



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
COMERCIALES**

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERÍA EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORÍA**

TITULO DEL PROYECTO:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA ASOCIATIVIDAD Y EL
FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO NACIONAL FINO DE
AROMA (*Theobroma cacao L.*), EN LOS RECINTOS RÍO CHICO, SOLEDAD, Y
SAN GREGORIO DE LA PARROQUIA LORENZO DE GARAICOA DE LA
PROVINCIA DEL GUAYAS”**

AUTORAS:

**VILMA CLEMENCIA GONZÁLEZ VELÁSQUEZ
MARY AUXILIADORA SALAZAR SEGOVIA**

**Milagro, Marzo del 2013
Ecuador**

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación nombrado por el Consejo Directivo de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Comerciales de la Universidad Estatal de Milagro.

CERTIFICO:

Que he analizado el Proyecto de Grado con el Título: “Estudio de Factibilidad para la Asociatividad y el Fortalecimiento de la Producción de Cacao Nacional fino de aroma (*Theobroma cacao L.*) en los Recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa de la Provincia del Guayas” presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al título de Ingenieras en Contaduría Pública y Auditoría.

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema.

Milagro, Marzo del 2013.

Ing. Roberto Cabezas C. Msc.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Nosotras Egresadas: Vilma Clemencia González Velásquez y Mary Auxiliadora Salazar Segovia, por medio de este documento, entregamos el proyecto; **“Estudio de Factibilidad para la Asociatividad y el Fortalecimiento de la Producción de Cacao Nacional fino de aroma (*Theobroma cacao L.*), en los Recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa de la Provincia del Guayas”**, del cual nos responsabilizamos por ser las autoras del mismo y tener la asesoría personal del Ing. Roberto Cabezas C., Msc.

Milagro, Marzo del 2013.

González Velásquez Vilma Clemencia
CI: 0907437875

Salazar Segovia Mary Auxiliadora
CI: 0910228261

CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA

EL TRIBUNAL CALIFICADOR previo a la obtención del título de INGENIERO EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORÍA- C.P.A otorga al presente proyecto de investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA ()

DEFENSA ORAL ()

TOTAL ()

EQUIVALENTE ()

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

PROFESOR DELEGADO

PROFESOR DELEGADO

DEDICATORIA

Con el propósito de que este trabajo quede impregnado en los corazones de las personas que nos motivan e impulsan a continuar nuestros estudios superiores, este proyecto lo consagramos primeramente al Divino Creador, y seguidamente a mi familia e hijas, porque son una parte fundamental en mi vida, y en la construcción de mi conocimiento; a ellas, porque entienden, ayudan y comparten la meta que nos proponemos conseguir; logro que seguramente veré con beneplácito reflejado en ellas

Mary Auxiliadora Salazar Segovia

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Estatal de Milagro, sus autoridades y personal Docente, que nos abrió las puertas de la Institución, para darnos la oportunidad de seguir adelante con nuestros estudios superiores, al Mcs. Roberto Cabezas un excelente docente y tutor, al Instituto Tecnológico Bolivariano, a todos ellos gracias, porque con sus conocimientos logran el desarrollo y la transformación del conocimiento de las personas, útiles para la inclusión, equidad e igualdad de competencias y capacidades; garantía del derecho holístico del respeto al ser humano, condición de solidaridad social, indispensable para el buen vivir y por hacer de nosotras profesionales útiles para la sociedad. A nuestros familiares y compañeros que siempre nos apoyaron gracias muchas gracias.

Mary Auxiliadora Salazar Segovia

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Msc.

Jaime Orozco

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedemos a hacer entrega de la Cesión de Derecho del Autor del Trabajo realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue el **“Estudio de Factibilidad para la Asociatividad y el Fortalecimiento de la Producción de Cacao Nacional fino de aroma (*Theobroma cacao L.*), en los Recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa de la Provincia del Guayas”** y que corresponde a la Unidad Académica de Ciencias de Ciencias Administrativas y Comerciales.

Milagro, Marzo del 2013

González Velásquez Vilma Clemencia
C.I 0907437875

Salazar Segovia Mary Auxiliadora
C.I 0910228261

A.- PÁGINAS PRELIMINARES:

Página de carátula o portada.	i
Página de la constancia de aprobación por el tutor.	ii
Página de declaración de autoría de la investigación.	iii
Certificación de la Defensa.	iv
Página de dedicatoria.	v
Página de agradecimiento.	vi
Página de Cesión de Derechos de Autor.	vii
Índice general.	viii
Índice de cuadros y gráficos.	ix
Índice de Figuras.	x
Resumen.	xi

ÍNDICE DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1.	
Número de unidades producidas de cultivo	25
Cuadro 2.	
Unidades producidas de cacao.....	26
Cuadro 3.	
Exportaciones de Cacao en grano y derivados.....	29
Cuadro 4.	
Exportaciones por continente en toneladas métricas.....	29
Cuadro 5.	
Clasificación del cacao por calidad.....	31.
Cuadro 6	
Oferta mundial de cacao en grano.....	32
Cuadro 7.	
Operacionalización de variables.....	57
Cuadro 8.	
Determinación de la muestra	60
Cuadro 9	
Tiempo de sembrada la finca.....	65
Cuadro 10	
Tipo de cacao que cultiva.....	66
Cuadro 11	
Conocimiento sobre consecuencia de un manejo adecuado de cosecha.....	67
Cuadro 12.	
Practicas sobre cultivos para aumentar producción de cacao.....	68
Cuadro 13	
Incentivos económicos por calidad del producto	69
Cuadro 14	
Motivo porque el agricultor se resiste al cambio	70

Cuadro 15	
Formas de comercialización de cacao	71
Cuadro 16	
Lugar de mejor comercialización de cacao.....	72
Cuadro 17	
Rango de hectáreas cultivadas de cacao	73
Cuadro 18	
Tenencia de la finca	74
Cuadro 19	
Causas para no usar fuentes de financiamiento	75
Cuadro 20	
Intención de asociatividad	76
Cuadro 21	
Verificación de hipótesis	78
Cuadro 22	
Formulario de Inscripción para registro de socios	82
Cuadro 23	
Análisis FODA.....	90
Cuadro 24.	
Cuadrante de estrategias FO-FA-DO-DA	91
Cuadro 25	
Inversión de proyecto.....	114
Cuadro 26	
Ingresos de los productores de cacao por el impacto del primero y segundo componente.....	115
Cuadro 27	
Ingresos esperados del centro de acopio y comercialización.....	116
Cuadro 28	
Proyección de costos variables.....	117
Cuadro 29	
Detalle de gastos del personal	118

Cuadro 30	
Detalle de calculo de depreciaciones.....	118
Cuadro 31	
Detalle de amortización de gastos anticipados	119
Cuadro 32	
Detalles de gastos operativos.....	119
Cuadro 33	
Estado proyectado de resultados.....	120
Cuadro 34	
Estado proyectado de flujo de fondos año 1.....	121
Cuadro 35	
Estado proyectado de flujo de fondos año 2	122
Cuadro 36	
Estado proyectado de flujo de fondos año 3.....	122
Cuadro 37	
Estado proyectado de flujo de fondos año 4.....	123
Cuadro 38	
Estado proyectado de flujo de fondos año 5.....	123
Cuadro 39	
Detalle de Flujo de Fondos Descontados	124
Cuadro 40	
Análisis Costo Beneficio.....	124
Cuadro 41	
Periodo de Recuperación de la Inversión	125
Cuadro 42	
Cronograma de ejecución del Proyecto	127
Cuadro 43	
Lineamientos para evaluar la propuesta	128

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1.	
Origen del cacao.....	10
Gráfico 2	
Principales ciudades del Ecuador que producen cacao.....	11
Gráfico 3.	
Las zonas húmedas de la costa.....	13
Gráfico 4.	
Principales variedades que existen de cacao.....	14
Gráfico 5.	
Cacao forastero.....	15
Gráfico 6.	
Cacao trinitario.....	16
Gráfico 7. .	
Temperatura.....	20
Gráfico 8.	
Viento en las plantas.....	21
Gráfico 9.	
Sombra provisional.....	22
Gráfico 10.	
Sombra transitoria.....	22
Gráfico 11.	
La sombra permanente definitiva.....	23
Gráfico 12.	
Exigencias en suelos.....	23
Gráfico 13	
Características de una planta élite de cacao.....	24
Gráfico 14.	
Destino de la producción de cacao ecuatoriano por continente.....	29

Gráfico 15.	
Técnicas utilizadas.....	62
Gráfico 16	
Pregunta 1: Tiempo de sembrada de la finca.....	65
Gráfico 17.	
Pregunta 2: Cacao que se cultiva.....	66
Gráfico 18.	
Pregunta 3: Conocimiento sobre consecuencias de manejo no adecuado.....	67
Gráfico 19.	
Pregunta 4: Prácticas de cultivo.....	68
Gráfico 20.	
Pregunta 5: Incentivo económico.....	69
Gráfico 21.	
Pregunta 6: Motivo porque el agricultor se resiste al cambio.....	70
Gráfico 22.	
Pregunta 7: Comercialización de producto.....	71
Gráfico 23.	
Pregunta 8: Dónde comercializa el producto.....	72
Gráfico 24.	
Pregunta 9: Cantidad de cultivos.....	73
Gráfico 25.	
Pregunta 10: Tenencia de la finca.....	74
Gráfico 26.	
Pregunta 11: Causas para no usar fuentes de financiamiento.....	75
Gráfico 27.	
Pregunta 12: Le gustaría formar parte de una asociación.....	76
Gráfico 28.	
Mapa del cantón Simón Bolívar.....	86
Gráfico 29	
Logotipo de Asociación de Cacaoteros Ecuador Renace.....	87
Gráfico 30.	

Figura 19. Recepción de materia prima.....	101
Gráfico 31.	
Figura 20. Registro y recepción de materia prima.....	102
Gráfico 32.	
Figura 23. La marquesina y tendales rodantes.....	106
Gráfico 33.	
Secadora artificial.....	107
Gráfico 34.	
Proceso de almacenamiento	108

INDICE DE FIGURA

Figura 1. El cacao	9
Figura 2. Las principales provincias del Ecuador que producen cacao	10
Figura 3. La zona húmeda de la costa	12
Figura 4. Cacao Criollo.....	13
Figura 5. Cacao Forastero	14
Figura 6. Cacao Trinitario.....	14
Figura 7. Temperatura de las plantas.....	19
Figura 8. Viento en las plantas	20
Figura 9. Viento en las plantas	22
Figura 10. Viento en las plantas	22
Figura 11. Colección de genotipos de cacaos(Cacao nacional, criollo, amazónico y trinitario)	23
Figura 12. Característica de una planta elite de cacao	24

RESUMEN

El proyecto estudia la asociatividad y el fortalecimiento de la producción de cacao nacional de arriba en los recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio pertenecientes a la parroquia Lorenzo de Garaicoa del cantón Simón Bolívar de la provincia del Guayas, para esto plantea como objetivo general realizar un estudio que permita conocer las causas por las que existe el deficiente manejo de los terrenos productivos de cacao para mejorarlos, con mecanismo

os de ayuda tecnológicas para los agricultores de la zona ubicados en los recintos antes indicados. Como objetivos específico **i)** Determinar los motivos por los cuales no se posee una asociación que guie a los productores de cacao, para buscar la integración del mayor número de agricultores, con el propósito de darles asesoramiento técnico de producción, **ii)** Establecer las causas que motivan la indiferencia de los productores en la calidad del producto que se entrega, para mejorarla con medidas de control de calidad, **iii)** Especificar los motivos por los cuales el productor se resiste a mejorar los procesos de producción, para motivarlo e inducirlo al cambio mediante capacitación, lo cual se traducirá en beneficio económico para el agricultor, **iv)** Investigar los tipos de financiamiento y las tasas de interés que existen para los agricultores, con la finalidad de asesorarlos y que puedan elegir la mejor opción de inversión. Para el cumplimiento de los objetivos se aplicó una metodología que combinó investigación no experimental que combinó documental y de campo, para ello se realizó una encuesta de doce preguntas al 100% de la población de productores de cacao de los tres recintos mencionados, fruto de los hallazgos encontrados se propone una intervención en un programa de fortalecimiento productivo y de acceso a mercados por medio una metodología asociativa, para ello se requiere una inversión inicial de US\$249241, misma que podría ser financiada mediante una combinación de fondos de entidades financieras y aporte de inversión de los productores. Para tal propuesta existe factibilidad comercial, técnica y financiera; considerando una tasa de oportunidad del 15%, el VAN es de US\$ 543.480.59, la TIR de 89%, la relación costo-beneficio de US\$ 1,18 el período de recuperación de la inversión de tres años, y el punto de equilibrio mensual se alcanza cuando se procesan 212 quintales de cacao. Se realizó un análisis de sensibilidad-ingresos en dos escenarios pesimistas, el primero ante una caída del 5% de ingresos y un segundo ante un 10% de caída de ingresos en ambos casos el proyecto mantiene un VAN positivo y una TIR superior a la tasa de oportunidad. En lo que respecta a impactos a los beneficiarios generará un incremento de por lo menos el 50% en productividad e ingresos.

ABSTRACT

The project studies the association and strengthening national cocoa production in the enclosures above Rio Chico, Soledad, and San Gregorio belonging to the parish of the canton Garaicoa Lawrence Simon Bolivar in the province of Guayas, for this general objective conduct a study to determine the causes for which there is poor land management to improve cocoa production, with technological support mechanisms for farmers in the area located in the premises mentioned above. As specific objectives i) Identify reasons why an association does not possess that guides producers of cocoa, to seek the integration of the largest number of farmers, for the purpose of giving technical advice production, ii) Establish the causes motivate the indifference of producers in the quality of the product delivery, measures to improve quality control, iii) Specify the reasons for which the producer is reluctant to improve production processes to entice and induce change by training, which will result in economic benefit to the farmer, iv) Investigate the types of financing and interest rates that exist for farmers, in order to advise them and they can choose the better investment option. To fulfill the objectives applied a methodology that combined experimental investigation that combined documentary and field, to do a survey of twelve questions to 100% of the population of cocoa farmers in the three areas mentioned, the result of the findings proposed intervention in a program to strengthen production and access to markets through a methodology associative, this requires an initial investment of U.S. \$ 249,241, it could be financed through a combination of funds from financial institutions and input producers' investment. To this proposal there is commercial viability, technical and financial opportunity considering a rate of 15%, the NPV is U.S. \$ 543.480.59, the IRR of 89%, the cost-benefit of U.S. \$ 1.18 period payback of three years, and the monthly balance point is reached when processing 212 pounds of cocoa. We performed a sensitivity analysis in two scenarios-income pessimists, the first against a fall of 5% of revenue and a second at a 10% fall in revenues in both cases, the project maintains a positive NPV and an IRR greater than the rate of opportunity. In regard to the recipients impacts generate an increase of at least 50% in productivity and income.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se refiere al tema estudio de factibilidad para la asociatividad y el fortalecimiento de la producción de cacao nacional fino de aroma (*Theobroma cacao L.*), en los Recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas.

La palabra asociatividad se puede definir como una facultad social de los individuos, como un medio de sumar esfuerzos y compartir ideales a través de la asociación de personas para dar respuestas colectivas.

La investigación de este tema se realizó por el interés de conocer cómo afecta la falta de asociatividad a un grupo de productores de cacao de los Recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio, y cuánto influye esto en la baja producción y mala calidad del cacao. Esto permitió identificar la necesidad de capacitación, de proveerse de materiales de siembra adecuados, y de enfrentar unidos la comercialización del producto.

Durante el trabajo de campo, una de las limitantes fue la desconfianza de algunos agricultores al responder a las preguntas de la encuesta.

El objetivo de esta investigación, no sólo es conocer las causas de la problemática, sino que nuestro interés es también la formación de una asociación de productores de cacao que promueva la capacitación, el mejoramiento de la tecnología, y la comercialización de un producto con la certificación de garantía de calidad.

El contenido de esta investigación se resume en cinco capítulos, estructurados de la siguiente manera:

En el Capítulo I se hace una descripción de la problemática que afecta al agricultor de la zona en estudio, sus causas y sus efectos, señalando el pronóstico de la afectación.

Capítulo II, presenta una reseña histórica del cacao fino de aroma, su origen, características, evolución e importancia, sus condiciones ecológicas, zonas cultivadas en el Ecuador y su comercialización.

Capítulo III, se detalla la metodología empleada para la investigación (documental, de campo, experimental, histórica y explorativa), características de la población.

En el Capítulo IV, se hace el análisis de resultados de todos los cuadros estadísticos, análisis de los datos de la verificación de hipótesis.

En el Capítulo V, en este capítulo se detalla la propuesta y la documentación de esta y todo lo relacionado, requisitos para la constitución, objetivos y todo lo que involucra el financiamiento de una organización del tratamiento del cacao y del análisis financiero.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Problematización

La Parroquia Lorenzo de Garaicoa, ubicada en la provincia del Guayas, con sus Recintos: La Colombia, La Aurora, San Gregorio, Soledad, Río Chico, y La Palma, posee grandes extensiones de terrenos productivos con cultivos tropicales como banano, caña de azúcar, y cacao, éste último con plantaciones de cacao fino de aroma de aproximadamente 60 años de edad, que se encuentran subutilizadas, sin un adecuado manejo agronómico, lo que ha hecho que se den limitaciones económicas para los productores de esta zona.

El fenómeno observado se deriva de la renuencia del productor a adoptar nuevas prácticas agronómicas, limitándose a realizar labores practicadas desde la instalación del cultivo, con la creencia de que por la antigüedad en el manejo del cultivo conocen todas las técnicas, eliminando toda opción de aprendizaje, este deficiente manejo agronómico de terrenos productivos de cacao hace que se produzcan rendimientos limitados en la producción e insatisfacción de productores.

Existen una gran cantidad de fincas con este cultivo, las cuales están abandonadas, ya sea por la migración de agricultores del campo a la ciudad, para mejorar el nivel de vida. Además algunos de ellos consideran que la agricultura no es una labor rentable.

La poca atención que le presta el agricultor cacaotero a sus cultivos, hace que la producción e ingresos sean bajos; desmotivándolos enormemente, la falta de

planificación estratégicas para desarrollar sus cultivos impide una coordinación de labores de trabajo, lo que repercute en la rentabilidad.

El productor no cuenta con una tecnología apropiada para la producción del cacao, por lo tanto tiene que buscar soluciones por sus propios medios, lo que significa un alto esfuerzo, sobre todo por la distancia y lo que repercute en costos adicionales.

Otra de las problemáticas, es la baja calidad del producto, debido a que no se da el tratamiento adecuado de pos cosecha, debido a la falta de capacitación y asistencia técnica para sus cultivos. Lo que causa plantaciones con severas enfermedades como la monilla, escoba de bruja, y mazorca negra, las cuales merman ostensiblemente la producción del cacao, lo que se refleja en la mala calidad de cosecha, la contaminación del producto, repercutiendo en menor demanda de mercados nacional e internacional, con las agravantes del desprestigio del producto en sí mismo.

La falta de inversión del productor cacaotero en sus cultivos es evidente, debido al abandono de organismos gubernamentales hacia este sector, en lo referente al financiamiento para mejorar la producción.

El desconocimiento para la obtención de financiamiento, es otra de las razones que causa descontento y desinterés para realizar la agricultura, lo que ocasiona disminución de oportunidades de trabajo, y una mayor pobreza en el sector rural, por lo que los productores aun con el temor a endeudarse, se ven abocados a realizar préstamos a prestamistas informales, con altos costos de interés, y los que conocen algo más de cómo financiarse, lo realizan a través de cooperativas de ahorros o entidades financieras poco confiables, generando esto un endeudamiento hipotecario riesgoso.

Pronóstico

Al no adoptar las medidas correctivas de implementación de tecnologías y financiamiento necesario para los cultivos de cacao de la población rural de los recintos Rio Chico, Soledad y San Gregorio Lorenzo de Garaicoa, ésta se

vería afectada en sus ingresos por la baja producción de cacao y mala calidad del producto.

Control del Pronóstico

Se debe realizar un análisis exhaustivo, sobre el cultivo del cacao, para establecer soluciones que ayuden a mejorar los niveles de rentabilidad del agricultor, y mantener una posición adecuada, que le permita invertir y aplicar tecnología apropiada en la producción, manejo pos cosecha y comercialización del cacao.

1.1.2 Delimitación del Problema:

País:	Ecuador
Región:	Costa
Provincia:	Guayas
Cantón:	Simón Bolívar
Recintos:	Rio Chico, Soledad y San Gregorio
Sector:	Agrícola
Universo:	Agricultores de cacao

1.1.3 Formulación del problema:

¿Cómo afecta el deficiente manejo de los terrenos productivos de cacao, ubicados, en los Recintos Rio Chico, Soledad y San Gregorio; perteneciente a la Parroquia Lorenzo de Garaicoa del cantón Simón Bolívar?.

1.1.4 Sistematización del Problema

¿Qué efectos provoca en los productores la carencia de una asociación?.

¿De qué manera afectaría a los productores la indiferencia de la calidad del producto?.

¿De qué forma afecta la resistencia de los productores a los procesos para la obtención de la cosecha?.

¿Qué efectos causa en los productores el desconocimiento de opciones para la obtención de financiamientos?.

1.1.5 Determinación del tema

Estudio de Factibilidad para la Asociatividad y el fortalecimiento de la producción de cacao nacional fino de aroma (*Theobroma cacao L.*), en los recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

Realizar un estudio que permita conocer las causas por las que existe, el deficiente manejo de los terrenos productivos de cacao para mejorarlos, con mecanismos de ayuda tecnológicas para los agricultores de la zona ubicados en los recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio pertenecientes a la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Determinar los motivos por los cuales no se posee una asociación que guíe a los productores de cacao, para buscar la integración del mayor número de agricultores, con el propósito de darles asesoramiento técnico de producción.

Establecer las causas que motivan la indiferencia de los productores en la calidad del producto que se entrega, para mejorarla con medidas de control de calidad.

- Especificar los motivos por los cuales el productor se resiste a mejorar los procesos de producción, para motivarlo e inducirlo al cambio mediante capacitación, lo cual se traducirá en beneficio económico para el agricultor.
- Investigar los tipos de financiamiento y las tasas de interés que existen para los agricultores, con la finalidad de asesorarlos y que puedan elegir la mejor opción de inversión.

1.3 JUSTIFICACIÓN

1.3.1 Justificación de la investigación

Actualmente la producción de cacao nacional fino de aroma (nacional), tiene una excelente aceptación en el mercado nacional e internacional; sin embargo, en repetidas ocasiones este producto es rechazado por las empresas comercializadoras, debido a una competencia desleal por falta de una tecnología innovadora que desconocen los productores de cacao.

El desarrollo de esta investigación se da porque hemos podido constatar que los recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa no tienen una calidad de vida acorde a sus necesidades, esto se refleja en los bajos ingresos económicos que tienen los productores de recinto, además este sector forma parte de nuestro grupo objetivo, del cual podremos obtener información coherente y real que nos permita hacer un análisis de las causas por las cuales las fincas se encuentran abandonadas, el desconocimiento de un financiamiento que permitan mejorar las plantaciones de dicho sector, también estudiar la falta de capacitación y asistencia tecnológica en dichos cultivos de cacao, para después establecer un análisis y las conclusiones que conlleven a una solución acertada al tema planteado.

Lo más importante de este trabajo es implementar y crear una asociación para los pequeños productores, donde se pretende que puedan establecer una capacidad de inversión que les permita motivar a los productores a través de un adecuado canal

de comercialización, que les permita incrementar sus niveles de rentabilidad y que conlleven a obtener una participación en el mercado cacaoero favorable.

Los beneficiarios para que esta investigación se ejecute son los productores de cacao de los recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa, puesto que sus niveles de producción son bajos y no les permite obtener utilidad crecientes.

Es importante tener en cuenta que las expectativas de este trabajo, se pretende cumplirlas, ya que quedan impregnados nuestros mayores conocimientos sobre esta investigación realizada.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 Antecedentes Históricos

Origen del cacao

Figura 1. El cacao



Fuente: www.hipernova.cl/Notas/EICacao.html

Algunos autores establecen que el cacao es una planta originaria de los trópicos húmedos de América del Sur. Además indican que cuando los españoles llegaron a América encontraron el cacao en México.

Los aborígenes lo usaban para hacer bebidas, lo mezclaban con maíz y algunas especies. También lo utilizaban como medio de intercambio en las diferentes transacciones comerciales. Parece que el cacao se dispersó hacia el

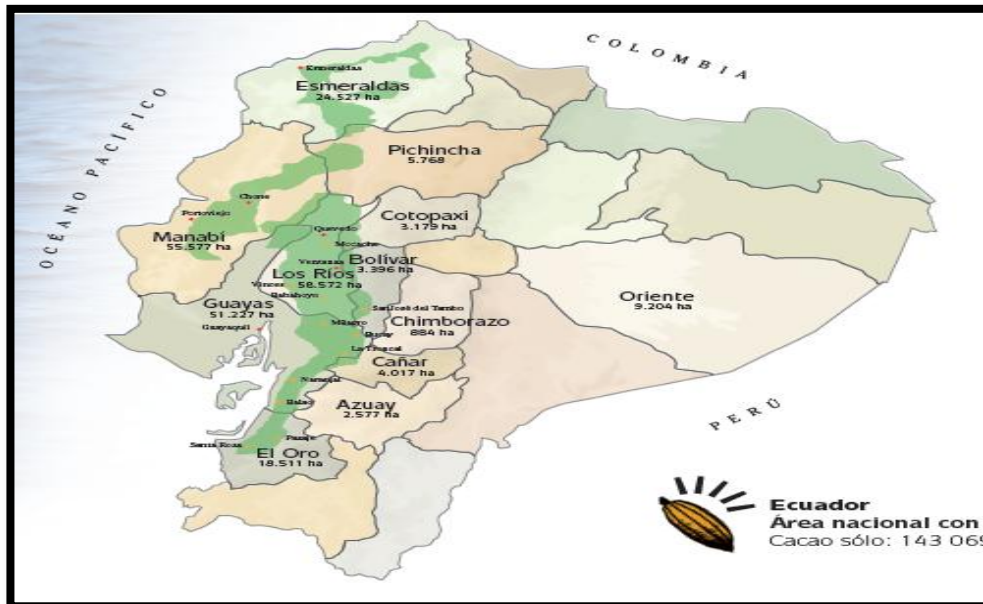
norte, por la costa del Pacífico, desde Perú, Ecuador, Colombia, Panamá y Centro América y en la costa de México.

También se creía que los aztecas pensaban que el árbol de cacao era de origen divino, y que al beber su fruta, esta conferiría discreción y sabiduría. Por eso Linné¹ asignó a la especie con el nombre de *Theobroma cacao* L., que quiere decir alimento de los dioses. (véase Figura 1)

Se conoce que los españoles aprendieron a prepararse una bebida que era a base de cacao, y esta bebida tuvo una demanda bastante alta en los países de Europa, hasta llegar al punto de sembrarlo en las costas del Atlántico y en varias islas del Caribe, y de diferentes partes del mundo donde se desarrollaron muchos cultivos en forma intensa y progresiva.

El cacao en la actualidad es cultivado por la mayoría de los países tropicales, en una zona que está comprendida entre los 20° de latitud norte y los 20° de altitud de 1.300 msnm.²

Figura 2. Las principales provincias del Ecuador que producen cacao.



Fuente: ANECACAO

¹LINNÉ Carl, Bon, Naturalista Sueco que clasificó la Planta de cacao.

²Enríquez Gustavo. Cacao Orgánico: Guía para productores ecuatorianos. Manual N.- 54. Quito, Ecuador. 2008.

Durante la época colonial, en el Ecuador se expandió el cacao en cuatro zonas ecológicas: La primera zona fue la llamada “Arriba” que está comprendida entre zona ribereña de la Cuenca Baja del Río Guayas, donde actualmente se encuentran ubicadas las provincias de Los Ríos y Guayas, aquí el cacao salió del puerto de la ciudad de Guayaquil y se lo llamaba el cacao de “arriba” porque venía de río arriba.

La segunda zona fue Manabí, donde el cacao era llamado de Bahía, y este provenía de la zona húmeda de la provincia de Manabí y salía desde su puerto mismo.

La tercera zona era de Naranjal, que correspondía al sur, aquí incluía una parte de la provincia del Guayas y la provincia del Oro, este cacao tuvo una salida por el puerto Bolívar y se lo conocía como calidad Bolívar.

La zona cuarta, de Esmeraldas, tenía un cacao muy especial porque era acriollado y tenía el nombre de Esmeraldas, este cacao ya no existe porque se han realizado muchas mezclas en los últimos años, y es muy susceptible de las variedades de tipo criollo, se afectó por el mal de machete, que atacó al cacao en el país hace tiempo atrás, aproximadamente en la década de los setenta.

Actualmente la distribución del cacao ha ido evolucionando, se han realizado producciones en las zonas más secas y más altas, donde los suelos son muy pobres y además presentan problemas de fertilidad y riego, esto ha traído como consecuencia el encarecimiento de la producción en términos alarmantes.

A fines del siglo XX e inicios del siglo XXI, el cultivo del cacao se ha ido moviendo a la zona oriental, es decir en la amazonia, en todos los ríos y por todos los caminos se iban abriendo.

En la antigüedad se presentaba el cacao en esta zona en forma silvestre, y habían algunas fincas nuevas de reciente colonización, con unas pocas variedades de diferentes tipos de cacaos trinitarios, que en ese tiempo sembraron los misioneros; la mayoría de estas investigaciones son diferentes y de orígenes desconocidos.

Figura 3. La zona húmeda de la costa.



Fuente: Autoras Vilma González Mary Salazar S

En la zona húmeda de toda la costa ecuatoriana del Pacífico se encuentra la mayor parte de los lugares donde tradicionalmente se ha cultivado el cacao "Nacional", especialmente en los bancos ribereños, pero se nota que ha habido un movimiento hacia zonas más secas, porque en estas localidades se trata de evitar muchas enfermedades de mayor impacto económico como son la moniliasis y la escoba de bruja, y posiblemente con un menor riesgo la enfermedad del mal de machete, puesto que se presenta en forma menos virulenta debido al clima que hace que sea un poco común esta enfermedad.³

Estas áreas, están localizadas en la provincia de El Oro, al sur de la provincia del Guayas, en una pequeña parte de la provincia de Esmeraldas y posiblemente se mueva hacia la península de Santa Elena. Estas zonas secas, son nuevas para el cultivo, serán apropiadas y magníficas para el cacao, en la medida en que se domine el uso del agua para riego y si se tenga cuidado de manejar las cantidades y periodicidades del agua en forma precisa.

³Enríquez Gustavo. Cacao Orgánico: Guía para productores ecuatorianos. Manual N.- 54. Quito, Ecuador. 2008.

Por ahora, en este nuevo lugar (Santa Elena), debido a que existe un mal manejo del agua, se corre el riesgo de perder las tierras y los cultivos completamente, debido a la salinidad, lo cual ha estado sucediendo al usar el agua de baja calidad y mal manejada, especialmente con algunos cultivos que son anuales.

Otra de las zonas que ha tenido un incremento considerable del cultivo del cacao tipo "Nacional" son las estribaciones de la cordillera Occidental, debido a que la enfermedad moniliasis, se presenta con menor incidencia, pues el clima es menos propicio, porque hay una menor temperatura a causa de la altitud. En estas regiones, el cultivo adecuado del cacao puede llegar a niveles de 1.300 msnm. Además el cultivo se expandió un poco más al norte de la zona de "Arriba", en las provincias de Los Ríos y del Pichincha, pero muchas de estas zonas se han transformado en productoras de soya y maíz.⁴

A mediados del siglo XIX, los comerciantes holandeses ya advirtieron que la mejor calidad provenía del cacao "Arriba", que se sacaba de la más conocida variedad llamada Nacional. Ya a fines del siglo XIX el Ecuador gozaba de una reputación envidiable y reconocida en los mercados cacaoteros terminales de Hamburgo y Londres que en esos tiempos dominaban el mercado a nivel mundial. A inicios del siglo XX, se presentaron problemas en los cultivos de cacao, tales como enfermedades devastadoras, que fueron el principio de la pérdida paulatina de la calidad "Arriba" que habíamos logrado.

Variedades

Existen tres variedades principales de cacao:

Figura.4 Cacao Criollo



Fuente : www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao

⁴Corporación Markbar. Revista N.- 4 Guía Cacaotera, Productores, Exportadores, Proveedores, Procesadores y Brokers Internacionales. Guayaquil – Ecuador. 2013

El Cacao Criollo (*Theobroma cacao* subespecie *cacao*), es una planta que tiene un rendimiento muy bajo, que produce el “Cacao fino de aroma”, este cacao posee una mezcla de colores entre marfil y castaño, con un olor delicado dulce del cacao, esta variedad es cultivada en algunos países del mundo como: México, Guatemala, Nicaragua, Ecuador, Venezuela, en el Caribe y Papúa Nueva Guinea.

