



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES**

**TRABAJO PRACTICO DE EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA DE  
CARÁCTER COMPLEXIVO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERÍA COMERCIAL**

**TÍTULO**

**DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA APOYAR LOS PROCESOS DE  
ASOCIATIVIDAD ARTESANAL DE CACAO EN MILAGRO**

**Autor:** Álava Mora Andrés Alejandro

**MILAGRO, DICIEMBRE 2016  
ECUADOR**



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES**

**TRABAJO PRACTICO DE EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA DE  
CARÁCTER COMPLEXIVO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERÍA COMERCIAL**

### **TÍTULO**

**DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA APOYAR LOS PROCESOS DE  
ASOCIATIVIDAD ARTESANAL DE CACAO EN MILAGRO**

**Autor:** Álava Mora Andrés Alejandro

**Tutor:** Ing. Espinoza Solís Eduardo Javier

**MILAGRO, DICIEMBRE 2016  
ECUADOR**

## ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Por la presente hago constar que me comprometo asesorar durante la etapa del desarrollo hasta su presentación, evaluación y sustentación del trabajo de titulación, cuyo tema es **“DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA APOYAR LOS PROCESOS DE ASOCIATIVIDAD ARTESANAL DE CACAO EN MILAGRO”**, presentado por el, estudiante Álava Mora Andrés Alejandro, para optar al título de **Ingeniero Comercial**.

Milagro, Diciembre 2016

TUTOR



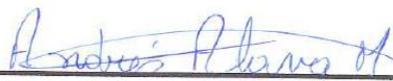
---

Ing. Espinoza Solís Eduardo Javier, MAE

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

El autor de esta investigación declara ante el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas y Comerciales de la Universidad Estatal de Milagro, que el trabajo presentado es de mi propia autoría, no contiene material escrito por otra persona, salvo el que está referenciado debidamente en el texto; parte del presente documento o en su totalidad no ha sido aceptado para el otorgamiento de cualquier otro Título o Grado de una institución nacional o extranjera.

Milagro, Diciembre 2016



**Andrés Alejandro Álava Mora**

**C.I. 094035263-6**

## **DEDICATORIA**

Dedico este gran esfuerzo, plasmado en este trabajo final a mi familia, a quienes debo muchas horas de ausencia y gracias por siempre estar ahí “familia”.

**Andrés Álava Mora**

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por haber guiado mi camino y dado fortaleza necesaria para poder cumplir con tan anhelado sueño. A mis queridos padres Eduarda Belén Mora y Ermo Gerver Álava que son importantes en mi vida, por su sacrificio para soportar y comprensión para entender todas esas horas de mi ausencia en sus vidas. A mis hermanos, que con su amor infinito e incondicional hicieron de mí la persona que soy en día.

**Andrés Álava Mora**

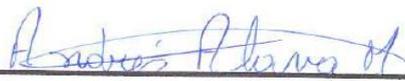
## CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Ingeniero.  
Fabricio Guevara Viejó, MAE.  
Rector de la Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo hacer entrega de la Cesión de Derecho de Autor del Trabajo Práctico de Examen de Grado o de Fin de Carrera de Carácter Complexivo, realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue **“DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA APOYAR LOS PROCESOS DE ASOCIATIVIDAD ARTESANAL DE CACAO EN MILAGRO”** y que corresponde a la Facultad de Ciencias Administrativas y Comerciales.

Milagro, Diciembre 2016



**Andrés Alejandro Álava Mora**

**C.I. 094035263-6**

## INDICE GENERAL

Certificación de Aceptación del tutor .....	i
Declaración de Autoría de la investigación.....	ii
Dedicatoria .....	iii
Agradecimiento .....	iv
Cesión de Derecho de Autor .....	v
Índice General.....	vi
Índice de Figuras.....	vii
Resumen.....	viii
Abstract.....	ix
Introducción.....	x
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>13</b>
1.1 Planteamiento del Problema .....	13
1.1.1 Delimitación .....	14
1.2 Objetivos .....	14
1.2.1 Objetivo General.....	14
1.2.2 Objetivos Específicos .....	14
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>15</b>
2.1 Marco Teórico y Referencial .....	15
2.2 Marco Metodológico .....	22
2.3 Población y Muestra .....	23
2.3.1 Población y Muestra para las Entrevistas .....	23
2.4 Métodos y Técnicas.....	24
2.5 Resultados .....	25
2.5.1 Análisis de resultados de la entrevista .....	25
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>28</b>
3.1 Descripción de la Propuesta .....	28
3.1.1 DESARROLLO DE LA PROPUESTA .....	28
3.2 Conclusiones.....	32
3.3 Recomendaciones.....	33

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>FIGURA NO. 1</b> Titulo: Producción de cacao en el siglo XX .....	17
<b>FIGURA NO. 2</b> Titulo: Cosecha de cacao .....	17
<b>FIGURA NO. 3</b> Titulo: Tabla de superficie, producción y rendimiento del cacao .....	18
<b>FIGURA NO. 4</b> Titulo: Entrevista a productor #1 .....	25
<b>FIGURA NO. 5</b> Titulo: Entrevista a productor #2 .....	26
<b>FIGURA NO. 6</b> Titulo: Entrevista a productor #3 .....	27
<b>FIGURA NO. 7</b> Titulo: Proceso de producción de chocolates.....	277
<b>FIGURA NO. 8</b> Titulo: Producción de cacao .....	279
<b>FIGURA NO. 9</b> Titulo: Chocolate Ambateño .....	36

# **ESTRUCTURA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN ESPECIAL**

## **RESUMEN**

Ecuador produce y exporta exitosamente las mejores variedades de cacao en grano, y es un referente a nivel mundial; sin embargo, la exportación de productos derivados del cacao y especialmente de chocolates está muy por debajo en volúmenes con respecto al cacao en grano.

Ecuador a nivel mundial es reconocido como un país petrolero, bananero, cacaotero y hoy en día sus flores son apetecidas en el mercado mundial, pero en cambio para nada se menciona a Ecuador como un país chocolatero, como lo es por ejemplo Suiza, y es que el país no ha llegado a un desarrollo industrial en la línea de chocolates, perdiendo de esta manera la oportunidad de obtener mejor rentabilidad al agregarle valor al cacao.

El presente caso de estudio tiene como objetivo analizar la situación actual de los procesos artesanales de cacao en el Cantón Milagro y proponer una alternativa que permita no solo a nivel provincial también a nivel nacional aumentar los procesos innovadores de producción de cacao; y otros derivados del cacao ecuatoriano, de tal forma que a nivel mundial seamos reconocidos como un país chocolatero.

La conclusión del presente trabajo es proponer una estrategia de asociatividad prototipo de producción industrial de cacao con una inversión que se encuentre en el rango de los productores artesanales, de tal forma que pueda estar al alcance de la mayor cantidad de emprendedores ecuatorianos, que lo pueden hacer realidad un proyecto de este tipo en forma personal o en sociedad de personas emprendedoras y con el financiamiento de bancos privados o entidades gubernamentales que hoy en día hacen viables iniciativas empresariales.

**ASOCIATIVIDAD, INDUSTRIALIZACION, CACAO, INNOVACION**

## **ABSTRACT**

Ecuador successfully produces and exports the best varieties of cocoa beans and is a world reference, however, the export of cocoa products and chocolate especially is well below volumes with respect to cocoa beans.

Ecuador is recognized worldwide as an oil country, banana, cocoa and today flowers are prized in the world market, but in exchange for nothing is mentioned chocolate Ecuador as a country, such as for example Switzerland, and is that the country has reached an industrial development in the line of chocolates, thus losing the opportunity to earn better returns by adding value to cocoa.

This thesis aims to analyze the current situation of chocolate production in Ecuador and propose an alternative for increasing national production and export volume of chocolates and other cocoa derivatives Ecuador, so that we are recognized worldwide country as a chocolatier.

