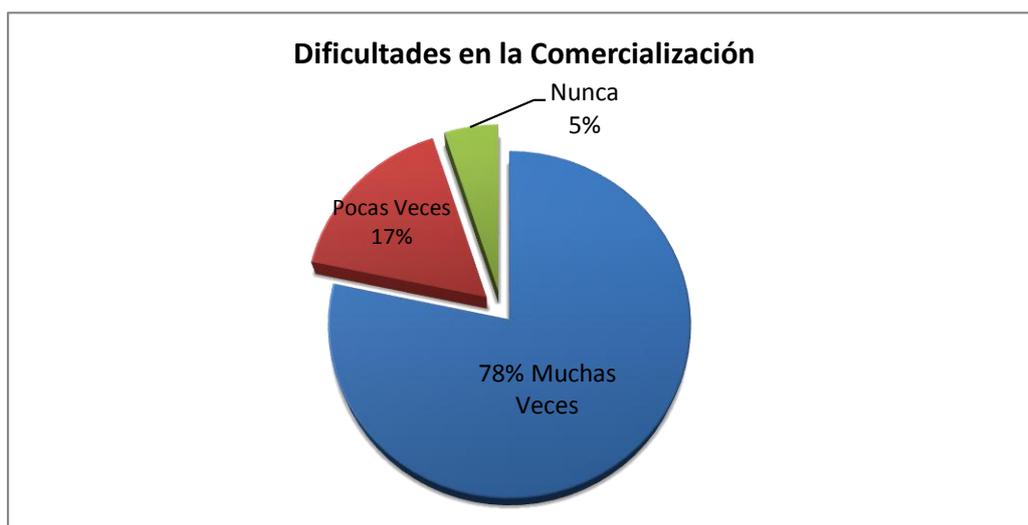
9. ¿Cómo agricultor de cacao fino de aroma se le han presentado dificultades que influyan en comercialización?

Tabla 16. Dificultades que influyan en la comercialización

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Mucha Veces	47	78%
Pocas Veces	10	17%
Nunca	3	5%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura.21 Dificultades que influyan en la comercialización



Elaborado: Autores

Realizando el respectivo análisis de las encuestas, podemos analizar que los pequeños productores de cacao fino de aroma han presentado dificultades en la comercialización de este producto, obteniendo el mayor porcentaje en que muchas veces se presentan estas dificultades reflejadas en un 78%, mientras obtuvimos un 17% que indica que pocas veces han tenido esta dificultad, sin embargo un 5% demostró que nunca han tenido este problema.

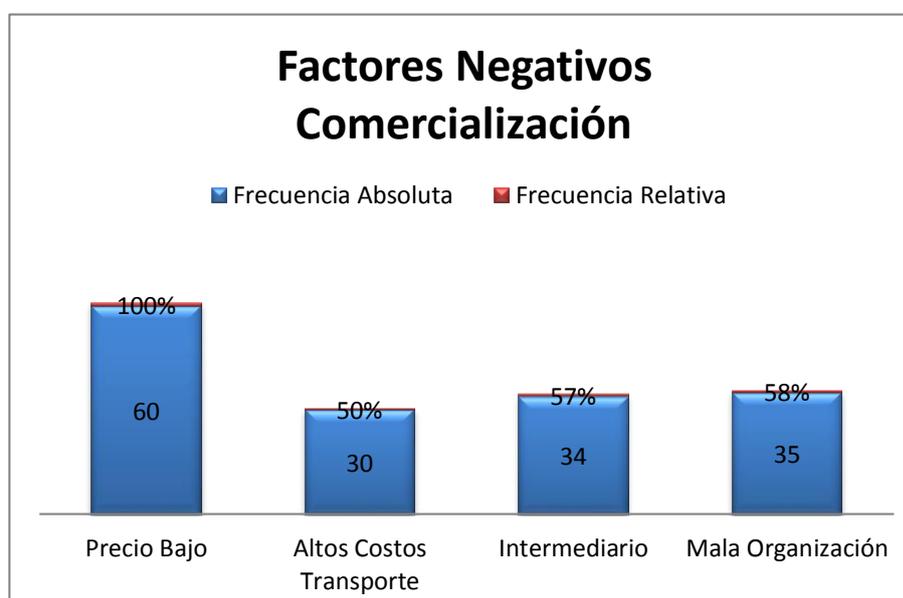
10. ¿Cuáles son los factores negativos que afectan a la comercialización del cacao fino de aroma?

Tabla 17 Factores negativos que afectan a la comercialización del cacao fino de aroma

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Precio Bajo	60	100%
Altos Costos Transporte	30	50%
Intermediario	34	57%
Mala Organización	35	58%

Elaborado: Autores

Figura.22 Factores negativos que afectan a la comercialización del cacao fino de aroma



Elaborado: Autores

De los resultados obtenidos nos podemos dar cuenta que el principal factor negativo en la comercialización con 100% de coincidencia es el precio bajo, seguido por el 58% de la mala organización de los miembros de la Asociación, por otra parte el problema que enfrentan los productores son los intermediarios con un 57% de significancia, poniendo con un grado menor a los altos costos de transporte con el 50%.

11. ¿En qué estado realiza la comercialización del cacao fino de aroma?

Tabla 18 Estado de la Comercialización del cacao Fino de Aroma

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Mazorca	0	0%
Baba	27	45%
Seco	6	10%
Ambos (Baba y Seco)	27	45%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 23. Estado de la Comercialización del cacao Fino de Aroma



Elaborado: Autores

Según los productores de cacao fino de aroma indicaron mediante las encuestas que hoy en día no comercializan este producto en mazorca, es por eso que nos muestra que el 45% de los productores venden solo en baba, mientras que otro 45% lo realizan en ambos estados es decir en baba y seco, y por último solo un 10% se dedica a venderlo solo en seco.

12. ¿Qué canales de comercialización utiliza para la venta del cacao fino de aroma?

Tabla 19 Canales de Comercialización para la venta del Cacao

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Intermediarios	15	25%
Centro de Acopio	45	75%
Exportadora	0	0%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 24 Canales de Comercialización para la venta del Cacao



Elaborado: Autores

Los productores de cacao fino de aroma tienen canales de comercialización, de los cuales el más utilizado es el centro de acopio, el cual coincidió con un 75%, mientras que el 25% restante utiliza a otros tipos de intermediarios, por último se pudo constatar que ninguno de estos productores tienen relación directa con exportadores.

13. ¿Conoce Usted el precio oficial del cacao fino de aroma por quintal?

Tabla 20 Conocimiento del Precio Oficial del Cacao

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	11	18%
No	49	82%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 25 Conocimiento del Precio Oficial del Cacao



Elaborado: Autores

Como podemos observar el 82% de los productores de cacao fino de aroma desconocen el precio oficial del quintal, por lo que refleja gran desinterés por parte de los productores y solo un mínimo de 18% están al tanto de la información indicada.

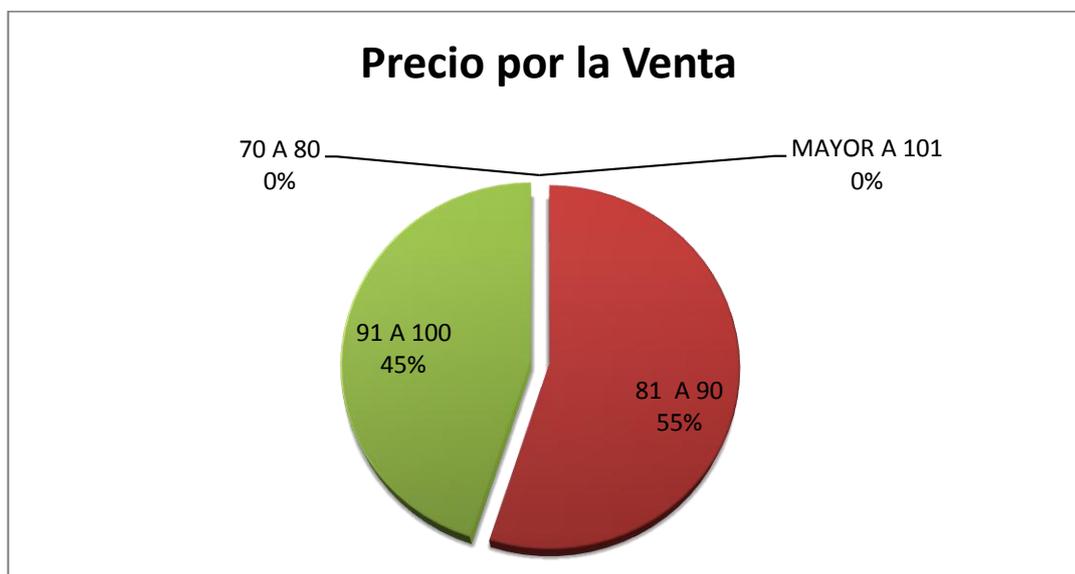
14. ¿Cuál es el precio que recibe por la venta del cacao fino de aroma por quintal?