Figura: 5 Cacao Forastero



Fuente: www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao

El Cacao Forastero (*Theobroma cacao* subespecie *sphaerocarpum*), resistente a enfermedades, el 95% de la producción mundial está representado por esta variedad, proviene de los países de África Occidental, Brasil, Perú y Guayanas, se lo conoce como cacao ordinario, con sabor amargo y fuerte, ligeramente ácido, no tiene diversos sabores y es muy aromático.

Mayormente se lo encuentra en Costa de Marfil y este producto se exporta a Europa y Estados Unidos, ellos utilizan el grano para producir chocolates corrientes o de consumo popular, en cuanto a calidad no se clasifica como “cacao fino”, por lo cual generalmente se lo utiliza mezclándolo con otras variedades de mayor calidad.

Figura 6. Cacao Trinitario



Fuente: www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolat

El cacao Trinitario está ocupando el diez y quince por ciento de la producción mundial, este cacao se genera por el cruzamiento del criollo de Trinidad con la variedad introducida de la Cuenca del Orinoco; se lo reconoce como un cacao de inferior calidad. Dentro de esta variedad se ubica el CCN51 (clon de cacao), según investigación realizada en el Ecuador, en Naranjal, por el Ingeniero Agrónomo Homero Castro, quien realizó el cruce entre el cacao forastero y el cacao criollo.

Este cacao tiene una muy alta producción y también tiene grandes tolerancias a las enfermedades pero no posee el aroma que tiene el cacao Nacional. El cacao trinitario es más resistente y tiene una mayor producción que el cacao criollo, este producto se produce en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Colombia, Venezuela y América Central.

El mercado mundial reconoce el cacao en dos categorías: el cacao en grano “fino de aroma” y el cacao en grano “corriente u ordinario”. El cacao criollo y el forastero producen cacao fino aroma, sin embargo en el país, las plantaciones nacionales tienen una variedad de tipo forastero, producen un cacao fino de aroma.⁵

Características del cacao

La planta de cacao es de tipo perenne, y proviene del latín *Theobroma cacao*, que significa “Alimento de los Dioses”, de origen tropical que crece sólo en climas calientes y húmedos. Exige una temperatura media de entre 24-26°C, lluvias abundantes bien distribuidas, y suelos ricos, especialmente en potasio (K) y nitrógeno (N).

Su fruto es de tamaño, color y formas variables, muy semejantes al de una baya, en promedio, pudiendo ser lisos o acanalados, de forma elíptica y de color que va desde al rojo, pasando por amarillo y llegando al morado o café, según sea su origen. La corteza del fruto es gruesa, dura o suave y áspera; internamente, están divididos en celdas (5). La pulpa o mucilago que recubre las semillas (en número de

⁵Arpide, José Luis. Los tipos de Cacao: www.aguegolento.om Febrero 2007

20-40) es de color blanco, rosada o café, de sabor ácido a dulce y aromática, variando de acuerdo al tipo de cacao.⁶

La mayoría de los cacaos comerciales cultivados están agrupados en tres tipos: criollo, forastero y trinitario. El de tipo criollo caracteriza al cacao original aporta apenas con el 5% de la producción mundial, por causa de susceptibilidad a las plagas y enfermedades. Es denominado como “fino de aroma”, cuyas huertas iniciales datan del siglo XVII, razón por la cual es apetecido para la preparación de finas recetas.

El tipo Forastero también denominado ordinario, es ampliamente cultivado por su mayor resistencia al ataque de plagas y enfermedades, representa más del 80% de la producción a nivel mundial. Originario de la amazonia, es principalmente cultivado en África. Otra característica que lo diferencia del criollo es la menor intensidad en aroma y amargor.

Finalmente los Trinitarios, que comprenden alrededor del 15% de la producción mundial son oriundos de Trinidad y resultaron de una hibridación natural entre criollo y forastero que les confiere calidad de media a superior.⁷

Dentro de la categoría de los criollos se ubica el cacao Nacional cultivado desde el siglo XVIII de origen local o posiblemente desde nuestra amazonia. Este cacao el Ecuador coloca en el mercado más del 60% del volumen mundial y lo ubica como el mayor exportador de este tipo de grano, el clon CCN-51 de origen local, se caracteriza por su notable tolerancia a plagas y enfermedades y alta productividad (hasta 4 veces más que el resto). Los frutos se caracterizan por poseer alto contenido de grasa y cascara fina y se lo considera como cacao corriente.⁸

Además del origen del grano en su estado natural, existen otros factores que bien manejados proveen o mejoran los atributos el cacao fino de aroma. Posterior a la recolección y descascarado de las mazorcas, los granos son sometidos a un

⁶IDEM

⁷ Terán, José Manuel, Plan Estratégico para la promoción de exportaciones y el fortalecimiento de la competitividad en el nuevo orden mundial. Abril, 2007.

⁸Arpide, José Luis. Los tipos de Cacao: www.aguegolento.om Febrero 2007

proceso de limpieza y fermentación, esto implica la muerte del embrión con ayuda de temperatura, alcoholes, pH, ácidos y humedad propios del grano fresco.

El tiempo de fermentación varía de tres a ocho días, según la calidad del cacao cosechado. Este puede ser realizado en montones, cajas y el empleo de tendales. Concluido el proceso, las almendras adquieren características como apariencia más gruesa, cáscara que se separa fácilmente, color marrón, consistencia quebradiza y aroma agradable cuando este es bien realizado; por el contrario, los granos parecen más aplanados, cáscara difícil de separar, color violeta, aspecto compacto, y aroma desagradable.

Posteriormente se procede al secado, el cual puede ser realizado de forma natural al sol o mediante estufas o secadoras mecánicas, en el que se extrae por completo la humedad del grano, pasan de 55% al 6-8%, y, en las almendras adquieren su color y aroma característico.

Una vez concluido el secado, se procede a la selección, clasificación para eliminar impurezas (tierra, cáscara suelta, granos irregulares) haciendo pasar los granos a través de mallas bañados por una corriente de aire caliente. Para verificar la calidad de la almendra, las cuales son atribuidos a la herencia, influencia del ambiente y proceso de fermentación y secado, se hacen cortes longitudinales en granos tomados al azar.

Ya en la industria, en la que sufre diferentes procesos de preparación de semielaborados (licor o pasta, torta, manteca y polvo de cacao) como también elaborados (chocolates de diferentes presentaciones y recetas), el grano de cacao pasa por una serie de tratamientos que incluyen la selección y limpieza, tostado y triturado, separación de la cascara y demás residuos. Aquí se hace necesaria la adición de aditivos para la obtención de licor o pasta, y el prensado para la extracción de manteca y torta de cacao. La industria ecuatoriana está compuesta por firmas de grandes compradores con destino a la exportación, y de pequeño

compradores de tipo artesanal destinadas al consumo interno, con una capacidad de procesamiento anual cercana a las 70,000 toneladas.⁹

Importancia del Cacao

Los mayas creían que el cacao era un regalo de sus dioses, mientras que los aztecas utilizaban como medio de intercambio comercial.

Con la conquista española, los cultivos del cacao se extendieron hacia Ecuador, Perú, Venezuela y el Caribe. Ya en el siglo XXI, se expandió el consumo del chocolate caliente a Europa, después de un siglo se realizó la producción masiva de chocolate.

En el siglo XVI, Europa desarrolló su industria chocolatera, creando alimentos y bebidas beneficiosas para el corazón, además actúa como un estimulador cerebral, anticancerígeno, antitumorigénico y anti diarreico.¹⁰

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) se estima que 8.2 millones de hectáreas son cosechadas a nivel mundial, esto da un rendimiento anual de 525 kilos por hectárea.¹¹

Además se estima que el 90% del total de producción mundial son de los pequeños agricultores, es decir de tres millones de personas. Donde se emplean anualmente a unas 14 millones de personas en todo el mundo.¹²

Aproximadamente existen 50 países en el mundo que producen cacao, los países que más cultivan son Asia, Sudamérica, África del Oeste y Centro. Los principales productores de cacao son: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún, Togo, Indonesia, Brasil, Ecuador, estos representan el 91% de la producción a nivel mundial en grano. El país actualmente está ocupando el 7mo lugar.

⁹Arpide, José Luis. Los tipos de Cacao: www.aguegolento.com Febrero 2007

¹⁰ ICCO, Organización Internacional del cacao, Anual 2008.

¹¹ ANECACAO, Estadísticas de exportación de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Febrero 2010, www.anecacao.com

¹² Boletín Trimestral de Cuentas Nacionales, BCE; Enero 2010

El cacao ha sido uno de los principales productos de exportación a nivel histórico, anualmente aporta el 1,25% del PIB. El cacao fino y de aroma tiene una aportación del 61% de la producción mundial, generando empleo a unas 600.000 personas que están vinculadas a esta actividad económica.¹³

Existen 361 acopiadoras que participan en la comercialización, y canalizan su producción a los 48 exportadores y 10 empresas productoras de chocolates y sus derivados.

Condiciones agroecológicas del cacao

Exigencias Climáticas

La lluvia y la temperatura son factores climáticos muy críticos para el desarrollo del cacao. Además, también influye el viento, la luz o radiación solar y la humedad relativa, porque contribuyen a la propagación de algunas enfermedades del fruto. Estas exigencias climáticas han permitido que el cultivo de cacao se concentre en las tierras tropicalesbajas.

Temperatura

Figura 7. Temperatura de las plantas



Fuente www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao

¹³Arpide, José Luis. Los tipos de Cacao: www.aguegolento.om Febrero 2007

El cacao se originó en zonas tropicales, por eso el mayor éxito de su cultivo se da en lugares donde la temperatura media anual fluctúa entre los 21°C y los 28°C. Los rangos óptimos de temperatura, se dan entre los 23°C a 24°C, sin embargo, temperaturas extremas menores a los 20°C y superiores a los 30°C que influyen de manera negativa en el cultivo, provocando graves desórdenes fisiológicos en el árbol.

En lugares donde la máxima temperatura bordea los 30°C, es necesario que la planta se mantenga bajo la sombra, para que los rayos del sol no penetren directamente en la planta. La temperatura determina la formación de flores: cuando es menor de 21°C, la floración es menor; cuando alcanza los 25°C, la floración es normal y abundante.

Agua

El cacao es una planta que necesita de agua por lo tanto el encharcamiento de agua en la planta provoca asfixia y hasta puede matar las raíces en muy poco tiempo. Por eso se requieren suelos que tengan un buen drenaje. Las necesidades de agua oscilan entre 1500 y 2500 mm de lluvia en las zonas bajas más cálidas, y entre 1200 y 1500 mm en las zonas más frescas o los valles altos. En zonas con donde se dan sequías continuas, es recomendable regar para aumentar la producción.

Viento

Figura 8. Viento en las plantas



Fuente: www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao

Vientos continuos pueden secar, causar muerte y caída de las hojas en las plantas de cacao. En las zonas costeras es preciso emplear cortavientos para evitar daños. Los cortavientos suelen estar formados por distintas especies arbóreas (frutales o madereras) que se colocan alrededor de los árboles de cacao. Sin embargo, es necesario que se produzcan brisas muy suaves entre los árboles de la plantación, para permitir que las masas de aire se renueven, propiciando de esta manera un mejor aprovechamiento del oxígeno y eliminar los excesos de humedad, que es la causa principal del apareamiento de las enfermedades que atacan a los frutos.

Sombreamiento

El cacao es un cultivo que necesita sombra, por lo tanto es necesario el sombreado de éste al inicio de la plantación, de esta manera se espera reducir la cantidad de radiación que llega al cultivo para protegerlo de los vientos que se presentan en el período de crecimiento de la planta.

Cuando el cultivo ya esté estable, se podrá reducir a un menor porcentaje de sombreado hasta un 25 ó 30%. La luminosidad deberá estar más o menos al 50% durante los primeros cuatro años de vida de las plantas, para que éstas se puedan desarrollar óptimamente y eviten el crecimiento de las malas hierbas.

También es importante considerar las horas de luz existentes en el sector y la nubosidad, para que se ajusten a las recomendaciones de manejo bajo sombra, utilizando especies recomendadas para dar sombra al cacao.

Sin embargo cuando el manejo del cultivo es sin sombra, se debe considerar un buen plan de abonamiento de los árboles establecidos. Es importante considerar el riego que se da al cultivo, el tipo y el tiempo requerido, en función de la textura y estructura del suelo, que van a influir sobre la capacidad de retención de humedad y a la vez del drenaje en caso que sea necesario. En el sombreado podemos diferenciar tres categorías: inicial o provisional, transitoria o temporal y permanente o definitiva.

La sombra inicial o provisional

Figura 9. Viento en las plantas



Autoras: Vilma González V Mary Salazar S.

Se utiliza esta sombra cuando las plantas que se llevan al sitio definitivo, presentan brotes y/o hojas tiernas. Se pueden utilizar hojas de plátano, banano, bijao y hojas de palma, apoyadas en uno o más soportes. Se lo emplea durante el primer año de vida del cacao. Se pueden utilizar cultivos bases, como son: la yuca, maíz, fréjol, gandules y otros de ciclo corto.

Sombra temporal o transitoria

El propósito de esta sombra es proteger el cultivo. Para este tipo, se pueden usar plátano o banano. Sembrado con seis meses de anticipación cumplirá el objetivo de protección y luego, la cosecha del plátano dará para pagar una parte de los gastos del cultivo del cacao.

Sombra permanente o definitiva

Figura 10. Viento en las plantas



Autoras: Vilma González V Mary Salazar S.

Aquí se debe cuidar que los árboles sean más altos que el cacao. Estas plantaciones que van a hacer sombra pueden ser de acuerdo con la zona: guabos y varias especies maderables como el laurel, el cedro y árboles frutales como aguacate, naranja y mango.

Exigencias en Suelo

El cacao es una planta que puede prosperar en una amplia diversidad de tipos de suelos. Las plantaciones están localizadas en suelos que varían desde arcillas pesadas, muy erosionadas, hasta arenas volcánicas recién formadas y limos, con pH que oscilan entre 4,0 y 7,0.

El cacao requiere un suelo que tenga materia orgánica, profundo, francoarcilloso, con un buen drenaje y topografía regular.

Material de siembra

El INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias) se encarga de distribuir plantas productivas de alta calidad y aroma, que pueden ser utilizadas por el agricultor, como fuentes de material para propagar en sus fincas.

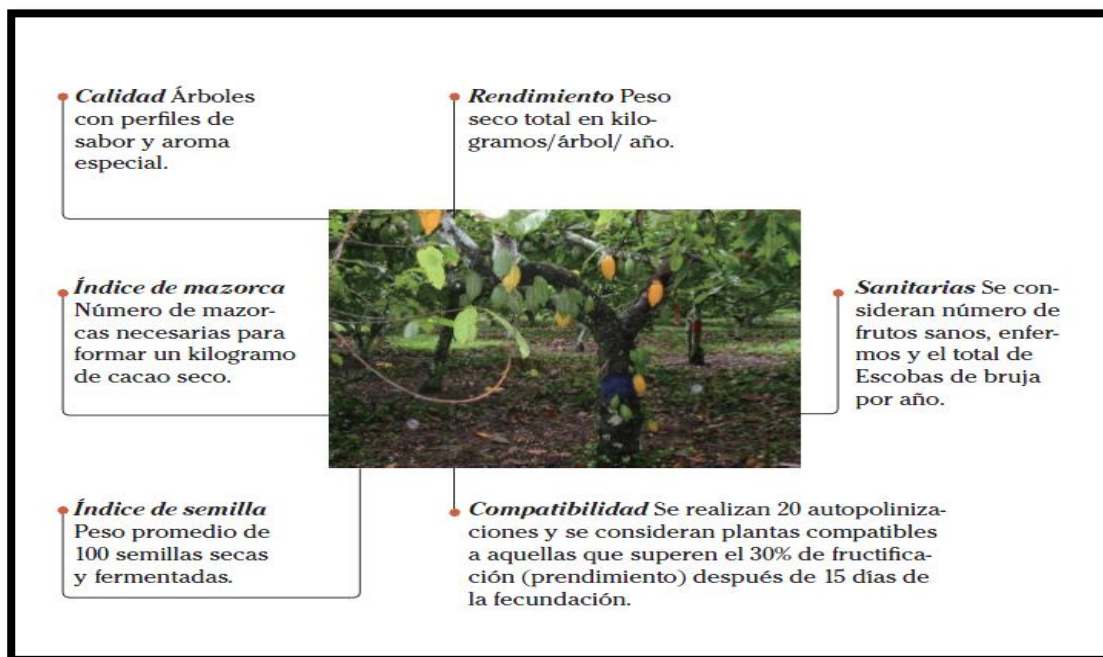
Figura: 11 Colección de genotipos de cacao (cacao nacional, criollo, amazónico y trinitario)



Fuente: Estación Experimental del Litoral Sur-INIAP.

Sitios donde se cultivan el cacao en el Ecuador

Figura 12. Característica de una planta élite de cacao



Fuente: www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao

Según el último censo del año 2000, que fue publicado en el 2002, en el país se realizaban cultivos de 243.146 ha de cacao como una especie de monocultivo, en 58.466 unidades de producción de las fincas productoras de cacao. Se considera que existen como cacao asociado a otros cultivos, unas 38.363 unidades productivas con 191.272 ha.

Es difícil precisar el área exacta que ocupa el cultivo, porque es imposible calcular un área correctamente; en pocas ocasiones, en una hectárea hay solamente cien plantas, como es el caso de Same en Esmeraldas, donde se puede encontrar fincas con hasta 15 cultivos asociados en una hectárea. A continuación se visualiza una distribución del cultivo por provincias en el país, separando los monocultivos con los asociados.

Cuadro 1. Número de Unidades productivas de cacao y hectáreas del cultivo en el Ecuador, 2002. La amazonia comprende 6 provincias.

Provincia	Cacao solo		Cacao asociado	
	Fincas	ha	Fincas	ha
Amazonía*	6.223	9.374	2.427	6.339
Azuay	666	2.572	259	708
Bolívar	666	3.396	2.100	14.588
Cañar	608	4.017	117	408
Cotopaxi	679	3.197	1.370	8.953
El Oro	4.376	18.511	786	2.627
Esmeraldas	5.771	24.527	5.633	30.460
Guayas	12.430	51.227	5.098	21.084
Loja	95	130		152
Los Ríos	13.717	58.572	7.307	42.134
Manabí	9.498	52.577	9.978	48.423
Pichincha	1.801	5.768	2.344	11.177
TOTAL	58.466	243.146	38.363	191.272

Fuente: Censo del año 2000.

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Como podemos apreciar en el Cuadro 1, la provincia que más cultiva cacao solo, es la provincia de Los Ríos, con una finca promedio de 4,27 ha. En el cacao asociado es la segunda provincia más importante con una finca promedio de 5,8 ha, le sigue en tercer lugar la provincia del Guayas con una finca promedio de 4,10 ha, es decir que son las provincias con mayor número de fincas o UP (unidades productivas).

La provincia de Manabí es la segunda en área cultivada, como monocultivo (cacao solo) con una finca promedio de 5,53 ha, y en cultivos asociados es la primera provincia con una de 5,77 ha.¹⁴ También podemos visualizar que la región amazónica, está considerado en una sola región para este análisis, donde hay seis provincias, su total es de 9.374 ha cultivadas como monocultivo; el promedio de

¹⁴ ANECACAO, Estadísticas de exportación de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Febrero 2010, www.anecacao.com

finca es de 1,5 ha como monocultivo y de 2,6 ha en cultivos asociados. La mayoría del cacao cultivado en esta zona, todavía es silvestre y está localizado generalmente en los bordes de los ríos. Este cacao es muy afectado por animales silvestres, mamíferos y aves, los cuales se alimentan de la pulpa o hilio.¹⁵

Lamentablemente, al introducir materiales genéticos de la zona del Pacífico, se ha llevado la Monilia, lo que está afectando mucho en varias regiones, pero aún se puede encontrar regiones con muy poca Moniliasis. La Escoba de bruja es muy generalizada, pero hay lugares donde su afección es muy poca. En estos lugares se puede encontrar aún amplia variación de resistencia a esta enfermedad.

En el Cuadro 2 se presentan las unidades de producción (UP) por estratos de hectáreas. Como hemos visto anteriormente, el promedio de las fincas es muy pequeño, por lo tanto debemos presentarlas desde menos de una hectárea.

Cuadro 2. Unidades productos (UP) de cacao y número de hectáreas productoras, en cada UP, Ecuador, 2002.

Tamaño de finca hectáreas	Número de UP cacao	ha	Promedio sembrado	Número de UP asociadas	ha
Menos de 1,00	2.817	1.133	0,40	1.596	638
De 1,01 a 2,00	4.146	3.792	0,91	2.337	2.278
De 2,01 a 3,00	4.088	5.697	1,39	2.812	4.601
De 3,01 a 5,00	6.271	12.469	1,99	4.449	10.549
De 5,01 a 10,00	11.395	35.393	3,11	7.540	28.613
De 10,01 a 20,00	9.941	43.825	4,41	7.808	41.127
De 20,01 a 50,00	12.082	69.843	5,78	7.925	58.921
De 50,01 a 100,00	5.504	37.680	6,85	2.774	25.612
De 100,01 a 200,00	1.576	16.145	10,24	805	10.125
Más de 200,01	646	17.170	26,58	316	8.809
TOTALES	58.466	243.146	4,16	38.363	191.272

Fuente: Censo del año 2000.

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

¹⁵Boletín Trimestral de Cuentas Nacionales, BCE; Enero 2010

Como se puede apreciar en el Cuadro 2, el área cultivada por cada familia productora, de cacao como monocultivo o solo y de cacao asociado, es bastante pequeña en general, lo que significa que el cultivo del cacao en el país es de pequeños y medianos agricultores y que las grandes plantaciones ya no tienen la propiedad absoluta, se ha subdividido en gran escala y pequeña escala.

Se observa que la mayoría de agricultores son pobres y no tienen una tecnología adecuada, los rendimientos del país son bajos (alrededor de 300 kg/ha) mientras que los resultados de la investigación se sobrepasa los 3.000 /has y en fincas seleccionadas, aunque sean muy pocas, el promedio puede pasar de 1.000 kg/ha.¹⁶. Aquí nos damos cuenta que los agricultores sin un sistema de transferencia de tecnología, no van a poder mejorar su productividad y por ende su nivel de comercialización.

Además se ha perdido un 25% de la calidad de exportación, porque los exportadores se han descuidado, y no ha habido un buen manejo de los productores, las fincas tienen un problema aún más grave.¹⁷

Suena contradictorio que a pesar que nuestro país tiene calidad única en el cacao nacional, no sea competitivo en el mercado internacional. Cuando observamos las fincas pequeñas, creemos que los agricultores tienen una tecnología alta, pero eso no es la realidad, ya que la mayoría de fincas tienen cultivos asociados, por lo tanto no se puede aplicar una tecnología acertada a los mismos.

La Comercialización

La comercialización de cacao se puede realizar al mercado interno o externo, y se dan en distintas presentaciones: en grano (crudo, tostado, o residuos) o industrializado (pasta de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao, cacao en polvo, chocolate y demás preparaciones alimenticias).

¹⁶ ANECACAO, Estadísticas de exportación de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Febrero 2010, www.anecacao.com

¹⁷ ANECACAO, Estadísticas de exportación de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Febrero 2010, www.anecacao.com

Refiriéndose a los volúmenes de exportaciones, estos presentan variaciones de un año a otro, porque depende de los niveles de producción, además de los factores climáticos que pueden afectar a ésta. A continuación se presentan el cuadro 3, con estadísticas de exportación de cacao en grano y derivados, para los años 2004 - 2005.

Cabe mencionar que dentro de las exportaciones de cacao en grano, la que mayor participación del cacao tiene es la de tipo ASE, seguido por el cacao ASS y finalmente el cacao ASSS. El producto industrializado, tiene un mayor porcentaje de comercialización el licor, seguido muy de cerca por la manteca y el polvo de cacao.

El destino del cacao ecuatoriano por continente, según cifras el 40 % es la Unión Europea, el 30,6% Norteamérica, el 13.8 % Suramérica, el 6,8% Asia, el 7.7% a América Central y el 0.8% restante a Oceanía, Europa del Este y África. En el cuadro 4 y 6 se presenta en detalle la información al respecto, además de los países compradores, destacándose en orden de importancia a EEUU, Alemania, Países Bajos, Colombia, Francia, Japón, Italia, Chile y España.

Cuadro 3. Exportaciones de cacao en grano y derivados

Rubro		2003-2004		2004-2005	
		TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
Cacao en grano	ASE	35 046	49 236 808	28 230	40 393 255
	ASN	123	184 217		
	ASS	38 338	57 526 831	35 146	53 286 443
	ASSPS	125	184 639	255	414 087
	ASSS	11 398	17 477 868	13 167	20 399 513
	CCN-51'	854	1 171 089	4 509	5 826 915
Total en grano		85 883	125 781 451	81 308	120 320 213
Cacao industrializado ' (equivalente en grano)	Licor	3 721	5 580 633	3 541	5 629 637
	Manteca	10 259	23 229 976	12 148	35 484 700
	Polvos	5 613	6 952 682	9 076	7 937 093
	Torta	5 475	6 276 005	3 851	3 102 789
Total industrializado		25 069	42 039 297	28 700	52 154 219
Total equivalente en grano		110 953	167 820 747	109 923	172 474 432

Fuente: ANECACAO, Febrero 2010
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Figura 13. Destino de la producción del cacao ecuatoriano por continente



Fuente: ANECACAO, Febrero 2010

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Cuadro 4. Exportaciones por continente de destino, en toneladas métricas (equivalente en cacao en grano).

CONTINENTE	2001		2002		2003		2004		2005	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
Unión Europea	31 368	32 392	29 309	50 351	44 515	80 467	39 956	63 438	46 097	81 188
Norteamérica	32 020	32 671	24 355	37 199	33 782	57 645	38 072	57 127	34 915	52 198
Sudamérica	8 081	8 187	13 319	23 579	8 652	15 931	12 546	16 486	15 890	19 475
Asia	3 651	3 623	5 231	8 726	5 642	9 931	6 874	10 391	7 852	11 630
Centroamérica	629	578	719	1 348	1 755	2 772	4 317	6 078	8 882	9 746
Oceanía	668	771	690	1 315	878	1 666	1 090	1 627	856	1 355
Europa del este	280	317	277	473	881	1 444	352	558	72	78
África		0		0		0	848	1 212	50	69
Total general	76 697	78 539	73 899	122 992	96 104	169 856	104 054	156 916	114 613	175 738

Fuente: ANECACAO, Febrero 2010

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Aplicaciones del Cacao

El cacao es una planta originaria de América que se encontraba de manera natural en las áreas de bosques. Nuestros antepasados utilizaban el cacao para preparar bebidas, dulces y principalmente como dinero con el que se podía comprar otros

productos; esto hizo que aumentara la necesidad de tener más cacao y se inició el cultivo de cacao en plantaciones cuidadas por el hombre.

Cuando los españoles llegaron a América y colonizaron varios pueblos Indígenas, descubrieron la variedad de usos que le daban al cacao así como las enormes cualidades de este cultivo. Esto motivó a que lo llevaran a África y lo plantaran en zonas de trópico húmedo que hoy son reconocidas como los mayores productores del mundo. A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, los cuatro productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate.

A pesar de que el mercado de chocolate es el mayor consumidor de cacao en términos de equivalente en grano, productos intermedios tales como el cacao en polvo y la manteca de cacao son utilizados en diversas áreas.

El cacao en polvo se usa esencialmente para dar sabor a galletas, helados, bebidas y tortas, se emplea también en la producción de coberturas para confitería y en postres congelados. El cacao en polvo lo consume también la industria de bebidas, por ejemplo en la preparación de batidos de chocolate.

Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la manteca de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón y cosméticos. En medicina tradicional es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, las mordidas de serpientes y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético.

Desarrollo de la cadena de valor del cacao

Es importante establecer la cadena de valor de los productos agrícolas, con la investigación que estamos realizando verificaremos la situación de los eslabones de la cadena de valor del cacao en el Ecuador.

Al realizar un análisis de la cadena de valor del cacao que parte desde la producción hasta el consumo, esto cuantifica y da un detalle de todas cifras mediante un mapa básico que incluye volumen de producción, número de actores, etc.

Al evaluar la parte económica, se realiza una valoración que determina la eficiencia en cuanto a precios, costos de producción, etc. además se hace un análisis de los antecedentes del producto con sus características y su calidad, mediante la tecnología, y una excelente capacitación en prácticas agrícolas, relacionado al tema de la poscosecha, fermentación, transporte y almacenamiento del producto.

En la cadena de valor del cacao ecuatoriano se han dado ventajas competitivas por su olor, sabor y las formas amigables con el medio ambiente y el aspecto social.¹⁸ El cacao nacional o sabor arriba da un chocolate suave y de buen aroma y sabor, por esto se conoce mundialmente como “cacao fino de aroma”, por esto se determina un precio especial internacionalmente. En el país aproximadamente el 76% de las plantaciones de cacao son de la variedad nacional, poniendo al país en el mayor exportador, donde abarca el 61% de la producción mundial. Según la Organización Internacional del Cacao, The International Cocoa Organization (ICCO) presenta la siguiente clasificación:¹⁹

Cuadro 5. Clasificación del cacao por calidad

CACAO FINO DE AROMA	ASSPS: Arriba Superior Summer Plantación Selecta
	ASSS: Arriba Superior Summer Selecto
	ASS: Arriba Superior Selecto
	ASN: Arriba Superior Navidad
	ASE: Arriba Superior Época
CCN -51 (Colección Castro Naranjal)	

Fuente: ICCO

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

¹⁸ Iturralde, Pablo. Acceso de pequeños productores mercados en América Latina. Julio 2009

¹⁹ Organización internacional de cacao (ICCO)

En la provincia del Guayas, los productores han empezado a sembrar la variedad CCN-51, porque esta variedad da mayor productividad, a pesar que no tiene el mismo sabor ni olor que el cacao nacional. Los pequeños productores mezclan las dos variedades de cacao, es por este mal manejo que la ICCO impone un castigo del 25% a la calidad del cacao ecuatoriano.

La otra ventaja competitiva es que las plantaciones de cacao están ubicadas en una asociación, y estas mantienen las características del cacao.

El cultivo de cacao fino de aroma, no está siendo aprovechado en el país, ya que internacionalmente se está perdiendo imagen y los niveles de competitividad han disminuido, porque la calidad del producto ha decaído por las mezclas que realizan los pequeños productores del cacao nacional con el CCN51, además las impurezas que se presentan en la exportación, también los productores no están organizados y además existe una desintegración en la cadena de comercialización.

Cuadro 6. Oferta mundial de cacao en grano

País	2003/ 2004*	2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009*
Costa de Marfil	1386	1235	1.408	1348	1458	1252
Ghana	736	570	740	594	717	690
Indonesia	419	435	598	500	475	465
Nigeria	175	165	195	170	200	180
Camerún	167	187	171	179	187	197
Brasil	163	163	162	126	170	156
<i>Ecuador</i>	<i>111</i>	<i>109</i>	<i>108</i>	<i>120</i>	<i>112</i>	<i>130</i>
Resto del mundo	311	340	367	316	373	332
Total oferta	3'468	3'191	3'748	3'353	3'634	3'402

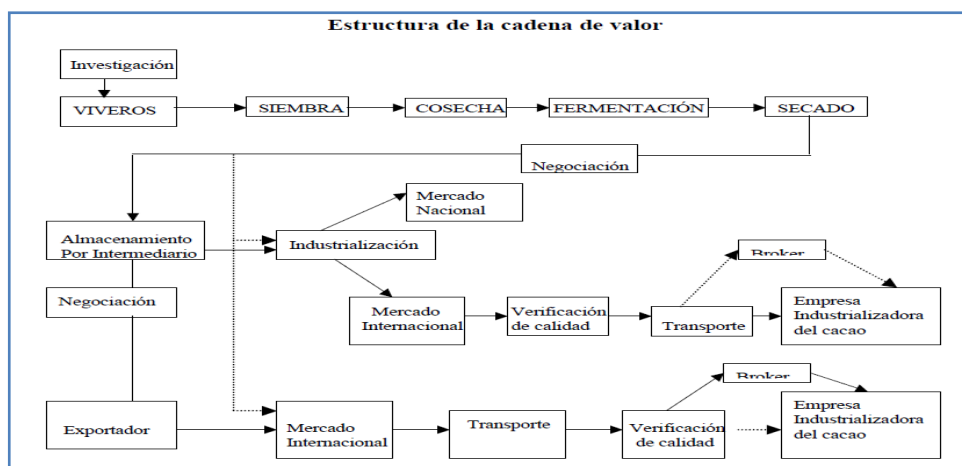
Fuente: La cadena de valor del cacao en el Ecuador: diagnóstico actual (2010). Pp. 5

La GTZ (Corporación Técnica Alemana,) tiene un programa sostenible de los recursos naturales llamado GESOREN, donde mantienen una calidad, esto hace que las relaciones comerciales internacionales sean a largo plazo, dando una garantía al productor nacional.