The conclusion of the paper is a propose of a prototype associativity strategy of industrial production of cocoa with an investment that is in the range of artisanal products, such that it may be within the reach of the largest number of Ecuadorian entrepreneurs, who can To realize a project of this type in a personal form or in society of entrepreneurs and with the financing of private banks or governmental entities that nowadays make viable business initiatives.

ASOCIATIVITY, INDUSTRIALIZATION, COCOA, INNOVATION

## **INTRODUCCION**

El presente estudio de caso se enmarca en el área marketing bajo la sub área de modelos de estrategias innovadoras de negocios.

Cuyo objetivo es indagar como la estrategia de la asociatividad apoya en los procesos artesanales de cacao.

Este proyecto se ha desarrollado en tres capítulos, siendo el primero el que analiza el problema de las necesidades de obtener procesos asociativos que apoyen cultura organizacional informal, las causas y efectos, lo que da paso al planteamiento de las preguntas de investigación señaladas en el párrafo anterior. En este capítulo también se formuló el problema y los objetivos que se pretende lograr.

El capítulo dos o Marco Metodológico es la parte esencial de la investigación, ya que determina el tipo y profundidad del estudio, los métodos utilizados, a qué instrumentos se recurrió y de qué manera se ha procesado la información.

En el capítulo tres, se pone a consideración la propuesta que es la elaboración de una identidad corporativa, crear una estructura formal (Organigrama) y un manual de funciones a los productores de cacao del Cantón Milagro. Siendo este el resultado de la necesidad de promover nuevos procesos asociativos que se tomen en cuenta otros procedimientos que involucren aspectos intelectuales, motivacionales y desarrollo continuo para los productores; no solo al individuo sino al grupo familiar que de alguna manera depende de esta actividad.

Para concluir el proyecto se plantearon las conclusiones y recomendaciones. El diseño, formato y la bibliografía se presenta en estilo APA. Los anexos que se han incorporado sirven como material de soporte y evidencia de lo investigado.

# CAPITULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1 Planteamiento del Problema

El problema general del presente trabajo se define en la siguiente pregunta: ¿Qué procesos asociativos se debería implementar para aumentar la cultura empresarial formal y mejora continua de los productores de cacao del Cantón Milagro?

Entre las causas del problema que se pueden identificar previamente tenemos:

- No existe motivación para implementar nuevos procesos.
- No existe un conocimiento profundo de la funcionalidad que puede generar una estructura formal.
- Requieren recursos y proceso indispensables, que les permitan mejorar sus ingresos.
- Las iniciativas que existen son aisladas, no existe una asociación legalmente constituida que agrupe y desarrolle nueva iniciativas de mejora continua.
- Existe la inclinación a invertir en el proceso más sencillo que son los procedimientos informales.
- 

Todo esto puede dejar como resultado, la caída o quiebra de los productores, pues no existe el éxito en la funcionalidad de los procesos de manejo de información, recursos humanos y producción y no se pueden cumplir con los objetivos planteados, sobre todo en un mercado donde hay una demanda muy alta por parte del cliente, y existen otros competencias que compiten para saciar esas necesidades.

### **1.1.1 Delimitación**

El problema en estudio se encuentra delimitado de la siguiente manera:

**País:** Ecuador

**Región:** Costa

**Provincia:** Guayas

**Cantón:** Milagro

**Sector:** Urbano

**Tiempo:** 2016

## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 Objetivo General**

- ❖ Elaborar estrategias que apoyen los procesos de asociatividad del sector cacaotero del Cantón Milagro.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- ❖ Crear declaraciones de identidad corporativa para la asociación de productores de cacao del Cantón Milagro.
- ❖ Estructurar un organigrama de la asociación de los productores de cacao del Cantón Milagro.
- ❖ Crear un manual de funciones a los productores cacaotero del Cantón Milagro.

## **CAPITULO II**

### **MARCO REFERENCIAL**

#### **2.1 Marco Teórico y Referencial**

Los Mayas comenzaron a cultivar el árbol de cacao, gracias a evidencias arqueológicas en Costa Rica se comprobó que el cacao era consumido por los Mayas 400 años Antes de Cristo. En la cultura Maya se le daba un gran valor a sus semillas, que se utilizaba como moneda y gracias a sus cualidades nutritivas, como alimento. La cultura Azteca continuo con esta tradición, elaborando con las semillas de cacao el “xocoatl”, una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad. Se consideraba al cacao como un don divino y un alimento de los dioses, que reservaban su consumo a personas de alta posición social.

Se conoce que el primer europeo que probó el cacao fue Cristóbal Colón, quien llegó a Nicaragua en 1502. Sin embargo, Hernán Cortés, líder de la expedición en 1519 al Imperio Azteca, regresó a España en 1528 y llevó consigo la receta del xocoatl. Al inicio esta bebida fue mal acogida y no fue hasta cuando se añadió azúcar que se convirtió en la bebida más popular en las Cortes Españolas.

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. La aparición y expansión de las enfermedades de las plantaciones de cacao, Moniliasis y Escoba de la Bruja, reducen la producción al 30%. Sumado eso a la falta de medios de transporte y mercados internacionales como consecuencias de la Primera Guerra Mundial, el cacao y la economía ecuatoriana entran en un periodo de depresión e inestabilidad.

El cacao se origina al sur de una línea que parte del Este de Caracas, siguiendo la dirección de las cordilleras para terminar al sur del Ecuador; que comprende la zona de las hoyas de los ríos Amazonas y Orinoco, incluyendo las Guayanas. A lo largo de las costas ecuatorianas en los siglos XV se encontraron plantaciones de cacao, básicamente en las costas de la Provincia de Esmeraldas donde existían

terrenos cultivados con maíz amarillo, papas y policultivos. En la Provincia del Guayas consumieron cacao a la llegada de los españoles

En el siglo XVI se considera que los colonos españoles, comenzaron a cultivarlo y exportar desde las pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas que se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, el río Arriba, lo cual originó el nombre de cacao Arriba en el mercado internacional.

En la década del siglo XVII, existían plantaciones de cacao en la Isla Puná en el Golfo de Guayaquil. La variedad que da origen a este tipo de cacao se denomina Nacional y botánicamente pertenece a los llamados forasteros Amazónicos. Esta variedad es conocida por el mundo por su aroma floral.

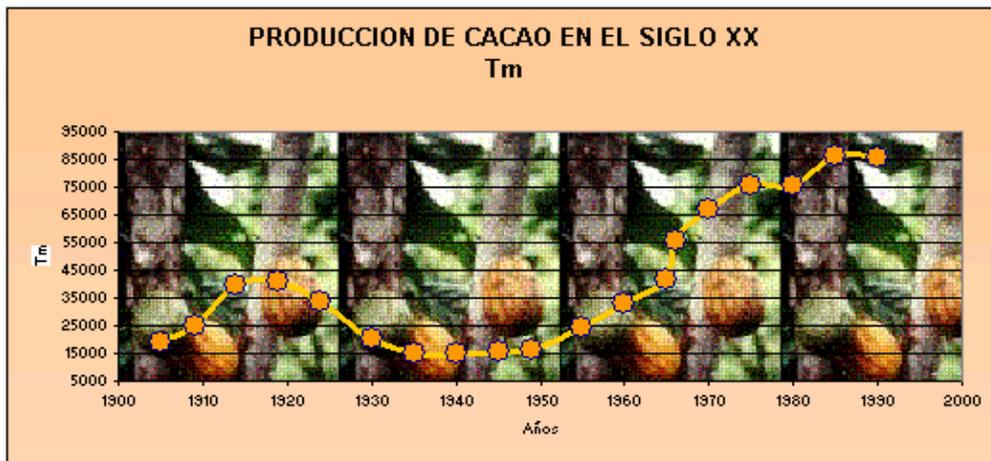
En el siglo XVIII, se declara la fundación del Ecuador. Muchas familias adineradas dedican sus tierras a este producto, en haciendas denominadas “Grandes Cacaos”. Ubicadas preferentemente en Vinces y otros cantones de Los Ríos, se hace una costumbre de alquilar a terceros la administración de estas haciendas para pasar largas temporadas en Europa.