Tabla 21 Precio por la Venta del cacao Fino de Aroma por Quintal

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
70 A 80	0	0%
81 A 90	33	55%
91 A 100	27	45%
MAYOR A 101	0	0%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 26 Precio por la Venta del cacao Fino de Aroma por Quintal



Elaborado: Autores

Como podemos constatar el 55% de los productores de cacao fino de aroma reciben de la venta por quintal entre 81\$ a 90\$; mientras que el 45% nos indicaron que recibieron de 91\$ a 100\$ por el quintal vendido, esto se debe a las fluctuaciones de precios últimamente en esta producción.

15. ¿Cree usted que la calidad de su producto refleja el precio a la hora de su comercialización?

Tabla 22 La calidad de su producto refleja el precio a la hora de su comercialización

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	0	0%
No	60	100%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 27 La calidad de su producto refleja el precio a la hora de su comercialización



Elaborado: Autores

De acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas se visualiza que el 100% no está conforme con el precio de venta, ya que para mantener la calidad de esta producción como lo es el cacao fino de aromase invierte mucho más que las otras variedades.

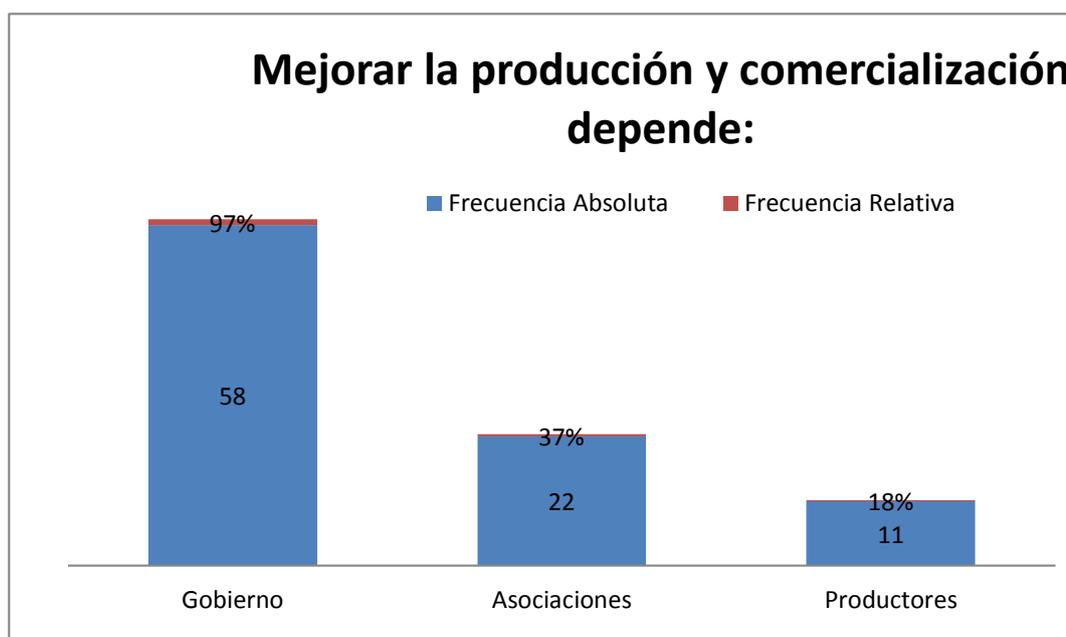
16. ¿De quién/es cree usted que depende el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma?

Tabla 23 De quien depende el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Gobierno	58	97%
Asociaciones	22	37%
Productores	11	18%

Elaborado: Autores

Figura 28 De quien depende el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma



Elaborado: Autores

Se puede observar que el 97% del total de los productores indicaron que para mejorar la producción y comercialización de cacao fino de aroma es responsabilidad del gobierno; seguido por un 37% que también contestaron que depende la organización de cada una de las asociaciones; finalmente un 11% de los productores indicaron que dependen de ellos mismos.

17. Pertenece Ud. a alguna Asociación, agrupación entre otras.

Tabla 24 Pertenece Ud. a alguna Asociación, agrupación entre otras

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	60	100%
No	0	0%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura 29. Pertenece Ud. a alguna Asociación, agrupación entre otras



Elaborado: Autores

Se visualiza que el 100% de los productores de cacao fino de aroma están afiliados a una asociación, ya que por medio de estas se espera recibir beneficio alguno.

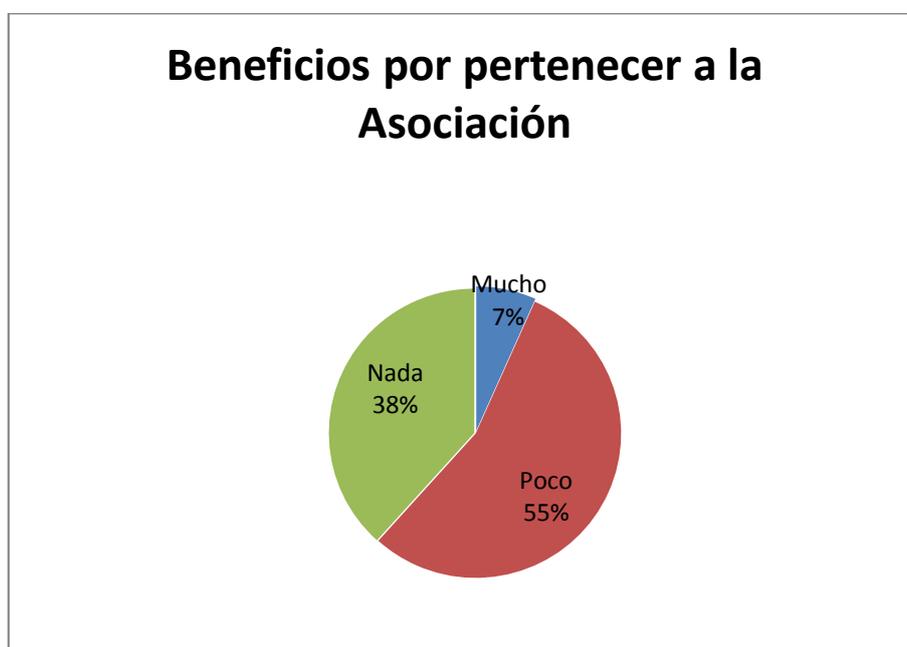
18. ¿Ha obtenido beneficios por pertenecer a las mismas?

Tabla 25 Beneficios por pertenecer a una Asociación

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Mucho	4	7%
Poco	33	55%
Nada	23	38%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura.30 Beneficios por pertenecer a una Asociación



Elaborado: Autores

Observando los resultados podemos verificar que la gran mayoría no está conforme con los beneficios recibidos por parte de la asociación es decir el 55% indicaron que han recibido pocos beneficios, seguido por el 38% que nos muestra una inconformidad mayor diciendo que no han recibido ningún, por ultimo solo un 7% expresaron que si han tenido beneficios.

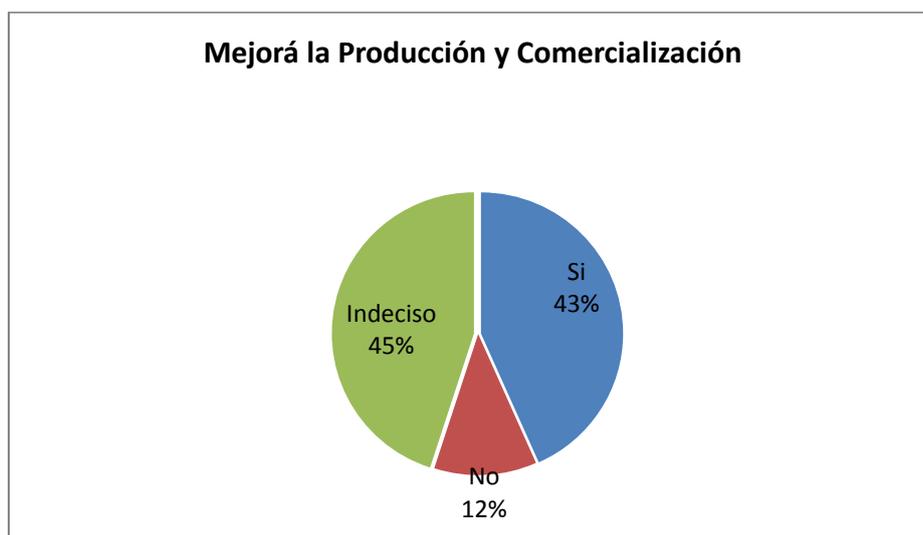
19. Considera que las actuales asociaciones, generarán un nuevo sistema de organización para incentivar la producción y comercialización del cacao fino de aroma

Tabla 26 Incentivos para la Producción y Comercialización

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	26	43%
No	7	12%
Indeciso	27	45%
	60	100%

Elaborado: Autores

Figura.31 Incentivos para la Producción y Comercialización



Elaborado: Autores

Como se puede observar la mayor parte de los productores de cacao fino de aroma se sienten desconfiados del mejoramiento de la asociación que les ayude a mejorar los beneficios para los mismos, con el 45% indecisos, así mismo con una participación significativa del 45% apoyan a que el cambio de directorio de la asociación ayudara a mejorar este sistema, mientras que el 12% apuesta a que no habrá ningún cambio.

ANALISIS GENERAL

En base a los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a los pequeños productores de cacao fino de aroma del recinto estero de caña del cantón Balzar Provincia de los Ríos, podemos denotar que la problemática existente el cual se refleja en nuestro tema de investigación refiriéndose a la disminución de la producción y comercialización del cacao fino de aroma.