La superficie certificada en el 2005, fue de 7.600 ha que pertenecen a 2.300 productores cacaoteras, pero esto es un pequeño porcentaje de la superficie total de plantaciones existentes en el país. Pero la demanda de producto nacional certificado se ha está incrementando.

Este cacao que está certificado ofrece un mejor precio que oscila entre US\$70 y US\$350 por tonelada sobre el precio normal, esto hace que el ingreso del producto se incremente.

Figura 15. Estructura de la cadena de valor



Fuente: Rosero, José. (2002), Ventaja comparativa del cacao ecuatoriano. Pág.10.

Alrededor del 60% del cacao ecuatoriano se lo exporta en grano y 40% se industrializa, parte de ello para consumo interno y la mayor parte para exportación como producto industrializado bajo la forma de licor, torta, polvo de cacao y confitería.

Apoyo de la Organización Internacional del Cacao (ICCO)

La ICCO, mediante nota ED (MEM) 914 de 22 de enero del 2010 convocó al Ecuador a una reunión del Panel ad hoc sobre Cacao Fino o de Aroma, con el objeto de revisar el Convenio Internacional del Cacao 2001, de acuerdo con su artículo 46. Durante el Panel del 2008, se concluyó que el Ecuador no habría avanzado de manera sustantiva en la aplicación del Decreto No. 060 del 27 de julio del 2005 que prohíbe las mezclas de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba" con el clon

CCN51 que no corresponde a la variedad Nacional. El Panel, manteniendo el porcentaje atribuido al Ecuador en 75%, recomendó “estudiar de nuevo la situación dentro de un año, esperando la aplicación de medidas efectivas para evitar la mezcla...”.²⁰

Con este argumento, y para demostrar ante la ICCO el cumplimiento de las recomendaciones resultantes del Panel 2008, el Ecuador se compromete en elaborar un documento que presenta ante el Panel 2010 donde expone las principales acciones realizadas a partir de esa fecha.

El referido documento tiene como objetivo asegurar la permanencia del país dentro del Convenio 2001. Contiene un resumido informe de las acciones adoptadas para poder lograr el reposicionamiento del cacao fino y de Aroma Nacional Sabor “Arriba” objetivo definido como política del Gobierno Nacional para lograr un mejoramiento integral de la cadena del cacao y de las condiciones óptimas de comercialización del Cacao Nacional en el mercado internacional.

La estrategia que se estableció para el cumplimiento del objetivo descrito se ha constituido el Comité Técnico Permanente del Cacao y se ha establecido un Sistema Nacional de Control de Calidad, para regular el funcionamiento del sector productor y, para evitar realizar mezclas de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” con otros cacaos, y así se pueda garantizar la diferenciación por calidad del Cacao Nacional y mantener la calidad que requiere el mercado internacional especializado de Cacao Fino o de Aroma, donde el Ecuador es el principal proveedor mundial.

Nuestro país con el concurso de los organismos públicos y privados vinculados con el sector del cacao ha realizado un esfuerzo institucional que se evidencia en la parte técnica y financiera, durante estos dos últimos años, esto se ha podido visualizar en el incremento considerable de los volúmenes de producción y exportación de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y un mejoramiento en la calidad y pureza del producto. También, han desarrollado un gran trabajo de

²⁰ICCO.- “Informe del Presidente sobre la Reunión del Panel ad hoc de la ICCO”.- Documento FFP/2/5, de 29 de enero del 2008.- Pág. 4.

investigación de nuevas variedades de Cacao Nacional, de mayor productividad y resistencia a enfermedades y plagas.

Esta investigación indica que las exportaciones de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” del Ecuador superan el porcentaje de 65%, sustentado en una información estadística, por la Organización Internacional del Cacao, ICCO en el año 1993, por lo que solicita que dicho porcentaje sea nuevamente revisado.²¹

El reconocimiento de la ICCO con respecto a los esfuerzos realizados por el Gobierno del Ecuador durante este período para mejorar la cadena integral del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y poder controlar las mezclas, ha sido adecuadamente valorado por parte de empresas comercializadoras e importadoras de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”, es esencial al objetivo del reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”²²

2.1.2 Antecedentes Referenciales

El apoyo gubernamental a la agricultura en el país es el medio para lograr que los agricultores mediante capacitación, adopción de tecnología y créditos blandos se integren al proceso productivo en forma organizada, conducentes al progreso de las organizaciones rurales, mejorando su calidad de vida.

Dentro de este contexto, a pesar de que en los últimos años se ha logrado un avance importante aún falta mucho por hacer a favor del agricultor, quien a través de la historia siempre ha estado comprometido con la producción agropecuaria.

Se investigaron varios trabajos que se encuentran relacionados con el tema de nuestra investigación en diferentes universidades, dentro de los cuales tenemos:

²¹ MAGAP.- “El Cultivo de Cacao en el Ecuador”. Febrero 4, 2010. Pág. 6.

²² ICCO.- “Informe del Presidente sobre la Reunión del Panel ad hoc de la ICCO”.- Documento FFP/2/5, de 29 de enero del 2008.- Pág. 4.

PRIMER TEMA:

Lugar: Universidad y Ciencias Trópico Húmedo

Año: 2010

Autores: V.Córdova-Avalos, JD. Mendoza-Palacios, L. Vargas-Villamil, F.Izquierdo-Reyes, CF. Ortiz-García

Tema: Participación de LasAsociaciones Campesinas enelAcopio y Comercialización de Cacao (*TheobromaCacao L.*) En Tabasco, México.

Resumen: Serealizóunestudioenel trópico húmedodel sureste mexicano con el objetivo de estimar la participación de las Asociaciones en el acopio y comercialización de cacao en Tabasco, México, durante el ciclo de cosecha 1999 -2000. La participación de las asociaciones en el acopio y la comercialización del cacao estuvieron sujetas a las estrategias de financiamiento, a las políticas de precio de compra y venta establecido por las Asociaciones, a la experiencia de trabajo del presidente y de la infraestructura vehicular de cada Asociación. Así mismo, las asociaciones no han desarrollado estrategias de organización empresarial y no han innovado tecnología para mejorar los procesos de comercialización del cacao.

El trabajo que antecede es un aporte valioso para nuestra investigación ya que nos da la pauta de cómo se podría lograr el mejoramiento de la condición socioeconómica de los productores de cacao de la zona materia de estudio, tomando en consideración la participación en el mercado del cacao, consiguiendo mejoras a través de la asociatividad y asesoría en materia económica.

SEGUNDO TEMA:

Lugar: Escuela Politécnica Del Ejército

Año: 2011

Autor: Miguel Ángel Fernández Pérez

Tema: Determinación de la Adopción de Genotipos de Cacao y sus Componentes Tecnológicos Generados por INIAP. En zonas Cacaoteras representativas de Manabí

Resumen: Este estudio se realizó en la Corporación Fortaleza del Valle, ubicada en Manabí, con agricultores que trabajan con cacao nacional fino de aroma orgánico. Se determinó la adopción de los materiales de cacao generados por INIAP, así como las tecnologías generadas para su manejo. Los agricultores no son capaces de reconocer los materiales de cacao plantados.

En lo que se refiere a la adopción de tecnologías, labores como uso de sombra temporal, poda, control de plagas y enfermedades fueron las de mayor aceptación en la zona; y, las menos adoptadas fueron aplicación de riego, por apenas el 34%, y uso de abonos por el 4,9% mediante la aplicación de biol. Humus y compost. En este sentido los productores no realizan modificaciones a las recomendaciones tecnológicas que repercute en beneficio para los productores, aunque algunos las aplican de forma errónea la poda, riego, control de enfermedades y uso de abonos, lo que repercute en los rendimientos obtenidos que esa zona alcanza los 13,96 qq ha⁻¹ al año de grano seco.

El estudio que antecede nos da la pauta de que si proyectamos alcanzar excelentes rendimientos en la producción agropecuaria es necesario la adopción de la tecnología necesaria, y esto se adquiere mediante la capacitación continua, el deseo de alcanzar los objetivos propuestos, cambiando de actitud, sembrando material seleccionado y adecuado a las zonas donde se van a plantar, sólo de esta manera alcanzaremos el progreso y por consiguiente los objetivos propuestos

TERCER TEMA:

Lugar: Escuela Politécnica Nacional

Año: 2008

Autores: Guamán Paredes Consuelo Maribel

Tema: “Estudio de factibilidad para el cultivo de “cacao 51” en la parroquia Cristóbal Colón de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados y su comercialización”.

Resumen: El presente Estudio de factibilidad para el cultivo de “cacao 51” en la parroquia Cristóbal Colón de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados y su comercialización”, en el cual indica que la actividad del cacao es atractiva, siempre y cuando se use las técnicas adecuadas para el cultivo y se cumpla con las exigencias del mercado nacional e internacional, además de que el uso de canales sean acertados para el productor cacaotero; en el estudio técnico, el cultivo de cacao CCN51 es una plantación que genera un ingreso elevado, porque este cultivo puede tener de 8 a 25 años de vida útil que representa costos bajos.

Esta variedad de cacao CCN51 tiene una mayor productividad en relación al cacao nacional, o a otra variedad de clones, es mejor por el tamaño óptimo de la planta y ocupa menor espacio entre una planta a otra, por esta razón se tiene 1.472 plantas por hectárea, además es de mayor resistencia a plagas y enfermedades y se acopla mejor en climas semi-húmedos; además se determina que la producción del cacao CCN51 empieza a producir en el segundo año, incrementando su producción hasta el quinto año, donde se estabiliza.

El trabajo en mención nos servirá como referencia para avizorar un producto potencial como alternativa de una línea adicional de comercialización para agricultores dedicados al cultivo de este clon, que si bien es cierto tiene algunas ventajas comparativas en cuanto a su producción, resistencia a enfermedades, menor espacio entre plantas, alto contenido de grasa, su aroma y sabor están muy lejos al cacao nacional. De ahí se desprende la necesidad de concientizar al agricultores mediante la capacitación de no practicar la mezcla de cacaos, ya que cada uno tiene sus características que son potenciales pero si conservan su identidad.

CUARTO TEMA:

Lugar: Universidad y Ciencias Trópico Húmedo

Año: 2008

Autores: GA. Priego-Castillo, A. Galmiche-Tejeda, M. Castelán-Estrada, O. Ruiz-Rosado, Al. Ortiz-Ceballos

Tema: Evaluación de laSustentabilidad de dos Sistemas DeProducción De Cacao: Estudios de Caso en Unidades de Producción Rural enComalcalco, Tabasco.

Resumen:El Marco de Evaluación de Sistemas de Manejo de Recursos Naturales Incorporando Indicadores de Sustentabilidad (MESMIS) se utilizó para evaluar comparativamente la sustentabilidad de dos unidades de producción de cacao en el municipio de Comalcalco, Tabasco durante 2006. El método de estudio de casos se empleó mediante la combinación de enfoques cuantitativos y cualitativos de investigación, e incorporando métodos y herramientas participativas. Dos unidades de producción familiares de cacao se seleccionaron por medio de informantes clave; una con manejo orgánico y otra con manejo convencional. La Sustentabilidad fue evaluada con 22 indicadores definidos a partir de la identificación de puntos críticos en cada caso, aplicando ejercicios participativos con los productores.

Ambos sistemas pueden mejorar su nivel de sustentabilidad si se realiza un manejo agroecológico integral que contemple la actualización de los conocimientos a través de asistencia profesional, la participación en los mercados locales y fomenta la autonomía de las unidades de producción.

El estudio llevado a cabo por la Universidad y Ciencias Trópico Húmedo es un referente valioso para llevar investigaciones tendientes a encontrar una alternativa de aplicación del cultivo de cacao llevando a cabo un manejo orgánico en

comparación al sistema de manejo convencional ya observado por muchos años, sin lugar a dudas son dos alternativas de mucha acogida en nuestros tiempos.

QUINTO TEMA:

Lugar: Universidad Agraria del Ecuador

Año: 2009

Autores: Sarabia Vera WildenWladimir

Tema: “Diagnóstico sobre la rehabilitación y recuperación de la capacidad productiva de huertas tradicionales de cacao (*Theobroma cacao* L.)”

Resumen: Se trata de un estudio realizado sobre un diagnóstico para conocer la productividad, el mal manejo, el ataque severo de enfermedades, la edad avanzada de las huertas de cacao en el Ecuador, lleva a la necesidad de implementar tecnologías de rehabilitación como podas y recepas para ser aplicadas en huertas tradicionales de cacao en fincas de productores.

El estudio aportó con información relevante sobre la emisión y desarrollo de ramas plagio trópicas sobre el inicio e intensidad del fenómeno de la fructificación con esto pueden identificarse árboles en condiciones de expresar ese atributo y someterlos a la receta, esperando una fructificación precoz más temprana y prolífera. De esta manera el productor puede utilizar eficientemente la mano de obra disponible en su finca y revisar los diferentes mecanismos u actividades que implica la rehabilitación productiva de los cultivos de cacao.

El cacao nacional se ve afectado en mayor escala por las enfermedades, esto nos permite establecer las pautas para tener en cuenta que la tecnología en cuanto a las técnicas que debe utilizar el agricultor son necesarias conocer en nuestro estudio investigativo.

2.2 MARCO LEGAL

Existen normas legales y sanitarias que se deben tomar en cuenta en la asociatividad para que garanticen su sustentabilidad legal y por ende comercial sin que afecte a los agricultores, y hacer más atractiva la oferta de los productos.

Requisitos para la obtención de personería jurídica de asociaciones de carácter agrícola y pecuario o agropecuario:²³

- Carta dirigida al señor Director Provincial Agropecuario del Guayas en la que se solicita la aprobación del estatuto y la personalidad jurídica, la misma que debe señalar el domicilio de la sede y del presidente provisional, número telefónico del presidente y de la organización.
- Original y copia de actas de asamblea constitutiva firmada por todos los asistentes, certificada por el secretario o secretaria de la organización.
- Original y copia de la nómina de socios en la que indique: Nombres y apellidos, número de cédula, nacionalidad, profesión, domicilio y la respectiva firma.
- Original y copia del proyecto de estatuto certificado por el secretario provisional.
- Original y copia de actas de asamblea de fechas diferentes de la revisión, discusión y aprobación de proyecto de estatuto (dos asambleas).
- Certificado del Registrador de la Propiedad de la jurisdicción a la que pertenece, certificado de la Subsecretaría de Tierras, en caso de adjudicaciones (actualizado) y/o contratos de arrendamiento-Notariados o acompañado del certificado del registro de propiedad dueño y/o arrendador.
- Copias de cédula de identidad y certificado de votación (actualizado) de cada uno de los socios.

²³Dirección Provincial Agropecuaria del Guayas. www.agricultura.gob.ec

- Depósito de (cuatrocientos dólares) en cuenta de integración al capital a nombre de la organización.
- CD que contenga toda la información de los cinco primeros ítems.
- Dado que es Centro Agrícola devolver la documentación a la Cámara de Agricultura de la Segunda Zona.²⁴
- **Superintendencia de Compañías:**
 - Requisitos:²⁵
 - Dentro de los requisitos obligatorios tenemos los siguientes:
 - Ser mayor de edad; y,
 - Capaz de contratarse y obligarse

Pasos:

Los pasos para la constitución de una compañía son:

- a) Carta dirigida a la Superintendencia de Compañías, solicitando el nombre de la empresa que se desea constituir (deberá ser solicitada por un abogado);
- b) Se apertura una Cuenta de Integración de Capital a nombre de la compañía que se va a crear, determinada cuenta deberá cumplir lo establecido en la Ley de Compañías (toda compañía anónima deberá aportar el 25% de capital suscrito mínimo, que es de \$800 dólares y estará conformada por dos o más accionistas; y, las compañías de responsabilidad limitada deberá aportar el 50% del capital mínimo, que es \$400 dólares y estará conformada por dos hasta 15 socios, (Ref. Art. 95 de la Ley de Compañías);
- c) Emitida la Cuenta de Integración, la aprobación del nombre de la empresa, copia de cédulas y certificados de votaciones de los accionistas, se lleva toda la documentación antes descrita a una Notaría, la cual elabora la minuta y procede a elevarlo a Escritura Pública (cuatro testimonios entrega la Notaría);

²⁴Dirección Provincial Agropecuaria del Guayas. www.agricultura.gob.ec

²⁵www.supercias.gob.ec/

- d) Mediante una carta firmada por el abogado, se ingresa las escrituras para que un delegado de la Superintendencia de Compañías, realice el estudio y la aprobación del trámite;
- e) Luego de aprobado el trámite se deberá cumplir con los requerimientos que se encuentran especificados en la Resolución;
- f) El extracto que nos entregan en la Superintendencia de Compañías, deberá ser enviado a uno de los periódicos de la ciudad, para su respectiva publicación;
- g) Se inscribe en el Registro Mercantil de la ciudad la Escritura de Constitución; Luego de ello;
- h) Se procede a inscribir en el Registro Mercantil de la ciudad los nombramientos de los representantes legales de la compañía; y,
- i) Con todos estos documentos se solicita a la Superintendencia de Compañías, para que emita la Hoja de Registro de Sociedades (documento que es obligatorio presentar al SRI para obtener el RUC).²⁶
- j) Por último para obtener el Registro único de Contribuyentes (RUC) se lleva la siguiente documentación:
 - 1. Original y copia de la Escritura de Constitución o en su defecto copia Notariada;
 - 2. Original y copia del Nombramiento del Representante Legal de la compañía, debidamente inscrito en el registro Mercantil;
 - 3. Copia de Cédula y certificados de votación del Representante Legal, a color;
 - 4. Formularios 01-A y 01-B debidamente llenos y firmados por el representante legal;

²⁶www.supercias.gob.ec/

5. Original y copia de planilla de agua, luz y teléfono, la cual deberá estar a nombre de uno de los accionistas, Gerente General o a nombre de la compañía; de no tener estos documentos deberá adjuntar contrato de arrendamiento debidamente inscrito en la Corte de Justicia; el arrendatario debe tener RUC en el que conste la actividad de arrendamiento de bienes muebles.
6. De realizar el trámite una tercera persona, ésta deberá adjuntar una carta de autorización por parte del Gerente General de la Compañía, así como también copia de la cédula de identidad y certificado de votación a colores.
7. Patente Municipal;
8. Permiso del Cuerpo de Bomberos.

Todos estos requerimientos y pasos, son los exigidos por cada una de las Instituciones Públicas en la que efectué los trámites respectivos. Actualizado al: 2011-06²⁷

Constitución Política de la República del Ecuador

En su Art. 283, segundo párrafo establece que el sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.²⁸

Ley de Economía Popular y Solidaria: El Art. 3 de este cuerpo legal donde indica su objeto, estos son:

- a) Reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado;

²⁷www.supercias.gob.ec/

²⁸www.asambleanacional.gov.ec/

- b) Potenciar las prácticas de la economía popular y solidaria que se desarrollan en las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, y en sus unidades económicas productivas para alcanzar el SumakKawsay;
- c) Establecer un marco jurídico común para las personas naturales y jurídicas que integran la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario;
- d) Instituir el régimen de derechos, obligaciones y beneficios de las personas y organizaciones sujetas a esta ley; y,
- e) Establecer la institucionalidad pública que ejercerá la rectoría, regulación, control, fomento y acompañamiento.

Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno

Es una de las leyes que reglamenta o regula las disposiciones de la ley, como la creación, modificación, o extinción de tributos o la imposición de sanciones.²⁹

Código Orgánico Tributario

Establece las normas generales que regulan la relación entre el contribuyente y el Estado, así tenemos también a la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, que regula la parte tributaria y otras normas como la Ley Reformatoria para la Equidad Tributaria del Ecuador, la Ley del Registro Único de Contribuyentes. Con sus respectivos reglamentos.³⁰

Buenas Prácticas Agrícolas para Cacao

En lo que se refiere a producción, en el mes de septiembre del 2012 AGROCALIDAD emitió la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas en Cacao, que tiene por objeto, establecer las especificaciones técnicas que deben ser consideradas en los procedimientos de Buenas Prácticas Agrícolas para cacao, en todas sus etapas, orientadas en asegurar la inocuidad de los alimentos, en protección del medio ambiente y de las personas que trabajan en la explotación (así como las comunidades que viven en su cercanía), y el manejo sustentable de los insumos y

²⁹www.asambleanacional.gov.ec/

³⁰IDEM

materias primas, asegurando la salubridad de los productos en todas las etapas de producción del cacao. En lo que respecta a la comercialización, esta Guía, en su Art. 38 indica lo siguiente:

- a) Por lo general la comercialización del cacao se la realiza en grano, y pasta por varias etapas desde el productor hasta el exportador e industria, por lo que en cada fase debe mantenerse las recomendaciones de esta guía en lo que se refiere a post-cosecha, almacenamiento, limpieza, transporte, estibada, manejo, registros y sobre todo la ejecución del sistema de trazabilidad.
- b) En el momento de comercializar el cacao este debe ser transportado en envases adecuados y específicos para evitar contaminación.
- c) Los comercializadores deben conocer la normativa legal vigente sobre comercialización, norma, reglamentos, objetivos y funciones de sus actores.
- d) Los comerciantes y exportadores deberán comercializar el cacao en sacos de yute o cabuya libres de aceite mineral secas e identificados con el nombre de la organización, empresa o productor.
- e) Al momento de comercializar cacao no se deberá mezclar tipos cacao nacional y CCN-51.
- f) Al momento de comercializar cacao no se deberá mezclar lotes con diferentes grados de humedad así sean del mismo tipo.
- g) Todo lugar de almacenamiento debe cumplir con procesos de saneamiento continuo y no debe contener otro material que pueda causar contaminación cruzada de acuerdo a las normas vigentes. Además estos lugares de almacenamiento deberán estar separadas de acuerdo a la certificación obtenida.

La Ley del Registro Único de Contribuyentes

Los ciudadanos ecuatorianos están obligados a tener un RUC. Registro Único de Contribuyente, cuando ejercieran cualquier actividad económica en el Ecuador. A fin de cumplir con las obligaciones tributarias como lo establece la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno.³¹

³¹www.sri.gob.ec/

Disposición General, Art. 15.- Concepto.- “Obligación tributaria es el vínculo jurídico personal existente entre el estado o las entidades acreedoras de tributos y los contribuyentes o responsables de aquellos, en virtud del cual debe satisfacerse una prestación en dinero, especies o servicios apreciables en dinero, al verificarse el hecho generador previsto por la ley.

Requisitos para obtener un RUC: ³²

- Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.
- Original y copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- Presentación del certificado de votación del último proceso electoral.
- Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:
 - Planilla de servicio básico (eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable) a nombre del contribuyente, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de realización del trámite.
 - Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior.
 - Copia del contrato de arrendamiento legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato vigente a la fecha de inscripción.

Requisitos municipales para abrir un negocio. ³³

Los requisitos para obtener el Permiso de Funcionamiento para un negocio son los siguientes:

- RUC - SRI
- Copia de cédula de ciudadanía
- Patente Municipal
- Permiso de Cuerpo de Bomberos
- Solicitud dirigida al intendente de Policía del Guayas.
- Autorización de la Superintendencia de Compañías
- Permiso de la Cámara de Comercio del Ecuador

³²www.sri.gob.ec/

³³www.guayaquil.gob.ec/guia-de-tramites/

Patente Municipal (si no presenta la Patente Municipal, en la ventanilla firmará un Oficio Conminatorio).³⁴

- **ACTUALIZACIONES**

- Formulario 01-A (Resolución 0077) para actualización de establecimiento matriz (descarga en la página web www.sri.gob.ec).
- Formulario 01-B (Resolución 0077) para actualizaciones de establecimiento adicionales (descargar en la página web www.sri.gob.ec).
- Todo cambio que realice al momento de efectuar la actualización del Registro único de Contribuyente debe de estar sustentada con la documentación soporte en originales y copias.

Aspectos Institucionales y de Política

El Consejo Consultivo del Cacao

ACUERDO N° 069. MAG, establece el Consejo Consultivo para la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados. Registro Oficial N° 91, 28/mayo/2003.

Los principales actores de la política y de la actividad cacaotera integran el Consejo Consultivo de la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados, obedeciendo el mandato del Art. 266 de la Constitución Política de la República, por el que las asociaciones nacionales de productores, en representación de los agricultores del ramo, los campesinos y profesionales del sector agropecuario, participarán con el Estado en la definición de las políticas sectoriales y de interés social.

Los integrantes del Consejo Consultivo de cacao, son:

- El Ministerio de Agricultura y Ganadería o su delegado (quien lo preside), un Representante permanente del Ministro de Comercio Exterior, Industrialización,

³⁴www.guayaquil.gob.ec/guia-de-tramites/.

Pesca y Competitividad, un Representante de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO

- El Presidente de la Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador UNOCACE.
- El Presidente de la Federación de Cacaoteros del Ecuador FEDECAME.
- El Presidente de la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma APROCAFA,
- El Presidente de la Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador CORPCACAO.
- El Presidente de la Asociación Nacional de Cacaoteros ASOCACAO, un representante del CORPEI, un Representante del INIAP, un Representante de los compradores externos y un Coordinador Técnico, funcionario del MAG, que actúa como Secretario.

Principales logros:

- Identificación de los actores de la cadena y los proyectos con apoyo de la cooperación internacional. Promoción de la colaboración.
- Consenso en la eliminación de las mezclas del cacao en las exportaciones.
- Promoción del mejoramiento de la calidad través de acuerdos
- Ministeriales y reducción del porcentaje de humedad (gestión ante el INEN).
- Organización y auspicio de eventos como Foros y reuniones de actores a nivel Nacional.³⁵

Marco Legal nacional sobre calidad de cacao y promoción como símbolo nacional:

1. ACUERDO N° 287. Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad –MICIP- y Ministerio de Agricultura y Ganadería –MAG-. Dispone que la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – ANECACAO-, hasta la creación del Instituto Nacional del Cacao, emita el certificado de calidad, que no podrá ser inferior a la Norma INEN 176.

³⁵Para la verificación de la calidad del cacao, los laboratorios contratados por ANECACAO trabajan en base a la tercera revisión de la Norma INEN 176.

Registro Oficial N° 353, 03/julio/1998.

Según el Acuerdo Ministerial # 287, ANECACAO es el único organismo autorizado para expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 176/12. La asociación designa una empresa verificadora para realizar el control de calidad con 48 horas de anticipación a la fecha de salida del puerto (producto de territorio ecuatoriano).

El trámite continúa con el informe emitido por la verificadora y remitido vía fax a ANECACAO para que ésta comunique el resultado al SESA y se emita el certificado indicando si ello cumple con la respectiva norma INEN. El paso final es el Formulario Único de Exportación en el Banco Central o en el banco corresponsal.

Este procedimiento lo realizan los exportadores de cacao y los industriales, que de acuerdo al giro de su negocio, procesan el cacao para exportarlo o lo comercializan en grano ³⁶

ACUERDO N° 060. MAG. Dispone que los lotes de cacao tanto del tipo nacional como los del CCN-51 no contengan mezcla alguna entre sí; encarga transitoriamente a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao –ANECACAO– como responsable de la emisión del Certificado de Calidad Comercial de Cacao de Exportación. Registro Oficial N° 69, 27/julio/2005.

ACUERDO MINISTERIAL No. 060

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSIDERANDO³⁷

Que, El Ecuador es el principal productor de cacao fino y de aroma, el más reconocido y apreciado por las grandes industrias chocolateras en el mundo; Que, Es

³⁶ Para la verificación de la calidad del cacao, los laboratorios contratados por ANECACAO trabajan en base a la tercera revisión de la Norma INEN 176.

³⁷ IDEM

necesario conservar el prestigio histórico del cacao ecuatoriano fino y dearoma “Arriba” en el mercado internacional;

Que, Es deber del Estado velar por el mejoramiento, tecnificación y autogestión de laproducción cacaotera y su comercialización interna y externa;

Que, Además del cacao de “Arriba”, en el Ecuador se viene produciendo con éxito el cacao CCN51, de características especiales diferentes al que posee el cacaofino y de aroma;

Que, La Norma INEN 176:2003, hace clara distinción de estos dos tipos de cacao que se producen y comercializan en el Ecuador, manteniendo cada uno de ellos losrespectivos requisitos de calidad del cacao beneficiado;

Que, En las exportaciones del cacao ecuatoriano no se debe permitir mezclas entreestos dos tipos de cacao, por cuanto la misma provoca perjuicios y pérdida deidentidad y preferencias en el mercado internacional, así como castigo en losprecios.

ACUERDO

Artículo 1, Derogar el Acuerdo Ministerial No. 346, del 07 de siembre del 2004, publicado en el Registro Oficial No. 492, del 29 de diciembre del 2004.

Artículo 2, Disponer que los lotes de exportaciones de cacao tanto del tipo nacional como los del CCN51 no contengan mezcla alguna entre sí. Cada variedad se exportará de conformidad a lo establecido en la norma INEN ecuatoriana.

Artículo 3, Encargar transitoriamente a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO, como responsable de la emisión del Certificado de Calidad Comercial del Cacao de Exportación el cumplimiento de este Acuerdo.

Artículo 4, Encargar el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP y otros organismos vinculados con la actividad cacaotera, la capacitación a los actores de la cadena sobre técnicas de producción y diferenciación de calidades.

Este acuerdo entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de supublicación en el Registro Oficial.

Dado en el Despacho Ministerial, en la ciudad de Quito, el 05 de julio del 2005. Comuníquese y publíquese.

Ing. Agr. Pablo Rizzo Pastor

Ministro de Agricultura y Ganadería

ACUERDO N° 02-503. MICIP. Oficializa con carácter de OBLIGATORIA la Tercera Revisión de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, Cacao engrano, Requisitos. Registro Oficial N° 745, 15/enero/2003.³⁸

Según el Acuerdo Ministerial # 287, ANECACAO es el organismo autorizado para expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 17613.

Entonces la normativa actual utilizada es la NTE INEN 176 (tercera revisión) que tiene las siguientes especificaciones para cacao seco:

Objetivo

Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que deben cumplir el cacao beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

Alcance

Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización interna y externa.

Definiciones

Cacao en grano: Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao L.*

Cacao beneficiado: Grano entero, fermentado, seco y limpio.

³⁸Para la verificación de la calidad del cacao, los laboratorios contratados por ANECACAO trabajan en base a la tercera revisión de la Norma INEN 176.

Grano defectuoso: Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:

Grano dañado por insectos: Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones) debido a la acción de insectos.

Grano vulnerado: Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.

Grano múltiple o pelota: Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.

Grano negro: Es el grano que se produce por enfermedades o por mal manejo poscosecha.

Grano ahumado: Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.

Grano plano, vano o granza: Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.

Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.

Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.

Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negro u oscuro o verdoso de aspecto compacto.

Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.

Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.

Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.

Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (ceros relativo).

Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao (maguey, vena y corteza de la mazorca de cacao).

Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

Fermentación del Cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.³⁹

2.2 MARCO CONCEPTUAL⁴⁰

Balanza comercial.- Diferencia que existe entre el total de las exportaciones (X) menos el total de las importaciones (M) que se llevan a cabo en el país.

Exportación.- Es cualquier bien o servicio enviado a otra parte del mundo, con propósitos comerciales.

Importación.- Ingreso al país de cualquier bien o servicio recibido desde otro país.

Intermediario.- Comerciante encargado de acopiar el producto de la cosecha del agricultor y entregarlo al exportador.

³⁹Para la verificación de la calidad del cacao, los laboratorios contratados por ANECACAO trabajan en base a la tercera revisión de la Norma INEN 176.

⁴⁰wikipedia.org/wiki/Diccionario

Productor agropecuario.- Agricultor en el campo a cargo del manejo de la propiedad rural. Cultiva y cosecha.

Productos Tradicionales.- Son productos que el Ecuador exporta desde hace mucho tiempo y tiene un mercado continuo dentro del comercio exterior del país. Estos son banano, café, cacao, camarón y atún.

Sector industrial.- Entidades encargadas del proceso y agregación de valor adicional de la materia prima para obtener rentabilidad.

Valor FOB.- Indica precio de la mercancía a bordo de la nave o aeronave, que no incluye fletes, seguros y otros gastos en la mercancía.

Valor CIF.- Término de comercialización internacional que indica el precio de la mercancía incluyendo el costo, seguro y fletes.

Verificación: Revisar que los inspectores hayan realizado una adecuada inspección del trabajo a ejecutar.

2.3 HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.3.1 Hipótesis General

La falta de una asociación de productores de cacao, genera un deficiente manejo agronómico, bajo rendimiento, producción precaria, y por consiguiente, la insatisfacción de los productores.