La Revolución Industrial (siglo XVIII) Gran Bretaña, permitió cambios importantes en la transformación económicas, tecnológicas y sociales en la historia de la humanidad, pasando por la economía rural desde los procesos agrícolas hacia los procesos de industrialización. Henry Fayol (1916) Los 14 principios de la administración eficiente permiten el desarrollo de las actividades empresariales hacia el desarrollo productivo, destacando la disciplina, autoridad y correcta delimitación de funciones en el área permitiendo mejorar resultados dentro de las actividades fructíferas .

La mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla de Nacional y trinitario introducidos después del siglo XIX. Sin embargo, el sabor Arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo.

Ecuador en la década del siglo XX es el séptimo productor mundial con 99.000 toneladas métricas de cacao en grano producidas. Asimismo se puede observar que Ecuador registró un sustancioso descenso del 58% en el año 1998 por la presencia del fenómeno del Niño que afectó a las plantaciones de cacao.

**FIGURA NO. 1**



**Fuente:**

[http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia\\_cacao.htm](http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm)

Soria, J. (2008, mayo 12). Recuperado el 14 Enero 2009

Entre las décadas de los siglos XIX – XX su producción logró recuperarse para volver a ubicarse entre uno de los principales productores a nivel mundial, correspondiendo el 98.4% de su producción cacaotera a la variedad Nacional (cacao fino y de aroma). Según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao), en el 2009 se exportaron 150.000 Tm. En grano (87% en volumen): variedades ASS, ASSS, ASE y ASSPS (fino de aroma) y CCN51 (clonal). Semielaborado (13% en volumen equivalente en grano): Manteca, Polvo, Licor y Torta.

La producción agrícola de cacao en el Ecuador se da en los sectores de: Esmeraldas, que tenía un cacao acriollado muy especial, al que se lo denominaba Esmeraldas. La zona de Manabí, con el cacao llamado de Bahía, que corresponde a la zona húmeda de la Provincia de Manabí. Su centro de desarrollo más importante fue la ciudad de Chone, a orillas del río del mismo nombre.

**FIGURA NO. 2  
COSECHA DE CACAO**



**Fuente:** hacienda cacaotera de la Familia Gálvez Macías  
**Elaborado:** Andrés Álava

La zona denominada como Arriba que comprende la zona ribereña de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias de los Ríos y Guayas. Este cacao salía por el Puerto de Guayaquil, se lo llamó el cacao de arriba debido a que venía del río Arriba.

La zona de Naranjal, hacia el Sur, que comprende una pequeña parte de la Provincia del Guayas y la Provincia del Oro. Este cacao salía por puerto Bolívar, cacao de buena calidad de Nacional y se lo conocía como calidad Bolívar.

**FIGURA NO. 3**

TABLA DE SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DEL CACA O				
Año	Superficie sembrada (Hectáreas)	Superficie cosechada (Hectáreas)	Producción (Ton. Métricas)	Rendimiento
2007	422,985	356,657	131,419	0.37
2008	455,414	360,025	132,100	0.37
2009	468,840	376,604	143,945	0.38
2010	470,054	398,104	189,755	0.48
2011	521,091	399,467	224,163	0.56

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca  
Elaboración: Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, PRO ECUADOR

Los datos de producción disponibles hasta el año 2011, registran a nivel nacional de 224,163 TM, con una superficie sembrada de 521,091 Has. Con una superficie cosechada de 399,467 Has. Tanto la superficie sembrada, la cosecha y la producción registran incrementos en los últimos cinco años registrados (2007 – 2011), dando una tasa de crecimiento promedio anual de 5.35% para la superficie sembrada, 2.87% para la superficie cosechada y 14.28% para la producción de cacao. El aumento también se refleja en el rendimiento del producto.

En el Ecuador se cultiva algunos tipos de cacao, pero la variedad conocida como NACIONAL es la más buscada entre los fabricantes de chocolate, por la calidad de sus granos y la finura de su aroma.

Según datos de Ane cacao, alrededor de 184.736 toneladas métricas de cacao exportó Ecuador en 2012, de los cuales un 70% fue de la variedad fino y aroma, y el restante 30% del CCN 51. Las ventas dejaron un ingreso de 425'790.442 dólares.

En el país existen 490.000 hectáreas sembradas de cacao que se encuentran en las provincias del Guayas, Los Ríos, Manabí, Esmeraldas y El Oro. De estas zonas, la primera abarca un 15% de la producción nacional.

Entre los principales clientes del cacao ecuatoriano están Estados Unidos que adquiere alrededor del 50% de la producción, luego Europa con 35%, y dentro de

este continente Holanda y Alemania son los principales destinos. Después continúa México. Estos mercados representan alrededor de un 90% de las exportaciones cacaoteras. Sin embargo, en los últimos años se ingresaron a nuevos destinos, como China y Japón.

En 1840, el suizo Rudolf Lindt mezcla la manteca de cacao con la pasta de cacao, obteniendo un chocolate más dulce que es el que usamos actualmente. En 1875 el suizo Daniel Peter descubre un nuevo método de condensación de leche, que otro suizo, Henry Nestlé en 1905, aplica al chocolate. Nació entonces el famoso chocolate con leche.

### **Cacao de exportación**

El Ecuador exporta cacao en 3 diferentes formas, que se refieren a etapas distintas de elaboración: Granos de cacao, Semi-elaborados y Producto Terminado.

### **Granos**

Los granos o almendras se encuentran dentro de la mazorca del cacao y constituyen la materia prima para la elaboración de todo tipo de chocolates. En Ecuador existen sobre todo dos variedades de cacao: **Sabor Arriba y CCN51**.

#### **CCN-51:**

Los frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y en su madurez. Contienen grandes cantidades de grasa, por lo que define sus propios nichos de mercados.

Es una variedad que se caracteriza por su capacidad productiva, siendo esta cuatro veces mayor a las clásicas producciones y a su vez por ser resistente a las enfermedades.

### **Semielaborados**

Se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados.

**Licor:** Es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

**Manteca:** Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada también en la producción de cosméticos y farmacéuticos.

**Torta:** Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.

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

## **Elaborados**

Es el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

El consumo de chocolate es asociado con una serie de beneficios para la salud. Estudios demuestran que favorece al sistema circulatorio, y que también tiene otros buenos efectos:

1.- anticanceroso.

2.- estimulador cerebral.

3.- antitusígeno.

4.- antidiarreico.

5.- efectos afrodisiacos.

El progreso económico de un país depende de; su riqueza natural; y de los medios para obtenerla e incrementarla. Es decir, que no es suficiente poseer recursos; sino que, es imprescindible disponer de herramientas y máquinas para aprovecharlos.

La transformación y diversificación de los productos con presencia de máquinas y métodos de producción adecuados, que permitan la innovación en sus actividades productivas. El sector cacaoero en el Ecuador no se ha potencializado mayores transformaciones del producto, desde la generación de riquezas de los agricultores hacia el desarrollo sostenible en el País.

La producción manual tiene origen en las más primitivas civilizaciones. En ella, el hombre aplica herramientas. Su característica esencial es que exige al hombre una condición básica: la habilidad; era un artífice consumado que debía asimilar las enseñanzas del oficio.

Esta forma de trabajo se distingue:

- a) Por la producción reducida y limitada a los pedidos directos de los clientes.
- b) El artesano tiene la propiedad de las herramientas.
- c) Sus elementos de trabajo y sus procedimientos de elaboración no ofrecen mayores variaciones.
- d) La condición social se mantiene sin modificaciones sustanciales de estructura; y
- e) El individualismo o trabajo aislado es su nota esencial. En la manufactura surge la elaboración en común: factor humano; y máquinas y herramientas. La tercera forma o sea la fabril, se caracteriza por la organización.