Las encuestas realizadas reflejan que existen varios aspectos que se van sumando a la problemática general, dentro de estos el más relevante es el reemplazo de los cultivos de cacao fino de aroma ecuatoriano por otras variedades de cacao , quizás por inconformidad o necesidad ante el no reconocimiento o generación de incentivos por parte del gobierno, sumando la mala regulación de los entes de control del mercado, el cual permite que los intermediarios afecten en los ingresos de los pequeños productores.

Sin embargo, al entrevistar a cada uno de los productores, se reflejan en ellos el esfuerzo diario que realizan para la preservación de este cultivo que ha pasado de generación en generación, la mayoría de ellos por herencia familiar, sin embargo, al verse desprotegidos y desmotivados, algunos de ellos han optado por el reemplazo de cultivo, ya sea por otra variedad de cacao que genere más cantidad o volumen pero menos calidad o simplemente otro cultivo como el maíz o el arroz.

Las encuestas realizadas conjuntamente con las entrevistas, nos reflejaron la falta de asociatividad que existe en este recinto, con la el fortalecimiento de la asociación ya existente se podría optar por una mejor organización iniciando la creación de un centro de acopio que

les permita valorar su producción e irse introduciendo más en la fabricación de productos elaborados generando más ingresos y fuentes de trabajo.

CONCLUSIONES

El presente trabajo de investigación se ha centrado en realizar un análisis de la producción y comercialización de cacao fino de aroma en el Recinto Estero de Caña, perteneciente a la provincia de los Ríos, para lo cual se puntualizan las siguientes conclusiones:

Se ha indagado fundamentos teóricos que nos permitan fortalecer la investigación en la zona de estudio, y a su vez nos admita captar mayor interés del mismo.

Así mismo se pudo establecer los diferentes agentes que se encuentran inmiscuidos en la producción y comercialización del cacao fino de aroma, identificando que la intermediación y el poco control del mercado por parte del gobierno central genera desmotivación en los pequeños agricultores del Cacao Fino de Aroma en el recinto estero de caña afectando a la producción y comercialización de este producto.

Hemos identificado que dentro de las dificultades que afronta el pequeño productor como el poco conocimiento en cuanto al valor real de su producto, generando una desventaja ante este inconveniente existente como lo es la intermediación que se presenta en este y en varios recintos del cantón, otro de los factores negativos identificados al cual se enfrentan los productores son las diferentes plagas en constante mutación, que son difíciles de controlar con la poca disponibilidad de recursos económicos.

Los productores de este recinto no tienen las facilidades para mejorar el rendimiento de su producción y poder comercializarla, aun no encuentran beneficios o ganancias que ayuden a incentivar la producción del cacao fino de aroma, estos factores son los que han desmotivado

a varios agricultores obligándolos a tomar esta mala decisión como es la sustitución de cultivos, reemplazando este producto tradicional y representativo del Ecuador como lo es el cacao fino de aromal por otro tipo de cultivo más rendidor en volumen y calidad permitiéndoles obtener ganancia pero sin embargo generando la pérdida de identidad que nos ha caracteriza como pioneros en la producción de Cacao fino de Aroma a nivel mundial.

Finalmente visualizamos que si se opta por una nueva estructura organizacional dentro de la asociación, logrará permitir un desenvolvimiento en conjunto de los pequeños productores de cacao fino de aroma, los cuales no se han visto beneficiados en la actualidad. Y a su vez comprometerse todos los integrantes a trabajar en forma ordenada y responsable para conseguir un desarrollo sostenible grupal.

RECOMENDACIONES

Luego del proceso de investigación a través de encuestas, observación y análisis se ha considerado realizar las siguientes recomendaciones:

Incentivar a los asociados para que fortalezcan sus habilidades y conocimientos haciendo uso de las diferentes teorías y proyectos, los mismos que les permitirán mejorar el desempeño, aplicándolos para el desarrollo de sus prácticas de producción y comercialización.

Los entes de control del mercado deben enfocarse en la protección de los agricultores brindando nuevos sistemas de organización a través de las asociaciones, la cual sería de gran ayuda para que los pequeños productores del cacao fino de aroma no sean afectados en su inversión, sabiendo controlar y eliminar la intermediación que existe en los procesos de comercialización que evitan el contacto directo entre el productor y el comprador.

Actualmente la producción de cacao es cada vez más competitiva a nivel mundial, Ecuador debe de mantener la ventaja que nos caracteriza por calidad, los diferentes entes de control del mercado debe implementar un mecanismo de fijación de precios que genere incentivos hacia los pequeños agricultores, para esto el gobierno a través del MAGAP y de los diferentes entes de control deberían promover proyectos que fortalezcan la asociatividad y el manejo óptimo de la producción y comercialización de su productor.

Los pequeños agricultores del sector deben optar por el fortalecimiento de las asociaciones, generando un plan de desarrollo a corto plazo para la reactivación del centro de acopio administrado por agricultores capacitados, esto permitirá mejorar el manejo de la producción y comercialización grupal, dándole seguimiento a los planes que se encuentran vigentes para la reactivación de Cacao Fino de Aroma y a su vez extender a otros sectores económicos.

Así mismo aprovechar el reconocimiento mundial del cacao tradicional de nuestro país para darle valor agregado a esta producción, el cual va a generar mayores ingresos y la calidad de vida de cada integrante de la asociación.

Bibliografía

- Abad P. (2009). *TESIS Y MONOGRAFÍAS*. Obtenido de <http://tesisymonograficos.blogspot.com/p/disenom-etodologico.html>
- Ac Pagán, W. O. (Noviembre de 2017). *Plan de negocios para el establecimiento de una exportadora de cacao fino de aroma*. Recuperado el Marzo de 2018, de <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/6136/1/AGN-2017-001.pdf>
- Andagoya Galeas, J. L. (2016). *UTEQ*. Recuperado el 2018, de <http://www.bibliotecasdelecuador.com/Record/ir-:43000-1272>
- ANECACAO. (2015). *ANECACAO*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- ANECACAO. (2015). *ANECACAO*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- Arias, F. G. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/poblacion-y-muestra-tamayo-y-tamayo.html>
- Behar Rivero, D. S. (2008). Metodología de la Investigación. En D. S. Behar Rivero, *Metodología de la Investigación* (pág. 38). Editorial Shalom 2008 .
- C.P.C Y Mtro. Fco. Rafael Vasquez Bustamante. (s.f.). *Costos I*. Recuperado el 2018 de Enero de 2018, de <http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/98/4/costos.pdf>
- CAJAS SUQUINAGUA, E. F., & MAYANZA PAUCAR, N. G. (Noviembre de 2015). *UNEMI*. Obtenido de Universidad Estatal de Milagro: <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/2765/1/ESTUDIO%20DE%20LAS%20CONDICIONES%20DE%20COMERCIALIZACIÓN%20DEL%20CACAO%20EN%20EL%20CANTÓN%20MARCELINO%20MARIDUEÑA%20DEL%20AÑO%202012-%202014..pdf>

- CAMPOS VERA, R. J. (2011). *INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS NACIONALES*. Obtenido de
de
<http://repositorio.iaen.edu.ec/bitstream/24000/2602/1/MONOGRAFIA%20Roberto%20Campos.pdf>
- Carrera Almeida, M. (Agosto de 2014). *PUCE*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica
del Ecuador:
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf?>
- Century Heating. (s.f.). Obtenido de <https://www.century-heating.com/es/incentivos-del-gobierno/>
- Comisión de Legislación y Codificación. (s.f.). *Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados*. Recuperado el 19 de Marzo de 2018, de acnur:
<http://www.acnur.org/t3/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6617.pdf?view=1>
- Constitución Política del Ecuador. (2008). *CANCILLERIA*. Recuperado el 2018, de
https://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf
- Dani C. (23 de 10 de 2013). *VERENA*. Obtenido de <https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce>
- Días Tipán, M. M. (Enero de 2013). *UTC*. Obtenido de Universidad Técnica de Cotopaxi:
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1567/1/T-UTC-2125.pdf>
- Dra. Magda Rafecas - Dr. Rafael Codony. (Septiembre de 2000). *chocoki*. Obtenido de
<http://chocoki.com.br/site/artigos/5.pdf>
- Francisco Lopez L & Rafael Hurtado C. (sf). *Inversiones Alternativas: Otras formas de gestionar la rentabilidad*. En Francisco Lopez L & Rafael Hurtado C. España: Especial Directivos grupo Wolters Kluwer.
- Galileo, G. (2008). *Introducción a la Metodología de la Investigación*. En D. S. Behar Rivero, *Introducción a la Metodología de la Investigación* (pág. 38). Editorial Shalom 2008.

Gobierno Autonomo Departamental Santa Cruz. (s.f.).