2.3.2 Hipótesis Particulares

- La falta de organización de los productores de cacao incide en el progreso y desarrollo de sus cultivos, lo que conlleva a la no rehabilitación de huertas, incursión en nuevos cultivos, éxodo a grandes ciudades abandono de terrenos.

- El desconocimiento de los procedimientos de cosecha y pos cosecha del productor cacaotero, repercute en la mala calidad, el desprestigio del producto y por consiguiente el decrecimiento en el mercados nacional e internacional.
- La resistencia al cambio de los agricultores genera alto costos operativos, disminución en la calidad del producto y mayor esfuerzo en el proceso.
- El desconocer las oportunidades de financiamiento que tiene el agricultor del cacao produce el endeudamiento hipotecario, disminución de oportunidades, temor a endeudarse.

2.3.3 Declaración de Variables

Variable Independiente

Asociatividad

Variables Dependientes

- Gremio de productores
- Personas negativas sin interés
- Procedimientos para producción
- Ofertas crediticias disponibles

2.3.4 Operacionalización de las Variables

Cuadro 7. Operacionalización de las Variables

VARIABLES	CONCEPTUALIZACIONES	INDICADORES	TECNICAS E INSTRUMENTOS
Asociatividad	Es una Integración de un grupo de personas dedicadas a la actividad de producción, que utilizando estrategias permiten mejorar la competitividad.	Normativas y Leyes Niveles de producción Calidad del producto	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista Encuesta
Gremio de productores	Conjunto de productores, con orientación empresarial, en el que se incluyen aspectos fundamentales para obtener la formalización de su actividad.	Ingresos económicos, Aspectos jurídicos, laborales, tributarios, ambientales y sanitarios.	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista Observación
Personas negativas sin interés	Productores de cacao reuertes al cambio y a las innovaciones, con desmotivación.	Calidad de vida Rentabilidad Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista Encuesta
Procesos de producción	Pasos que se siguen a manera de flujograma para llegar a cumplir con un producto terminado.	Normas de control de Calidad, Normativas del consumidor , Ley de Economía Popular y Solidaria	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista Observación
Ofertas Crediticias	Opciones que tiene el prestamista para realizar la solicitud de un crédito.	Financiamiento Disminución de oportunidades Endeudamiento	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista Encuesta

Fuente: Investigación de Mercado

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN Y SU PERSPECTIVA GENERAL

Para la ejecución de esta investigación se partirá de un análisis donde se determinarán las causas del problema, magnitud del mismo, tendencias y perspectivas, para lo que se utilizarán técnicas y tipos de diseños de investigación, que nos ayudarán a obtener resultados del estudio, los mismos que se serían los siguientes:

Investigación Documental

Esta investigación está basada en información obtenida de la documentación de soporte entregada por los diferentes organismos que se relacionan con el tema de nuestra investigación, tales como: Ministerio de Agricultura y Ganadería, ANECACAO, Banco Central del Ecuador, entre otros. Además se han realizado consultas en libros y revistas de la Biblioteca del INIAP.

La investigación de campo

Con la utilización del método científico, nos permitirá recolectar toda la información requerida en el sitio, esta va a estar relacionada a los hechos que ocurren en el sector agrícola de la parroquia Lorenzo de Garaicoa, específicamente sobre los productores de cacao, nos apoyaremos utilizando las diferentes técnicas de observación, entrevistas y encuestas.

La investigación no experimental

Con la investigación de tipo no experimental, se propone utilizar la técnica de la observación, donde nosotros iremos directamente a las plantaciones de cacao para poder visualizar las causas del problema que afectan a los agricultores en el nivel de producción, su desmotivación, la tecnología inapropiada que hace que se limiten los ingresos económicos de los productores de cacao.

Investigación Histórica.- Con esta investigación tratamos de recabar información de hechos pasados y de cómo viene evolucionando el problema objeto de estudio.

También contaremos con el apoyo de una encuesta, que se la realizará a los productores de cacao, mediante un cuestionario que nos ayude a medir los conocimientos que tiene el agricultor sobre el manejo de las plantaciones de cacao, que nos permitirán obtener resultados objetivos, para buscar una solución acertada y con una estructura de preguntas directas en forma cerrada.

3.2. LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA

3.2.1 Características de la Población

La población objetivo de este estudio corresponde a los productores de cacao ubicados en la Parroquia Lorenzo de Garaicoa, de la provincia del Guayas y sus recintos: La Colombia, La Aurora, San Gregorio, Soledad, Río Chico y La Palma.

3.2.2 Delimitación de la Población

Para conocer los datos de la población a nivel de recintos de la parroquia Lorenzo de Garaicoa se visitó el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, año 2010), organismo responsable de la información del censo poblacional, quienes informaron que los datos son suministrados solamente a nivel de cantón, por lo que al no existir una información precisa segregada por categorías de recintos, y para delimitar la población tomamos en consideración los datos del Censo Agropecuario que se realizó en el año 2010, siendo de aproximadamente 12.027 habitantes.

Según información del Programa del Cacao de la Estación Experimental Dr. Enrique Ampuero Pareja la mayor cantidad de cultivos de cacao fino de aroma, se encuentran ubicados en los recintos Rio Chico, Soledad y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas, por lo que se procedió a realizar visitas a los lugares antes mencionados, para indagar a los agricultores del lugar, determinándose que el tamaño mínimo de la muestra para la investigación, es de 180 productores de cacao.

Cuadro 8. Determinación de la Muestra

RECINTOS	No. FAMILIAS
Rio Chico	90
Soledad	50
San Gregorio	40
TOTAL	180

Fuente: Encuestas
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

3.2.3 Tipo de muestra

El tipo de muestra que se utiliza en la investigación es la no probabilística, pues la muestra equivale a toda la población o universo quienes proporcionaran la información. Por lo que la encuesta está dirigida hacia ellos.

3.2.4 Tamaño de la muestra

Para este estudio consideramos la muestra con el total de la población a investigar, que es de 180 productores de cacao.

3.2.5 Proceso de selección

Se seleccionaron a todos los productores de cacao de los recintos indicados, para determinar las necesidades que tienen los productores de las fincas de cacao fino de aroma, proceso que se realiza mediante la aplicación de la técnicas de una encuesta.

3.3 LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS

La recopilación de información, necesaria para este proyecto de investigación comprende una serie de métodos e instrumentos, que incluyen un estudio de campo y encuestas.

Los métodos utilizados en el proceso de la investigación son:

Método inductivo

El método se lo aplica para hacer un estudio específico y profundo sobre los bajos niveles de producción de los productores de cacao, donde tendremos que estudiarla tecnología, asistencia técnica, migración, inadecuados canales de comercialización, esto nos va a permitir efectuar una proyección o establecimiento del mismo con el fin de mejorar la calidad de vida del agricultor

Método Deductivo

Con la utilización del método deductivo, estudiaremos los bajos niveles de producción que se dan en los principales recintos de la parroquia Lorenzo de Garaicoa, y determinar cada factor que origina el desconocimiento de la selección y comercialización del cacao.

Método Lógico

Establece una relación lógica y conexa entre cantidad de fincas con este cultivo, y el abandono del mismo, ya sea por la migración del campo a la ciudad; de los propietarios los que consideran que la agricultura no es una labor rentable debido al

poco empleo que se genera; los bajos ingresos de producción desmotiva al agricultor, por la falta de una asociación que se encuentre legalmente constituida.

La falta de tecnología para la producción repercute en los rendimientos y los bajos niveles de calidad del producto. La obtención de financiamiento del productor es limitada, esto causa descontento y desinterés para realizar las labores de agricultura, aspectos que nos permiten establecer las hipótesis que dan origen a una investigación exhaustiva.

Métodos Empíricos

En este método empírico tenemos:

La Medición

Se utiliza en el momento de tener la información de los agricultores y de personas especializadas en el proceso del cultivo del cacao, luego los resultados serán tabulados y así obtendremos datos porcentuales de esa información y podremos realizar un análisis que nos permitirá proponer una solución eficiente para que mejore la calidad de vida en el sector rural.

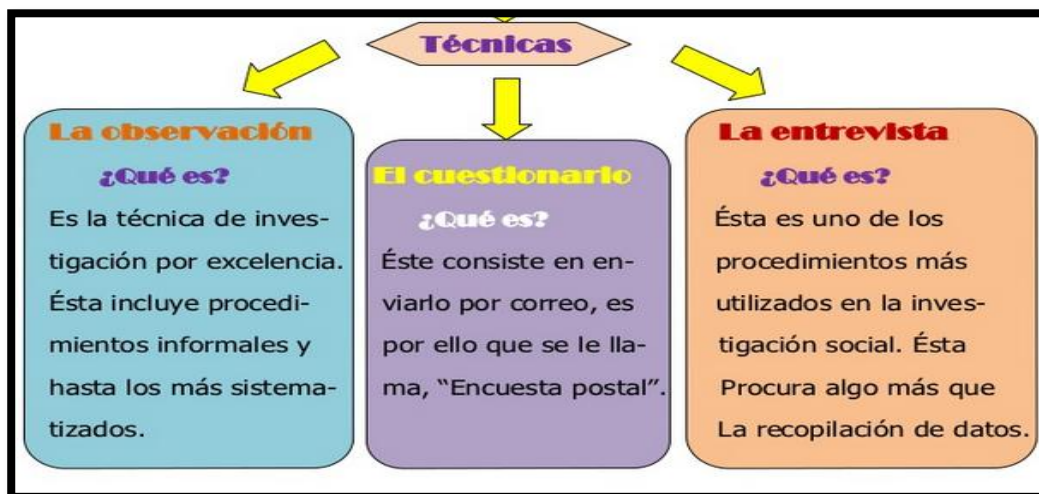
Técnicas e Instrumentos

Se aplicarán las siguientes técnicas:

- Una encuesta a los agricultores de los recintos Rio Chico, Soledad y San Gregorio, para ello se diseñará el formulario con doce preguntas cerradas, con respuestas objetivas que servirán para hacer un análisis exhaustivo del proceso de producción del cacao.
- Las entrevistas a técnicos que son altamente calificados y de entidades públicas de apoyo al sector agrícola de la zona, donde nos nutren de sus conocimientos y experiencia permitiendo informarnos de su capacidad para realizar las debidas plantaciones del cacao con su tecnología y técnica eficiente.

- La observación es la base de la investigación ya que es lo primero que realizamos para determinar el problema que está afectando al productor de cacao y las posibles causas y consecuencias que conllevan la pobreza.

Figura 14. Técnicas utilizadas



Fuente: Investigación de mercado
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

El instrumento que se utilizará para la recolección de información será el cuestionario que es de tipo cerrado a los agricultores del sector con la finalidad de saber cuáles son los problemas que presenta cada finca y así poder llegar a dar una solución de manera coherente y acertada.

3.4 EL TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE LA INFORMACIÓN.

La información obtenida por medio de las diferentes técnicas de investigación será procesada por medio de lo siguiente:

- Aplicación de instrumentos de recolección de datos.
- Recolección de información.
- Ordenamiento y control de calidad de la información.
- Digitación de información recolectada, se utilizará el programa Excel.
- Tabulación de la información.
- Análisis e interpretación de los resultados.
- Verificación de las hipótesis.

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL.

El estudio de que vamos a realizar es sobre un Estudio de Factibilidad para la Asociatividad y el fortalecimiento de la producción de cacao nacional fino de aroma (*teobroma cacao l.*), en los recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas, para esto hemos realizado una serie de investigaciones para conocer con mayor exactitud sobre la problemática que nos hemos planteada.

Cabe mencionar que los agricultores de la zona tienen desconocimiento en la aplicación de tecnologías, los canales de comercialización, por lo cual existen muchas fincas que tienen su producción abandonada o también no le prestan la asistencia técnica correcta que hace las enfermedades deterioren muchas plantaciones causando pérdidas y desmotivando al agricultor, con todo nos hemos propuesto en crear una asociación que permita al agricultor mejorar la calidad del producto para que pueda tener un mejor precio y pueda ser más competitivo, por eso realizamos una encuesta que comprende un cuestionario estructurado de dieciséis preguntas cerradas.

4.2 ANÁLISIS COMPARATIVO, EVOLUCIÓN, TENDENCIA Y PERSPECTIVAS.

La encuesta está dirigida a los 180 productores de cacao de los recintos Río Chico, Soledad, y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa, las preguntas relacionadas con el problema, que es el objeto de estudio y su campo de acción. Esto lo realizamos con la finalidad de obtener una información que nos permita

identificar con mayor claridad las fortalezas y debilidades que nos puede proporcionar el sector del cacao.

4.3 RESULTADOS

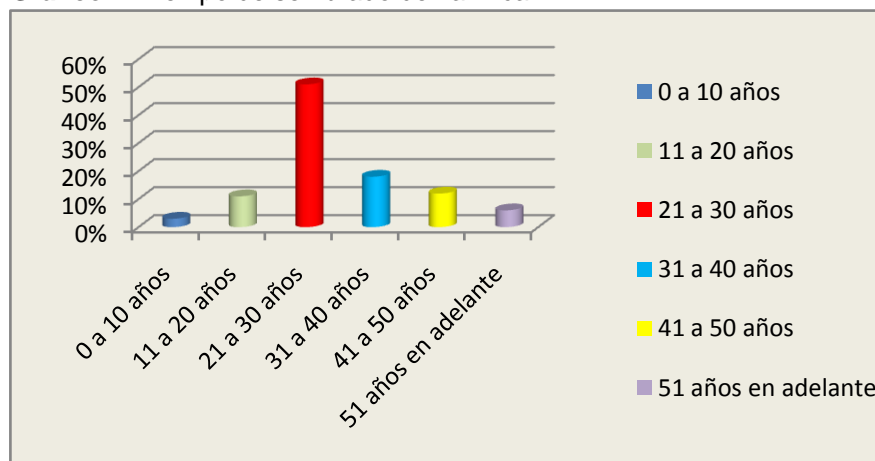
1.- ¿Cuántos años tiene su finca de haber sido sembrada?

Cuadro 9. Tiempo de sembrado de la finca

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) 0 a 10 años	6	3%
b) 11 a 20 años	19	11%
c) 21 a 30 años	92	51%
d) 31 a 40 años	32	17%
e) 41 a 50 años	21	12%
f) 51 años en adelante	10	6%
Total	180	100%

Fuente: Encuestas
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 1. Tiempo de sembrado de la finca



Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Con respecto al tiempo que tiene la finca de sembrada, tenemos el mayor número de opciones en el literal c) 21 a 30 años que 92 personas encuestadas que equivale al 50% indican que tienen un tiempo de 21 a 30 años de tiempo de cultivo, seguidamente de la alternativa d) con 32 personas que equivale al 17 % que manifiestan que su cultivo fluctúan entre un tiempo de 31 a 40 años de edad, y en opción de menor tiempo es la alternativa a) que 6 personas que representan el 3 % indican que tienen un tiempo entre 0 a 10 años de edad de su cultivo.

2.- ¿Cuál es el tipo de cacao que usted cultiva?

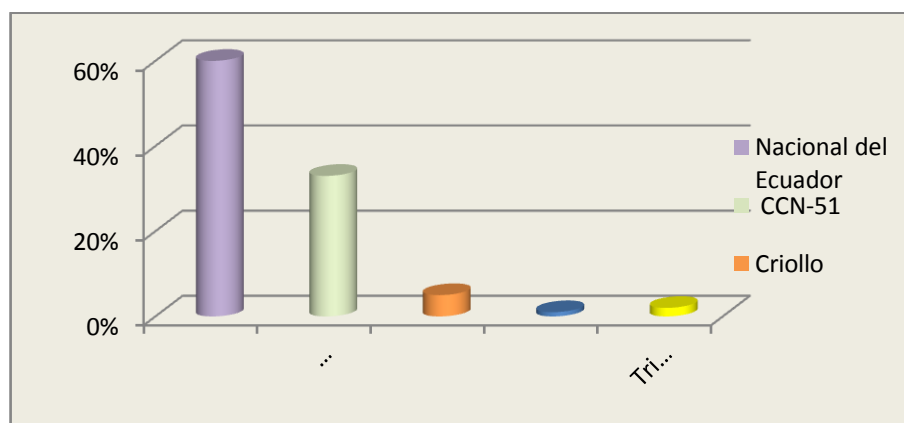
Cuadro 10. Tipo de cacao que cultiva

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Nacional fino de aroma	119	59%
b) CCN-51	66	33%
c) Criollo	10	5%
d) Forastero	2	1%
e) Trinitario	3	2%
Total	200	100%

Fuente:Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 2. Tipo de cacao que cultiva



Fuente:Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Realizando el análisis del literal a) se puede deducir que la mayor cantidad de cultivo que siembran los productores de cacao corresponde al tipo de cacao nacional fino de aroma, según repuesta de 119 personas que equivale al (59%), en segundo lugar y según literal b) está el CCN-51 con la repuestas de 66 personas que equivale al 33% de agricultores que lo cultivan. Y el cacao menos cultivado según repuesta d) de 2 personas que indican el cacao forastero con solo el 1%.de lo cual cabe concluir que las plantaciones en un 92% están direccionadas en dos variedades.

3.- ¿Conoce usted cuáles son las consecuencias si el agricultor no maneja adecuadamente la cosecha de cacao?

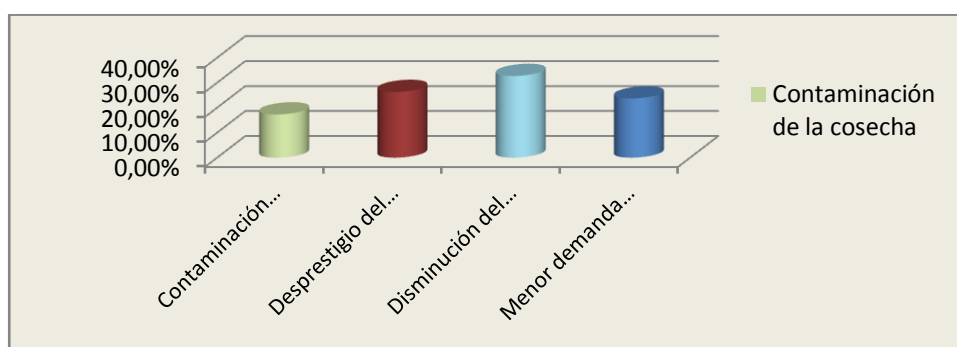
Cuadro 11. Conocimiento sobre consecuencias de un manejo no adecuado de la cosecha

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Contaminación de la cosecha	48	17%
b) Desprestigio del producto	73	26%
c) Disminución del precio	91	33%
d) Menor demanda en el mercado nacional e intern.	66	24%
TOTAL	278	100%

Fuente:Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 3. Conocimiento sobre consecuencias de un manejo no adecuado de la cosecha



Fuente:Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Entre las dos mayores consecuencias por un manejo no adecuado de la cosecha, constan en primer lugar la opción “c” que es la “disminución del precio”, mencionada en 91 ocasiones (33%); seguida de la opción “b” desprestigio del producto- mencionado en 73 ocasiones (26%). Las menos mencionadas fueron las opciones “a” contaminación de la cosecha (17%) y la opción “d” -menor demanda nacional e internacional (24%). Nos damos cuenta que según literal c) de la encuesta, si el agricultor no maneja adecuadamente la cosecha de cacao, se ve afectado con la disminución del precio.

4.-¿Cuáles de las siguientes prácticas de cultivo considera usted son necesarias para incrementar la producción de cacao?

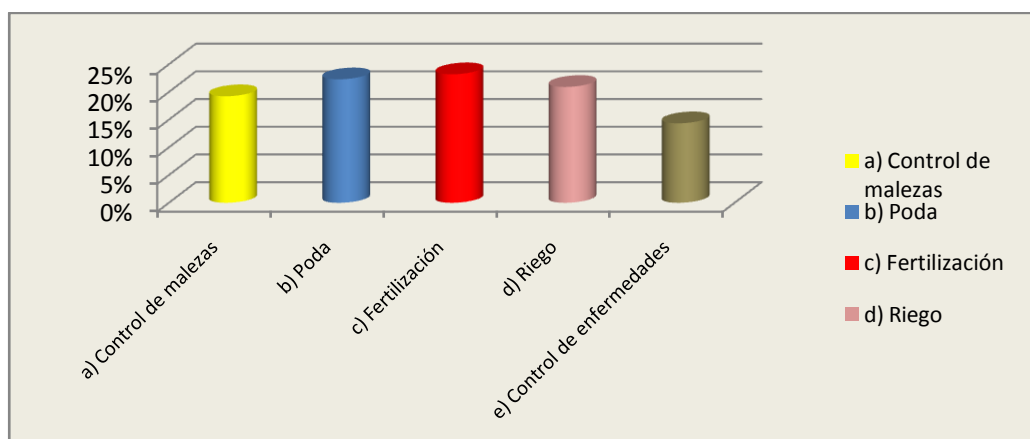
Cuadro 12. Prácticas de cultivo necesarias para incrementar la producción de cacao.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Control de malezas	126	20%
b) Poda	146	22%
c) Fertilización	152	23%
d) Riego	137	21%
e) Control de enfermedades	94	14%
TOTAL	655	100%

Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 4. Prácticas de cultivo necesarias para incrementar la producción de cacao



Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Esta pregunta referente a prácticas de cultivo necesarias para incrementar la producción de cacao es de respuestas múltiples, la de mayor mención fue la del literal c) la fertilización con 152 personas que opinan que equivale al (23%) que practican la fertilización; seguida de la opción b) la poda con 146 menciones que equivale al 22%, y las de menor mención fue la letra e) el control de enfermedades con 94 menciones (14%) y a continuación la a) control de malezas mencionadas en 126 ocasiones que equivale al (20%). Es importante tener en cuenta que las plantaciones de cacao deben incrementar su producción con el control de plagas utilizando los fertilizantes, la poda y el riego, para que esto dé un excelente resultado.

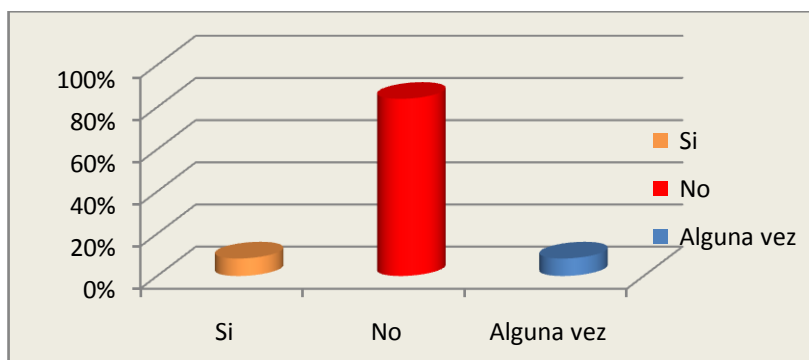
5.- ¿Ha recibido usted algún incentivo económico por parte de los compradores de cacao por un producto de buena calidad?

Cuadro 13. Incentivos económicos por calidad del producto

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Si	15	13%
b) No	89	74%
c) Alguna vez	15	13%
TOTAL	119	100%

Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 5. Incentivos económicos por calidad del producto



Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Con respecto a recibir incentivos económicos por la calidad del producto, indican b) 89 finqueros (74%) indicaron “no haber recibido” a)15 productores encuestados (12%) respondieron que “si han recibido”; yc)15 (12%)que “alguna vez recibieron”.

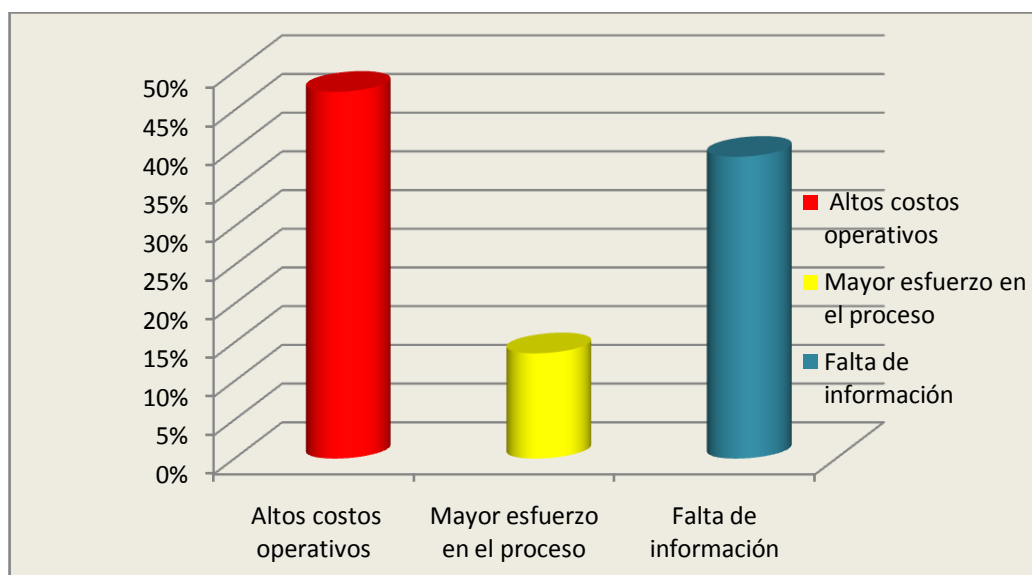
6.- ¿Cuál sería el motivo por el que el productor de cacao se resiste al cambio?.

Cuadro 14.Motivos por los que el productor de cacao se resiste al cambio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Altos costos operativos	108	47%
b) Mayor esfuerzo en el proceso	31	14%
c) Falta de información	89	39%
TOTAL	228	100%

Fuente:Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 6.Motivos por los que el empresario de cacao se resiste al cambio.



Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Esta pregunta puede tener más de una respuesta; el motivo de mayor mención fue a) “altos costos operativos”, referido en 108 ocasiones (47%), en segundo lugar está la “falta de información” mencionada en 89 ocasiones (39%), en último lugar 31 personas equivale al (14%) está el “mayor esfuerzo en el proceso”.

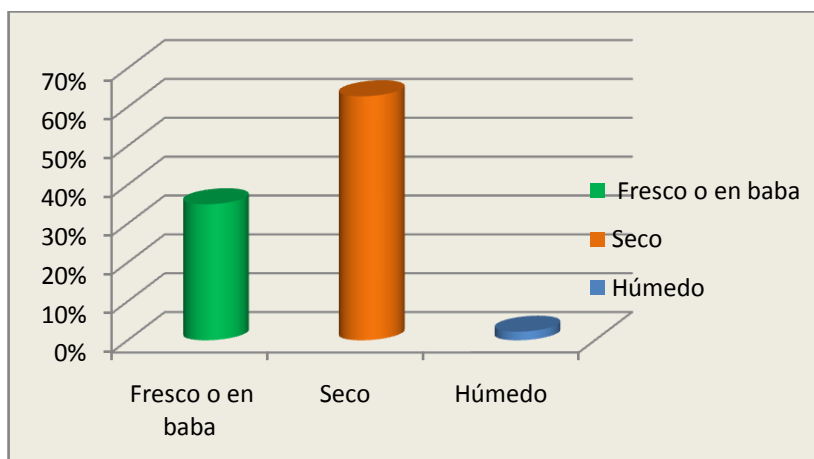
7.- ¿Cómo comercializaría su producción de cacao?

Cuadro 15. Formas de comercialización del cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Fresco o en baba	63	35%
b) Seco	113	63%
c) Húmedo	4	2%
TOTAL	180	100%

Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 7. Formas de comercialización del cacao



Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Con la opción b) indica la mayoría; es decir 113 agricultores de la población que prefieren vender su producto seco que representan un (63%); seguidamente de la opción a) con 63 personas que opinan que lo venderían Fresco o en baba que equivalen al (35%) de la población, mientras que los menor opción es la letra c) con 4 personas que representan el 2% que manifiestan húmedo

Debemos tomar en cuenta que la mayoría de los agricultores prefieren vender el producto seco, y este proceso lo hacen de manera rudimentaria, porque ellos no tienen la tecnología adecuada para que el producto pueda tener satisfactoriamente un buen proceso terminado, es por eso que hay que canalizar una propuesta que el agricultor mida sus beneficios económicos y que le puedan obtener mayores utilidades a largo plazo.

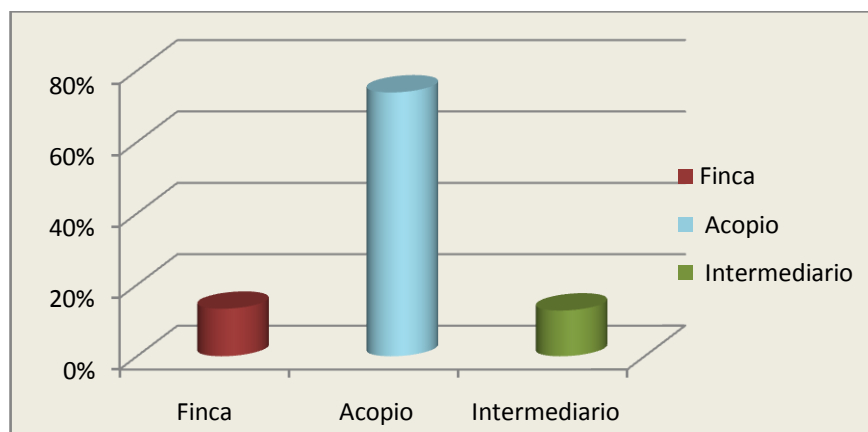
8.- ¿Dónde comercializa mejor su producción de cacao?

Cuadro 16 .Lugar de mejor comercialización del cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Finca	24	13%
b) Acopio	133	74%
c) Intermediario	23	13%
TOTAL	180	100%

Fuente: Encuestas
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 8. Lugar de mejor comercialización del cacao



Fuente: encuestas
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Según la respuesta b) el mejor lugar de comercialización mencionado por 133 agricultores (74%) fue en centros de acopio, seguido de la opción a) “en finca” (13%) y en último lugar la c) La venta por medio de intermediarios (13%). Debemos tener en cuenta que el agricultor busca vender el producto donde le genere mayor utilidad, para poder obtener ganancias que aparte de cubrir los costos operativos también

puedan obtener una utilidad líquida que le permita mejorar su nivel económico, y optan por vender directamente en la finca pero poco lo hacen por intermediario, porque ellos no pagan el precio justo de su producto y esto lo desmotiva, y hay veces que deciden abandonar sus fincas para buscar mejores oportunidades de trabajo.

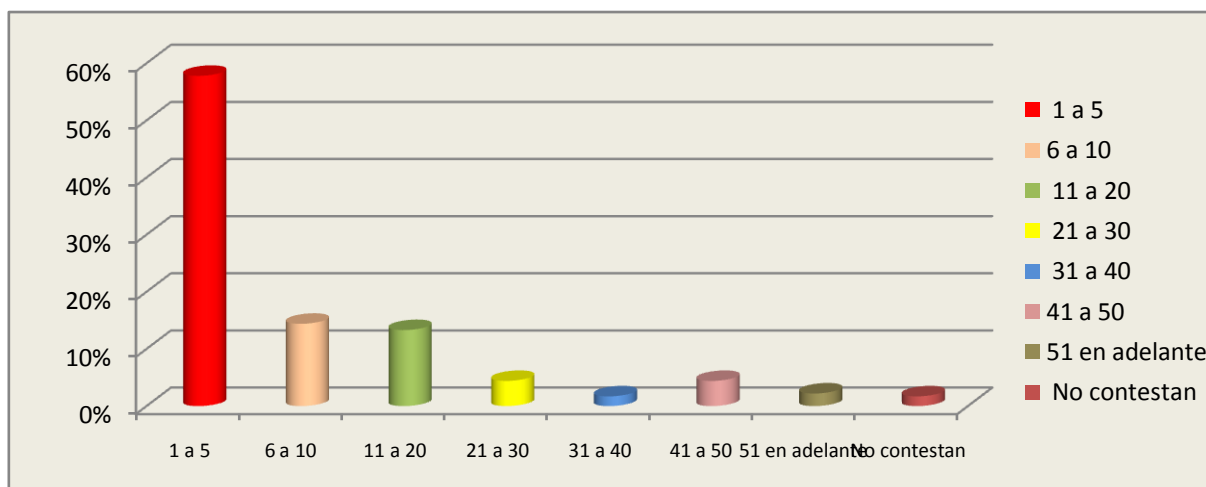
9.- La cantidad de hectáreas de cacao que cultiva fluctúan entre...

Cuadro 17. Rango de hectáreas cultivadas de cacao

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) 1 a 5	104	58%
b) 6 a 10	26	14%
c) 11 a 20	24	13%
d) 21 a 30	8	4%
e) 31 a 40	3	2%
f) 41 a 50	8	4%
g) 51 en adelante	4	2%
h) No contestan	3	2%
TOTAL	180	100%

Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 9. Rango de hectáreas cultivadas de cacao



Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Según la respuesta a) la pregunta sobre el área sembrada de cacao, 104 personas que equivale el 58% tiene una área de cultivo que fluctúa entre 1 a 5 hectáreas, seguidamente de la respuesta b) que 26 personas que equivale al 14% tiene una área de cultivo de entre 6 a 10 hectáreas, Y según respuesta del literal g) 4 productores tienen más de 51 hectáreas que equivale al 2%.