El cooperativismo en Estados Unidos tiene sus inicios en 1752 Benjamín Franklin creó el Fondo de Contribución de Filadelfia. Estas organizaciones realizan un importante rol; regulando los mercados, permitiendo la competencia, proporcionando mayores oportunidades hacia el control y sus niveles de endeudamiento.

La Unión Europea desde el tratado de Roma en 1957 tiene como eje central la asociatividad al desarrollo cooperativo permitiéndole incorporar al sector agroalimentario valores añadidos, utilizando el asociacionismo para integrar los procesos de comercialización, transformación e intermediación de la necesidad del sector agrícola.

Asociatividad es un mecanismo de cooperación entre empresas pequeñas y medianas, en donde cada empresa participante, manteniendo su independencia

jurídica y autonomía gerencial, decide voluntariamente participar en un esfuerzo conjunto con los otros participantes para la búsqueda de un objetivo común”.

Desde (1860 – 1900) Canadá tiene la mayor tradición cooperativista donde sus cooperativas prestan mayor atención en los gobiernos provinciales y federales. Los aportes públicos permiten tecnificar y profesionalizar sus labores con programas educativos. Al año (2008) existen 9000 cooperativas, que poseen 18 millones de miembros, 155.000 empleados, quienes tienen un papel importante en; el procesamiento, la comercialización de productos agrícolas y otorgan un soporte oficial de apalancamiento financiero para los cooperados Canadienses. Los puntos clave que poseen en el proceso cooperativo; membresía abierta, interés bajos a los socios y de los fondos excedentes deben ser utilizados en propósitos en conjunto para el mejoramiento de sus actividades.

Barrera (2004) destaca la importancia de constatar y revertir la información entre los dirigentes y los asociados con el fin de articular en redes las distintas organizaciones que impidan generar economías de escala o disminuir costos.

En la presidencia del Eco. Rafael Carrera, se establecen políticas de estado con la generación de la matriz productiva del Ecuador que le permitan sostenimiento a la balanza comercial no solo con fondos del Petróleo hacia el desarrollo de producción de bienes y servicios con innovación y conocimiento para mejorar la productiva y condiciones de desarrollo, erradicando la pobreza con visión de generación de ingresos a los sectores más vulnerables, de ahí se plantean los objetivos.

## **2.2 Marco Metodológico**

Este estudio posee un enfoque cualitativo ya que se fundamenta en los datos que ofrecen la entrevista, además el análisis realizado, posee un estilo flexible influido por la experiencia del investigado. Ello no ha impedido el uso de la representación de los resultados obtenidos de la recolección de datos pero el análisis de estos resultados son fundamentalmente cualitativos.

Según su finalidad esta es una investigación aplicada ya que trabaja sobre la realidad concreta, en referencia a los problemas relacionados con el la producción

artesanal de caca de Milagro y de manera específica a lo relacionado con la estrategia de la asociatividad.

Es una investigación exploratoria en sus inicios ya que comienza identificando el problema, que no ha sido abordado anteriormente y lo hace reconociendo sus características más visibles; en el desarrollo de la investigación ésta se convierte en descriptiva, ya que comienza a señalar las características de los fenómenos observados y a analizar los datos obtenidos de la entrevista.

Es una investigación mixta con predominancia del estudio de campo ya que se basa en la observación y la entrevista, sin embargo también se fundamenta en los datos de la investigación documental obtenidos en bibliografía y páginas de internet. Es una investigación no experimental ya que se limita a analizar la realidad tal como se presenta sin manipular las variables de estudio. Es transversal ya que los datos obtenidos corresponden a un momento específico de la investigación.

## **2.3 Población y Muestra**

### **2.3.1 Población y muestra para las entrevistas**

La población productores cacaoeros son quienes tienen sus haciendas en el cantón Milagro de la provincia del Guayas. La muestra corresponde a la hacienda de la Familia Gálvez Macías.

La población de los intermediarios cacaoeros son todos aquellos locales ubicados en el centro Virgen de Fátima, parroquia rural de Yaguachi provincia del Guayas. La muestra corresponde al local “Prensa Rubencito”.

La población de los productores artesanales de chocolates corresponden a las aproximadamente 100 familias situadas en el cantón Naranjal, provincia del Guayas. La muestra corresponde a la “Chocolatera Olguita” quienes facilitaron el acceso requerido para la investigación.

La población de micro - empresarios chocolateros corresponde a todas aquellas microempresas ecuatorianas que se dedican a esta actividad. La muestra corresponde conglomerado micro-empresarial “El Salinerito”, ubicado en la Provincia de Guayas.

## **2.4 Métodos y Técnicas**

El método teórico utilizado preferencialmente es el inductivo-deductivo ya que se partirá del estudio de los casos particulares y del comportamiento de los productores con respecto a la producción artesanal de cacao para llegar a conclusiones generales con respecto a cómo se sienten y cuáles son sus expectativas. Es deductivo porque parte de la teoría del cooperativismo, principios de la administración eficiente permiten el desarrollo de las actividades empresariales hacia el desarrollo productivo, la responsabilidad social de las corporaciones, teoría de la asociatividad es un mecanismo de cooperación entre empresas pequeñas y medianas decide voluntariamente participar en un esfuerzo conjunto con los otros participantes para la búsqueda de un objetivo común” para concluir en los hechos particulares que se observan en los productores de cacao de Milagro.

Los métodos empíricos más utilizados son la observación, la recolección de datos, mediante la entrevista, constituyen las técnicas más utilizadas y eficientes para obtener la información que se está buscando.

Se explica los métodos teóricos o empíricos utilizados, así como las técnicas usadas en la investigación

## 2.5 Resultados

### 2.5.1 Análisis de resultados de la entrevista

FIGURA NO. 4

ENTREVISTA A PRODUCTOR CACAOTERO		
Pregunta	Respuesta	Justificación
1.- ¿Conoce usted de alguna iniciativa en la ciudad donde hayan iniciado un proyecto de innovar los procesos de producción de cacao?	Ninguna	No existe en el Cantón Milagro y sus alrededores ninguna iniciativa en tratar de mejorar los procesos de producción de cacao.
2.- ¿Desde cuando se elabora chocolate artesanal en el Cantón Milagro?	100 AÑOS	Actividad heredada de tres generaciones.
3.- ¿Cree usted que los habitantes de su sector se interesan por industrializar los procesos de producción de cacao?	No	Solo se dedican al cultivo del cacao; debido que no se ha presentado ninguna iniciativa al respecto ni ayuda económica pública ni privada.

Fuente: hacienda cacaotera de la Familia Gálvez Macías

Elaborado: Andrés Álava

#### Resultado.-

No se identifican iniciativas, planes o proyectos por parte del productor de cacao para emprender a mejor e innovar los procesos de producción de cacao.

Son buenos agricultores que han logrado mantener la experiencia adquirida por varias generaciones, es decir, aportan al país a ser un país agricultor, no aportan a ser un país industrializado.

FIGURA NO. 5

ENTREVISTA A PRODUCTOR CACAOTERO ARTESANAL		
Pregunta	Respuesta	Justificación
1.- ¿Conoce usted de alguna iniciativa en la ciudad donde hayan iniciado un proyecto de innovar los procesos de producción con cacao?	Ninguna	En los últimos años se han escuchado propuestas por parte del gobierno pero no sea concretado nada al respecto de fortalecer los procedimientos.
2.- ¿Cree usted que los habitantes de su sector se interesan por industrializar los procesos de producción de cacao?	No	Solo se dedican al cultivo del cacao y no se ha presentado ninguna iniciativa al respecto además el cambio es riesgoso.
3.- ¿Sería fácil asociar a grupos de personas para orientarles a la producción de cacao?	No	Son muy cómodos pero con charlas de negocios entre los productores podrían llegar a un acuerdo.