<http://www.santacruz.gob.bo/sczproductiva/acopio/2777/400110#ancla>. Recuperado el 08 de Febrero de 2018

GoRaymi. (sf). *GoRaymi*. Recuperado el 2018, de GoRaymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/zamora/alimentario/sabores-del-cacao-fino-de-aroma-a6898baf>

Grasso E. (2006). *EUMED*. Obtenido de http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/tecnicas_instrumentos.html

Gutierrez Diaz, M. H. (2017). *docplayer*. Obtenido de <http://docplayer.es/69217090-Plan-de-negocios-para-la-comercializacion-de-insumos-a-partir-de-cacao-fino-de-aroma-en-nilo-cundinamarca-manuel-hernan-gutierrez-diaz.html>

Hoddinott, J. (2002). *Métodos para Proyectos de Desarrollo Rural*. Whashington, DC.

HUAYHUA TORRES, J. L., & ROJAS JARAMILLO, M. H. (15 de Diciembre de 2016).

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ. Recuperado el Marzo de 2018, de

http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/11838/Huayhua%20Torres_Rojas%20Jaramillo_Identificaci%C3%B3n_factores_cr%C3%ADticos1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ICCO. (26-28 de MAYO de 2016). *ICCO*. Obtenido de https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/56-secure-members-area/362-spanish-documents-september-2017-meetings-abidjan/366-executive-director-memoranda-ed-mem-spanish.html

Instituto Alemán para la Normalización. (1979). *Calidad Iso 9001*. Obtenido de <http://iso9001calidad.com/que-es-calidad-13.html>

Jesus Reynaga Obregon. (2010). *UNAM*. Obtenido de <http://paginas.facmed.unam.mx/deptos/sp/wp-content/uploads/2015/11/03REYNAGA1.pdf>

Julián Pérez Porto y María Merino. (2012). *Definicion.DE*. Obtenido de <https://definicion.de/mano-de-obra/>

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2013). *FAO*. Recuperado el 25 de Enero de 2018, de <http://www.fao.org/docrep/018/ar588s/ar588s.pdf>

Ley de Desarrollo Agrario. (2004). Obtenido de <http://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6617.pdf?view=1>

Ley de Economía Popular y Solaria. (2011). *SEPS*. Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/Ley%20Orga%CC%81nica%20de%20Economi%CC%81a%20Popular%20y%20Solidaria.pdf/0836bc47-bf63-4aa0-b945-b94479a84ca1>

Ley Organica de Economía Popular y Solidaria. (28 de Abril de 2011). Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/Ley%20Orga%CC%81nica%20de%20Economi%CC%81a%20Popular%20y%20Solidaria.pdf/0836bc47-bf63-4aa0-b945-b94479a84ca1>

LOAYZA PARIONA, M. R., & MALDONADO LOBATO, M. (13 de Marzo de 2015). *PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ*. Recuperado el Marzo de 2018, de http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/6807/LOAYZA_MARIELA_LOBATO_MADOLYN_PROPUESTA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

López Rodriguez, C. M. (Abril de 2014). *UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO*. Recuperado el 2018, de

<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/30798/L%F3pez%20Rodr%EDguez%20Carlos%20Mauricio.pdf?sequence=1>

Luis K. Valverde. (2016). *El Productor*. Obtenido de <https://elproductor.com/noticias/la-situacion-actual-del-mercado-mundial-de-cacao/>

MAGAP. (2013). *ICCO*. Obtenido de https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/51-international-cocoa-council-and-subsidiary-bodies/70-international-cocoa-council-and-subsidiary-bodies-88th-session-wembley-london-23-27-september-2013.html

Mc Carthy Jerome y Perrault William. (1997). *Marketing*. McGraw-Hill Interamericana de España. Obtenido de <http://www.marketing-free.com/producto/definicion-producto.html>

Mc. Jerome Carthy. (s.f.). *Universidad Francisco Gavidia*. Recuperado el 24 de Marzo de 2018, de <http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/7402/4/368.3-O77d-CAPITULO%20II.pdf>

Ministerio de Agricultura y Riego. (2016). *Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo*. Lima: MINAGRI-DEEIA.

Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017. (2013). *ECU*. Obtenido de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu139396.pdf>

Plan Nacional del Buen Vivir. (2013-2017). *Unicef*. Obtenido de https://www.unicef.org/ecuador/Plan_Nacional_Buen_Vivir_2013-2017.pdf

Reyes Pérez, E. (2008). Contabilidad de Costos. En E. Reyes Pérez, *Contabilidad de Costos* (pág. 9). México D.F.: Limusa S.A.

Romero Reyes, V. B., & Tomala Bajaña, M. V. (2016). *Universidad de Guayaquil*. Recuperado el Diciembre de 2017, de [http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/12540/1/EVOLUCI%C3%93N%20DE%](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/12540/1/EVOLUCI%C3%93N%20DE%20)

20EXPORTACIONES%20DE%20CACAO%20EN%20EL%20ECUADOR%20Y%20SU%20IMPACTO%20EN%20EL%20PIB%20PERIODO%202011-2015.pdf

Rosero Flores, M. (2013). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE*. Recuperado el 2018, de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2439/1/02%20ICA%20545%20TE%20SIS.pdf>

Rueda Pizango, E. C. (2014). *UNIANDES*. Obtenido de Universidad Regional Autónoma de los Andes: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3623/1/TUPADM006-2016.pdf>

Rueda Pizango, E. C. (2014). *UNIANDES*. Obtenido de Universidad Regional Autónoma de los Andes: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3623/1/TUPADM006-2016.pdf>

Samuelson Paul A & Nordhaus William D. (2006). *Economía* Decimoctava Edición. En P. A. Samuelson. España: MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA DE ESPAÑA, S.A.

Schmid Frey, P. (Abril de 2013). *UIDE*. Obtenido de Universidad Internacional del Ecuador: <http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/29/1/T-UIDE-0002.pdf>

Senplades. (2014). *FAO*. Recuperado el 2018, de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu139396.pdf>

Tamayo. (2012). *Metodología de Investigación*. Obtenido de <http://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/que-es-la-poblacion.html>

Taylor y Bogdan. (1984). *Investiga*. Obtenido de http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/pdf/cualitativa/recogida_datos/recogida_observacion.pdf

Tonello, J. (2010). *Empresa y asociatividad. VI Foro internacional del emprendedor*.

Universidad de los Andes. (16 de Febrero de 2016). *AGRONEGOCIOS E INDUSTRIA DE ALIMENTOS*. Recuperado el 25 de Enero de 2018, de

<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2016/02/16/es-posible-una-actividad-agricola-sin-intermediarios/>

ANEXOS

Anexo 1 Informe de Consejo Internacional de Cacao (ICCO)



INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION
 ORGANISATION INTERNATIONALE DU CACAO
 МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО КАКАО
 ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CACAO



ED(MEM) 1025
 Original: Inglés

Organización Internacional del Cacao
 Immeuble ICCO
 II - Plateaux ENA
 Avenue Boga Doudou
 Abidjan
 Côte d'Ivoire

Tel: +225 22 51 4950
 Fax: +225 22 51 4979

E-mail: jeanmarc.anga@icco.org

A: Todos los Miembros y Observadores

De: El Director Ejecutivo

**Asunto: Reunión del Panel ad hoc del cacao fino ("fino" o "de aroma"):
 Hotel Maritim, Berlín, Alemania, jueves 26 de abril de 2018 a las 10:00**

El Director Ejecutivo felicita a la Organización y tiene el honor de informar a los miembros y observadores de la celebración de una reunión del Panel Ad Hoc sobre el cacao fino ("fino" o "de aroma") programada para el jueves 26 de abril de 2018 a 10 horas en el hotel Maritim en Berlín, Alemania.

El propósito de la reunión es examinar el Anexo "C" del Convenio Internacional del Cacao, 2010, de acuerdo con su artículo 39, que establece que el Consejo Internacional del Cacao, en su primera sesión tras la entrada en vigor de este Convenio revisa el Anexo "C" de este convenio y, en su caso, revisa, determinando la proporción en la que los países referidos en dicho anexo producen y exportan exclusiva o parcialmente el cacao fino ("fino" o "de aroma").

En el marco del Convenio Internacional del Cacao de 2010, se celebró una reunión del Panel Ad Hoc del cacao fino el 18 de septiembre de 2015, en Londres. El Panel deliberó sobre cada uno de los países que figuran en el Anexo "C" de este Convenio, además de los que se consideraron útiles, teniendo en cuenta, en cada caso, las características específicas del país en términos de producción, las entregas de la exportación, la evaluación de la calidad y la confianza de los comerciantes y chocolateros en el origen del cacao fino. Las recomendaciones propuestas por el Panel fueron aprobadas por el Consejo Internacional del Cacao en su sesión ordinaria 96ª de mayo de 2016, que figura en el documento ICC/REP/93, aquí adjunto a título informativo.

El Director Ejecutivo desea invitar a los países interesados a escribir a la Secretaría de la ICCO, a más tardar el 20 de diciembre de 2017 y hacer una presentación para su inclusión en el Anexo "C" del convenio, que será considerado por el comité durante su reunión prevista el 26 de abril de 2018.

En su expediente, el país tendrá que indicar lo que considera ser los porcentajes justificados en cuanto al cacao fino y proporcionar una nota explicativa completa para la adición al Anexo "C", considerando lo adecuado. El expediente debe incluir un resumen en inglés de tres páginas. Las partes interesadas están invitadas a proporcionar cualquier documentación pertinente, pero es de notar que solo el resumen de tres páginas será traducido y distribuido a los miembros y observadores antes de la reunión. Las directrices de este expediente se adjuntan en anexo 2 para ayudar a los países a prepararse para la próxima reunión del Grupo.