10.- La finca donde usted cultiva cacao es:

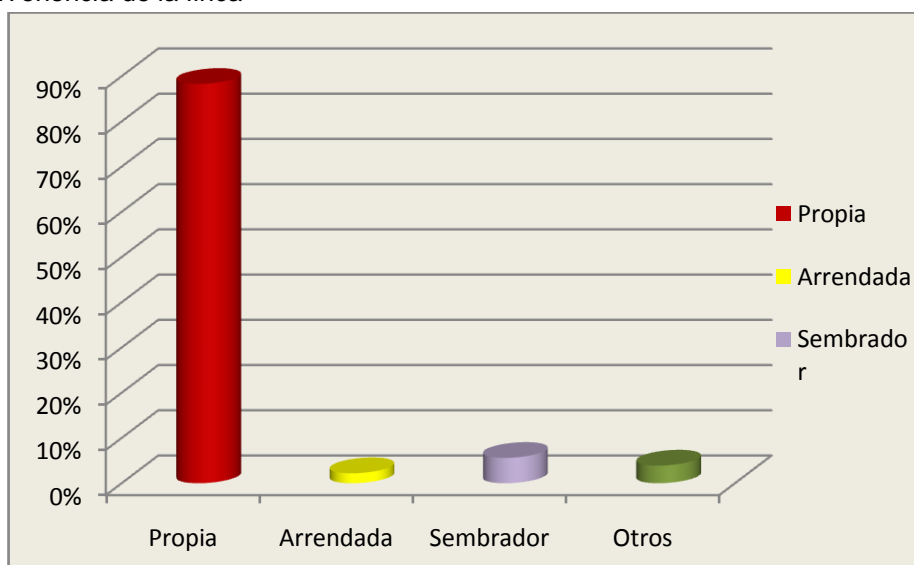
Cuadro 18. Tenencia de la finca

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Propia	159	88%
b) Arrendada	4	2%
c) Sembrador	10	6%
d) Otros	7	4%
TOTAL	180	100%

Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 10. Tenencia de la finca



Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Sobre el tipo de tenencia de la finca donde se cultiva el cacao, según repuesta del literal a) 159 personas que equivale a un 88% de los encuestados, indican que es propia, y c) en 10 casos con un porcentaje del (6%) son sembrador (concepto de partidario) y el 2% de agricultores arrienda, en siete casos (4%) corresponde a “otros” tales como préstamo, de familia, etc. podemos tener en cuenta que los agricultores en su mayoría tienen fincas que son de su propiedad, lo cual significa que el productor puede acceder a un financiamiento de manera acertada para poder mejorar la infraestructura de las plantaciones unido al mejoramiento de la tecnología que hacen que la productividad se incremente aceleradamente.

11.- ¿Cuál de las siguientes causas considera usted inciden para que el productor de cacao no haga uso de alguna fuente de financiamiento para mejorar su finca?

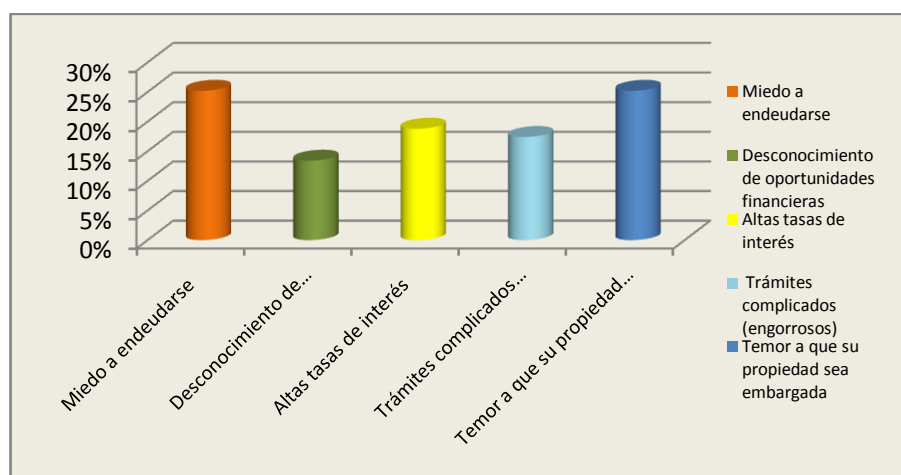
Cuadro 19. Causas para no usar fuentes de financiamiento

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Miedo a endeudarse	75	25%
b) Desconocimiento de		
c) Oportunidades financieras	40	13%
d) Altas tasas de interés	56	19%
e) Trámites complicados (engorrosos)	52	17%
f) Temor a que su propiedad sea embargada	75	25%
TOTAL	298	100%

Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 11. Causas para no usar fuentes de financiamiento



Fuente: Encuestas
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Con relación a las causas que inciden para no utilizar fuentes de financiamiento esta tiene cinco opciones, con respuestas múltiples; siendo la de mayor mención el literal a) con 75 encuestas que indican por “miedo a endeudarse” y que equivale al 25% con igual cantidad de porcentaje el literal e) que indican que es el Temor a que su propiedad sea embargada. Las menormente mencionada fue el literal b) Desconocimiento de oportunidades financieras con 40 personas encuestadas que equivale a un 13% de la población de agricultores de cacao.

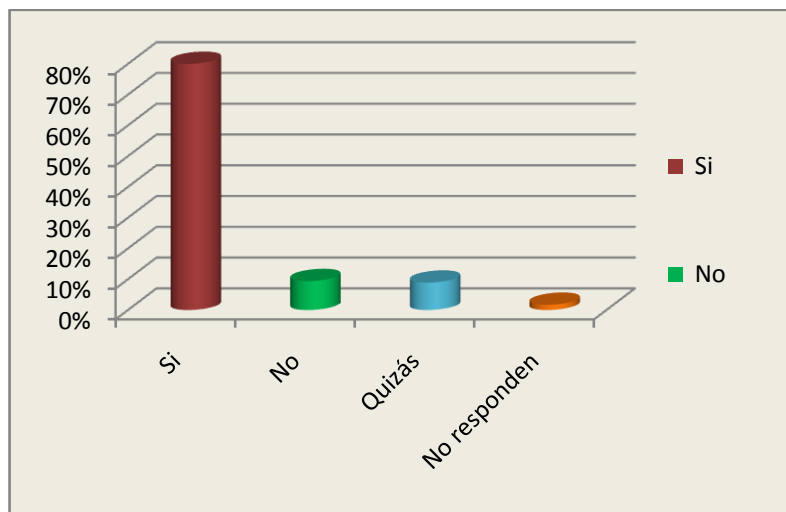
12.- ¿Le gustaría formar parte de una asociación de productores de cacao?

Cuadro 20. Intención de asociatividad

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
a) Si	144	80%
b) No	17	9%
c) Quizás	16	8%
d) No responden	3	3%
TOTAL	180	100%

Fuente: Encuestas
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Gráfico 12. Intención de asociatividad



Fuente: Encuestas
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ANÁLISIS:

Del total de encuestados, en el literal a) 144 productores que equivale a un (80%) de agricultores respondieron que “si les gustaría formar parte de una asociación, seguidamente en el literal b) 17 personas contestaron que no les gustaría participar en una asociación, que seria un (9%) de los agricultores, en el literal c) 16 productores equivalente al (8%) respondieron que “quizás” y tres personas no respondieron. Por lo que se deduce, que la mayor parte de los productores están dispuestos a pertenecer a una asociación que les brinde seguridad y protección en su producción, considerando que el cacao nacional es un producto que a largo plazo genera utilidades, siempre y cuando cumpla con las normativas de cuidar bien la *calidad*.

4.4 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS

Cuadro 21. Verificación de Hipótesis

HIPÓTESIS GENERAL	VERIFICACION
<p>La falta de una asociación de productores de cacao, genera un deficiente manejo agronómico, bajo rendimiento, producción precaria, y por consiguiente la insatisfacción de los agricultores.</p>	<p>Efectivamente la falta de una asociación afecta a los niveles de producción y a la calidad del producto, donde se debe establecer una agrupación que persigan un solo objetivo, que es el de comercializar de manera asociativa y esto permitirá mejorar el precio del cacao en el mercado. Información que se la puede verificar en la pregunta 3, 12 de las encuestas y pregunta 5 de las entrevistas.</p>
<p style="text-align: center;">Hipótesis Particular</p> <p>N.- 1 La Falta de organización de los agricultores incide en el progreso y desarrollo de sus cultivos, lo que conlleva a la no rehabilitación de huertas, incursión en nuevos cultivos, éxodo a grandes ciudades, y abandono de terrenos.</p>	<p>La Falta de organización conlleva muchos inconvenientes, al realizar una práctica de labores por convicción de trabajo, pero no con el fin de desarrollarse con un fin lucrativo, y con los medios necesarios para obtener un cultivo, de calidad, acorde a la exigencia de las normas establecidas. Que lo confirman según entrevista realizada a técnicos de la Estación Experimental Enrique Ampuero Pareja según pregunta 5 de las entrevistas.</p>
<p>Hipótesis Particular N.- 2 El desconocimiento del manejo de procesos de pos cosecha, del productor cacaotero, repercute en la mala calidad, el desprestigio del producto, y por consiguiente le decrecimiento en el mercado nacional e internacional.</p>	<p>El desconocer los procesos de pos cosecha, hace que se genere el mal manejo del cacao, lo que repercute en la pérdida de la calidad del grano, que Según se verifica en la pregunta 3, 6 y entrevista realizadas Nº 4 de la encuesta realizada al Ing. Cesar Mantilla de UNOCASE.</p>
<p>Hipótesis Particular N.- 3- La resistencia al cambio de los agricultores, genera altos costos operativos, disminución en la calidad del producto, y mayor esfuerzo en el proceso.</p>	<p>Al no contar con una capacitación eficiente en la parte productiva, los agricultores no pueden ofrecer un producto de calidad, porque ellos muchas veces compran los fertilizantes para tratar a sus tierras pero nadie les lleva un seguimiento adecuado para su producción. Según pregunta 6 de la encuesta y 2 de la entrevista a Stalin Pintag Técnico. Programa Cacao INIAP al Ing. César Mantilla Tec. UNOCACE.</p>
<p>Hipótesis Particular N.- 4 El desconocer las oportunidades de financiamientos que tiene el agricultor de cacao, produce el endeudamiento hipotecario, disminución de oportunidades, temor a endeudarse.</p>	<p>La falta de una entidad financiera que otorgue créditos de manera confiable y segura, hace que el productor se desmotive y que no pueda producir en sus tierras y muchas de ellas queden abandonadas. Información de las preguntas 11, de la encuesta; 4 y 6 de la entrevista a Cesar Mantilla, y de la entrevista 6 de Ing. James Quiroz del Programa de Cacao del INIAP. y de la entrevista 4 de Stalin Pitag.</p>

Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

CAPITULO V

LA PROPUESTA

5.1 TEMA

Estudio de Factibilidad de un Centro de Acopio de los productores de cacao para el desarrollo productivo y el acceso a mercados de los recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa del cantón Simón Bolívar de la provincia del Guayas.

5.2 FUNDAMENTACIÓN

La Asociación

La asociación consiste en atraer a los agricultores propietarios de fincas de cacao que estén relativamente cercanos, que sean culturalmente homogéneos y que además compartan la misma problemática para poder resolver cada una de sus necesidades de manera asociativa, donde los gastos se compartan entre todos así como los beneficios.

Mediante la capacitación se plantea presentar un programa de mejoramiento técnico de procesos de cultivo, mantenimiento, cosecha y poscosecha para lograr el incremento de la productividad, y mejoramiento de la calidad del producto, alcanzando de esta manera el incremento de los ingresos económicos para los finqueros mejorando su nivel de vida.

La asociatividad permitirá a los productores involucrados, lograr metas comunes, mediante la comunicación efectiva y la operatividad conjunta, respetando normas y reglas establecidas por el colectivo.

Plan de Negocios

Este documento debe contemplar los siguientes aspectos: propósitos del negocio, sus estrategias, mercadeo, su factibilidad, organigrama, funciones y competencia, la fuente de recursos para invertir, el capital operativo y la filosofía de la organización.

El plan de negocios debe ser actualizado constantemente, y es utilizado para planificar y administrar, así como también para gestionar las inversiones o préstamos financieros de ser necesarios y a la vez aceptados por los socios.

Personería Jurídica

La personería jurídica da a la asociación la capacidad para contraer obligaciones y adquirir derechos con responsabilidades jurídicas.

Responsabilidad Social Empresarial

Son políticas y programas que están inmersos en el proceso de operaciones de un negocio para la toma de decisiones. Además incluyen aspectos relacionados con el medio ambiente, el compromiso comunitario, la calidad de vida laboral y la ética empresarial.

Los Servicios Técnicos Empresariales

Están enfocados en el fortalecimiento del recurso humano para desarrollar procesos productivos, comercialización y gestión empresarial, también incluyen asistencia técnica, asesorías y capacitaciones.

Fundamentación Legal

Trámite para legalizar una Asociación⁴¹

Para la constitución de una asociación campesina se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- La asociación en formación deberá tener un mínimo de 11 socios, y los miembros deberán ser mayores de edad.

⁴¹ Freire González, Jaime. Revista Programa de capacitación a facilitadores y agricultores en la cadena del cacao. INIAP. Quito – Ecuador 2009

- Los integrantes no podrán pertenecer a otra asociación de la misma línea o clase.
- La documentación deberá estar archivada en una carpeta en el siguiente orden:

Solicitud para la aprobación del Estatuto

Esta solicitud deberá ir dirigida al Director Técnico del MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca) de la zona a la que pertenece la Asociación. Se debe pagar una tasa de \$ 12,00 por solicitud en las oficinas del BNF (Banco Nacional de Fomento).

Acta de la Asamblea Constitutiva

Elaborar el acta de la asamblea constitutiva de la asociación en formación, en la cual deberán constar las firmas de todos los asistentes a dicha asamblea.

A los que no puedan o no sepan firmar se les tomará la huella digital y se pondrá el nombre a quien pertenece.

En el acta deben constar:

- La voluntad de los miembros de constituir la misma.
- La nómina de la directiva provisional.
- Los nombres completos de los conformantes, número de su documento de identidad, y domicilio de cada uno de ellos.
- La dirección de la sede en formación, parroquia, cantón, provincia, número de teléfono, fax, dirección o correo electrónico y casilla postal en caso de poseerla.
- Se debe adjuntar un cuadro con el detalle de socios, conforme al siguiente ejemplo:

Cuadro. 22 Formulario de Inscripción para registro de socios.

Nombre Completo	Edad	Domicilio	Nacionalidad	Estado Civil	Profesión	Cédula Identidad	Firma
Emilio Eduardo Zúñiga Peralta	60	Río Chico	Ecuatoriano	Viudo	Agricultor	0907430087	
María Elena Brito Bazán	43	Soledad	Ecuatoriana	Casada	Agricultor	0909093852	

- Los datos personales y las firmas de los socios deberán ser iguales a los que constan en la cédula de identidad.

Estatuto de la Asociación ⁴²

- El estatuto deberá incluir la certificación del secretario provisional, en el que indique con exactitud las fechas de estudio y aprobación de este documento. Estas fechas deben guardar relación con la del acta de la asamblea constitutiva.
- Copia de la cédula de identidad y certificado de votación de cada uno de los miembros que integran la asociación en formación. La copia puede ser a color o en blanco y negro. El certificado de votación deberá ser el de las últimas elecciones realizadas.

Declaración juramentada de no pertenecer a otra asociación de la misma clase o línea [original]⁴³.

Esta declaración la deben realizar todos los socios en forma individual o colectiva ante un Notario o Juez de lo Civil. Es muy importante tener en cuenta que los datos de los socios que se detallan en la declaración, sean iguales a los de la cédula de identidad, incluida la firma, para que tengan validez. Este certificado deberá acreditar al socio como dueño del terreno.

⁴²Freire González, Jaime. Revista Programa de capacitación a facilitadores y agricultores en la cadena del cacao. INIAP. Quito – Ecuador 2009

⁴³IDEM

Si el socio no tiene el título de propiedad, deberá solicitar al organismo correspondiente una certificación de que el trámite de adjudicación se encuentra en proceso.

Certificado del Registrador de la Propiedad (copia notariada).

Este certificado deberá acreditar al socio como dueño del terreno.

Si el socio no tiene el título de propiedad, debe solicitar a la Subsecretaría de Tierras una certificación de que el trámite de adjudicación se encuentre en proceso.

Requisitos para la aprobación del Estatuto⁴⁴

- Nombre, dirección de su domicilio, rama de la producción y naturaleza jurídica de la organización.
- Objetivos y fines específicos de conformidad a la naturaleza de la organización.
- Clase de miembros (fundador activo y/o honorario).
- Derecho y obligaciones de los miembros.
- Estructura, organización interna y representante legal.

RÉGIMEN DISCIPLINARIO.⁴⁵

Régimen de solución de Controversias

En este documento deben constar:

- a) Causales para la pérdida de calidad de miembro.
- b) Estructura y organización interna.
- c) Régimen económico.
- d) Causas para la disolución y procedimiento para la liquidación.

⁴⁴Freire González, Jaime. Revista Programa de capacitación a facilitadores y agricultores en la cadena del cacao. INIAP. Quito – Ecuador 2009

⁴⁵IDEM

Una vez elaborado dicho estatuto, la asamblea de socios deberá estudiarlo y aprobarlo en 2 o 3 sesiones.

Para la aprobación de la nueva asociación deberá dirigirse una solicitud al director técnico del MAGAP de la zona, agregando un pago de 12,00 dólares por asociación correspondiente a la tasa para Asociaciones de Base. Este pago se lo deberá efectuar en las oficinas del BNF.

Si la solicitud para la aprobación no reuniera todos los requisitos exigidos o no estuviera acompañada de los documentos previstos en este reglamento, se concederá el término de cinco días para completarla; en caso de no hacerlo, el trámite será negado dentro del término máximo de 15 días, sin perjuicio de que se presente con posterioridad una nueva solicitud.

5.3 JUSTIFICACIÓN

El cacao es considerado como el producto ecuatoriano de exportación que tiene una mayor historia en nuestra economía. Este producto involucra a más de 100.000 familias de productores a nivel nacional, de las cuales alrededor de 2.406 familias corresponden a la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas y sus recintos: La Colombia, La Aurora, San Gregorio, Soledad Chica, Soledad, Río Chico, y La Palma, y constituye uno de los principales rubros de ingreso de divisas al país.

Otro aspecto importante a considerar es que la asociatividad en los actuales momentos es una necesidad para el desarrollo del sector cacaotero, ya que a través de ella podemos alcanzar el incremento de la producción y el mejoramiento de la calidad del cacao, las cuales constan como prioridad dentro del proyecto para impulsar la reactivación del cacao nacional fino de aroma iniciado en el año 2012, para reposicionar y consolidar al Ecuador como el productor del mejor cacao del mundo.

La propuesta para realizar un estudio de factibilidad para la asociatividad y el fortalecimiento de la producción de cacao nacional fino de aroma en los Recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas, se fundamenta en el trabajo en común y principios de equidad con el fin de lograr un bien común, y una razonable rentabilidad producto de su trabajo.

Se pretende robustecer el mercado local con la implementación de tecnologías para fortalecer la capacidad productiva de los pequeños y medianos productores de cacao, y el mejoramiento la calidad del grano mediante la implementación de un centro de acopio, incentivándolos para que tengan la meta de transformarse en pequeños empresarios que promuevan su propio desarrollo mediante la capacitación continua y el uso de la tecnología en la producción.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1 Objetivo General de la Propuesta

Optimizar la calidad del cacao fino de aroma, comercialización, sostenibilidad y el desarrollo de los productores, con una estructura organizacional bien establecida, que brinde al exportador un producto de calidad que satisfaga sus exigencias y expectativas.

5.4.2 Objetivo Específicos

- Determinar e integrar la mayor cantidad de productores de cacao de la zona.
- Capacitar a los agricultores para mejorar la calidad de la producción de cacao.
- Realizar proyecto para obtener mejores precios en el mercado.
Crear un manual de funciones para la asociatividad.
- Instalar un centro de acopio con certificación de garantías de calidad, para comercializar a los mejores precios del mercado.
- Plantear un estudio financiero que determine la factibilidad y ejecución del proyecto.

5.5 UBICACIÓN:

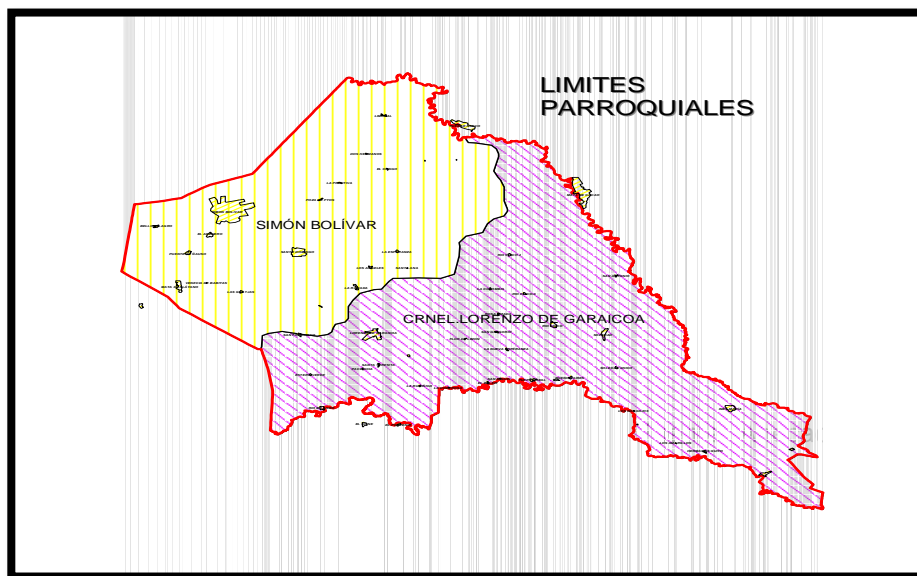
Región:	Costa
Provincia:	Guayas
Cantón:	Simón Bolívar
Parroquia:	Lorenzo de Garaicoa
Recintos:	Río Chico
Área:	Rural
Beneficiarios:	Productoresde cacao

La determinación estratégica del lugar de ubicación de la asociación dependerá de factores que logísticamente viabilicen los aspectos de macro y micro localización.

MACRO LOCALIZACIÓN

Se ha establecido que el proyecto esté localizado en la parroquia Lorenzo de Garaicoa, cantón Simón Bolívar de la provincia del Guayas, debido a que esta zona es eminentemente fértil y apta para el cultivo de productos tropicales, entre ellos el cacao y no existe un centro de acopio en el lugar; y cuenta con vías de comunicación accesibles todo el año.

Figura 15. Mapa del cantón Simón Bolívar



Fuente. INEC 2010

MICROLOCALIZACIÓN

Para determinar el lugar donde funcionará la asociación contamos como opción con los tres recintos Soledad, Río Chico y San Gregorio objeto de estudio, concluyendo que el sitio más idóneo, es el Recinto Río Chico, por ser el lugar con mayor cantidad de plantaciones de cacao fino de aroma. Se cuenta con un terreno apto para la instalación de la asociación y el centro de acopio de la misma, y reúne las condiciones necesarias para el normal desarrollo de sus actividades.

5.6 FACTIBILIDAD

EMPRESA

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO " ECUADOR RENACE":

LOGOTIPO

Figura 16. Logotipo



Autoras: Vilma González y Mary Salazar S.

MISIÓN:

Organización al servicio del productor de cacao, con ética y principios de desarrollo y sostenibilidad, comprometidos con la eficiencia de la calidad y el desarrollo local y nacional.

VISIÓN:

Seremos un ente motor del cambio en la aplicación de técnicas agronómicas en la producción de cacao fino de aroma, contando con agricultores comprometidos y capacitados.

ESLOGAN:

Cacao del Ecuador, en sabor y aroma el mejor!

5.7 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

5.7.1 Actividades

La Asociación de productores de cacao “Ecuador Renace” promueve la adopción de nuevas tecnologías para la producción de cacao fino de aroma, garantizando la aplicación de los procesos de pos cosecha que comprende la fermentación, secado, la limpieza y el almacenamiento, hasta obtener un producto de calidad para la comercialización.

VALORES CORPORATIVOS

Como asociación orientada hacia la excelencia en ofrecer un producto, nos apoyaremos en valores como:

- **CALIDAD:**

Comprometidos con ofrecer un producto que cumpla con las más estrictas normas y estándares de calidad.

- **RESPECTO E INTEGRIDAD:**

Trabajar con respeto mutuo, entre los socios, compradores, proveedores y público en general; apoyándonos en principios éticos y morales que nos permitan mantener un ambiente favorable y cordial.

- **COMPROMISO:**

Promover e incentivar para la aplicación de los principios de calidad, respeto e integridad para fomentar y lograr la base de nuestro éxito.

- **HONRADEZ:**

En el manejo de los recursos confiados

- **SOLIDARIDAD:**

Brindando un servicio equitativo que sea decooperación entre socios y trabajando siempre en equipo.

- **PERSEVERANCIA:**

Para el cumplimiento de los objetivos

ESTRATEGIA

Se asumirá una estrategia de diferenciación del producto, puesto que el cacao se producirá para que cumpla con todos los estándares de calidad. Además se enfocará otras estrategias en el F.O.D.A.

ANÁLISIS FODA


El análisis FODA para la Asociación relacionado al sector cacaotero se detalla a continuación:

Cuadro 23 Análisis FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>Ecuador produce entre el 60% y 70% de cacao fino y de aroma del mundo</p> <p>El cultivo de cacao nacional es parte de la cultura productiva local.</p> <p>El mayor porcentaje de cultivo corresponde a nacional.</p> <p>Se dispone de condiciones agroecológicas adecuadas para este cultivo</p> <p>El producto ecuatoriano ha tenido un reconocimiento mundial por la característica del cacao Nacional de su sabor y aroma florales</p> <p>El precio del cacao ecuatoriano aún conserva un premio por sus características</p> <p>Existen empresas que adquieren cacao por calidad</p> <p>El mayor porcentaje de personas a cargo de la finca son sus propietarios.</p> <p>La parroquia Lorenzo de Garaicoa está a 1h:30 minutos de la ciudad de Guayaquil.</p> <p>Existen vías asfaltadas en buen estado que conecta la parroquia con el anillo vial Milagro-Jujan-Simón Bolívar.</p> <p>Los tres recintos están conectados vialmente disponen de agua durante todo el año</p>	<p>Existe un bajo nivel de asociatividad en el sector.</p> <p>Baja productividad por hectárea</p> <p>Muchos productores están desanimados con el cultivo de cacao.</p> <p>Mal manejo poscosecha, en especial la fermentación.</p> <p>Ausencia de incentivos económicos a la calidad de producto.</p> <p>Bajo nivel de la tecnología tradicional de producción.</p> <p>Comercialización interna ineficiente, que no estimula al productor</p> <p>Normas de calidad expedidas por el INEN que no corresponden a los requerimientos del mercado internacional.</p> <p>El agricultor mezcla el cacao nacional con el corriente ya sea por falta de capacitación o por desconocimiento, sin cumplir con los estándares de calidad.</p> <p>Cacaotales viejos que necesitan se rehabiliten o renueven las fincas están abandonadas por parte de sus propietarios que prefieren trabajar en las ciudades cercanas.</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>El cacao es una línea de cultivo que es prioridad de la política pública.</p> <p>Existe una amplia demanda mundial para el cacao de calidad.</p> <p>Incremento de mercados internacionales para los productos orgánicos, entre ellos el cacao.</p> <p>Apertura de nuevos mercados en el marco de la globalización.</p> <p>Disponibilidad de financiamiento por parte del Banco Nacional de Fomento.</p> <p>Existen programas en el MAGAP que impulsan proyectos con encadenamiento productivo.</p> <p>El cacao nacional o de arriba tiene premio en los mercados internacionales</p> <p>El mercado internacional ofrece un mejor precio por el cacao nacional proveniente de cultivos orgánicos.</p>	<p>En este último año el precio internacional del cacao ha presentado tendencia decreciente del precio internacional.</p> <p>Falta de apoyo al sector cacaotero por parte del Ministerio de Agricultura.</p> <p>Pocas posibilidades a préstamos bancarios.</p> <p>Presencia de plagas</p> <p>Falta de estrategias de posicionamiento en el mercado.</p> <p>La mezcla del cacao y la falta de sanciones, perjudican al país, perdiendo la imagen.</p> <p>Épocas que el cacao se ve afectado en su calidad por la naturaleza como el fenómeno del niño y baja su rendimiento.</p> <p>Crecimiento de la competencia: el cacao trinitario y el criollo, compite con el cacao fino de aroma, esto podría hacer perder sus únicas características organolépticas.</p> <p>Los fletes son costos por la distancia de Europa al país, esto hace que el producto se encarezca.</p> <p>El reglamento local es muy exigente en los países que son importadores de cacao fino de aroma.</p>

Fuente: Investigación de mercado Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Cuadro 24. Cuadrante de Estrategias FO-FA-DO-DA

	ÁMBITO INTERNO DE LA ORGANIZACIÓN	
<p>Modelo de empresa asociativa acopiadora de cacao fino de aroma para los recintos: Río Chico, Soledad y San Gregorio de la parroquia Lorenzo de Garaicoa de la provincia del Guayas.</p>	<p>FORTALEZAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento estratégico. 2. Zona apropiada. 3. Suelos favorables. 4. Disponibilidad de mano de obra. 5. Conocimiento ancestral. 6. Cacao orgánico. 7. Visión de Asociatividad. 	<p>DEBILIDADES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fragmentación de la tierra. 2. Informalidad en la comercialización. 3. Falta de Capital 4. Mezcla de cacaos 5. Baja productividad 6. Terrenos abandonados. 7.
<p>OPORTUNIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Créditos Blandos 2. Mercado de productos orgánicos 3. Incrementos de la demanda. 4. Incremento de la Demanda 5. Gobierno hace branding de cacao fino de aroma. 6. Apoyo del MAGAP a productores de cacao. 7. Es beneficioso para la salud (antioxidante) 8. Tendencia al consumo de productos Premium. 	<p>Estrategia FO</p> <p>1 y 1: Elaborar proyectos productivos inclusivos de cultivos.</p> <p>1 y 5: Hacer branding de la zona que es propicia y aprovechar el branding de cacao fino de aroma que promueve el gobierno.</p>	<p>Estrategia DO</p> <p>4 y 1: Impulsar y promocionar el modelo de empresa asociativa.</p> <p>4 y 5: Proponer la capacitación por parte del gobierno en priorizar el cultivo de cacao fino de aroma.</p>
ÁMBITO EXTERNO DE LA ORGANIZACIÓN		
<p>AMENAZAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acuerdos comerciales y precios perjudiciales 2. Inseguridad ciudadana 3. Fenómeno del niño 4. Fletes más costoso 5. Incremento de bienes sustitutos 6. Presencia del narcotráfico 7. Presencia de plagas. 	<p>Estrategia FA</p> <p>2 y 3: Promover en el exterior para indicar que es la zona que menos impactos climáticos ambientales tiene, para conseguir alianzas.</p> <p>6 y 1: Diferenciar en extremo los beneficios del cacao Fino de Aroma.</p>	<p>Estrategia DA</p> <p>5 y 6: Promover la capacitación en liderazgo y valores.</p> <p>6 y 1: Promover el trabajo con la norma técnica de calidad en la mano de obra.</p>

Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

ESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Dentro de la asociación se establece un orden para la ejecución

- Departamentalización
- Organigrama
- Funcionograma
- Perfil del cargo
- Competencias profesionales

Departamentalización

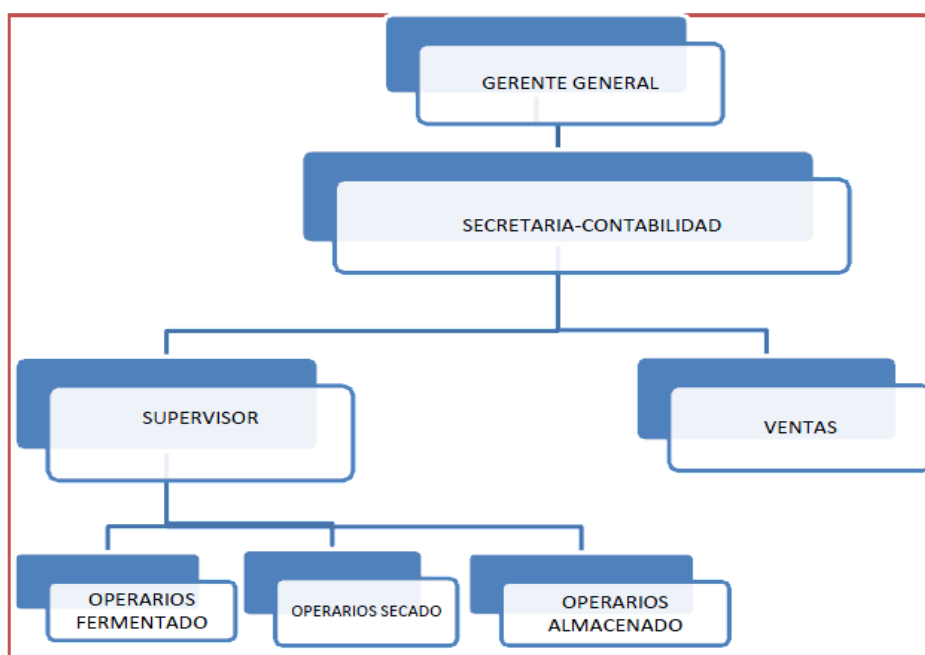
Se divide a la asociación en etapas productivas

- a. Campo: Producción, labores de cultivo, trabajos de mantenimiento
- b. Asociación: Beneficio de cacao para expresar su potencial de calidad, bodega
- c. Oficinas: Gerencia, contabilidad, venta, logística

Organigrama

El organigrama para la ejecución de la asociación cuenta con características jerárquicas.