Fuente: Propietario de "Chocolatería Olguita"  
Elaborado: Andrés Álava

### Resultado.-

Se identifican muchas iniciativas, planes y proyectos por parte de la estrategia de asociatividad.

Son buenos creyentes y practicantes de la asociatividad que les ha permitido desarrollarse y pasar de la actividad artesanal a la industrializada, hasta lograr producir de cacao con calidad de exportación.

FIGURA NO. 6

ENTREVISTA A INTERMEDIARIO CACAOTERO		
Pregunta	Respuesta	Justificación
1.- ¿Conoce usted de alguna iniciativa en el ciudad donde hayan iniciado un proyecto de innovar los procesos de producción con cacao?	Si	Hay muy buenas iniciativas los inconvenientes es el financianciamiento de esos proyectos.
2.- ¿Seria facil asociar a grupos de personas para orientarles a produccion de cacao?	Si	Cada uno tiene una balanza para recopilar la mayor cantidad de cacao lo recomendable seria unirse y enfrentar esos retos.
3.- ¿Piensa en que seria rentable la producción de cacao mediante la industrialización ?	Si	Por supuesto que si. ingresariamos a nuevos mercados no tendríamos competencia debido a la calidad de nuestro producto.

Fuente: Propietario de "Cacao de Rubencito"

Elaborado: *Andrés Álava*

### Resultado.-

Se plantean proyectos e identifican iniciativas, planes o proyectos por parte del intermediario cacao para emprender en procesos de producción de cacao. Son buenos comerciantes y aportan al país de alguna manera a ser exportador de materia prima, pero tiene la iniciativa y las ganas a ser un país industrializado.

## **CAPITULO III**

### **3.1 Descripción de la Propuesta**

La propuesta plantea el diseño de estrategias para apoyar los procesos de asociatividad artesanal de cacao en milagro.

Busca proponer incentivar a los productores de cacao que adapten y se involucren estas estrategias de procesos asociativos, compartir estrategias de calidad y distribución equitativa, fomenten actitudes positivas entre los productores.

### **3.1.2 Desarrollo de la propuesta**

#### **3.1.2.1 Estructura Organizacional Asociativa**

Modelo de estructura organizacional asociativa “Chocolex” será un diseño de mediana capacidad dedicada a la producción de chocolates ecuatorianos, capaz de satisfacer la demanda local e internacional. Contará con Administradores, técnicos, operarios y personal de apoyo debidamente calificados.

Hablar del Modelo “Chocolex” será hablar de crecimiento, de trabajo asociativo, de grandeza, de saber que un sueño puede hacerse realidad.

#### **Filosofía**

“Hacer empresa, buscando hacer el bien; ofrecer al consumidor un producto de calidad a un precio justo; ser líderes en costos, trabajar con proveedores locales con las mejores materias primas e insumos; emplear tecnología de punta siguiendo estrictos procesos productivos que garanticen el cumplimiento de los más altos estándares de calidad”.

#### **Visión**

La Visión de la empresa se resume en: “Ser la marca de chocolates de mayor preferencia para el consumidor local y mundial a través de una organización ligera; eficiente; sólida; comprometida y productiva, ofreciendo el mayor valor en producto, y siendo líderes en costos”.

## Misión

La Misión se establece como: “Ser la mejor alternativa de productos elaborados en base a cacao ecuatoriano, a través de una cultura de trabajo, servicio y crecimiento que busca la excelencia desarrollando a nuestros colaboradores y contribuyendo al bienestar de la sociedad”.

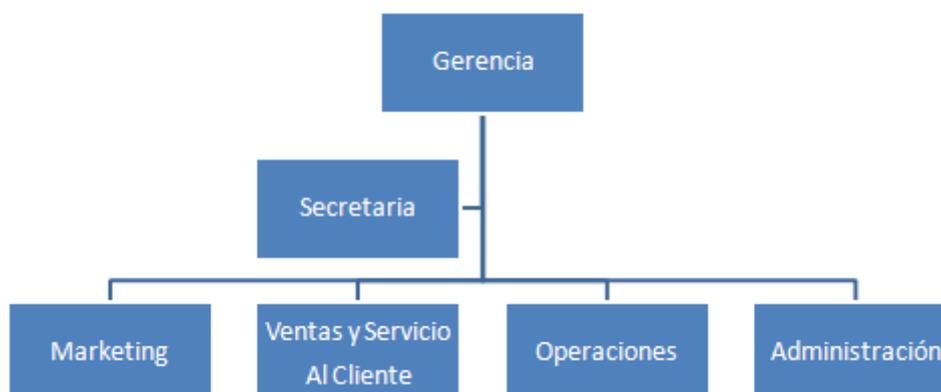
## Valores

Los Valores serán: La vocación de trabajo y servicio; el estilo de hacer negocios y cumplir con los compromisos adquiridos; el mantenimiento de las mejores relaciones con los clientes; la honestidad al momento de ofertar los productos.

### 3.1.2.2 Organigrama

#### FIGURAS No

#### ESTRUCTURACIÓN DEL ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



## Organización

Se integrará y coordinará los recursos estratégicos tanto humanos, materiales y no materiales al interior de la empresa, para alcanzar y lograr los objetivos predeterminados.

En esta etapa del proceso gerencial se diseñará una estructura organizacional formal, en donde cada una de las tareas, funciones, obligaciones y responsabilidades se cumplan de una manera eficaz y eficiente.

Se medirá el comportamiento de la estructura propuesta, el equipo de trabajo y el personal al interior de la organización, y a su vez analizarán los resultados para mejorar su desempeño y obtener beneficios tales como: incremento de la

productividad, disminución del ausentismo, rotación de empleados e incremento de la satisfacción laboral.

Se dará el Empowerment suficiente a cada empleado para que pueda tomar decisiones sobre su trabajo, mejorando notablemente su accionar y competencias en la empresa.

### **3.1.2.3 Manual de Funciones**

#### **Funciones de la Gerencia**

- Aumentar la rentabilidad de la Empresa.
- Obtener la mejor calidad en los productos.
- Proveer el mejor servicio al cliente.
- Mantener el liderazgo en el sector
- Actualizar la organización acorde al entorno cambiante.
- Velar por el desarrollo y bienestar del Recurso Humano.
- Cumplir con el estado de acuerdo a la ley.
- Cumplir con la Sociedad.

#### **Funciones del Área de Marketing**

- Buscar siempre mayor participación de mercado.
- Mantener incremento en las ventas de acuerdo al presupuesto.
- Obtener Rentabilidad mayor que el promedio del sector.
- Lograr un crecimiento sostenible.
- Lograr Ventajas Competitivas.
- Posicionar a la Empresa como Líder del Sector.
- Alcanzar Reputación corporativa
- Desarrollar la Marca "Chocolex"
- Desarrollo de nuevos productos
- Crear valor
- Ser leales y también buscar lealtad de los clientes.
- Lograr Fidelidad de los clientes.

## **Funciones del Área de Ventas y Servicio al Cliente**

- Elaborar los presupuestos anuales de ingresos de ventas.
- Lograr el cumplimiento del presupuesto de ingreso de la compañía, para garantizar la inyección de dinero a la empresa.
- Lograr el cumplimiento de ventas y apoyarlas cuando se necesita cerrar negocios grandes.
- Proporcionar seguridad en la cobranza de las ventas.
- Asegurar el mejor servicio y acercamiento a los clientes.
- Analizar, plantear y ejecutar políticas de comercialización tales como: Política tarifaria, créditos, promociones y descuentos.

## **Funciones del Área de Operaciones**

- Especializar a cada trabajador en su campo de acción.
- Mantener un desarrollo constante del personal.
- Diseñar los procesos para hacer el trabajo productivo al máximo y eficientemente.
- Elaborar un producto de calidad constante.