Durante la presentación de su caso, cada país podría designar a un representante para explicar y defender su causa en la reunión del Panel de abril de 2018.

Además, el Director Ejecutivo desea recordar a los miembros que la última reunión del Panel Ad Hoc del cacao fino había lamentado la falta de información suficiente sobre el mercado, desde los países exportadores afectados para apoyar sus respectivos expedientes. Para garantizar la recogida de los datos necesarios, se recomienda a los exportadores de cacao trabajar en colaboración para proporcionar estadísticas sobre sus exportaciones, y enviar por adelantado cualquier información o datos que consideren pertinente para su expediente.

Por último, el Director Ejecutivo desea informar a los Miembros y Observadores que se adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar un equilibrio entre los expertos de los países consumidores y los expertos de los países productores en la composición del Panel.

El Director Ejecutivo ofrecerá un informe sobre los preparativos de la reunión del Panel ad hoc sobre el cacao fino en la sesión ordinaria 96ª del Consejo Internacional del Cacao que tendrá lugar en septiembre de 2017 en Abidjan, Côte d'Ivoire.

21 junio 2017



Anexo 1

ICC/REP/93
2 junio 2016

Original: INGLÉS
Distr: RESERVADA

CONSEJO INTERNACIONAL DEL CACAO
Noventa y tres reunión ordinaria
Barceló Bávaro Convention Centre, Bávaro, República Dominicana, 26-28 mayo 2016

EXTRACTO DEL INFORME DE LA REUNION

26-28 MAYO 2016

TABLA 1

DELIBERACIONES DEL PANEL AD HOC DE 2015 SOBRE LA REVISIÓN DEL ANEXO "C" DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CACAO, 2010

Países	Consejo Decisión marzo 2011 (% del total de exportación)	Recomendación del Panel de septiembre 2015	Comentarios y Observaciones
Bolivia	100%	100%	El Panel recomendó mantener al país como exportador exclusivo de cacao fino o de aroma. El Grupo instó al país a que proporcionara información para la próxima reunión del Panel.
Colombia	95%	95%	El Panel reconoció los esfuerzos desplegados por Colombia para abordar algunos problemas posteriores a la cosecha y señaló que se esperaba que los esfuerzos pudieran llevar al país a convertirse en un exportador exclusivo de cacao fino o de aroma en un futuro próximo.
Costa Rica	100%	100%	El Grupo recomendó mantener al país como exportador exclusivo de cacao fino o de aroma. El Grupo instó al país a que presentara información para la próxima reunión del Panel.
Dominica	100%	100%	El Panel recomendó mantener al país como exportador exclusivo de cacao fino o de aroma. El Grupo instó al país a que presentara información para la próxima reunión del Panel.
República Dominicana	40%	40%	El Panel recomienda que se mantenga al país como exportador parcial de cacao fino o de aroma, con una cuota del 40%. El Panel instó al país a que presentara información para la próxima reunión del Panel.
Ecuador	75%	75%	El Panel resaltó el hecho de que en la reunión anterior se habían realizado importantes trabajos en Ecuador. A pesar del esfuerzo evidente, los resultados del nuevo material de siembra distribuido aún no están disponibles. El Panel también indicó que las autoridades ecuatorianas deben establecer un sistema verificable de control de calidad para detectar mezclas del cacao <i>Arriba Nacional</i> con CCN-51. Se necesitan datos más detallados sobre las exportaciones para evaluar con mayor exactitud el porcentaje de las exportaciones. El Panel decidió mantener el statu quo con un porcentaje del 75%, que se examinaría cuidadosamente en la próxima reunión.

**DELIBERACIONES DEL PANEL AD HOC DE 2015 SOBRE LA REVISIÓN DEL
ANEXO "C" DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CACAO, 2010**

Países	Consejo Decisión marzo 2011 (% del total de exportación)	Recomendación del Panel de septiembre 2015	Comentarios y Observaciones
Granada	100%	100%	El Panel recomendó mantener al país como exportador exclusivo de cacao fino o de aroma. El Grupo instó al país a que proporcionara información para la próxima reunión del Panel.
Indonesia	1%	1%	El Panel recomendó mantener el "statu quo" para el país. El Panel instó al país a que proporcionara información para la próxima reunión del Panel.
Jamaica	100%	95%	El Panel informó de algunos problemas de coherencia en los lotes exportados de este origen. El Panel recomendó que se rebajara ligeramente el estatus actual de Jamaica a la hora de exponer esos problemas de calidad. El Panel instó al país a que proporcionara información para la próxima reunión del Panel.
Madagascar	100%	100%	El Grupo indicó que, a pesar de que en el pasado se habían detectado algunos defectos en los lotes de exportación procedentes de este origen, el problema era menor y se esperaba que fuera temporal. El Grupo recomendó mantener el estatuto de exportador exclusivo de cacao fino o de aroma.
México	100%	100%	El Panel recomendó que se mantuviera al país como exportador exclusivo de cacao fino o de aroma. El Panel instó al país a que presentara información para la próxima reunión del Panel.
Papúa Nueva Guinea	90%	90%	El Panel observó que el país seguía teniendo problemas con sabores ahumados en sus exportaciones. El Panel recomendó a las autoridades del país que proporcionaran estadísticas más detalladas sobre sus exportaciones, así como informes de calidad de los compradores, para mostrar mejoras relacionadas con los aromas ahumados. El Panel decidió mantener el porcentaje de las exportaciones de fino o de aromas.

Peru	90%	75%	<p>El Panel reconoció que la mayor parte de la expansión de las plantaciones de cacao en el Perú se realizó utilizando árboles de cacao CCN-51, que no se consideran finos o de aroma. Además, el Grupo reconoció que las notas de sabor típicas del cacao peruano (frutosidad y acidez) se han reducido a lo largo de los años. El Panel recomendó que las autoridades peruanas establezcan un sistema estricto de trazabilidad para garantizar que el cacao CCN-51 no se mezcla con otras variedades locales consideradas finas o de aroma. En vista de esta situación, el Panel recomendó descalificar las exportaciones peruanas de fino o aroma, en comparación con la recomendación del Panel en 2010</p>
------	-----	-----	---

TABLA 2
ANEXO "C" DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CACAO, 2010
PAISES PRODUCTORES EXPORTADORES
DE CACAO EXCLUSIVA O PARCIALMENTE FINO O DE AROMA

RECOMENDACIONES DEL PANEL AD HOC DE LA ICCO DE 2015 SOBRE EL
CACAO FINO O DE AROMA

(Cuota de exportación total de cada país)

Países	Decisión del Consejo marzo 2011	Recomendación del Panel septiembre 2015
Belice	<i>b/</i>	50%
Bolivia	100%	100%
Colombia	95%	95%
Costa Rica	100%	100%
Dominica	100%	100%
República Dominicana	40%	40%
Ecuador	75%	75%
Granada	100%	100%
Guatemala	<i>b/</i>	50%
Honduras	<i>b/</i>	50%
Indonesia	1%	1%
Jamaica	100%	95%
Madagascar	100%	100%
México	100%	100%
Nicaragua	<i>b/</i>	100%
Panamá	<i>b/</i>	50%
Papúa Nueva Guinea	90%	90%
Peru	90%	75%
Saint Lucia	100%	100%
São Tome y Príncipe	35%	35%
Trinidad and Tobago	100%	100%
República Bolivariana de Venezuela	95%	100%
Vietnam	<i>b/</i>	40%

Nota:

b/ Este país no fue considerado como un país productor exportador de cacao fino o de aroma.

Anexo 2 Factura por venta de Cacao Fino de Aroma

		Localidad: VINCES CENTRO DE ACOPIO Km 6 vía San Juan Sector Punta del Este 042591979 E-mail: info@cofinacocoa.com	
LIQUIDADO			
LIQUIDACIÓN DE ROMANEO N° 0009225			
PROVEEDOR VALAREZO MENDOZA ANGEL NICOLAS RUC / C.I. 0910376334001 ZONA CENTRAL NORTE		FECHA 15/03/2018 HORA 12.43 N° SACOS 2 PRODUCTO CACAO CALIDAD NACIONAL	
N° Partida 1 N° Sacos 2 66 Q 128.0			
QQ Brutos 1.94 Tara 0.09 QQ Netos 1.85 Calif 64.00% = 1.22 Tot QQ 0.63			
			
Forma de Pago <input checked="" type="checkbox"/> EFECTIVO Comentario ABONO	Precio x QQ \$100.00	QQ Brutos 1.94 TARA 0.09 QQ Netos 1.85 Calificación 1.22 Total QQ 0.63	
DIGITADO por VINCES Liquidado por VINCES Elaborado por VINCES	Aprobado	Subtotal 03.00 Saltada y pesada TOTAL A PAGAR 63.00	
Señor Agricultor: Para su mejor beneficio, fermente por tres días, seque y limpie bien su cacao El cacao de aroma es único cuidelo CERTIFICADO CONV 1 de 1		Recibí conforme <i>19</i> Firma <i>6235</i> C.I.	