Gráfico 18. Organigrama Funcional



Fuente: Encuestas

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

PERFILES Y FUNCIONES DEL PERSONAL.

Conocer cada una de las funciones y perfiles de cada una de las personas que formarán parte del equipo de trabajo de la Asociación de productores de cacao "Ecuador Renace".

El personal debe cumplir con las siguientes funciones de acuerdo al cargo que ocupan los miembros de la organización.

PERFILES:

Gerente General:

Para ocupar este cargo se requiere de una persona que sea líder y que tenga título profesional universitario de tercer nivel en las ramas económica, financiera, administrativa o ingeniería comercial.

El gerente debe ser innovador y con capacidad de trabajar bajo objetivos de logro.

Secretaria-Contadora:

La persona que se encargue de este puesto contará con un título universitario, y debe tener conocimientos de protocolo, documentación, archivo, informática, contabilidad y tesorería.

Supervisor:

Deberá contar con título universitario de ingeniero agrónomo, con una experiencia mínima de cinco años, y conocer sobremanejo de personal.

Jefe Ventas:

Deberá contar con titulación de tercer nivel en el área de marketing y negociación comercial, además debe tener experiencia en la aplicación de estrategias e investigaciones de mercado.

FUNCIONES:

Gerente General:

Dirigir la administración y operación de la entidad, realizar la prospección, planificación, evaluación y control permanentes de las actividades de la asociación, así como los correctivos que fueren necesarios a fin de alcanzar la eficiencia y efectividad en los procesos internos y externos.

Secretaria-Contadora:

- Atender personalmente a clientes y visitas.
- Elaborar informes y otros documentos.
- Organizar reuniones o audiencias.
- Elaborar los balances
- Ordenar y mantener actualizado el archivo.
- Realizar el proceso de facturación.
- Pagar al personal interno y proveedores.
- Manejo de la nómina de empleados.
- Llevar los registros contables actualizado.
- Atender el teléfono y filtrar llamadas.

Supervisor:

La principal función del supervisor es devigilar que el personal a su cargo cumpla con las actividades asignadas a cada uno de ellos en forma eficiente y respetando las normas establecidas para cada uno de los procesos.

Jefe de Ventas:

Administrar con exigencia y eficacia las funciones inherentes a la mercadotecnia en general, procurando satisfacer las necesidades del consumidor final y cumplir con los objetivos que tiene la asociación.

ESTUDIO DE MERCADO:

El estudio de mercado nos permite conocer el lugar apropiado para ubicar la asociación, realizar encuestas que nos permitan establecer la demanda de cacao en el mercado, utilizar los medios para conocer la opinión de los involucrados en la cadena de comercialización para tratar futuras estrategias.

Estrategias de Mercado

El abastecimiento de este producto deberá estar sustentado y garantizado por la eficiente administración de la asociación cacaotera, mediante el abastecimiento confiable de la materia prima, precios competitivos en el mercado y óptima calidad del producto.

El Producto

Se comercializarán dos variedades de cacao:

- El cacao llamado “Nacional”, que se caracteriza por su sabor y aroma y que es muy apreciado en todo el mundo. Tradicionalmente se conoce como “cacao arriba”, debido a que se lo cultivaba en la zona superior del río Guayas.

Estas características únicas del cacao arriba, tan solicitadas en el mercado internacional, han permitido que el producto cuente con un premio sobre el precio de bolsa.

- El CCN51 (clon de cacao), que es el otro producto, para la distribución, este cacao surge de la investigación realizada en el Ecuador, en la zona de Naranjal, por el Ing. Homero Castro. Este clon presenta características de alta producción y tolerancia a las enfermedades pero no tiene el aroma que posee el nacional, con la particularidad que posee un 60% de grasa.

Estrategia de Producto

- El producto será de calidad garantizada colocado en sacos de yute, con un peso en quintales (100 libras).
- Para la presentación del producto se utilizará una tarjeta con el logotipo de la asociación y el peso.

PRECIO

Actualmente en el Ecuador no existe diferencia de precios para la compra entre el cacao nacional y el CCN-51. Al no existir un estímulo económico por el cacao fino de aromamuchos agricultores en los últimos años han optado por sembrar este último, debido a su alta productividad en detrimento del cacao nacional que no ha recibido un pago diferenciado por su calidad, situación que se pretende cambiar haciendo que el cacao nacional tenga un precio superior.

Muchos clientes internacionales muestran una gran apertura en la negociación del cacao nacional proveniente de asociaciones de pequeños productores que manejan el criterio no mezclar las variedades, asegurándose de obtener una materia prima de calidad con el compromiso de pago un precio diferenciado, estimulándolos económicamente. De ahí surge la importancia de mantener la calidad sobre la cantidad.

En los últimos meses del año 2012 y lo que va del año 2013, la tendencia del precio ha sido a la baja, entre US\$90,00 y US\$80,00 el quintal.

La asociación tiene como objetivo recibir la cosecha de los productores y realizar los debidos procesos de fermentación, secado, almacenado y comercialización del cacao, al tener una mayor cantidad del producto y una mejor calidad podemos comercializarlo en mejores condiciones que vayan en beneficio de nuestra asociación.

Estrategias de precios

El precio de venta se lo determinará en base al siguiente criterio:

- De acuerdo a los precios establecidos en el mercado.
- Como política de la asociación es mantener la calidad del producto.
- El producto será pagado a un precio justo para el cliente y que permite generar ingresos para la asociación.
- El producto dirigido al mercado nacional.
- Entrega de Instructivo para el agricultor, con indicaciones para condiciones de entrega de producto.

Según investigaciones realizadas, actualmente el precio de un quintal de cacao que entregan los productores es de \$ 90,00

Políticas de calificación del cacao para la compra:

- Verificar que el producto cumpla los estándares de calidad exigida.
- La calificación del producto se lo realizará con un personal competente.
- Se utilizarán equipos calibrados correctamente.
- Se le informará al agricultor semanalmente

- **Precios:** Se aplicarán acorde a la condiciones del mercado. Además se publicará semanalmente el precio de compra del cacao con la finalidad de que el agricultor tenga certeza del precio que va vender su producto.

- **Compra:** En caso de no ser socio se le garantizará con un contrato al agricultor, que se le comprará continuamente su producción.

- **Transporte:** Se contratará un seguro para garantizar que el producto llegue a su destino.

DISTRIBUCIÓN:

La cadena de distribución para el producto será la siguiente:



Estrategias de Promoción:

- Se enviará un representante de la asociación a los exportadores e industriales para la presentación directa del producto y oferta del mismo.
- Se utilizará trípticos para la promoción del producto.
- Utilizar los espacios de ferias, talleres y otros eventos para la promoción del producto.

CLIENTES

El cacao fino de aroma es reconocido internacionalmente por su calidad, razón por la cual es requerido en las formulaciones para la elaboración de los más finos chocolates del mundo, de ahí que se cuenta con una demanda creciente del producto.

Las características mencionadas constituyen un privilegio competitivo que requiere de un esfuerzo concertado de todos los participantes de la cadena del cacao, para mantener y fortalecer el posicionamiento en el mercado mundial.

Otro nicho de competitividad para el cacao ecuatoriano es el “mercado verde” ya que la mayor parte de los cultivos se realizan sin uso de insumos químicos. Se requiere gestionar la obtención de certificación que avale esta situación.

LA COMPETENCIA

De acuerdo a nuestras investigaciones se pudo determinar, que para el caso de la Asociación los competidores serían los intermediarios que son quienes compran el

cacao directamente al agricultor para luego venderlo a los exportadores e industriales. Para la compra y el almacenamiento del producto los intermediarios cuentan con locales comerciales:

Nuestros competidores son:

- Comercial Cedeño
- Comercial García
- Comercial Solís
- Comercial Armijos

ESTUDIO TÉCNICO

Mediante el estudio técnico podemos obtener la información sobre las necesidades de capital, mano de obra, recursos materiales para la puesta en marcha de las posteriores operaciones del proyecto. Además analizará la localización de la unidad productiva, ingeniería, costos y gastos.

Uno de los factores importantes para determinar el tamaño del proyecto es la demanda existente, que en nuestro caso es alta, lo cual es un camino viable para la creación de una asociación que permita la asociatividad de los productores como un medio para el mejoramiento de la producción y de la calidad en los Recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio.

En efecto, al existir una demanda insatisfecha elevada, se estaría en condiciones favorables para desarrollar nuestro proyecto; sin embargo, por tratarse de la implementación de una asociación, los recursos disponibles a invertirse son limitados.

Proceso para poscosecha y la comercialización del cacao:

- Procedimiento de recepción de materia prima
- Procedimiento de fermentación
- Procedimiento de secado

- Proceso de limpieza
- Procedimiento de control de calidad
- Procedimiento de almacenamiento
- Procedimiento de comercialización

Procedimiento de recepción de materia prima:

En este procedimiento se hace una selección que garantice la homogeneidad de la materia prima de cacao que ingresa en baba, teniendo cuidado de evitar mezclas entre el cacao fino de aroma y el CCN-51, procediendo posteriormente a pesarla teniendo en cuenta su apariencia y limpieza.

Figura 17. Recepción del cacao



Fuente:<http://virtual.net/cacao/complejo>

Parámetros de calidad para revisar el cacao en baba:

- Variedad
- Grado de infestación
- Color
- Olor
- Sabor
- Temperatura
- Condiciones de transporte y empaque
- Aspecto

De acuerdo a estos resultados se determina si se acepta o se rechaza el producto, si es aceptado se lleva al proceso de control interno del producto.

Proceso de Fermentación:

El cacao se fermenta de 4 a 5 días.

En el cajón de madera los granos de cacao se dejan un espacio de 10 cm. Los dos primeros días se efectúa una fermentación alcohólica a una temperatura de 40°C.

Del cuarto al quinto o sexto días se realiza la fermentación acética a una temperatura de 50°C. Para obtener un cacao bien fermentado debemos atender las siguientes recomendaciones.

Paso 1:

Tapemos bien el fermentador con hojas de plátano para garantizar que caliente bien las semillas y evitar que le caiga basura.

Paso 2:

Esperemos dos días para hacer el primer volteo, revolviendo bien el grano con ayuda de una pala de madera.

Paso 3:

Después del primer volteo revolvemos las semillas diariamente durante tres días seguidos y a la misma hora.

Paso 4:

Después de estos cinco o seis días el grano pasa al secador.

Paso 5:

No mezclar las almendras cosechadas en días diferentes.

Paso 6:

Mantener limpios los cajones de fermentación.

MÉTODOS DE FERMENTACIÓN

Los fermentadores se diferencian por su forma y su tamaño. Normalmente son contruidos de madera, porque nos garantizan un cacao de buena calidad, con buen olor, sabor, color y apariencia. Los fermentados más recomendables son: el cajón sencillo, cajón tipo canoa, cajones en escalera y bandejas; todos ellos con hoyitos en el fondo para que salga la baba. En nuestro país los procedimientos de fermentación más utilizados son:

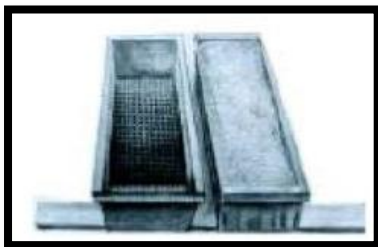
Figura 18 Cajón sencillo



Fuente: Revista Poscosecha

Cajón sencillo: Este cajón mide 24 pulgadas de alto, 24 pulgadas de ancho y 28 pulgadas de largo. Es utilizado por pequeños productores de cacao debido a que no ocupa mucho espacio y pueden alcanzar 2 quintales de cacao en baba. Con ésta cantidad ocurre muy buena fermentación.

Figura 19. Cajón tipo canoa



Fuente: Revista Poscosecha

Tipo canoa: Este cajón tiene la misma altura y ancho que el cajón sencillo con la diferencia que le damos el largo que necesitamos de acuerdo con la cantidad de cacao que cosechamos y también del lugar que tengamos para acomodarlo.

Figura 20. Cajón en escalera



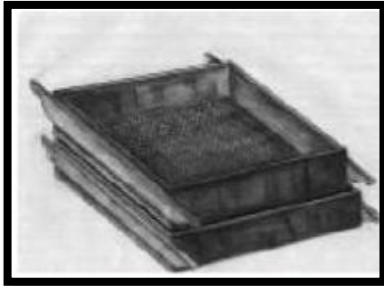
Fuente: Revista Poscosecha

Cajones en escaleras: Este tipo de fermentador se construye colocando tres cajones sencillos en forma de escalera con soportes fuertes de madera.

Cada uno de los cajones tiene las mismas medidas que el cajón sencillo. Cuando tenemos listo los granos, los depositamos en el cajón de arriba. Para voltear los granos simplemente los pasamos al cajón de en medio y se concluye el volteo pasando los granos al cajón de

abajo. La importancia de este cajón en escalera es que facilita el volteo de los granos y nos garantiza un buen fermentado.

Figura 21. Bandejas



Bandejas: Este tipo de fermentador mide 47 pulgadas de largo, 30 pulgadas de ancho y 5 pulgadas de alto. El piso de las bandejas se construye con reglas de 2 pulgadas de ancho y se deja un espacio o hendidura entre una regla y otra para que salga la baba, pero que no salgan los granos.

Fuente: Revista Pos cosecha

Estas bandejas tienen la ventaja que podemos acomodar hasta diez, una encima de la otra y a la vez sirven como secadores; por eso, cuentan con dos agarraderas o mangos a cada lado para poder moverlas. Todos los fermentadores debemos colocarlos en lugares ventilados, pero donde no pegue el viento directamente. Es importante que los fermentadores estén separados de las paredes y el piso.

Montón: Tradicionalmente el más utilizado, consiste en amontonar las almendras, sobre un piso de madera caña o cemento.

Sacos: Consiste en dejar las almendras en sacos para que ocurra el proceso de fermentación pero obtenemos un producto de mala calidad.

Proceso de secado

Inmediatamente después de terminar el fermentado adecuado se procede a secar los granos durante 5 a 6 días. Se reduce el contenido de humedad del 56% a 7%. Se extiende los granos en parihuelas o tarimas de maderas, caña brava, bambú o en eras de cemento. Siempre sobre mantadas. Para determinar el punto de secado se debe tomar un puñado de grano y hacerlo sonar en la mano, si esto suena como cancha y al aplastarlo la cascara se desprende con facilidad nos indica que los granos están bien secos.

MÉTODOS DE SECADO

El secado puede ser natural o artificial. Durante el secado concluyen las reacciones iniciadas en la fermentación. El secado solar lento favorece la calidad del cacao, con una acidez menos fuerte.

Secado Natural.- Se los realiza utilizando el calor solar, para lo cual se usa el tendal de caña o cemento.

Tendales Estáticos.- Para tener un producto de fácil manipuleo y almacenamiento, es necesario proceder a un secado correcto.

Tal vez las estructuras más idóneas para lograr éxito en el proceso son los tendales estáticos, que pueden tener piso de madera, caña o cemento, y estar al nivel del suelo o ser elevados, para evitar la presencia de animales domésticos que puedan defecar sobre el cacao.

Los que mejores resultados dan en cuanto a la calidad, son los que tienen piso de caña guadua o madera (de preferencia maderas blancas no resinosas) puesto que las propiedades físicas de estos materiales impiden que se calienten mucho con el sol, y permiten un secado lento, que ayuda a la rápida eliminación del ácido acético.

Los tendales de cemento tienen el inconveniente que se calientan mucho con el sol, haciendo que el ácido no se elimine rápido. Otro inconveniente es que un calor excesivo puede resecar la cáscara del grano, haciéndola más frágil y propensa a resquebrajarse, dañando la calidad, pero son los que requieren menos mantenimiento y tienen mayor vida útil. Se construyen con una leve inclinación para impedir el encharcamiento en caso de lluvias.

Los tendales de madera o caña requieren un mejor cuidado y mantenimiento.

Otra desventaja del tendal estacionario es que cuando comienzan las lluvias, hay que recoger rápido el cacao y guardarlo bajo techo, para que no se moje.

Figura 22. Marquesinas



Fuente: Revista Pos cosecha

La ventaja de las marquesinas es que, a pesar de la lluvia o la llovizna, con la cubierta plástica desplegada, se da por lo menos un mínimo grado de secado. No es necesario recoger las almendras, basta con desplegarla cubierta plástica. El problema es que la vida útil del plástico es corta y hay que cambiarlo cada cierto tiempo.

Figura 23. Tendales rodantes



Fuente: Revista Pos cosecha

La característica principal es que tienen bandejas que se deslizan, se mueven de un lado a otro. Se pueden construir con techo corredizo o estático.

Lo principal es que, en caso de condiciones climáticas adversas al secado, permiten proteger el cacao de la lluvia.

El piso de las bandejas deslizantes de estos tendales debe ser de caña, o madera (de preferencia maderas blancas no resinosas), a fin de hacerlos más livianos y de fácil manipuleo.

Marquesinas

No son más que una modificación de los anteriores. En éstos se dispone de un caballete elevado en medio del tendal, sobre el que se coloca una lámina plástica con protección ultravioleta, que se desplegará o recogerá, dependiendo de las condiciones climáticas que se presenten.

Tendales rodantes

Son una combinación de los dos tipos anteriores de tendales, ya que combinan, en una pequeña superficie de terreno, mayores áreas de secado, que se deslizan dentro del tendal principal.

La estructura sobre la que descansan los tendales rodantes debe ser de preferencia de hormigón armado, y apoyarse sobre rodamientos que se deslizan sobre rieles bien lubricados. En algunos lugares se observan estructuras de hierro, aunque no son muy comunes.

SECADO ARTIFICIAL

Figura 24. Secador Artificial



Fuente: Revista Poscosecha

Se efectúa mediante el uso de secadoras a gas; por lo general se utiliza en zonas húmedas en las que hay poca presencia de luz solar

Existen dos tipos de secadores artificiales:

- De flujo continuo o laminar
- Estacionarios.

Los más empleados en Ecuador son los estacionarios.

Modo de empleo de los secadores artificiales

Se esparcen las almendras sobre una superficie que se calienta por debajo con los gases de quema de madera, único combustible local.

Un equipo de desecación más complicado utiliza cambiadores de calor, de forma que se insufla aire caliente y limpio por la capa de almendras esparcidas sobre una superficie perforada o en un cilindro rotatorio.

El equipo moderno puede funcionar por la combustión de diesel o de combustibles sólido, incluyendo la madera. En Ecuador, el combustible más utilizado es el gas de uso doméstico.

Recalcamos que el secado artificial genera dos problemas: la desecación demasiado rápida y la penetración de humo en el interior de las semillas.

Proceso de almacenamiento:

Después del secado del cacao, es necesario que lo almacenemos o guardemos. Sin embargo, antes de guardarlo debemos escoger o seleccionar los granos para ofrecer un cacao de calidad al comprador.

Figura 25. Proceso del ensacado



Fuente: Revista Pos cosecha

La calidad es la clasificación que dan los compradores a los granos de cacao. Los aspectos que toman en cuenta para saber si es de calidad son: apariencia, limpieza, humedad y la cantidad de granos dañados o carcomidos por insectos y hongos.

Proceso de control de calidad

Calidad es la clasificación que dan los compradores a los granos de cacao. Los aspectos que toman en cuenta para saber si es de calidad son: apariencia, limpieza, humedad y la cantidad de granos dañados o carcomidos por insectos y hongos.

Para asegurar que ha logrado una buena fermentación, sacamos 300 granos de uno o varios quintales para hacer una prueba. Cada uno de estos granos debemos cortarlos a lo largo quedando dos partes iguales.

Si el grano está bien fermentado, notaremos que a dentro del grano que cortamos:

- El color es marrón o café rojizo bien parejito.

- Con muchas rajaduras.
- En la parte donde nace la raíz no hay nada solo la seña.

En los granos enteros:

- Están hinchados o redondeados.
- La cáscara se quita fácilmente.
- Es fácil quebrarlo y se desborona.
- Al morderlo tiene sabor amargo. • Al olerlo es agradable.

Si el grano está mal fermentado, lo podemos identificar rápidamente por:

Adentro del grano que cortamos:

- El color es violeta o moradito sobretodo en medio.
- No tiene rajaduras, es liso.
- Se mira la parte donde nace la raíz, llamada embrión.

Los granos enteros:

- Son aplanados.
- Cuesta quitar la cáscara.
- Al quebrarlo no se desborona.
- Al morderlo tiene un sabor muy amargo.
- Al olerlo es desagradable o en algunos casos sin olor

En casi todas las fincas de la costa ecuatoriana, en la parte inferior de una casa tradicional, existen cuartos o espacios que siempre se destinan a ser usados como bodega de productos, tanto de consumo humano y animal, como de agroquímicos.

Para el caso de cacao, y de otros productos de consumo humano, el sitio destinado para su almacenamiento y acopio, debe ser de uso exclusivo. Así se evita la contaminación con olores y sabores extraños, ya que las almendras, al ser ricas en materias grasas, retienen estos olores y sabores que difícilmente desaparecen en el proceso industrial.

Es necesario evitar también la presencia de animales salvajes y domésticos que puedan defecar sobre el producto almacenado. Los lugares destinados al almacenamiento deben ser cerrados y frescos. Si dispone de claraboyas, deben estar protegidas con una malla tupida y ser del menor tamaño posible, a fin de impedir la condensación por rocío de la humedad relativa del aire, en días de lluvia.

El piso, de preferencia debe ser de cemento y estar siempre limpio. No dejar almendras regadas, puesto que sirven como medio para el desarrollo de insectos como polillas y gorgojos que afectan la calidad del grano almacenado.

El cacao fermentado y seco es higroscópico, es decir absorbe agua con facilidad, lo que le permite alcanzar un contenido de humedad superior al 8%, que favorece el desarrollo de hongos e insectos. A fin de evitar este tipo de inconveniente, el cacao debe ser comercializado lo más rápido posible. Cuando no se pueda hacer esto, hay que tomar de inmediato las precauciones elementales para obviar riesgos de deterioro.

El cacao siempre se debe guardar en sacos limpios, amontonados en filas de preferencia sobre estibas. Los sacos deben estar bien amarrados o cosidos para evitar dispersar los granos.

Diseños del área de fermentación, secado, almacenamiento.

Especificaciones y diseño del centro de fermentación.

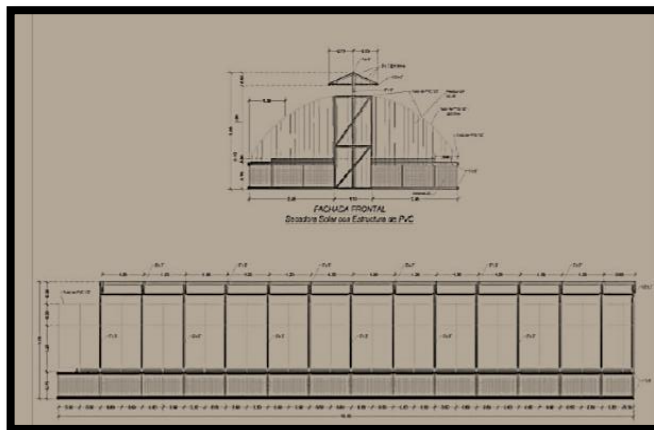
Especificaciones:

- Las dimensiones son de 5.00 x 9.50 m. para un beneficio de 124 manzanas.
- El área de suelo será cubierto con piso de concreto de 6 cm. de espesor.
- Las paredes serán de bloque de 4".
- La estructura de techo será de madera y cubierta con lámina de Zinc.
- En sus laterales a 2.60 m. del piso irá instalada una zaranda o maya para la ventilación con una altura de 0.60 m.

Diseños del Área de Fermentación, Secado, Almacenamiento. Especificaciones y Diseño del Centro de Fermentación.

- Las dimensiones son de 6.00 x 16.50 m. con un pasillo de 1.00 m. de ancho y en laterales de 0.50m.
- El área de suelo será cubierto con grava 3/4 con un espesor de 7.5 cm.
- Su estructura es de madera soportada sobre pedestales de concreto.
- En su parte más alta ira un doble techo tipo campana.
- Su cubierta es de Plástico UV Cal.6 o mayor.
- Su altura es de 1.50m en sus laterales y de 2.50m en el centro, luego irán 0.50m mas para el techo de tipo campana.
- En el perímetro ira instalada zaranda para la entrada de aire y evitar la entrada de animales, estará ubicada a una altura de 0.60m.

Figura 26. Área de fermentación



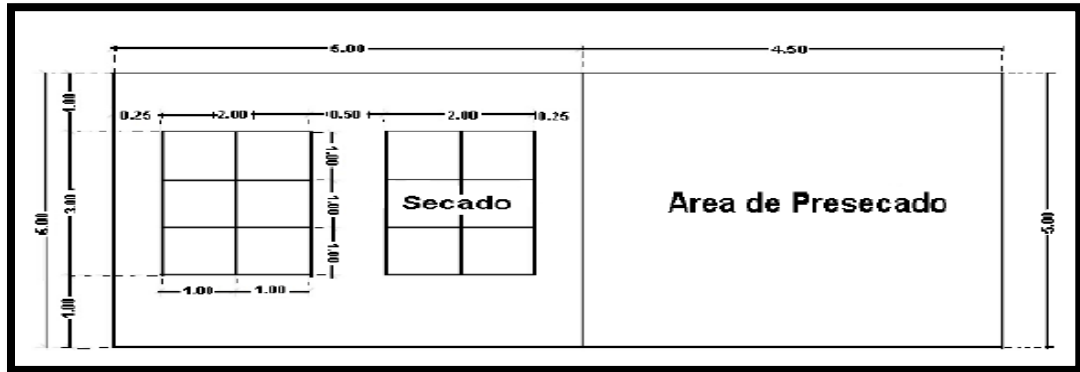
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Especificaciones:

- Las dimensiones son de 6.00 x 16.50 m. con un pasillo de 1.00 m. de ancho y en laterales de 0.50m.
- El área de suelo será cubierto con grava 3/4 con un espesor de 7.5 cm.
- Su estructura es de madera soportada sobre pedestales de concreto.

- En su parte más alta ira un doble techo tipo campana.
- Su cubierta es de Plástico UV Cal.6 o mayor.

Figura 27. Área de secado



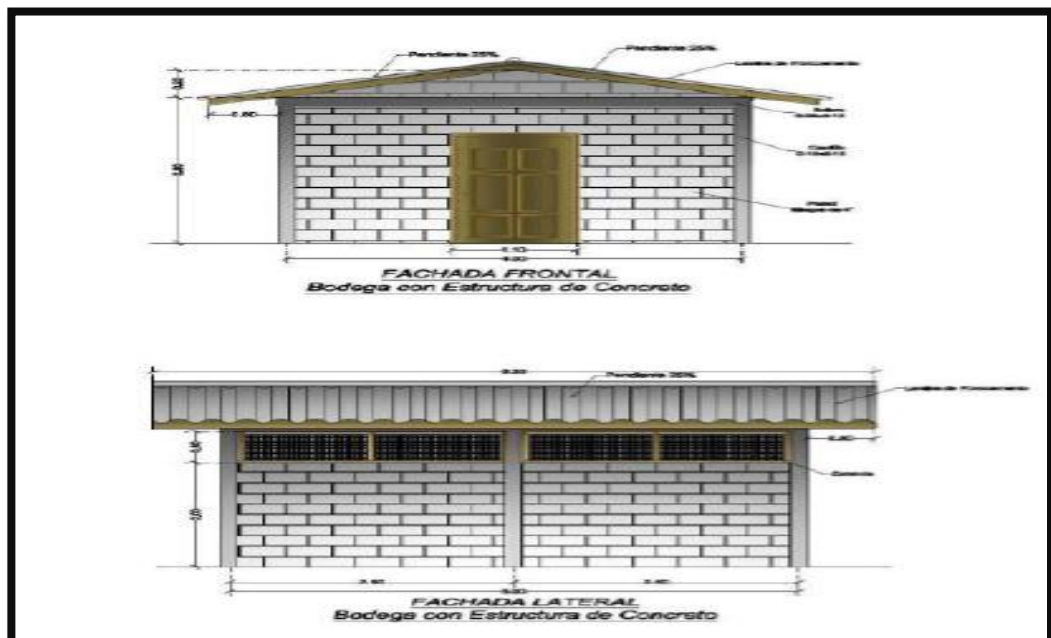
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Especificaciones y Diseño de la Bodega de Almacenamiento.

Especificaciones:

- Las dimensiones son de 4.00 x 5.00 m para un beneficio de 124 manzanas.
- El área de suelo será cubierto con piso de concreto 6 cm.
- Las paredes serán paredes de bloque de 4”.
- La estructura del techo será de madera y cubierta con lámina de fibrocemento.
- En sus laterales a 2.60m del piso ira instalada zaranda para la Ventilación con una altura de 0.60mts.

Figura 28. Área de bodega



Proceso de Comercialización:

En la cadena de comercialización interna intervienen los productores y los intermediarios, existen los pequeños y medianos productores, los pequeños productores tienen una superficie de la finca 1 y 5 has, y los medianos productores poseen una superficie de entre 6 a 50 has.

De los intermediarios se puede decir que la mayoría de las veces compran en el pueblo o en la ciudad mientras que los agricultores entregan el cacao en la bodega del intermediario, muy pocos son los intermediarios que compran el cacao en las fincas.

Los comerciantes reciben el cacao en su bodega, lo pesan, primero miran el aspecto del cacao, después toma un puñado de almendras, de cada saco corta algunas con una navaja y calcula el grado de humedad enterrando la uña; para esta estimación no necesita ningún material especializado ya que él cuenta con su experiencia y destreza, lo secan si es necesario.

Normalmente no les gusta comprar cacao en baba, pero cuando falta cacao lo compran en cualquier estado, y cuando hay bastante exigen un mínimo de uno o dos días de sol. La cadena de la comercialización está siendo aprovechada por una gran cadena de intermediarios que generalmente pagan a los productores un 30% menos del precio pagado por quintal en el mercado de Guayaquil, además de engañar a los productores, pesando con 10 a 15% menos del peso real del producto.

De igual manera la cadena de intermediación ha venido generado un retraso tecnológico en la producción al comprar al agricultor un producto con alto porcentaje de granos enfermos, sin fermentación y con humedad superior al 15%.

Esto hace que el productor se desmotive, y realice un manejo inadecuado de sus plantaciones lo cual se refleja en un bajísimo rendimiento y mala calidad del producto.

Con la implementación de la asociación, la situación de la cadena de comercialización daría un giro totalmente diferente, y se le pagaría un precio justo al pequeño agricultor, no sin antes capacitarlo para que tenga buenas prácticas de producción.

Para poder comercializar obteniendo buenos precios debemos juntar cantidades grandes de cacao de calidad que nos permita negociar bien y abastecer de manera constante a los compradores nacionales. Para ello es importante crear una red de productores de cacao que garanticen la cantidad y calidad que requiere el mercado y cumpliendo con los compromisos que se establezcan.

Si queremos ofrecer un cacao de calidad ya sabemos que debe estar bien fermentado, bien seco, sin basura, granos enteros, sin gorgojos, sin granos mojados y sin olores extraños como humo, insecticidas, querosín o gas.

Debemos seleccionar los granos, sacando los pequeños y mal formados para ofrecer granos de cacao con tamaño parecido y con buen peso. Hay otros requisitos que piden los diferentes compradores, como por ejemplo que cuando se fermente no se lave el cacao para que conserve mejor su aroma y sabor. Todo esto debe ser negociado antes de la entrega del producto para evitar gastos o pérdidas por ofrecer un producto de mala calidad.

Equipos y Maquinarias para la Asociación

Se definieron los equipos para el centro de acopio con base en los procesos de fermentación, secado, almacenamiento y también el control de calidad dentro de cada proceso.

Equipos requeridos para la Asociación“ Ecuador Renace”.