## **Funciones del Área Administrativa / Financiera**

- Optimizar el uso del Recurso Humano que se tendrá a disposición.
- Implementar mecanismos de seguridad para los activos de la compañía.
- Elaborar un plan de mantenimiento de vehículos.
- Lograr una buena distribución de los choferes en base a las necesidades.
- Reducir al máximo los gastos en los servicios de agua, luz y teléfono.
- Buscar soluciones a los posibles problemas laborales.
- Cumplimiento en el pago de dividendos
- Controlar el flujo de caja en línea
- Mantener información contable al día
- Controlar la cartera vencida.

## 3.2 Conclusiones

- La relación de los procesos asociativos debe tener una base de mejorar continua, una cultura organizacional formal es un valor agregado que puede en algunos casos aumentar el performance de los productores pero no constituye la solución definitiva a problemas relacionados con la productividad. Ya que hay otros factores que interviene como el marketing, la calidad de los productos ofertados la competitividad entre empresas del mismo tipo.
- La capacitación continua en nuevos procedimientos por cuenta de los productores un factor determinante para que el otorgamiento de nuevos mercados se de manera fluida y masiva, caso contrario objetivos planteados no podrán ser conseguidos ya que la respuesta laboral es insuficiente y los mercados están en cambios constantes.
- Los procesos innovadores deben ser tomados como retos constantes ya que estos influyen de manera directa en el crecimiento y éxitos de las grandes empresas nacionales e internacionales, aunque recurso se puede poseer pero deben estar encaminado con procesos alineados a los objetivos de dichas actividad.

### 3.3 Recomendaciones

- Se recomienda invertir en procesos asociativos, ya que de acuerdo al estudio realizado se obtienen resultados favorables para el crecimiento constante de la actividad productora, es decir se incluya a todos los procesos desde su materia prima hasta el producto final y que cada proceso sean estimulados la misma forma pero si con un profundo sentido de crecimiento económico empresarial y familiar.
- Si bien es cierto que el productor cacaotero no tiene intenciones de producir chocolates, sin embargo jóvenes estudiantes podrían realizar un acercamiento para profundizar un poco y buscar un modelo adecuado de asociatividad para persuadir a este grupo humano de producir chocolates.
- Se recomienda integrar una cultura organizacional formal donde cada productor se identifique con su visión, misión, valores, políticas, manual de funciones, objetivos planteados; que permitan dar sentido de crecimiento, expandir mercados, tener nuevas relaciones de negociación tanto nacional como internacional.

## BIBLIOGRAFÍA

AMORES, F, SUÁREZ, C, GARZÓN, Iván: *Producción intensiva de cacao nacional con sabor Arriba*": Tecnología, presupuesto y rentabilidad.

Anecacao 2010 [Versión electrónica].

<http://www.anecacao.com/index.php/es/asistencia-tecnica/articulos-tecnicos.html>

ANECACAO: *Gran cacao*, <http://www.anecacao.com/historia.html>

Asociación Nacional del Café. *Cultivo de Cacao*. En: publicación del instituto Programa de Diversificación de Ingresos en la Empresa Cafetalera [en línea ], Julio 2004, [citado 8 de Agosto 2013]. Disponible en internet:

<http://portal.anacafe.org/Portal/Documents/Documents/2004-12/33/7/Cultivo%20de%20Cacao.pdf>

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (A.O.A.C.I.). 2000. Official Methods of Analysis of the A.O.A.C. Ed. K. Helrich, USA, Washintong. XV edición.

BRAUDEAU, J. 1970. El cacao. Técnicas Agrícolas y Producciones Tropicales. Primera edic., Edit. Blume. Barcelona, España. 297 pp.

CIFERRI, R. y F. CIFERRI. 1949. Reconocimiento de la explotación cacaotera de los valles de riego del sector central (Edo. Aragua). Caracas. Dirección del Ministerio de Agricultura y Cría. 153 pp.

DELGADO GOMEZ, María Elena: *Control de Plagas*, p. 163.

DURÁN RAMIREZ, Felipe: *Manual de cultivos orgánicos y alelopatía*, (pp. 99-100-114).

ESPINOZA, E. & Arteaga. (2015). Diagnóstico de los procesos de asociatividad y la producción de cacao en milagro y sus sectores aledaños. Ecuador.

ENRÍQUEZ, G. 1985. Curso sobre el cultivo de cacao. Centro Agronómico Tropical de Investigaciones de Enseñanza (Catie), Turrialba, Costa Rica. 339 pp.

ENRIQUEZ, Gustavo: 2011. *Cacao Orgánico*, Ecuador (pp. 54-55).

FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (FONAIAP).  
1989. Manual Técnico del cultivo de cacao en Venezuela. Estación Experimental de  
Caucagua, Miranda. 169 pp.

FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (FONAIAP).  
1993. El beneficio del cacao. Centro de Investigaciones Agropecuarias del estado  
Mérida. 60 pp. (Serie B).

FONDO NACIONAL DEL CACAO (FONCACAO). 1977. El cacao en Venezuela.  
Caracas, Venezuela. 119 pp.

FONDO NACIONAL DEL CACAO (FONCACAO). 1998. Manual Técnico del cultivo  
del cacao en Venezuela (versión actualizada ). Ministerio de Agricultura y Cría.  
Fondo de Investigaciones Agropecuarias, Estación Experimental de Miranda.  
Venezuela. 133 pp.

Instituto Autonomo de Investigacion Agropecuaria, Estación Experimental de la  
Amazonia DENARED – Unidad de Recursos Fitogenéticos.

KALVATCHEV, Zlatko, GARZARO, Domingo, GUERRA CEDEZCO, Franklin:  
*Theobroma cacao L.: Un nuevo enfoque para nutrición y salud*, [http://  
www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17703/1/articulo6\\_2.pdf](http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17703/1/articulo6_2.pdf).

LEAL, F. 1993. Historia y origen del cacao en Venezuela. Centro Nacional de  
recursos fitogenéticos. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía.  
Maracay. Ven. 8 pp.

Luck Erik. Conservación química de los alimentos. Editorial Acribia.  
Zaragoza.España 1981

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización  
de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), Proyecto: Calidad  
de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina,  
“Diagnostico de la cadena de valor del Cacao en el Ecuador”, 2010.

Nosti Nava, Jaime.Cacao, café y tè.Barcelona, España: Salvat, 1963 (colección  
agrícola Salvat)

Omar Miguel Tarqui. "Evaluación de Clones de cacao". Quevedo-Los Rios-Ecuador, 2010. Presentada en la Universidad Técnica Estatal de Quevedo para obtener el grado de Ingeniero Agrónomo.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO, ICCO, ORÍGENES DEL CACAO, [HTTP://WWW.ICCO.ORG/ABOUT/GROWING.ASPX](http://www.icco.org/about/growing.aspx), AGOSTO 2011.

PETTIPHER, G. L. 1986. Analysis of cocoa pulp and the formulation of a standardized artificial cocoa pulp medium. J. Sc. Food Agric. 37:297-309.

QUIROZ, James, AGAMA, Juan: "El cultivo del cacao 1", *Consortio CAMAREN*.

QUIROZ, James, AGAMA, Juan: "Establecimiento de plantaciones", *Consortio CAMAREN*.

QUIROZ, James, AMORES, Freddy: *Rehabilitación de cacaotales tradicionales*, INIAP, Guayaquil, 2010.

QUIROZ, James, CORONEL, Carlos, ALVAREZ, René, *Guía Técnica para el manejo orgánico del cacao en la Amazonía Ecuatoriana*, COMAGA, Galápagos, 2010.

QUIROZ, James, MESTANZA, Saúl: "Establecimiento y manejo de una plantación de cacao", Boletín Técnico-INIAP.

QUIROZ, James, MESTANZA, Saúl: *Establecimiento y manejo de una plantación de cacao*, INIAP, Guayaquil, 2010.