Anexo 3 Factura por venta de cacao CCN-51

		Localidad: VINCES CENTRO DE ACOPIO Km 6 vía San Juan Sector Punta del Este 042591979 E-mail: info@cofinacocoa.com	
LIQUIDADO			
LIQUIDACIÓN DE ROMANEO N° 0009226			
PROVEEDOR VALAREZO MENDOZA ANGEL NICOLAS RUC / C.I. 0910376334001 ZONA CENTRAL NORTE		FECHA 15/03/2018 HORA 12.43 N° SACOS 2 PRODUCTO CACAO CALIDAD CCN	
N° Partida 1 N° Sacos 2 102.0 118.0			
QQ Brutos 2.20 Tara 0.09 QQ Netos 2.11 Calif 70.00% = 1.48 Tot QQ 0.63			
			
Forma de Pago	<input checked="" type="checkbox"/> EFECTIVO	Precio x QQ	QQ Brutos 2.20
Comentario		\$95.00	TARA 0.09
ABONO			QQ Netos 2.11
			Calificación 1.48
			Total QQ 0.63
DIGITADO por VINCES		Aprobado	Subtotal 59.05
Liquidado por VINCES			Saltada y pesada
Elaborado por VINCES			TOTAL A PAGAR 59.85
Señor Agricultor:	Para su mejor beneficio, fermente por tres días, seque y limpie bien su cacao El cacao de aroma es único cuidelo		Recibi conforme <i>JT</i>
CERTIFICADO CONV	1 de 1		<i>59.75</i> Firma
			C.I.

Anexo 4 Conformación los Socios del Recinto Estero de Caña

	OFICIO DE REGISTRO DE DIRECTIVA		Código:	MES DDB/AGJ
	DIRECCIÓN DISTRITAL BABAHYO		Versión:	1.0
	17D01-BABA BABAHYO-MORTALVO-MIES		Fecha:	2017
			Página:	1 de 1

Oficio N°-067-MIES-CZ-5-DDB-DI-2017.
Babahoyo, 21 de septiembre del 2017

Señor:
Wilder Cristóbal Mendoza Zambrano
PRESIDENTE DEL CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA".
Presente.

De mis consideraciones:

En atención a lo solicitado en Oficio de fecha 12 de septiembre de 2017, ingresado en esta Dirección Distrital Babahoyo-MIES, con fecha 12 de septiembre de 2017 y a esta Unidad Jurídica para atención del trámite con fecha 19 de septiembre de 2017, suscito por el Sr. Wilder Cristóbal Mendoza Zambrano, **PRESIDENTE DEL CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA"**, con domicilio en el Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos, es cumplimiento del:

- 1- El **CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA"**, se encuentra legalmente constituida mediante Acuerdo Ministerial N° 0047 de fecha 26 de mayo del 2003, otorgado por el MIES, con domicilio en el Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos.
- 2- Del Acta de Asamblea General de Socios Efectuada de fecha 7 de septiembre de 2017, se desprende que se realizó y aprobó la Aceptación de Nuevos Socios a la mencionada organización de acuerdo a lo establecido en su Estatuto.
- 3- Al amparo de lo establecido en el Artículo - 20 del Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Unificado de Información de las Organizaciones Sociales y Ciudadanas, codificado y reformado mediante Decreto Ejecutivo Nro.16, el Ministerio de Inclusion Económica y Social, es competente para Aprobar y Registrar el Ingreso de Nuevos Socios de el **CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA"**.
- 4- Mediante Acuerdo Ministerial No 000024 de 14 de agosto de 2014 y Acuerdo Ministerial No. 000029 de 20 de agosto de 2014, la Ministra de Inclusion Económica y Social, delegó a los/as Coordinadores/as Zonales/Directores/as Distritales, dentro de su jurisdicción la suscripción de todos los actos administrativos, actos de simple administración y resoluciones que se deriven de la aplicación del Reglamento en materia de organizaciones sociales.

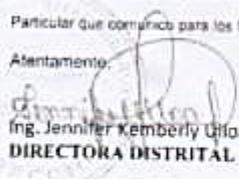
Por lo expuesto y bajo las consideraciones jurídicas enunciadas, esta Autoridad toma nota y procede a Aprobar y Registrar como Nuevos Socios del **CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA"**, a los que a continuación detallo.

NOMINA DE NUEVOS SOCIOS

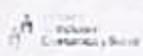
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	N° DE CEDULA
1	FERNANDEZ COTO TOMAS INDALECKO	1200297048
2	OLIVERA COELLO ORDOZGO JOSE LORENZO	1209431650
3	VELAZQUEZ SIBRIAN ROSA TULITA	1294268724
4	ZARATE MENDOZA MAYI LUCIA	1203256299
5	ZARATE MENDOZA KARINA ESPERANZA	1203892656
6	ZARATE BURGOS PEDRO PABLO	1202991228
7	ZARATE MENDOZA ELIAGO GEOVANY	1203036254

La veracidad de la información de los documentos ingresados es de exclusiva responsabilidad de los peticionarios, en el caso de comprobarse su falsedad se pondrá en conocimiento de las autoridades competentes y se invalidará este Registro.

Particular que comparece para los fines legales pertinentes.

Atentamente,

Ing. Jennifer Kemberly Ulloa Fernández,
DIRECTORA DISTRITAL MIES- BABAHYO

Elaborado y Revisado por:	Jose Segundo Realpe Barragán - Coordinador Jurídico Zonal 5
Normativa Legal:	Decreto Ejecutivo N° 739

	OFICIO DE REGISTRO DE DIRECTIVA	Código	MES-DOB/AGJ
	DIRECCIÓN DISTRITAL BABAHOYO	Versión	1.0
	12D01-BABA-BABAHOYO-MONTALVO-MIES	Fecha	2017/21/06
		Página	1 de 1

Oficio N° 032-MIES-C2-5-DOB/DJ-2017
Babahoyo, 21 de junio 2017

Sra.
Yahira Zarate Vargas.
PRESIDENTA DEL CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA".
Presente -

De mis consideraciones

Mediante Oficio s/n, de fecha 22 de mayo de 2017, ingresado en esta Dirección Distrital Babahoyo-MIES con fecha 31 de mayo de 2017 y a esta Unidad Jurídica para atención del trámite con fecha 06 de junio de 2017, suscrito por la Sra. Yahira Zarate Vargas, Representante Legal del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", con domicilio en el Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos, en cumplimiento del:

- 1.- El CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", se encuentra legalmente constituido mediante Acuerdo Ministerial N° 0347, de fecha 26 de mayo de 2003, con domicilio en el Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos.
- 2.- Del Acta de la Asamblea de fecha 26 de abril de 2017, se desprende que se realizó la elección de la Directiva para el periodo desde el 28/04/2017 hasta el 28/04/2019, de acuerdo a lo establecido en el Estatuto.
- 3.- Al amparo de lo establecido en el Art. 21 del Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Unificado de Información de las Organizaciones Sociales y Ciudadanas, el Ministerio de Inclusión Económica y Social es competente para Aprobar y Registrar la Directiva del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", con domicilio en el Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos.
- 4.- Mediante Acuerdo Ministerial No. 000024 del 14 de agosto de 2014 y Acuerdo Ministerial No. 000029 del 20 de agosto de 2014, la Ministra de Inclusión Económica y Social, delegó a los/as Coordinadores/as Zonales/Directores/as Distritales, dentro de su jurisdicción la suscripción de todos los actos administrativos, actos de simple administración y resoluciones que se deriven de la aplicación del Reglamento en materia de organizaciones sociales.

Por lo expuesto y bajo las consideraciones jurídicas enunciadas, esta autoridad toma nota y procede a Registrar a la Directiva del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", con domicilio en el Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos, para el periodo desde el 28/04/2017 hasta el 28/04/2019, conformado de la siguiente manera:

DIGNIDADES	APELLIDOS	NOMBRES	N° CEDULA
PRESIDENTE	MENDOZA ZAMBRANO	WILSER CRISTOBAL	1201244470
VICEPRESIDENTE	VALAREZO MENDOZA	ANGEL NICOLAS	0910378334
SECRETARIA	MONTIEL CEDEÑO	AMADA MARIA	1202547941
TESORERA	MORAN OLVERA	RAMONA JACQUELINE	0909023022
PRIMER VOCAL PRINCIPAL	MENDOZA ZAMBRANO	NORMA ESPERANZA	0903832830
SEGUNDO VOCAL PRINCIPAL	SILVA MONTIEL	KETTY FABIOLA	1204754623
TERCER VOCAL PRINCIPAL	VELOZ COELLO	JOSE VICENTE	1200426662
PRIMER VOCAL SUPLENTE	VELOZ MORAN	EUGENIO CRISTOBAL	1203964690
SEGUNDO VOCAL SUPLENTE	BARBOTO BARROS	NARCISA ISABEL	1204825481
TERCER VOCAL SUPLENTE	MONTIEL CEDEÑO	YENCY ELIZABETH	1201535638

La veracidad de la información de los documentos ingresados es de exclusiva responsabilidad de los peticionarios, en el caso de comprobarse su falsedad se pondrá en conocimiento de las autoridades competentes y se invalidará este Registro.

Particular que comunico para los fines legales pertinentes.