Proceso	Análisis del equipo	Características	Cantidad
Almacenado	Medidor de humedad	Puede medir entre 0 -18%	1
Recibo y empaque.	Balanza.	Capacidad 100kg.	1
Fermentación, secado.	Termómetro Bimetálico	Escala 0°C - 100°C	2
Almacenado	Termómetro	Max. 50°C min - 30° C	1
Fermentación, Secado.	Navaja		1
Fermentado	Lámina de Plástico Perforadas	1.20 x 2.00 m.	1

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

5.7.2 Recursos, Análisis Financiero

Inversión

La inversión del proyecto es la siguiente:

Cuadro 25.Inversión del proyecto

Nº Socios	Capital Social Aportado por Socios	Total
140	950,29	133041
Financiamiento		
Bancos		116200
Total capital del negocio		249241

La asociación va invertir en activos y compras más los respectivos gastos operativos USD. 249241,00.

El proyecto obtiene rentabilidad por dos vías, la primera por la vía social, que es el desarrollo productivo por medio del mejoramiento del manejo técnico del cultivo, cosecha, y post-cosecha del cacao; y el segundo, que es de fortalecimiento organizativo, que consiste en una acción transversal, tanto para el primero como para el segundo componente.

El resultado que se espera obtener es un incremento de la producción y productividad. En los cinco años que dura el proyecto; se obtendrá un incremento del 50% de productividad; es decir, se pasará de cinco quintales a siete quintales y medio de cacao por hectárea (cálculo conservador).

Cuadro 26. Ingresos de los productores de cacao por el impacto del primero y segundo componente.

Descripción	Base	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5	Total
Productividad actual (por hectárea)	5						
total producción en promedio de 5 hectáreas	25						
Incremento de la productividad			5,0%	15,0%	15,0%	15,0%	50,0%
Incremento de productividad acumulada			5,0%	20,0%	35,0%	50,0%	
Productividad incrementada (quintales)	5,0	5,0	5,3	6,0	6,8	7,5	
Producción por finca		25	26,25	30	33,75	37,5	
Total de fincas participantes (80% del total)	144	144	144	144	144	144	
incremento de producción por fincas			1,25	5	8,75	12,5	
Incremento global de la producción del proyecto			180	720	1.260	1.800	
Precio del quintal de cacao pagado a fincas US%			75	75	75	75	
Incremento de ingresos de las fincas US\$			93,75	375	656,25	937,5	
Incremento global de ingresos de las familias por incremento de prod.		0	13.500	54.000	94.500	135.000	297.000

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Los resultados esperados en términos de incremento de los ingresos de los productores de cacao, serían: en el segundo año se estima crecerán en US\$ 93.75, el tercer año aumentarían en US\$ 375, en el cuarto año tendrían un incremento de US\$ 656,25, y en el quinto año el incremento ascenderá a US\$ 937,50.

En términos de incremento global de ingresos, considerando el 80% de las fincas de los recintos, será de US\$ 297.000 durante los cinco años.

Presupuesto de Ingresos del Componente de Comercialización

Para el cálculo de los ingresos de este componente primeramente es necesario describir los supuestos básicos sobre los que se calcularon los diferentes rubros:

Cuadro 27. Ingresos esperados del centro de acopio y comercialización.

DESCRIPCIÓN	Unidad	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total año 1
Capacidad máxima de manejo	Libras	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	1.200.000
Utilización de capacidad instalada		10,0%	20,0%	20,0%	40,0%	40,0%	40,0%	40,0%	40,0%	60,0%	60,0%	60,0%	60,0%	40,8%
Presupuesto de ventas (libras)		10.000	20.000	20.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	60.000	60.000	60.000	60.000	490.000
Cacao seco	Libras	10.000	20.000	20.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	60.000	60.000	60.000	60.000	490.000
Precio US\$		0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	
Total de ventas de cacao														
Cacao seco	US\$	9.000	18.000	18.000	36.000	36.000	36.000	36.000	36.000	54.000	54.000	54.000	54.000	441.000

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Durante el primer año se estima una venta total de US\$ 441.000 como producto del procesamiento y colocación en el mercado de 490.000 libras de cacao seco, equivalente a 4.900 quintales. En el primer mes se inicia modestamente hasta procesar en promedio 40.833 libras por mes. El precio de venta estimado es de US\$ 0,90 la libra.

Costos Variables

Cuadro 28.Proyección de Costos Variables

Descripción	Unidad	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total año 1
Cacao en baba	Libra	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	
Saco		0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	0,0030	
Varios		0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	
Transporte		0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	0,0050	
Costo variable por libra		0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	0,7630	
COSTO DE PRODUCCIÓN														
COSTOS DE MATERIA PRIMA EN US\$		7.630	15.260	15.260	30.520	30.520	30.520	30.520	30.520	45.780	45.780	45.780	45.780	373.870
Cacao seco		7.500	15.000	15.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	45.000	45.000	45.000	45.000	367.500
Saco		30	60	60	120	120	120	120	120	180	180	180	180	1.470
Varios		50	100	100	200	200	200	200	200	300	300	300	300	2.450
Transporte		50	100	100	200	200	200	200	200	300	300	300	300	2.450
Relación costo/ventas		84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	84,78%	

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Para efectos de cálculo de costos se parte de un precio de USD.0,75 la libra de cacao (o su equivalente a cacao en baba), también se incorpora al costo la cantidad de US\$ 0,003 por cada libra por costo de saco, US\$ 0,005 por libra por costos de gas, y estibada, y 0,0050 por transporte del producto al cliente; el costo total es de US\$ 0,763 por libra de cacao procesado.

El costo variable total calculado para el primer año es de US\$ 373.870 equivalente al 84,78% del porcentaje del costo en las ventas.

Gastos Fijos

Cuadro 29. Detalle de Gastos de Personal

Puesto	Salario nominal	13er sueldo	14to. Sueldo	Vacaciones	Fondo de reserva	Aporte partronal IESS	IECE	CNCF	TOTAL COSTO MENSUAL
Gerente	600,00	50,00	50,00	25,00		67,00	3,00	3,00	798,00
Comprador	500,00	42,00	42,00	21,00		56,00	3,00	3,00	667,00
Contador/a	400,00	33,00	33,00	17,00		45,00	2,00	2,00	532,00
Tesorero/a	400,00	33,00	33,00	17,00		45,00	2,00	2,00	532,00
Guardián	350,00	29,00	29,00	15,00		39,00	2,00	2,00	466,00
Guardián	350,00	29,00	29,00	15,00		39,00	2,00	2,00	466,00
Oficiales de planta	350,00	29,00	29,00	15,00		39,00	2,00	2,00	466,00
Oficiales de planta	350,00	29,00	29,00	15,00		39,00	2,00	2,00	466,00
TOTAL COSTO	3.300,00	274,00	274,00	140,00	0,00	369,00	18,00	18,00	4.393,00

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Se estima que se mantendrá una plantilla fija de personal de cinco personas, estos son el gerente con costo mensual de US\$ 798, comprador por US\$ 667, contador/a y tesorero por US\$ 532 cada uno, dos guardianes por US\$ 466 cada uno y dos oficiales de planta con un costo mensual de US\$ 466 cada uno.

Cuadro 30.Detalle de Cálculo de Depreciación

Nº.	PARTIDA	MONTO	PORCENT AJE ANUAL	VALOR RESIDUAL	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
1	Edificios	\$ 23.600,00	10%	2360,00	177,00	2124,00
2	Vehiculo	\$ 20.000,00	20%	2000,00	300,00	3600,00
3	Herramientas y Equipos	\$ 3.920,00	10%	392,00	29,40	352,80
4	Muebles y Equipos de Oficina	\$ 1.910,00	10%	191,00	14,33	171,96
5	Equipos de Cómputo	\$ 770,00	33%	77,00	19,25	231,00
	TOTAL DEPRECIACIÓN				539,98	6479,76

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Para el cálculo de depreciación se consideró los porcentajes determinados en la Ley de Régimen Tributario Interno, la que asciende por año a US\$ 539 por mes.

Cuadro 31.Detalle de Amortización de Gastos Anticipados

GASTOS PREOPERATIVOS	
Gastos de Investigación	4500
Gastos de Organización	4500
Gastos de Puesta en Marcha	4500
TOTAL GASTOS PREOPERATIVOS	13500

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

La amortización de gastos pre-operativos son de US\$ 13.500 genera una amortización mensual de US\$225,00.

Los otros rubros de gastos se los estimó en función de cálculos promedios para fábricas de similar actividad y tamaño.

Cuadro 32:Detalle de Gastos Operativos

PRESUPUESTO DE GASTOS OPERATIVOS													
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Energía Eléctrica	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	900,00
Agua	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	240,00
Telefono	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	1200,00
Internet	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	420,00
Suministros de Limpiez	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	1800,00
TOTAL GASTOS OPERA	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	4560,00

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Durante el primer año el total de gastos ascenderá a US\$ 38160, de estos US\$ 33.600 serán por sueldos del personal, US\$ 900 por energía eléctrica, US\$ 240 por agua, US\$ 1.200 por consumo de telefonía, US\$ 420 por Internet, US\$ 3.228 por depreciación, US\$ 300 por gastos anticipados y US\$ 1.800 por limpieza de las instalaciones.

Estado Projectado de Resultados

Cuadro 33. Estado Projectado de Resultados

ASOCIACION "ECUADOR RENACE"			
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 1			
INGRESOS			
Ventas	441000,00		
TOTAL VENTAS			441000,00
COSTO DE VENTAS	373870,00		
TOTAL COSTO DE VENTAS			373870,00
TOTAL UTILIDAD BRUTA EN VENTA			67130,00
GASTOS OPERACIONALES			
Gastos Administrativos	33600,00		
Gastos operativos	4560,00		
Gastos de Intereses	5810		
Gastos de Depreciación	6479,76		
Gastos de Amortización	2700		
TOTAL GASTOS OPERACIONALES			53149,76
UTILIDAD ANTES DEL 15% PARTICIPACION TRABAJ.			13980,24
15% PARTICIPACION TRABAJADORES			2097,04
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA			11883,20
22% IMPUESTO A LA RENTA			2614,30
UTILIDAD NETA			9268,90
_____ REPRESENTANTE LEGAL		_____ CONTADOR	

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Bajo los supuestos antes citados, el estado de resultados proyectado para el primer año presenta resultados operativos brutos positivos a partir del cuarto mes, el resultado operativo bruto del primer año es de US\$ 6.326, se asigna un 15% para trabajadores y sus cargas familiares por US\$ 2097.04, por impuesto a la renta se calcula US\$ 2614.30, y la utilidad repartible para los socios será de US\$ 9268.90.

Flujo de Fondos

Cuadro 34. Estado Projectado de Flujo de Fondos, Año 1.

ASOCIACION "ECUADOR RENACE"												
FLUJO DE CAJA OPERATIVO 1												
	MES1	MES2	MES3	MES4	MES5	MES6	MES7	MES8	MES9	MES10	MES11	MES12
INGRESOS												
SALDO INICIAL DE CAJA	133041,00	131231,00	130791,00	130351,00	132851,00	134951,00	137251,00	139551,00	141851,00	146891,00	151931,00	156971,00
VENTAS	9000,00	18000,00	18000,00	36000,00	36000,00	36000,00	36000,00	36000,00	54000,00	54000,00	54000,00	54000,00
PRESTAMOS BANCARIOS	116200,00											
TOTAL INGRESOS	258241,00	149231,00	148791,00	166351,00	168851,00	170951,00	173251,00	175551,00	195851,00	200891,00	205931,00	210971,00
COSTOS OPERATIVOS												
COSTO DE VENTA	7630,00	15260,00	15260,00	30520,00	30520,00	30520,00	30520,00	30520,00	45780,00	45780,00	45780,00	45780,00
TOTAL COSTO DE VENTAS	7630,00	15260,00	15260,00	30520,00	30520,00	30520,00	30520,00	30520,00	45780,00	45780,00	45780,00	45780,00
GASTOS OPERACIONALES												
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00	2800,00
GASTOS OPERATIVOS	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00
COMPRA DE ACTIVOS FIJOS	102700,00											
GASTOS ANTICIPADOS	13500,00											
TOTAL GASTOS OPERACION	119380,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00	3180,00
SALDO DE CAJA	131231,00	130791,00	130351,00	132851,00	134951,00	137251,00	139551,00	141851,00	146891,00	151931,00	156971,00	162011,00
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
PAGO DE INTERES												5810,00
PAGO DE PRESTAMOS												23240,00
SALDO FINAL DE CAJA	131231,00	130791,00	130351,00	132851,00	134951,00	137251,00	139551,00	141851,00	146891,00	151931,00	156971,00	132961,00

Cuadro 35. Estado Proyectado de Flujo de Fondos, Año 2.

ASOCIACION "ECUADOR RENACE"												
FLUJO DE CAJA OPERATIVO AÑO 2												
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
INGRESOS												
SALDO INICIAL DE CAJA	132961,00	143879,00	154654,00	165429,00	175918,00	186407,00	196896,00	207385,00	217874,00	228077,00	238280,00	248483,00
VENTAS	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00	59400,00
TOTAL INGRESOS	192361,00	203279,00	214054,00	224829,00	235318,00	245807,00	256296,00	266785,00	277274,00	287477,00	297680,00	307883,00
COSTOS OPERATIVOS												
COSTO DE VENTA	45143,00	45286,00	45286,00	45572,00	45572,00	45572,00	45572,00	45572,00	45858,00	45858,00	45858,00	45858,00
TOTAL COSTO DE VENTAS	45143,00	45286,00	45286,00	45572,00	45572,00	45572,00	45572,00	45572,00	45858,00	45858,00	45858,00	45858,00
GASTOS OPERACIONALES												
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00	2940,00
GASTOS OPERATIVOS	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00	399,00
TOTAL GASTOS OPERACION	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00	3339,00
SALDO DE CAJA	143879,00	154654,00	165429,00	175918,00	186407,00	196896,00	207385,00	217874,00	228077,00	238280,00	248483,00	258686,00
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
PAGO DE INTERES												4648,00
PAGO DE PRESTAMOS												23240,00
SALDO FINAL DE CAJA	143879,00	154654,00	165429,00	175918,00	186407,00	196896,00	207385,00	217874,00	228077,00	238280,00	248483,00	230798,00

Cuadro 36. Estado Proyectado de Flujo de Fondos, Año 3.

ASOCIACION "ECUADOR RENACE"												
FLUJO DE CAJA OPERATIVO AÑO 3												
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
INGRESOS												
SALDO INICIAL DE CAJA	230798,00	242974,75	254994,20	267013,65	278718,50	290423,35	302128,20	313833,05	325537,90	336928,15	348318,40	359708,65
VENTAS	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00	65340,00
TOTAL INGRESOS	296138,00	308314,75	320334,20	332353,65	344058,50	355763,35	367468,20	379173,05	390877,90	402268,15	413658,40	425048,65
COSTOS OPERATIVOS												
COSTO DE VENTA	49657,30	49814,60	49814,60	50129,20	50129,20	50129,20	50129,20	50129,20	50443,80	50443,80	50443,80	50443,80
TOTAL COSTO DE VENTAS	49657,30	49814,60	49814,60	50129,20	50129,20	50129,20	50129,20	50129,20	50443,80	50443,80	50443,80	50443,80
GASTOS OPERACIONALES												
GASTOS ADMINISTRATIVOS	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00	3087,00
GASTOS OPERATIVOS	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95	418,95
TOTAL GASTOS OPERACION	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95	3505,95
SALDO DE CAJA	242974,75	254994,20	267013,65	278718,50	290423,35	302128,20	313833,05	325537,90	336928,15	348318,40	359708,65	371098,90
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
PAGO DE INTERES												3486,00
PAGO DE PRESTAMOS												23240,00
SALDO FINAL DE CAJA	242974,75	254994,20	267013,65	278718,50	290423,35	302128,20	313833,05	325537,90	336928,15	348318,40	359708,65	344372,90

Cuadro 37. Estado Proyectado de Flujo de Fondos, Año 4.

ASOCIACION "ECUADOR RENACE"												
FLUJO DE CAJA OPERATIVO AÑO 4												
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
INGRESOS												
SALDO INICIAL DE CAJA	344372,90	357942,59	371339,25	384735,91	397786,51	410837,12	423887,72	436938,32	449988,92	462693,46	475398,00	488102,54
VENTAS	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00	71874,00
TOTAL INGRESOS	416246,90	429816,59	443213,25	456609,91	469660,51	482711,12	495761,72	508812,32	521862,92	534567,46	547272,00	559976,54
COSTOS OPERATIVOS												
COSTO DE VENTA	54623,03	54796,06	54796,06	55142,12	55142,12	55142,12	55142,12	55142,12	55488,18	55488,18	55488,18	55488,18
TOTAL COSTO DE VENTAS	54623,03	54796,06	54796,06	55142,12	55142,12	55142,12	55142,12	55142,12	55488,18	55488,18	55488,18	55488,18
GASTOS OPERACIONALES												
GASTOS ADMINISTRATIVOS	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37	3241,37
GASTOS OPERATIVOS	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91	439,91
TOTAL GASTOS OPERACION	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28	3681,28
SALDO DE CAJA	357942,59	371339,25	384735,91	397786,51	410837,12	423887,72	436938,32	449988,92	462693,46	475398,00	488102,54	500807,08
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
PAGO DE INTERES												2324,00
PAGO DE PRESTAMOS												23240,00
SALDO FINAL DE CAJA	357942,59	371339,25	384735,91	397786,51	410837,12	423887,72	436938,32	449988,92	462693,46	475398,00	488102,54	475243,08

Cuadro 38. Estado Proyectado de Flujo de Fondos, Año 5.

ASOCIACION "ECUADOR RENACE"												
FLUJO DE CAJA OPERATIVO AÑO 5												
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
INGRESOS												
SALDO INICIAL DE CAJA	475243,08	490343,41	505253,40	520163,40	534692,72	549222,05	563751,38	578280,71	592810,03	606958,69	621107,36	635256,02
VENTAS	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40	79061,40
TOTAL INGRESOS	554304,48	569404,81	584314,80	599224,80	613754,12	628283,45	642812,78	657342,11	671871,43	686020,09	700168,76	714317,42
COSTOS OPERATIVOS												
COSTO DE VENTA	60085,33	60275,67	60275,67	60656,33	60656,33	60656,33	60656,33	60656,33	61037,00	61037,00	61037,00	61037,00
TOTAL COSTO DE VENTAS	60085,33	60275,67	60275,67	60656,33	60656,33	60656,33	60656,33	60656,33	61037,00	61037,00	61037,00	61037,00
GASTOS OPERACIONALES												
GASTOS ADMINISTRATIVOS	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43	3403,43
GASTOS OPERATIVOS	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31	472,31
TOTAL GASTOS OPERACION	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74	3875,74
SALDO DE CAJA	490343,41	505253,40	520163,40	534692,72	549222,05	563751,38	578280,71	592810,03	606958,69	621107,36	635256,02	649404,68
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
PAGO DE INTERES												1162,00
PAGO DE PRESTAMOS												23240,00
SALDO FINAL DE CAJA	490343,41	505253,40	520163,40	534692,72	549222,05	563751,38	578280,71	592810,03	606958,69	621107,36	635256,02	625002,68

Fuente: Investigación de mercado
Autoras: Vilma González, Mary Salazar

El estado de flujo de fondos es la base para el cálculo de algunos indicadores de evaluación financiera, este presenta los ingresos estimados por incremento de productividad del primer y segundo componente, además de lo que corresponde al centro de acopio y comercialización, durante los cinco estimados.

Valor actual neto –VAN- y Tasa interna de retorno –TIR-

Cuadro 39.Detalle de Flujo de Fondos Descontado

VALOR ACTUAL NETO - VAN Y TASA INTERNA DE RETORNO - TIR	
PERIODOS	FLUJO NOMINALES
INVERSION INICIAL	-249241,00
AÑO 1	132961,00
AÑO 2	230798,00
AÑO 3	344372,90
AÑO 4	475243,08
AÑO 5	625002,68
TASA DE OPORTUNIDAD	15%
VAN	\$543.480,59
TIR	89%

Fuente: Investigación de mercado
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

Considerando una tasa de oportunidad del 15%, arroja un VAN del proyecto por US\$ 543480.59 y una TIR de 89%. Cabe destacar que al ser positivo el VAN indica que se recupera el monto invertido y la TIR al ser superior a la tasa de oportunidad indica que el proyecto presenta una rentabilidad superior a la inversión de oportunidad del mercado.

Análisis Costo-Beneficio

Cuadro 40: Análisis Costo Beneficio

ANALISIS COSTO BENEFICIO	
Beneficios	441000,00
Costos	373870,00
Relacion Costo Beneficios	1,18

Fuente: Investigación de mercado
 Autoras: Vilma González, Mary Salazar

El análisis costo beneficio es de 1,18 significando esto que por cada dólar que se invierte se recupera 1,18 dólares.

Período de recuperación de la inversión

Cuadro 41: Periodo de Recuperación de la Inversión

PERÍODOS	FLUJO NOMINALES	RECUPERACION INVERSION
Inversión Inicial	-249241	-249241,00
Año 1	132961,00	-116280,00
Año 2	230798,00	114518,00
Año 3	344372,90	458890,90
Año 4	475243,08	934133,98
Año 5	625002,68	1559136,66

Fuente: Investigación de mercado

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

La recuperación de la inversión se logrará en el cuarto año, tres meses y 1 día.

Punto de Equilibrio del Centro de Acopio

Para el cálculo del punto de equilibrio por unidad se aplica la siguiente fórmula:

Donde:

PE = Punto de Equilibrio

CF= Costo Fijo

P = Precio

CV= Costo Variable

					Libras	Quintales
P=	CF	=	3180.00	3180.00	21200	212
	P-CV		0.90 – 0.75	0.15		

Esto significa que por cada 212 qq que se vendan se mantiene el punto de equilibrio, si sube las ventas hay utilidad, si baja es una pérdida.

Análisis de sensibilidad

El análisis de sensibilidad-ingresos, indican dos escenarios pesimistas. El primero ante la caída del 5% de Ingresos, y el segundo ante un 10% de caída de ingresos, en ambos casos el proyecto mantiene un VAN positivo y una TIR superior a la tasa de oportunidad.

5.7.3 Impacto

En lo que respecta a impacto de productores beneficiarios generará un incremento de por lo menos el 50% de productividad e ingresos.

Técnico

- Por lo menos 80% de las fincas han mejorado el material genético del cacao nacional.
- Por lo menos el 80% aplican proceso tecnológico adecuado al cultivo de cacao.
- Por lo menos el 80% aplican procesos estandarizados de cosecha y post-cosecha.

Asociativo

- Se proyecta una organización tipo cooperativa de comercialización con personería jurídica.
- La organización tendría una agenda construida colectivamente sobre temas de interés para el proyecto
- Se planea adquirir una infraestructura donde se realice la actividad de poscosecha y comercialización del cacao fino de aroma.

5.7.4 Cronograma

Cuadro 42 Cronograma de Ejecución del Proyecto

DESCRIPCIÓN	MENSUAL						TRIMESTRES																	
	1	2	3	4	5	6	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ACTIVIDADES																								
COMPONENTE: Fortalecimiento productivo																								
1.1 Difundir el concepto	■																							
1.2 Contratar técnicos			■																					
1.3 Establecer compromisos sobre cronogramas y contenidos con los productores			■																					
1.4 Establecer fincas modelo			■																					
1.5 Puesta en marcha de ECA				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■									
COMPONENTE: Fortalecimiento asociativo																								
2.1 Convocar a productores de cacao	■																							
2.2 Organizar directiva	■																							
2.3 Recaudar fondos	■																							
2.4 Obtener personería jurídica		■																						
2.5 Captar servicios y recursos de instituciones públicas y ONG's		■	■	■	■	■																		
COMPONENTE: Centro de acopio y comercialización																								
3.1 Difundir el concepto de centro de acopio	■																							
3.2 Construir colectivamente proyecto de intervención	■																							
3.3 Establecer estándares de calidad en función del mercado		■																						
3.4 Recolectar recursos para conformar la persona jurídica		■																						
3.5 Conformar equipo directivo		■																						
3.6 Capitalizar la entidad mediante aportaciones de capital			■	■	■	■																		
3.7 Adquirir terreno			■																					
3.8 Construir infraestructura			■	■	■	■																		
3.9 Establecer políticas de trabajo			■	■	■	■																		
3.10 Puesta en marcha de la entidad							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Fuente: Investigación de mercado

Autoras: Vilma González, Mary Salazar

5.7.5 Lineamientos para evaluar la propuesta

Los elementos para evaluar la propuesta y los instrumentos de verificación serán los siguientes:

Cuadro 43. Lineamientos para evaluar la propuesta.

DESCRIPCIÓN	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN
Aspectos financieros: Tales como control de ejecución presupuestario, metas, resultados e indicadores	<ul style="list-style-type: none">• Cédulas de control presupuestario del proyecto.• Estados financieros de la asociación y comercialización.
Organizativos: Tales como: Formación de Asociación tipo cooperativa.	<ul style="list-style-type: none">• Resolución de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria de aprobación de estatutos de la asociación.
Producción y productividad Control de procesos	<ul style="list-style-type: none">• Informes periódicos del componente de fortalecimiento técnico, cosecha y post-cosecha.
Ingresos de los productores de cacao Rentabilidad	<ul style="list-style-type: none">• Estudio de impacto.

Elaborado por: Vilma González Velásquez y Mary Salazar Segovia

CONCLUSIONES

- Las condiciones agrícolas del Ecuador son muy favorables para la producción de cacao en la parroquia Lorenzo de Garaicoa, obteniéndose un producto de excelente calidad y altos rendimientos.
- El país tiene gran participación en el mercado mundial, y existen buenas perspectivas para la producción, que puede ser técnicamente dirigida a través de las organizaciones del estado.
- Analizando el flujo de caja se demuestra que se requiere de financiamiento externo.
- El estudio arrojó un resultado 144 respuestas, equivalente a un 80% de la población con opción positiva para la creación de una asociación de productores de cacao.
- El cacao ecuatoriano es bien apetecido en el mercado internacional por tal motivo está garantizada la producción de cacao en el país.
- El proyecto mantiene un VAN positivo y una TIR superior a la tasa de oportunidad, por lo que se garantiza la rentabilidad y por consiguiente la factibilidad del mismo.
- Existe el apoyo de entidades del estado para productividad y comercialización del cacao en condiciones favorables.

RECOMENDACIONES

- Se deberían organizar los pequeños agricultores, a través de la asociación para hacer producir sus tierras y sacarle un mejor beneficio que la situación actual.
- Se sugiere aprovechar la oportunidad que dan los organismos del estado al sector productivo de cacao.
- Apoyar a los pequeños agricultores fomentando la asociación para un trabajo en equipo y organizado, con el financiamiento de entidades financieras.
- El estudio arrojó un resultado 144 respuestas, equivalente a un 80% de la población con opción positiva para la creación de una asociación de productores de cacao.
- El cacao ecuatoriano es bien apetecido en el mercado internacional por tal motivo está garantizada la producción de cacao en el país.
- Se puede incrementar la producción y comercialización de cacao, integrando a los productores de cacao.
- El proyecto mantiene un VAN positivo y una TIR superior a la tasa de oportunidad, por lo que se garantiza la rentabilidad y por consiguiente la factibilidad del mismo.
- Realizar proyectos productivos considerando la factibilidad y rentabilidad de la producción de cacao.

BIBLIOGRAFÍA

- FIERRO, Luis: *Los Grupos Financieros en el Ecuador*. CEDEP- Centro de Educación Popular. Ecuador. 1992.
- AMORES, Freddy, SUÁREZ, Carmen, GARZÓN, Iván: *Producción Intensiva de Cacao Nacional con Sabor "Arriba": Tecnología, Presupuesto y Rentabilidad*, Manual Técnico No. 82. Grafipubliservi. Ecuador. 2010.
- CRAWFORD, Lois: *El Ecuador en la Época Cacaotera*. Ecuador. Mayo, 2010.
- MARKBAR: *Guía Cacaotera No.4*. Revista El Agro, edición 192.
- UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR, Facultad de Economía Agrícola: *LP La Parcela, No. 6, año 1*. 2012.
- QUIROZ, James, AGAMA, Juan: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 1: Producción del Cacao, El Cultivo del Cacao en América y el Ecuador*. CAMAREN. Quito. 2005.
- PÉREZ, Rosa: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 1: La Cosecha del Cacao, La Cosecha del Cacao*. CAMAREN 2005. Quito. 2005.
- QUIROZ, James, AGAMA, Juan: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 2: Producción del Cacao, Establecimiento de Plantaciones*. CAMAREN. Quito. 2005.
- PÉREZ, Rosa: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 2: Postcosecha del Cacao, Generalidades sobre el Cultivo del Cacao*. CAMAREN 2005. Quito. 2005.
- QUIROZ, James, AGAMA, Juan: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 3: Producción del Cacao, Manejo Agronómico General del Cultivo*. CAMAREN. Quito. 2005
- PÉREZ, Rosa: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 3: Postcosecha del Cacao, Postcosecha y Beneficiado*. CAMAREN 2005. Quito. 2005.
- QUIROZ, James, AGAMA, Juan: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 2: Producción del Cacao, Rehabilitación de plantas viejas*. CAMAREN. Quito. 2005
- PÉREZ, Rosa: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 4: Post-cosecha del Cacao, Infraestructura de post-cosecha*. CAMAREN 2005. Quito. 2005.
- QUIROZ, James, ZAMBRANO, Carlos: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao, Módulo 5: Producción del Cacao, Costo de Producción y Rentabilidad*. CAMAREN. Quito. 2005

- PÉREZ, Rosa: *Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao*, Módulo 4: Post-cosecha del Cacao, La calidad del Grano de Cacao. CAMAREN 2005. Quito. 2005.
 - CÓRDOVA, Ávalos, et al.: *Participación de las Asociaciones Campesinas en el Acopio y Comercialización de Cacao (Theobroma cacao L.) En Tabasco, México*. Programa de Producción Agroalimentaria en el Trópico. Colegio de Postgraduados, Campus. Universidad y Ciencias Trópico Húmedo. México. 2010.
 - FERNÁNDEZ, Miguel: *Determinación de la Adopción de Genotipos de Cacao y sus Componentes Tecnológicos generados por INIAP en Zonas Cacaoteras representativas de Manabí*. Escuela Politécnica del Ejército. Sangolquí-Ecuador. 2011.
 - SOTOMAYOR, Dennis: *Estimación de los retornos de las inversiones realizadas por el INIAP en investigación y transferencia de tecnología en cacao (2000-2010)*. Escuela Politécnica del Ejército. Sangolquí-Ecuador. 2011.
 - TENELEMA, Adriana: *Estudio de Factibilidad para Diseñar e Implementar un Sistema de Gestión del Talento Humano en la Compañía ANDESNEGSA S.A.* Universidad Estatal de Milagro. Milagro. 2012.
 - VALDEZ, José: *Fortalecimiento Técnico y Organizacional de los productores de cacao del cantón Portoviejo, para la obtención de la certificación orgánica y comercialización asociativa*. Universidad Técnica de Manabí. Santa Ana-Ecuador. 2009.
 - FLORES, Marco. *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador*. Universidad Andina Simón Bolívar. Quito. 2006.
-
- PAREDES, Nelly, RAMÍREZ Pedro. *Análisis de la cadena del cacao y perspectivas de los mercados para la Amazonía norte*. Publicación miscelánea No. 153. MAGAP. Quito. 2010.
 - Paredes, Nelly. *Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana*. Manual No. 76. INIAP. Quito-Ecuador. 2009.
 - ICCO. *The World Cocoa Economy: Past and Present*. London. 2012.
 - THIELE Graham, BERNETT, Thomas, eds. *Enfoque participativo en cadenas productivas y plataformas de concertación*. Perú. 2005. http://books.google.com.ec/books?id=-n0_kL6muWcC&pg=PA16&dq=cadenas+productivas&hl=es&sa=X&ei=7ihWUdfNL-vk4AOZ6YHACg&ved=0CEwQ6AEwBw#v=onepage&q=cadenas%20productivas&f=false.
 - DE LA GARZA Toledo. *Tratado latinoamericano de Sociología*. : Anthropos. Barcelona. 2006. <http://books.google.com.ec/books?id=1uGlqtmzUVgC&pg=PA96&dq=costos+de+transaccion+williamson&hl=es&sa=X&ei=9TJWUbX6Koqc8QSQ74DABg&ved=0CD4Q6AEwAw#v=onepage&q=costos%20de%20transaccion%20williamson&f=>

- WILLIAMSON Oliver, WINTER, Sidney. *The Nature of the Firm: Origins, evolution, and Development*. Oxford University Press. USA 1993.
- HALL Richard. *Organizaciones: Estructuras, Procesos y Resultados*". 6ta. Edición. Editorial Prentice hall. México. 1996.
- AGROCALIDAD. Guía de buenas prácticas agrícolas en cacao. Resolución 183. Quito. 2012.
- USAID. Resultados de la Gestión del Programa de Desarrollo Económico Local – PRODEL-. Quito. 2012.