QUIROZ, James: op. cit., p. 6

ROSERO, José Luis: *Ventaja Comparativa del cacao ecuatoriano*:

<http://www.bancocentralecuador.com> BANCO CENTRAL DEL ECUADOR.

Revista Fondo Nacional Del Cacao. El beneficio y características físico químicas del cacao ) *teobroma cacao L.* FEDECACAO 2004.

RUBIO, Armando, SAMANIEGO, Iván: Estudio realizado al mucílago de cacao de la variedad CCN-51 por Laboratorios Santa Catalina de INIAP-Quito.

SÁNCHEZ, P. y G. L. TORTOLERO. 1995. Caracterización y establecimiento de un banco de germoplasma de cacao criollo (*Theobroma cacao L.*) en el litoral aragüeño. [15]Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Estación Experimental de Caucagua. Estado Miranda. Venezuela. 25 pp.

SÁNCHEZ, P., G. L. TORTOLERO y E. SOLÓRZANO. 1996. Caracterización y establecimiento de un banco de germoplasma de cacao criollo (*Theobroma cacao* L.) en el litoral aragüeño. Informe Final. Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Estación Experimental de Caucagua. Estado Miranda. Venezuela. 53 pp.

SENANAYAKE, M. 1997. Effect of different mixing intervals on the fermentation of cocoa beans. *J. Sci. Food Agric.* 74:42-48.

TORRES SERRANO, Clara Ximena: *Manual Agropecuario*, (pp. 968-969).

VALENZUELA, Alfonso: El chocolate, un placer saludable, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.

YUSTE PEREZ, María Paz: Biblioteca de la agricultura, (p 22).

# ANEXOS

**Anexo 1: Formato de la Entrevista**



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
FACULTAD DE CIENCIAS  
ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES**

**TEMA: DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA FORTALECER LOS PROCESOS DE INDUSTRIALIZACIÓN ARTESANAL DE CACAO EN MILAGRO.**

**Objetivo:**

Conocer el criterio relacionado como la asociatividad aportaría a industrializar los procesos de producción de cacao.

**1.- ¿Conoce usted de alguna iniciativa en la ciudad donde hayan iniciado un proyecto de innovar los procesos de producción de cacao?**

.....  
.....  
.....

**2.- ¿Desde cuándo se elabora chocolate artesanal en el Cantón Milagro?**

.....  
.....  
.....

**3.- ¿Sería fácil asociar a grupos de personas para orientarles a la producción de cacao?**

.....  
.....  
.....

**4.- ¿Cree usted que los habitantes de su sector se interesan por industrializar los procesos de producción de cacao?**

.....  
.....  
.....

**5.- ¿Con que fuentes de financiamiento cuenta para conseguir este objetivo?**

.....  
.....  
.....

## Datos Obtenidos.-

### FIGURA NO. 8 PRODUCCIÓN DE CACAO



**Fuente:** Visita a la asociación de cacaoteros.

La hacienda cacaotera de la familia Macías, se encuentra ubicada en el Cantón Milagro, a 10 minutos del centro de la ciudad. El carretero es asfaltado hasta la hacienda, excepto unos 500 metros donde la entrada es un camino lastrado con piedra y arena.

En la visita se pudo comprobar que el sector cuenta con energía eléctrica suficiente como para instalar maquinaria que requiere entrada trifásica de 220 voltios, esto inicialmente se pensó que podría motivar a los productores cacaoteros de Milagro, para que se orienten sus esfuerzos a la industria chocolatera, es decir a producir chocolates finos de exportación con la materia prima que se cultiva en este sector de nuestro país.

Sin duda alguna, el cacao que se produce en nuestro país y especialmente en el cantón Milagro es uno de los mejores del mundo, el fruto como se puede ver en el gráfico, crece prácticamente desde el inicio del tallo de los árboles, esta variedad de cacao es un injerto nuevo descubierto en Venezuela y que se ha adaptado perfectamente en nuestros suelos.

También se pudo apreciar los huertos de cacao fino de aroma o también llamado nacional, antiguamente conocido como “cacao arriba”, con el cual Ecuador llegó a alcanzar los primeros sitios de exportación de cacao el siglo pasado.

La extensión de la hacienda es de 120 hectáreas, de las cuales un 30% ya tiene siembra de cacao desde el estado de recién sembradas hasta ya en cosecha aquellas plantas sembradas hace 10 años.

De acuerdo a lo que manifiesta el Administrador de la hacienda, en el Cantón Milagro y en general en la Provincia de los Guayas no existe la cultura chocolatera, a tal punto que manifiesta que no conoce de ninguna fábrica productora de chocolate en esta provincia.

Se menciona que más bien existe el conocimiento y la certeza de que el cacao en grano se lleva hacia la Provincia de Bolívar, específicamente al sector micro-empresarial de SALINAS donde efectivamente se están elaborando chocolates de exportación.

Se cree que las razones por las cuales en la Provincia de los Ríos no se ha desarrollado la industria chocolatera, es debido a la falta de iniciativas empresariales, el trabajador del campo hoy en día disfruta de un status quo y libertades tan grandes que incluso condicionan al productor de cacao a trabajar las horas que los trabajadores dispongan, caso contrario se retiran del lugar de trabajo.

En éstas circunstancias, y sumado a la falta de preparación y estudio por parte del trabajador campesino hace que el entorno no favorezca para que nazca el emprendimiento y la decisión necesarias para crear una empresa productora de chocolates.

Sin embargo, existen todas las condiciones físicas, materia prima, mano de obra, buenas carreteras para el abastecimiento de insumos y materiales que permitirían implementar pequeñas, medianas o grandes empresas de producción de chocolates.

## Anexo 2: Formato de la Entrevista 2



### UNIVERSIDAD ESTADAL DE MILAGRO FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES

**TEMA: DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA FORTALECER LOS PROCESOS DE INDUSTRIALIZACIÓN ARTESANAL DE CACAO EN MILAGRO.**

**Objetivo:**

Conocer el criterio relacionado como la asociatividad aportaría a industrializar los procesos de producción de cacao.

**1.- ¿Desde cuándo se elabora chocolate artesanal en el Cantón Milagro?**

.....  
.....  
.....

**2.- ¿Conoce usted de alguna iniciativa en la ciudad donde hayan iniciado un proyecto de innovar los procesos de producción de cacao?**

.....  
.....  
.....

**3.- ¿Sería fácil asociar a grupos de personas para orientarles a la producción de cacao?**

.....  
.....  
.....

**4.- ¿Con que fuentes de financiamiento cuenta para conseguir este objetivo?**

.....  
.....  
.....

**5.- ¿Cree usted que los habitantes de su sector se interesan por industrializar los procesos de producción de cacao?**

.....  
.....  
.....

## Datos Obtenidos.-

**FIGURA NO. 9**  
**CHOCOLATE AMBATEÑO**



**Fuente:** Visita a productora artesanal de chocolate

El cantón Naranjal, provincia del Guayas se ha venido elaborando el chocolate desde hace unos 100 años atrás cuyo proceso de Tostación fue realizado en tiesto de barro y la molienda se los realizaba manualmente con molinos de piedra, posteriormente en molinos de mano por varias familias dedicadas a esta artesanía. Se conoce que primera fábrica con motores a diesel la instalaron los señores Enrique Pazmiño y Alcides Valencia.

El conocimiento del proceso de fabricación de este arte ha ido migrando a varias partes de la provincia y han transcurrido cuatro generaciones de artesanos dedicados a producir el tradicional chocolate y a decir del consumidor final, el sabor y la calidad del Chocolate Ambateño es único en su género.

Para rescatar el valor turístico y gastronómico de esta parroquia y para continuar con la tradición de fabricar el buen chocolate se ha conformado la Asociación de Productores de Chocolate con el objetivo de mejorar y tecnificar los procesos de producción y atención al cliente así como también conseguir proveedores de materia prima que certifiquen procesos amigables con el ambiente y con mejores precios para bajar costos de producción y brindar un

mejor producto tanto en calidad y cantidad que será retribuido en un mejor nivel de vida de muchas familias dedicadas a esta artesanía.