Eduardo Sánchez Marín
DIRECTOR DISTRITAL MIES- BABAHOYO

Elaborado y Revisado por:	Ab. Vanessa Hinojosa F.- Analista Senior de Asesoría Jurídica
Normativa Legal:	Decreto Ejecutivo N° 739



MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE LOS RÍOS
 Dir: Av. General Barona entre Olmedo y Mejía Telefax 05 730-872
 Babahoyo - Los Ríos
 Email: dp los ríos @ yahoo.es

MCS 4 80

ACUERDO. No. 0347

Pedro Muñoz León
DIRECTOR PROVINCIAL DEL MBS LOS RÍOS

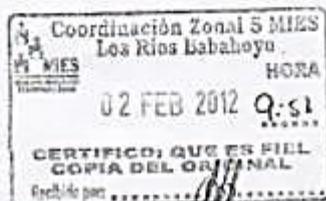
CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo prescrito en el Numeral 19, del Art. 23 de la Constitución Política de la Republica, el Estado Ecuatoriano reconoce y garantiza a los ciudadanos el derecho a la libre Asociación con fines pacíficos. Que según el Art. 584 del Código Civil, corresponde al Presidente de la Republica aprobar las personas jurídicas que se constituyen de conformidad con las normas del Título XXIX, Libro I, del citado cuerpo legal.

Que con Decreto Ejecutivo 003, de enero 23 del 2000, el Doctor Gustavo Noboa Bejarano, Presidente Constitucional de la Republica, reorganizó la Función Ejecutiva, creando el Ministerio de Bienestar Social, conforme consta en le literal l) del citado instrumento legal.

Que el referido Acuerdo Ministerial 1667 en su Art. 3 Literal m) faculta a la **Dirección Provincial del MBS Los Ríos** conceder Personería Jurídica como Organizaciones de Primer y Segundo grado tales como Corporaciones, Fundaciones, Asociaciones, Clubes, Comités y demás Organizaciones no Gubernamentales y Comunitarias, mediante la aprobación de sus Estatutos y de las pertinentes reformas, inscribir y registrar directivas y nóminas de socios, ejercer la supervisión de sus acciones y disolverlas por infracciones graves a la Ley.

Que el **CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA"** ha presentado la documentación para que se apruebe su Estatuto, la misma que cumple con los requisitos establecidos en el Acuerdo Ministerial No. 00509 del 1 de junio de 1998, según se desprende de los informes favorables emitidos por los Departamentos de Programación y Capacitación, y, de Asesoría Jurídica de la Dirección Provincial de Bienestar Social de Los Ríos.





MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE LOS RÍOS
 Dir: Av. General Barona entre Olmedo y Mejía Teletax 05 730-872
 Bahabuyo - Los Ríos
 Email: dp los rios @ yahoo.es

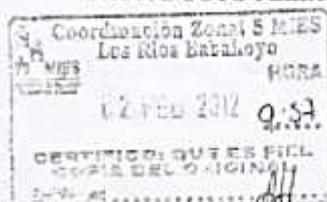
ACUERDA:

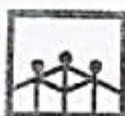
Art. 1.- Aprobar el Estatuto y conceder Personería Jurídica al CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", con domicilio en el Recinto Estero de Caña, Parroquia Vinces, Cantón Vinces, Provincia de los Ríos, con la siguiente modificación.

-Suprimase el contenido del Art. 2 y en su lugar póngase lo siguiente: "Recinto Estero de Caña, Parroquia Vinces, Cantón Vinces, Provincia de los Ríos"

Art. 2.- Registrar en calidad de socios fundadores a las siguientes personas:

ANGULO OLVERA GRECIA FELICITA	120218749-6
BARBOTO BARRO WALTER JAVIER	120387363-1
BURGOS VERA TEODULFO DE LA CRUZ	120126745-5
CEDEÑO DUMES SEVERA LEONARDA	120507204-2
CERNA QUINTO ROSARIO ALIZABETH	120286269-2
FERNÁNDEZ MONTIEL JORGE ARTURO	120505573-2
MENDOZA ZAMBRANO WILSER CRISTÓBAL	120124447-0
MONTIEL CEDEÑO AMADA MARIA	120284794-1
MONTIEL CEDEÑO FREDDY OMAR	120432003-8
MONTIEL CEDEÑO YENCY ELIZABETH	120153563-8
MORAN MONCAYO GUILLERMO	120161179-3
MORAN OLVERA RAMONA JACQUELINE	090902320-2
SILVA BARBOTO FELIX ARTURO	120454655-8
SILVA COELLO FELIX EZEQUIEL	120130687-3
SILVA MORA FELIPE BENICIO	120153806-1
VARGAS PEÑAFIEL GREGORIA ELISA	120150107-7
VELOZ COELLO JOSE VICENTE	120042689-2
MENDOZA ZAMBRANO NORMA ESPERANZA	090383283-0
ZARATE COTO ANGEL JONNY	120139443-2
ZARATE COTO BOLIVAR ERAN	120042987-4
ZARATE COTO FELIPE VICENTE	120042195-4
ZARATE VARGAS YAHIRA GISELA	120403323-5
BARBOTO BARROS NARCISA ISABEL	120482548-1
SILVA VELOZ ANIBAL JACINTO	120415718-2
SILVA MONTIEL DAYSI MARILU	120590265-1
SILVA MONTIEL KETTY FABIOLA	120476462-3
OLVERA COELLO JUANA FLORA	120219956-6
ZAMBRANO MEDINA ELEJANDRO JUVENAL	120249395-1
ZARATE COTO FELIX HUGO	120042688-8





**MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE LOS RÍOS**

*Dirección: Av. General Barona entre Olmedo y Mejía Telefax 05 730-872
Babahoyo - Los Ríos
Email: dp los rios @ yahoo.es*

Art. 3.- Disponer que el CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA " ; dentro de los treinta días posteriores a la emisión del presente Acuerdo, registre la directiva en la Dirección Provincial del Ministerio de Bienestar Social de los Ríos y posteriormente en forma periódica, observando las disposiciones estatutarias, las directivas que se sucedan.

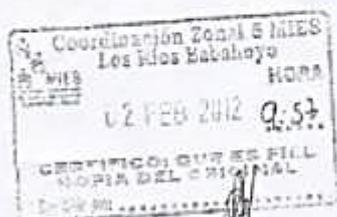
Art. 4.- Reconocer a la Asamblea General de socios como el máximo y único organismo para resolver los problemas internos del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA ", domiciliada en el Recinto Estero de Caña , Parroquia Vinces, Cantón Vinces, Provincia de los Ríos.

Art. 5.- La solución de los conflictos internos que se presenten al interior de la Organización y de estas con otras, se someterán a las disposiciones de la Ley de Arbitraje y Mediación publicada en el Registro Oficial No. 145 del 4 de septiembre de 1997.

Dado en Babahoyo, 28 de mayo del 2003.

Pedro Muñoz León

DIRECTOR PROVINCIAL DEL MBS LOS RÍOS



	OFICIO DE REGISTRO DE SOCIOS		Código:	MIES-COB/AEJ
	DIRECCIÓN DISTRITAL BABAHOYO		Versión:	1.0
	12001-BABA-BABAHOYO-MONTALVO-MIES		Fecha:	2016/04/25
			Página:	11 de 1

Oficio N°: 009-MIES-CZ-5-DBB/DJ- 2016

Babahoyo, 28 de abril del 2016.

Señora:

Yahira Zarate Vargas,

PRESIDENTA DEL CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA".

Presente.-

De mis consideraciones:

En atención a lo solicitado en oficio de fecha 25 de abril de 2016, ingresada en esta Dependencia Jurídica con fecha 25 de abril de 2016, en el cual se solicita se apruebe el Registro de nuevos Socios del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", respecto debo manifestar lo siguiente:

- 1.- El CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", se encuentra legalmente constituido mediante Acuerdo Ministerial Nro. 0347, de fecha 28 de mayo del 2003 otorgado por MIES, domiciliada en el Recinto Estero de Caña, Parroquia Vinces, Cantón Vinces, Provincia de Los Ríos.
- 2.- Del Acta de la Asamblea General de Socios, del 25 de julio del 2015, se desprende que se realizó la aceptación de Nuevos Socios a la mencionada organización de acuerdo a lo establecido en su Estatuto.
- 3.- Al amparo de lo establecido en el artículo.- 20 del Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Unificado de Información de las Organizaciones Sociales y Ciudadanas, codificado y reformado mediante Decreto Ejecutivo Nro.16, el Ministerio de Inclusión Económica y Social es competente para registrar los nuevos socios del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA".
- 4.- Mediante Acuerdo Ministerial No. 000024 de 14 de agosto de 2014 y Acuerdo Ministerial No. 000029 de 20 de agosto de 2014, la Ministra de Inclusión Económica y Social, delegó a los/las Coordinadores/as Zonales/Directores/as Distritales, dentro de su jurisdicción la suscripción de todos los actos administrativos, actos de simple administración y resoluciones que se deriven de la aplicación del Reglamento en materia de organizaciones sociales;

Por lo expuesto y bajo las consideraciones jurídicas enunciadas, esta Autoridad toma nota y procede a Registrar como Nuevos Socios del CENTRO DE DESARROLLO COMUNAL "ESTERO DE CAÑA", a los que a continuación detallo:

N°	APELLIDOS	NOMBRES	N° DE CEDULA
1	Barboto Barros	Lorena Maribel	1204008155
2	Coello Zarate	Lety Giovanna	1203326408
3	Fernández Coello	Miguel Agustín	1200372363
4	Fernández Méndez	Manuel Antonio	1203868383
5	Mendoza Zambrano	Nicolás Milton	1201951702
6	Montiel Cedeño	Mariola Cecilia	1201999578
7	Monserate Cervantos	Víctor Humberto	201177662
8	Peñañiel Ortiz	Sicito Timoteo	

www.inclusion.ecb.ec



Nº	APellidos	NOMBRES	Nº DE CÉDULA
9	Rodríguez Fajardo	Terencia Mireya	1203981061
10	Rodríguez Fajardo	Rebeca Esther	1203997539
11	Santillán Tovar	Lifredo Jorge	1202967251
12	Silva Barbotó	Luis Alberto	1204926529
13	Silva Montiel	Julieta Elizabeth	1204767444
14	Valenzuela Montiel	Estefanía Abigail	1206720714
15	Valenzuela Briones	Roberto Francisco	1203574833
16	Valarezo Mendoza	Ángel Nicolás	0910376334
17	Veloz Moran	Eugenio Cristóbal	1203964893
18	Vergara Puertas	Miguel Antonio	0904140175
19	Villasagua Villasagua	Agustina Susi	1202640478
20	Zárate Coto	Glenda Mirian	1201173000
21	Zárate Mendoza	Maritza Alexandra	1203892649
22	Zárate Mendoza	Silvia Isabel	1204007841
23	Zárate Vargas	Stalin Eron	1203981269
24	Zárate Mendoza	Walter Iván	1204546533

La veracidad de la información de los documentos ingresados es de exclusiva responsabilidad de los peticionarios, en el caso de comprobarse su falsedad se pondrá en conocimiento de las autoridades competentes y se invalidará este Registro.

Particular que comunico para los fines legales pertinentes:



D. Jesús Narváez Quinto
DIRECTOR DISTRITAL MIES- BAHUHOYO

Nº	APellidos	NOMBRES	Nº DE CÉDULA
1	Larrea Larrea	Lorena Mariela	1204981061
2	Cajal Larrea	Luz Dora	1204981061
3	Larrea Larrea	Miguel Ángel	1204981061
4	Larrea Larrea	Miguel Ángel	1204981061
5	Larrea Larrea	Nicolás Larrea	1204981061
6	Larrea Larrea	Marta Cecilia	1204981061
7	Larrea Larrea	Victor Larrea	1204981061
8	Larrea Larrea	Yago Larrea	1204981061



Anexo 5 Modelo de Encuesta



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO –
CARRERA DE ECONOMIA.

Encuesta dirigida a los pequeños productores de Cacao Nacional Fino de Aroma en el Recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vines, Cantón Vines – Provincia de los Ríos. Los datos proporcionados serán muy importantes para el trabajo de Titulación que se Está realizando, previo a la obtención del Título de Economista.

DATOS GENERALES

SEXO: F M

EDAD:

Estudios realizados completamente

Primaria	<input type="checkbox"/>	Universitarios	<input type="checkbox"/>
Secundaria	<input type="checkbox"/>	Ninguno	<input type="checkbox"/>

1. ¿Cuántos años se ha dedicado a la producción de Cacao?

Menor a 1 año	<input type="checkbox"/>
De 1 a 6 años	<input type="checkbox"/>
De 13 o más años	<input type="checkbox"/>

2. ¿Qué variedad de Cacao Produce?

Fino de aroma	<input type="checkbox"/>	Ambos	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------	-------	--------------------------

3. ¿Cuántas hectáreas dispone para el cultivo de cacao Fino de Aroma?

1-4/ha	<input type="checkbox"/>	Mayor a 8/ha	<input type="checkbox"/>
5-8/ha	<input type="checkbox"/>		

4. ¿Cuántas hectáreas dispone para el cultivo de otros tipos de cacao?

1-4/ha	<input type="checkbox"/>	Mayor a 8/ha	<input type="checkbox"/>
5-8/ha	<input type="checkbox"/>		

5. ¿Cómo agricultor de cacao fino de aroma se le han presentado dificultades que influyan en producción?

Muchas veces	<input type="checkbox"/>	Nunca	<input type="checkbox"/>
Pocas veces	<input type="checkbox"/>		

6. ¿Ha recibido incentivos por parte de una entidad pública o privada para la producción de cacao fino de aroma?

Mucha	<input type="checkbox"/>	Nunca	<input type="checkbox"/>
Poca	<input type="checkbox"/>		

7. ¿Cuáles son los factores negativos que afectan a la producción del cacao fino de aroma?

Plagas	<input type="checkbox"/>	Tiempo de Cosecha	<input type="checkbox"/>
Altos Costos	<input type="checkbox"/>		
Clima	<input type="checkbox"/>		

8. ¿Debido a estos factores negativos, ha reemplazado la producción de cacao fino de aroma por otra variedad?

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

9. ¿Cómo agricultor de cacao fino de aroma se le han presentado dificultades que influyan en la comercialización?

Muchas veces	<input type="checkbox"/>	Indeciso	<input type="checkbox"/>
Pocas veces	<input type="checkbox"/>	Nunca	<input type="checkbox"/>

10. ¿Cuáles son los factores negativos que afectan a la comercialización del cacao fino de aroma?

Precios bajos	<input type="checkbox"/>	Falta de organización	<input type="checkbox"/>
Altos Costos de transporte	<input type="checkbox"/>		
Intermediarios	<input type="checkbox"/>		

11.- ¿En qué estado realiza la comercialización del cacao fino de aroma?

Mazorca	<input type="checkbox"/>	Seco	<input type="checkbox"/>
Baba	<input type="checkbox"/>		

12.- ¿Qué canales de comercialización utiliza para la venta del cacao fino de aroma?

Intermediario	<input type="checkbox"/>
Centro de Acopio	<input type="checkbox"/>
Exportadora	<input type="checkbox"/>

13. ¿Conoce Usted el precio oficial del cacao fino de aroma por quintal?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

14. ¿Cuál es el precio que recibe por la venta del cacao fino de aroma por quintal?

· De \$70 a \$80	<input type="checkbox"/>
· De \$81 a \$90	<input type="checkbox"/>
· De \$91 a \$100	<input type="checkbox"/>
· Mayor a \$101	<input type="checkbox"/>

15. ¿Cree usted que la calidad de su producto refleja el precio a la hora de su comercialización?

Si No

16. ¿De quién/es cree usted que depende el mejoramiento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma?

Gobierno Productores
De la asociación

17. Pertenece Ud. a alguna Asociación, agrupación entre otras.

Si No

18. ¿Ha obtenido beneficios por pertenecer a las mismas?

Mucho Nada
Poco

19. Considera que las actuales asociaciones generen un nuevo sistema de organización para incentivar la producción y comercialización del cacao fino de aroma

Si No Indeciso

Anexo 6 Fotos del Proceso de la Investigación

Figura 32 Vicepresidente de la Organización Estero de Caña



Figura 33 Directivos de la Organización "Pepa de Oro"



Figura 34 Reunión de los Socios- Estero de Caña



Figura 35 Encuestas realizada a los socios por parte de los investigadores





Figura 36 Explicación de la producción de Cacao Fino de Aroma por productor del Recinto Estero de Caña





Figura 37 Plagas más frecuentes en la planta de Cacao Fino de Aroma

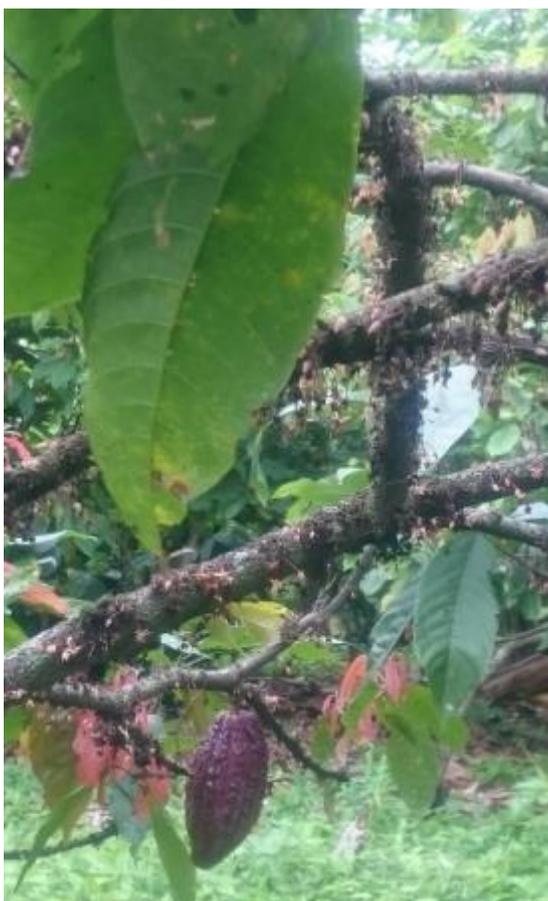




Figura 38 Cacao Fino de Aroma



Figura 39 Centro de Acopio “Pepa de Oro”