En un inicio se produce el chocolate Casero (Amargo) cuya presentación es en tableta sirve para la preparación de bebidas con leche y en agua, para la preparación de helados, choco bananas, batidos, tortas etc. Ahora, se pretende modernizar los procesos para obtener un producto de mejor consistencia para uso en repostería.

## **Proceso de elaboración del chocolate en tableta**

### **Tostado o torrefacción**

Luego de un riguroso control y selección de los granos de cacao viene el proceso de tostado o torrefacción, con aplicación del calor directo en recipientes cilíndricos con movimiento rotativo, el grano comienza a desprender su rico aroma que es la base esencial del chocolate. Después de este proceso en el cual se le ha quitado la humedad y desarrollado su aroma.

### **Descascarillado**

Los granos pasan a un molino triturador que parte el grano y por medio de ventilación se separa la cáscara (cascarilla), parte de este proceso requiere subprocesos como cribado o tamizado que sirve para aprovechar el grano mas fino.

### **Molienda**

El grano ya triturado y limpio es sometido a molienda que por fricción se lo somete a temperaturas que le dan un estado líquido.

Para el caso del chocolate mezclado con azúcar se requiere pasar varias veces por los molinos hasta obtener una consistencia adecuada.

### **Enfriado**

En este proceso la masa fluida se lo va revolviendo en artesas o bandejas metálicas lo que permite eliminar los ácidos y astringentes hasta obtener una masa homogénea que poco a poco con el movimiento manual se forma unos granos que sirven para el siguiente proceso.

## **Tableteado**

El chocolate enfriado es pasado por un molino que le da una consistencia adecuada para ser dosificado y batido cuya textura y la flor que presenta el producto final depende de un estricto control de la temperatura de la masa y del ambiente.

## **Empacado y distribución**

La tableta formada por un batido manual es enfundada, etiquetada y empacada para su posterior distribución y venta al público.

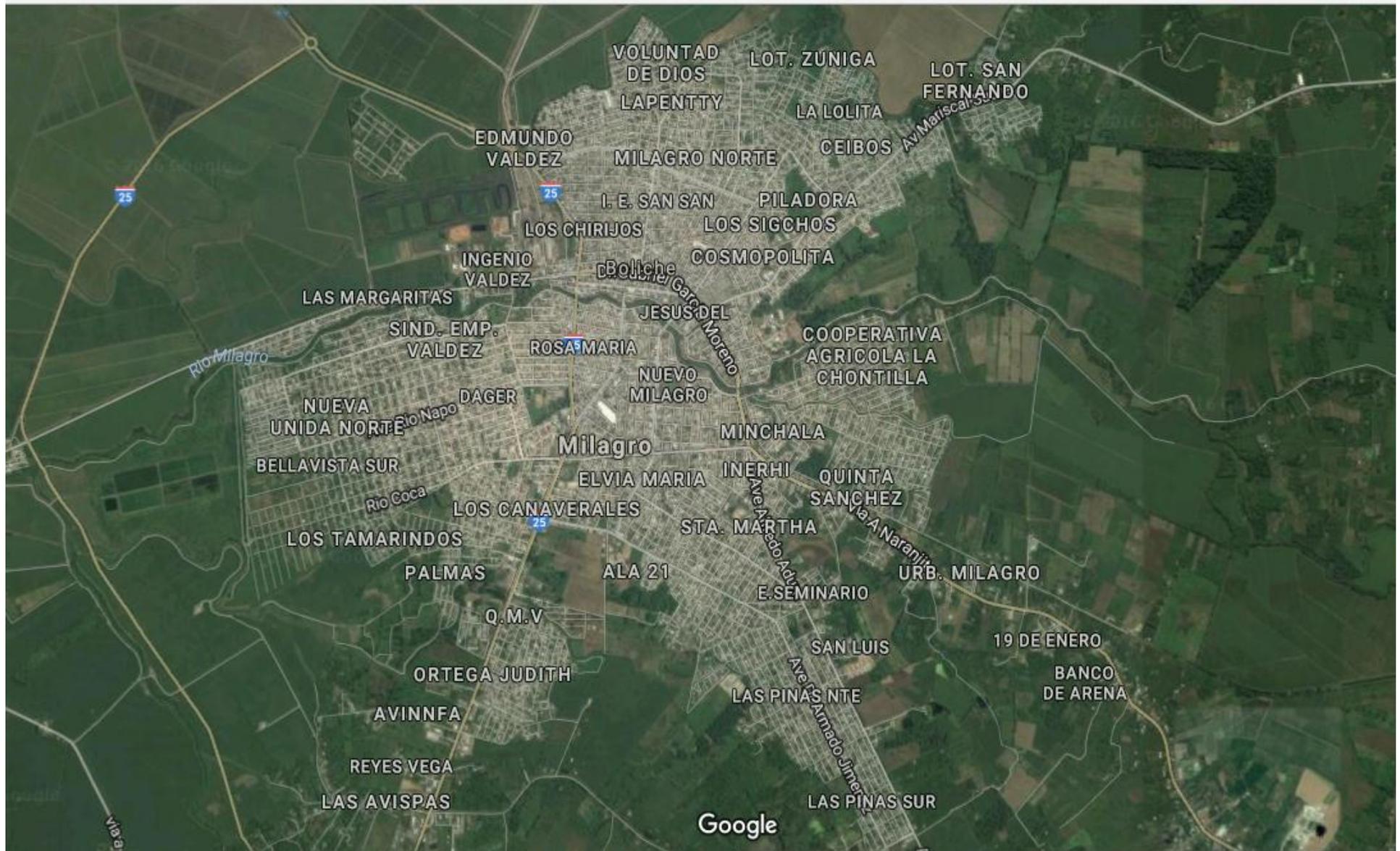
## **¿Por qué consumir chocolate?**

Especialistas en nutrición recomiendan consumir una taza de chocolate al día, sin excesos como parte de una dieta balanceada, preparando con leche descremada, pues el consumo de esta deliciosa bebida tiene muchas ventajas. Gracias a su contenido de fibra y hierro, equivale a una manzana o a una rebanada de pan integral, que previene enfermedades como cáncer de colon, combate el colesterol, protege de infartos y además produce el mismo bienestar que una sesión de relajación de 20 minutos de ejercicio.

El chocolate aunque no lo creas tiene más virtudes que defectos: elimina la fatiga, mejora la concentración y produce una sensación de saciedad, Por su alto contenido de magnesio relaja los músculos, ayuda a formar nuevas células y a reparar el ADN. También facilita la circulación sanguínea pues la grasa que contiene es vegetal y no aumenta el colesterol ni los triglicéridos.

El chocolate también libera el estrés pues ayuda a generar endorfinas, que son sustancias del cerebro para hacerte sentir bien y a activar tu ánimo, produciéndote un placer similar a cuando estás enamorado (a). También disminuye la serotonina, una sustancia del cerebro que ayuda a disminuir la depresión y a devolverte la calma ante situaciones tensas, de ahí que se diga que sustituye al sexo. Lo cual no es para tanto pero si alivia la sensación de abandono y de mal de amores.

### Anexo 3: Ubicación de la investigación



## Urkund Analysis Result

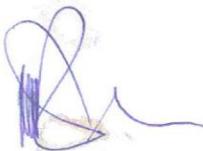
**Analysed Document:** FORMATO TRABAJO FINAL EX COMP.docx (D24353208)  
**Submitted:** 2016-12-15 02:37:00  
**Submitted By:** andresalava1992@live.com  
**Significance:** 3 %

Sources included in the report:

<http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/2653>

Instances where selected sources appear:

2

  
Walter Loor B.