PÁGINAS WEB

- www.unocace.com
- www.magap.gob.ec
- www.seps.gob.ec
- www.ieps.gob.ec
- www.agrocalidad.gob.ec
- www.anecacao.com
- www.inec.gob.ec
- www.icco.org
- www.bce.fin-ec
- www.fedexport.org

ANEXOS

PROBLEMA/SUBPROBLEMAS						

ANEXO2



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES

Encuesta de diagnóstico dirigida a productores de cacao de los Recintos Río Chico, Soledad y San Gregorio del Cantón Simón Bolívar, provincia del Guayas.

- 1. ¿Cuántos años tiene su finca de haber sido sembrada?**
 - a) De 0 a 10 años
 - b) De 11 a 20 años
 - c) De 21 a 30 años
 - d) De 31 a 40 años
 - e) De 41 a 50 años
 - f) De 51 en adelante

- 2. ¿Cuál el tipo de cacao que usted cultiva?**
 - a) Nacional del Ecuador
 - b) CCN-51
 - c) Criollo
 - d) Forastero
 - e) Trinitario

- 3.- ¿Conoce usted cuáles son las consecuencias si el agricultor no maneja adecuadamente la cosecha de cacao?**
 - a) Contaminación de la cosecha
 - b) Desprestigio del producto
 - c) Disminución de precio
 - d) Menor demanda en el mercado nacional e internacional

- 4.- ¿Cuál de las siguientes prácticas de cultivo considera usted son necesarias para incrementar la Producción de cacao?.**
 - a) Control de malezas
 - b) Poda
 - c) Fertilización
 - d) Riego
 - e) Control de enfermedades

- 5.- ¿Ha recibido usted algún incentivo económico por parte de los compradores de cacao por un producto de buena calidad?**

- a) Si
- b) No
- c) Nunca

6.- ¿Cuál sería el motivo por el que el productor de cacao se resiste al cambio?

- a) Altos costos operativos del producto
- b) Mayor esfuerzo en el proceso
- c) Falta de información

7.- Cómo comercializaría su producción de cacao ?

- a) Fresco ó en baba
- b) Seco
- c) Húmedo

8.- ¿Dónde comercializaría mejor su producción de cacao ?

- a) Finca
- b) Acopio
- c) Intermediario

9.- ¿Cuál de las siguientes causas considera usted inciden para que el productor de cacao no haga uso de alguna fuente de financiamiento para mejorar su finca?

- a) Miedo a endeudarse
- b) Desconocimiento de oportunidades financieras
- c) Altas tasas de interés
- d) Trámites complicados (engorrosos)
- e) Temor a que su propiedad sea embargada

10.- ¿Las hectáreas de cacao que cultiva fluctúan entre ?

- a) 1 a 5
- b) 6 a 10
- c) 11 a 20
- d) 21 a 30
- e) 31 a 40
- f) 41 a 50
- g) 51 en adelante

11.- La finca donde usted cultiva cacao es:

- a) Propia
- b) Arrendada
- c) Sembrador

12. ¿Le gustaría formar parte de una asociación de cacaoteros cercana a su finca?

- a) Si
- b) No
- c) Quizás

ANEXO 3

ENTREVISTA

Realizada al Ing. James Quiroz, Responsable Programa Cacao, Estación Experimental del Litoral Sur del INIAP, ubicada en la Parroquia Pedro J. Montero.

1. ¿Cuál cree usted que serían los efectos que causen un deficiente manejo de los terrenos productores de cacao?

Reducción de la producción

Incremento de las enfermedades debido a la falta de capacidad de las plantas de proveerse de nutrientes

2. ¿De qué forma se podría mejorar las plantaciones de cultivos de cacao?

Un adecuado manejo de las plantaciones implicaría: Podas sanitarias y de mantenimiento por lo menos una vez al año.

Aplicación de riego en zonas donde la etapa invernal solo es de seis meses

Realizar análisis de fertilidad (Suelo y foliar), a fin de poder determinar la cantidad de elementos y definir las mejores combinaciones que se deben aplicar.

Manejo adecuado de sombra y drenaje de las plantaciones.

3. ¿De qué manera se podría obtener mayores ganancias en el momento de comercializar el cacao?

Los procesos de venta directa de productor a industrial sería lo ideal.

Pero de no existir este tipo de situación se puede proceder a la venta de cacao en fresco, considerando la relación peso fresco vs peso seco, con lo cual el industrial gana ya que obtiene un producto homogéneo después de la fermentación y el productor se libra de todo el proceso de fermentación y secado que esta alrededor de 8 a 10 dólares por qq seco.

4.-¿De qué forma se podría ayudar al agricultor cacaotero para que obtenga una mejor producción en sus cosechas?

La capacitación es el primer peldaño que hay que escalar, pues una vez capacitado este él podría aplicar los conocimientos y obtener mejores rendimientos por unidad de superficie.

Proveer lo de material de siembra adecuado, zonificado y con altos rendimientos para la resiembra o siembra de nuevas áreas.

5.-¿Cuál cree usted que serían las ventajas para el productor de cacao al pertenecer a una asociación de cacaoteros cercana a su zona?

Pues la permanencia a una organización le permite al productor acceder a créditos, y comercializar volúmenes estándar con precios diferenciados.

Hoy por hoy los procesos de capacitación son grupales y pues un productor independiente no tendría muchas opciones de recibir estos a no ser que pague por ellos, en cambio como asociación si lograría estas ventajas.

6.-¿De qué manera cree usted, que afecta la falta de financiamiento al agricultor de cacao?

Los créditos oportunos pueden eventualmente ayudar al productor a cubrir costos derivados de la actividad.

Pero el problema no es la falta de financiamiento ahora, creo que más bien es la falta de créditos blandos con tasas de interés bajas y no con las existentes, pues los procesos productivos en cacao son a largo plazo con un crecimiento paulatino del volumen de producción que puede ser alrededor de 5 a 6 años para alcanzar lo óptimo de la producción. Por lo tanto el productor cacaotero debe recibir al menos tres años de gracia.

James Quiroz Vera.

ENTREVISTA 2

Realizada a la Ing. César Mantilla, Técnico Asesor de UNOCACE (Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador), ubicada en el Km. 30 de la vía Virgen de Fátima-Milagro.

1.-¿Cuál cree usted que serían los efectos que causen un deficiente manejo de los terrenos productores de cacao?

El principal efecto de un deficiente manejo de los terrenos que producen cacao es la baja producción (lo mismo para cualquier cultivo). El deficiente manejo de los suelos para cualquier cultivo no permite un desarrollo adecuado de las plantas, su debilitamiento posibilita la afectación de plagas y enfermedades, pudiendo llegar fácilmente a la muerte de la planta.

2.-¿De qué forma se podría mejorar las plantaciones de cultivos de cacao?

Las plantaciones de cacao existentes en nuestro país, en su gran mayoría (tal vez más del 70%), son huertas viejas sin ningún mantenimiento. Entonces, la forma cómo se podrían mejorar estas plantaciones sería realizar una rehabilitación de las huertas. Esto comprende podas, mejorar la nutrición de las plantas, mediante la aplicación de fertilizantes de acuerdo a resultados de análisis de suelo y, principalmente, poner atención al riego y drenaje. La rehabilitación puede resultar mejor si también se realizan injertaciones con variedades mejoradas y resiembra de plantas clonales.

Dependiendo de la evaluación que se haga al estado de la huerta se puede hacer la rehabilitación, de lo contrario será necesaria una renovación.

3.-¿De qué manera se podría obtener mayores ganancias en el momento de comercializar el cacao?

Puede obtener mayores ganancias mejorando la calidad de su cacao y realizando contactos comerciales directos con los exportadores del grano o con los fabricantes de chocolates. Así evita por una parte al intermediario y por otra obtiene mejor precio porque su cacao es de mejor calidad.

4.-¿De qué forma se podría ayudar al agricultor cacaotero para que obtenga una mejor producción en sus cosechas?

Para que obtenga una mejor producción en sus cosechas, el agricultor cacaotero debe recibir capacitación en todo el proceso del cultivo, en rehabilitación y renovación de huertas. Hay que hacer énfasis en la pos cosecha para la obtención de un cacao de calidad. Se le debe facilitar créditos a bajo interés para el mejoramiento de sus huertas.

5.-Cuál cree usted que serían las ventajas para el productor de cacao al pertenecer a una asociación de cacaoteros cercana a su zona de influencia?

Bueno, en primer lugar hay que suponer que la asociación “cercana a su zona” tiene sus ventajas. De ser así, es muy bueno agruparse persiguiendo un mismo objetivo, pero también deben trabajar desinteresadamente. Como organización se les facilita conseguir muchas ventajas: capacitación, crédito, etc. y, principalmente, pueden realizar una comercialización de manera asociativa, que les permitirá mejorar el precio de su cacao, consecuentemente su nivel socio – económico.

6. ¿De qué manera cree usted, que afecta la falta de financiamiento al agricultor de cacao?

Directamente le afecta no poder mejorar su ingreso económico, su vida, la de su familia, de la comunidad. Si tiene financiamiento puede realizar los trabajos necesarios para aumentar la producción de su huerta, la calidad de su cacao, mejorar el precio. Pero, debe ser un financiamiento con capacitación y dirigido técnicamente.

ENTREVISTA 3

Realizada a la Ing. Claudia Fierro, Técnico del Programa de Cacao de la Estación Experimental del Litoral Sur del INIAP, ubicada en el Km. 26 de la vía Durán-Tambo.

1.-¿Cuál cree usted que serían los efectos que causen un deficiente manejo de los terrenos productores de cacao?.

Mal uso de agroquímicos, provocando bajos rendimientos, falta de labores culturales como podas de mantenimiento y fitosanitarias, falta de conocimiento ya que se mantienen con viejos sistemas en cuanto al manejo del cultivo.

2.-¿De qué forma se podría mejorar las plantaciones de cultivos de cacao?

Se debería orientar al agricultor que compren plantas certificadas, establecer un plan estratégico por zonas para labores como poda y rehabilitación de fincas, realizar análisis de suelos, foliares y agua, para que de esta manera el agricultor no compre insumos que el suelo no va a aprovechar, lo cual mejorará la nutrición fisiológica de la planta.

3.-¿De qué manera se podría obtener mayores ganancias en el momento de comercializar el cacao?

Lo primero que se debe hacer es establecer en el mercado un precio diferenciado por genotipos, para que así el agricultor de un buen manejo post cosecha (cosecha, fermentación, secado) dependiendo de los genotipos que el tenga en su finca.

4.-¿De qué forma se podría ayudar al agricultor cacaotero para que obtenga una mejor producción en sus cosechas?

Para que obtenga altos rendimientos, se debe capacitar al agricultor con nuevas técnicas en cuanto al manejo del cultivo de cacao, aquí incluye usar plantas dependiendo el sitio agroecológico, respetar distancias de siembra, realizar labores culturales, explicar cuál sería el problema de aplicación de cantidades excesivas de insecticida.

5.-Cuál cree usted que serían las ventajas para el productor de cacao al pertenecer a una asociación de cacaoteros cercana a su zona de influencia?

La producción individual del pequeño productor de cacao, estará siempre en desventaja, siendo de vital importancia la asociatividad entre ellos, ya que gracias a la capacitación que reciben podrán mejorar la producción en campo, así como los controles que ejerce la asociación en el proceso fermentación y el secado del cacao, aspecto en el cual el gobierno ecuatoriano debe poner más énfasis y promocionar esta clase de asociaciones en procura de la excelencia en la calidad de grano para exportación, y por consiguiente mejorar la calidad de vida del productor cacaotero.

6.-De qué manera cree usted, que afecta la falta de financiamiento al agricultor de cacao?

En nuestro país este es un limitante muy importante, ya que no tiene la facilidad para adquirir plantas certificadas o material genético óptimo para su zona, además de obtener fertilizantes cuando se deben aplicar en la época que se debe y la cantidad que requiere la planta.

ENTREVISTA 4

Realizada al Ing. Stalin Pintag, Técnico de Programa Cacao contratado de la Estación Experimental del Litoral Sur del INIAP.

1. ¿Cuál cree usted que serían los efectos que causen un deficiente manejo de los terrenos productores de cacao?

Falta de manejo y conocimientos en nutrición de plantas en base a resultados de análisis de suelos en cacao.

Selección de variedades no adecuadas para sus zonas y carencia en la aplicación de un paquete tecnológico para el manejo de éstas.

2. ¿De qué forma se podría mejorar las plantaciones de cultivos de cacao?

Incorporando material genético mejorado a los campos de productores.
Capacitándolos en labores prioritarias como poda y fertilización.

4. ¿De qué manera se podría obtener mayores ganancias en el momento de comercializar el cacao?

Identificando los centros de acopio que paguen un precio justo y califiquen de una manera adecuada los granos.

Seleccionando los métodos de poscosecha más adecuados para el procesamiento de los granos (fermentación, secado, cajones, saquillos, etc.).

Considerar la venta en mazorca o en baba.

5. ¿De qué forma se podría ayudar al agricultor cacaotero para que obtenga una mejor producción en sus cosechas

Brindando acceso a fertilizantes y plaguicidas con bajo costo y precio justo (subsidios o créditos mediante una tarjeta de crédito del Banco Nacional de Fomento).

Transferencia de tecnología en las fincas.

5. ¿Cuál cree usted que serían las ventajas para el productor de cacao al pertenecer a una asociación de cacaoteros cercana a su zona de influencia?

Obtener un precio justo

Mantener un precio anual

Ser registrado oficialmente como miembro de una organización y ministerios del gobierno

Acceso a mercados externos (exportación directa a países europeos y americanos)

Acceder a beneficios y créditos para ampliación y mejoramiento de las propiedades.

6. De qué manera cree usted, que afecta la falta de financiamiento al agricultor de cacao?

No puede acceder a material genético mejorado

No puede realizar labores oportunamente

Carece de sistemas de riego en verano

No se realiza la fertilización de las plantas en la finca.

ANEXO 4 FOTOS

Entrevista al Ing. César Mantilla, Técnico Asesor -UNOCACE



Encuestas realizadas en el Recinto Rio Chico de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa



Las encuestas realizadas en el Recinto San Gregorio de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa



Las encuestas realizadas en el Recinto Soledad Lorenzo de Garaicoa

Encuestas realizadas en el Recinto San Gregorio de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa



Encuestas realizadas en el Recinto Rio Chico de la Parroquia Lorenzo de Garaicoa



ANEXO 5

ESTATUTOS PREVIO A LA APROBACION PARA LA ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES CACAOTEROS "ECUADOR RENACE" DEL CACAO NACIONAL FINO Y DE AROMA

CAPITULO I

CONSTITUCION, DENOMINACIÓN, DOMICILIO Y FINES

Art. 1.- CONSTITUCION Y DENOMINACION.- En la provincia del Guayas, parroquia Lorenzo de Garaicoa, en el local del Gobierno Provincial del Guayas, se constituye la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA** siendo socios las organizaciones de primer, segundo y tercer grado conforme a este estatuto, constituidas bajo cualesquiera de las formas asociativas que otorgan los ministerios; la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA ECUADOR RENACE** es una entidad de derecho privado, sin fines de lucro, orientada al fomento y desarrollo del Cacao Nacional Fino de Aroma y sujeto a las disposiciones establecidas por el Título XXX, del Libro I del Código Civil, el Estatuto, los Reglamentos y las normas legales vigentes; integra a las personas vinculadas al desarrollo agropecuario en toda la cadena del Cacao Nacional Fino de Aroma, en investigación, viveros, producción, comercialización, capacitación, valor agregado y transferencia de tecnología. Para el logro de sus objetivos, la Asociación podrá suscribir convenios para afiliarse a cualquier organización o crear y/o participar en otras personas jurídicas de carácter nacional o internacional.

Art. 2.- DOMICILIO.- La sede nacional de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA ECUADOR RENACE**, está ubicada en la provincia del Guayas, parroquia Lorenzo de Garaicoa,, en el local del Gobierno Provincial del Guayas ubicado en recinto Río Chico.

Art.3.- DE LOS FINES.- La **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA** es una organización inclusiva, incluyente, intercultural que sustenta su accionar en principios de la Economía Popular y Solidaria, igualdad, equidad con profunda ética ambiental y social. Los fines de la asociación son:

- a) Mejorar las condiciones de vida de los productores de cacao del Ecuador a través de sus organizaciones socias,
- b) Consolidar la cadena productiva con políticas dirigidas a mejorar la calidad, productividad e imagen del cacao a nivel nacional e internacional.
- c) Integrar, organizar y representar a los productores de cacao y demás actores de la actividad cacaotera ante el estado ecuatoriano, organismos y entidades nacionales e internacionales, públicas y privadas.
- d) Generar espacios de intercambio de información y experiencias de las organizaciones cacaoteras.
- e) Promover, gestionar y ejecutar programas y proyectos de asistencia técnica, capacitación, inversión, investigación, mercadeo y pasantías, que mejoren la producción, productividad, sostenibilidad, calidad, competitividad y posicionamiento del Cacao Nacional Fino de Aroma.

- f) Desarrollar y promover alianzas con socios estratégicos públicos y privados, nacionales e internacionales para complementar esfuerzos y logro de objetivos, constituir empresas, realizar inversiones en iniciativas productivas y/o comerciales, concertar políticas de promoción y desarrollo sostenible de la actividad cacaotera en armonía con los intereses nacionales y requisitos del mercado interno y externo.
- g) Promover la diversificación agrícola y pecuaria en la perspectiva de mejorar la seguridad alimentaria de las familias cacaoteras, exhortando a la producción orgánica y la conciencia de la defensa del medio ambiente y el ecosistema
- h) Organizar y actualizar un sistema de información comercial y estadístico sobre la actividad cacaotera.
- i) Promover programas de inclusión comercial, valor agregado e industrialización del Cacao Fino de Aroma,
- j) Crear empresas para la industrialización y / o comercialización de productos de Cacao, la importación de maquinaria, equipos, tecnología y o afines a la industria de derivados de cacao.
- k) Gestionar ante los organismos competentes la formulación y aplicación de políticas crediticias orientadas al fomento del Cacao Nacional Fino de Aroma
- l) Concienciar a los socios para desarrollar prácticas de ahorro e inversión,
- m) Buscar los mecanismos para aportar, rescatar y construir, junto con el Estado, una identidad y cultura cacaotera,
- n) Preparar a sus miembros para que participen en la dirección de la organización como dirigentes, líderes, administradores, compañeros y socios;
- o) Otras que se presenten de conformidad a las necesidades de la Asociación Ecuatoriana.

CAPITULO II

DE LOS SOCIOS

Art. 4.- Son miembros de la ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER las organizaciones de productores, de desarrollo social, artesanal, comunitaria, agropecuaria, sean estas de primero, segundo y tercer grado, que estén legalmente constituidas, bajo cualesquiera de las formas asociativas que la Ley Ecuatoriana establece. La calidad de asociado es inherente a la persona jurídica por tanto las obligaciones adquiridas con la Asociación Ecuatoriana no pueden ser desconocidas. Son miembros de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** las organizaciones que suscriben el Acta Constitutiva y las que en el futuro soliciten y expresen su voluntad de pertenecer a ella y que sean legalmente aceptados por la Asamblea General de los Socios.

Art. 5.-Para ser miembro de la Asociación Ecuatoriana se requiere:

- a. Ser una organización en cuyos estatutos se incluya los siguientes principios asociativos basados en la unión, responsabilidad, lealtad y solidaridad. Objetivos dirigidos a lograr un desarrollo integral, lo cual incluye calidad, productividad, respeto por el medio ambiente,

respeto y equidad de género y generacional; y, mejora de las condiciones de vida en el marco del buen vivir. Los socios garantizarán el cumplimiento de estos estándares para poder ingresar a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;

- b. Tener pleno conocimiento y estar de acuerdo con los principios y valores de la Asociación Ecuatoriana que son:
- a) Transparencia
 - b) Participación activa de productoras y productores
 - c) Equidad de género y generacional
 - d) Responsabilidad social y ambiental
 - e) Solidaridad / caminar juntos
 - f) Respeto y valor mutuo
 - g) Apertura
 - h) Democracia participativa
 - i) Compromiso
 - j) Complementariedad
 - k) Trabajo en equipo
 - l) Innovación y transferencia tecnológica
 - m) El ser humano por encima de todas las cosas

Art.6.- Para el ingreso y/o afiliación de nuevas organizaciones.

Las organizaciones que soliciten su incorporación como socio a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Copia certificada del Acta del Directorio, Consejo Directivo o Asamblea General, según sea el caso, donde se acuerda su incorporación a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- b) El registro de la Directiva actualizada y otorgada por el Ministerio que le concedió la personería jurídica.
- c) Copia certificada del testimonio de constitución (Acuerdo Ministerial).
- d) Copia del Registro Único de Contribuyentes, RUC.
- e) Copia de Cédula y papeleta de votación del Delegado Legal (Presidente)

- f) La respectiva ficha de inscripción en los registros públicos, Registro Único de Organizaciones de la Sociedad Civil (**RUOCS**);
- g) Constancia del pago de la cuota de inscripción a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** depositado en la cuenta.

La admisión y exclusión de asociados se resolverá en primera instancia en el Directorio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**. En caso de ser negada la solicitud de admisión, la Organización puede apelar ante la Asamblea General de Socios, organismo máximo que ratificará o rectificará la resolución del directorio respecto de la admisión o incorporación de la organización. El mismo procedimiento se aplicará en los casos de exclusión de socios.

Art. 7.-Son derecho de los socios:

- a) Participar de los beneficios de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- b) Todo socio tiene el derecho a la renuncia voluntaria, la misma que deberá ser formulada por escrito y dirigida al Presidente del Directorio, además deberá adjuntar copia del Acuerdo de renuncia realizado en su Organización, la renuncia podrá ser aceptada, luego de verificar el cumplimiento de obligaciones pendientes y con informe a la Asamblea General.
- c) Mocionar o Presentar candidaturas para los distintos cargos o dignidades de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**
- d) Nombrar los delegados que de conformidad con el reglamento o las resoluciones tenga derecho para que sean parte de la Asamblea General de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**, para ejercer este derecho debe estar al día en el pago de sus contribuciones económicas. Los delegados tendrán derecho a voz y voto en las deliberaciones y toma de decisiones de la Asamblea General de Socios,
- e) Ser beneficiarios directos o indirectos de las actividades que realice la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- f) Presentar cualquier proyecto o propuesta para el mejoramiento de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** ante el directorio para su estudio, gestión e implementación.
- g) Estar informados regularmente de la marcha institucional de los balances económicos, informes de auditoría interna y externa relacionadas a las actividades financiera y comerciales del Directorio Nacional;
- h) Opinar sobre la gestión económica y financiera de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** durante

las asambleas correspondientes y con información objetiva, fundamentada, documentada y contrastada;

- i) A ser representado y definidos por la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** en asuntos de carácter macro y que estén vinculados con problemas que afecten a todo el sector cacaotero en su conjunto;
- j) A acceder a los programas de capacitación que realice la organización siempre que esté cumpliendo con sus obligaciones;
- k) A ejercer la contraloría y veeduría social para el cumplimiento del estatuto y los objetivos y misión de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**
- l) Solicitar al presidente del Directorio la convocatoria a Asamblea General Extraordinaria de Socios para lo cual deberá presentar un respaldo mínimo del 20% del número de socios hábiles para convocar válidamente a la Asamblea;
- m) Proponer o recomendar la incorporación de nuevos socios,

Art. 8.- Son obligaciones de los socios:

- a) Acreditar a sus delegados titulares y/o suplentes a las instancias u órganos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**.
- b) Asistir a las asambleas y reuniones convocados por la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** participando en forma objetiva, leal, respetuosa y educada, contribuyendo a la argumentación, sustentación y debate de las Políticas, decisiones y resoluciones en beneficio de la Organización y sus asociados.
- c) Cumplir con el presente Estatuto, Reglamento Interno, Resoluciones y Acuerdos aprobados por la Asamblea General, Órganos Directivos, instancias administrativas; así como los planes, programas y proyectos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**.
- d) Asumir activa y organizadamente las funciones o tareas que se le encomiende.
- e) Asumir cualquier función directiva bajo el principio de transparencia e independencia, trabajando a favor del gremio cacaotero en general, apartándose de cualquier beneficio parcializado hacia su organización.
- f) Contribuir al sostenimiento de la asociación abonando puntualmente sus cuotas de ingreso, cuotas ordinarias u extraordinarias que los Organismos o la Asamblea de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** establezca,

- g) Pagar las multas estipuladas por inasistencias, tardanzas o faltas injustificadas a las asambleas de la organización;
- h) Participar activamente en las capacitaciones que la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** promueva coordinando dentro de sus organizaciones para asegurar una buena organización, convocatoria y logística necesaria;
- i) Cumplir- al interior de su organización, con todos los acuerdos sobre buenas prácticas productivas laborales, medio ambientales de respeto a la mujer y protección del niño y adolescente que la Asociación Ecuatoriana;
- j) Cuidar del patrimonio de la organización;
- k) Guardar confidencialmente frente a terceros a la organización sobre todos los asuntos trabajados al interior de la misma;
- l) Cada organización socia debe asumir los costos que irroque la participación de sus delegados en las asambleas, reuniones, eventos y movilizaciones en general que convoque la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** ;
- m) Participar activamente de los cargos directivos para los que son asignados;
- n) Asistir puntualmente a las Asambleas Generales;
- o) Participar activamente de la planificación y ejecución de los proyectos y programas trazados por la y resoluciones legalmente tomadas por los órganos administrativos y directivos; para alcanzar los fines propuestos.

Art.9.-De las sanciones.- Los socios que incumplieran con las disposiciones del Estatuto, Reglamentos y Resoluciones de los diferentes órganos directivos, serán sujetos de sanciones según la gravedad de la falta:

- a) Amonestación verbal o escrita por parte del Directorio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** ;
- b) Multa de acuerdo a la gravedad de la falta;
- c) Suspensión; y
- d) Expulsión.

Art.10.- Un socio puede perder la calidad de tal por:

- a) Retiro voluntario mediante solicitud dirigida al Directorio;
- b) Por disolución de la Organización;
- c) Por exclusión o expulsión.

Art.11.-Son causales para expulsar a un socio de la ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER.

- a) Desacato a las disposiciones contempladas en el Estatuto, Reglamento Interno, Resoluciones de la Asamblea General y Directorio, en forma reiterada.
- b) Aquellos socios que estén implicadas y comprobadas en actos de cohecho y malversación de los recursos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**.
- c) Por comprobarse actitudes y prácticas de división de la Organización,

Art.12.- Para ser elegido como delegado de una organización socia se requiere lo siguiente:

- a) Ser socio hábil de una organización socia de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- b) No haber tenido sanción disciplinaria en su organización de procedencia;
- c) Comprometerse a cumplir los compromisos adquiridos, a participar de las reuniones y actividades que el Directorio convoque y a mantener constantemente informados a los miembros de su organización;

Art.13.- Obligaciones del delegado:

- a) Asumir con responsabilidad la delegación de su organización.
- b) Actuar proactivamente en las comisiones y o representaciones que le asigne la Asamblea General y el Directorio

CAPITULO III

ESTRUCTURA Y ADMINISTRACION INTERNA

Art.17.- Los organismos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** son:

- a)** La Asamblea General
- b)** El Directorio;
- c)** La Secretaría Ejecutiva; y
- d)** Las Comisiones Permanentes

Art.18.- La Asamblea General es el órgano supremo de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** está constituido por todas las organizaciones socias quienes actúan a través de sus delegados titulares debidamente acreditados, sus acuerdos obligan a todos los socios presentes y ausentes, siempre que se hubieren tomado de conformidad con este estatuto y las normas respectivas del código civil y de más disposiciones legales vigentes. La sesión de Asamblea General y los Acuerdos tomados en ella deben constar en un libro de actas debidamente legalizados conforme a la Ley. La Asamblea General está integrada por un delegado principal y un delegado suplente de cada organización, cada delegado principal tiene voz y voto.

La Asamblea estará constituida de la siguiente manera:

1. Los miembros del Directorio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER,**
2. Por Delegados de las Organizaciones Socias de conformidad con los siguientes literales:
 - a) Cada Organización de Tercer Grado tiene derecho a tener 3 delegados principales, más 2 delegados principales por cada Organización de Segundo Grado, más 1 delegado por cada Organización de Primer Grado.
 - b) Cada Organización de Segundo Grado tiene derecho a tener 2 delegados principales, más 1 delegado por cada Organización de Primer Grado.
 - c) Cada Organización de Primer Grado tiene derecho a tener 1 delegado principal.
 - d) Cada Organización deberá elegir un Delegado Alterno, el mismo que actuara por renuncia o impedimento del Delgado Principal

Art.19.-Las Asambleas Generales de la ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMA ECUADOR RENACERpodrán ser:

Las reuniones de la Asamblea General podrán ser Ordinarias y Extraordinarias.

Las reuniones Ordinarias, se celebrarán por lo menos una vez al año y las reuniones Extraordinarias en casos especiales o urgentes, previa convocatoria del Presidente o a pedido un número de socios no menor al 33% de los miembros activos.

Son atribuciones de la Asamblea Ordinaria:

- a) Aprobar la memoria de gestión anual, revisar el Plan Estratégico de largo plazo y aprobar el Plan Operativo Anual con sus respectivo presupuesto;
- b) Determinar las cuotas ordinarias y extraordinarias;
- c) Elegir, renovar y /o remover si fuese el caso, a los miembros del Directorio;
- d) Acordar la fusión, disolución y liquidación de la Asociación Ecuatoriana;
- e) Cumplir y hacer cumplir las normas estatutarias, el Reglamento Interno y Resoluciones de los Organismos Directivos;
- f) Aprobar el Reglamento Interno y reformas al Estatuto de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER;**
- g) Fijar las cuotas de ingreso, ordinarias y extraordinarias de los socios;
- h) Autorizar gastos económicos superior al límite del Directorio;
- i) Solicitar y resolver la fiscalización de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER;**

Art. 20.- En la Asamblea General de los socios, cada delegado titular representa a un solo voto.

Art.21.- La Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria quedaran válidamente constituidas en primera convocatoria cuando concurran a ellas la mitad más uno de los miembros con derecho a voto, en caso de no haber el quórum se esperara una hora y se sesionara con los presentes y sus resoluciones serán válidas y obligatorias.

Art. 22.- Se deberá hacer constar el contenido y los acuerdos de las sesiones de la Asamblea General o Extraordinaria por medio del Acta correspondiente firmada por la Secretaría y Presidencia del Directorio

Art.23.- Las convocatorias de la Asamblea General, tanto Ordinaria como Extraordinaria, se realizarán por el medio escrito que el Directorio considere más idóneo, expresando el motivo de la convocatoria, el lugar, fecha y hora de la reunión; al igual que los puntos específicos que serán tratados. Entre la convocatoria y el día señalado para la celebración de la Asamblea existirá un espacio mínimo de quince (15) días. Este espacio podrá reducirse por razones especiales o de urgencia, explicadas claramente por escrito.

DEL DIRECTORIO

Art. 24.- El Directorio es el Órgano Ejecutivo y Administrativo de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**, a cargo de gestionar y representar los intereses de esta Organización, de acuerdo con los Estatutos, los Reglamentos y las disposiciones y directrices de la Asamblea General; es elegido por la Asamblea General de Socios por el periodo de cuatro años renovables solo por un periodo adicional estará formada por un Presidente, un Vicepresidente, un Secretario, un Tesorero, un Coordinador, tres Vocales Principales y tres Vocales Suplentes, para postular al Directorio es requisito pertenecer a una Organización socia y estar debidamente acreditado como delegado a la Asamblea General.

De creerlo necesario el Presidente puede convocar a Reunión del Directorio Ampliado con la presencia de los miembros del Directorio más los Presidentes o Directores de las Organizaciones socias que creyere conveniente para analizar el orden del día a tratar.

Art.25.- El Directorio tiene todas las facultades de gobierno, gestión administración y representación necesaria para obligar a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** frente a terceros, para el cumplimiento de sus fines, además el Directorio tiene las siguientes atribuciones y obligaciones:

- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley, el Estatuto, el Reglamento Interno, los acuerdos de la Asamblea General y de sus propios acuerdos;
- b) Aprobar el Orden del Día de la Asamblea General previo a su convocatoria por el Presidente;
- c) Formular y someter a la aprobación de la Asamblea General la memoria de gestión anual, el balance, estado de resultados, el Plan Estratégico de largo plazo y el Plan Operativo Anual con sus respectivo presupuesto;

- d) Aprobar la estructura administrativa y operativa de la de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** con su propio régimen interno, organización, presupuesto anual, plan anual de inversiones y hacer seguimiento a los gastos y proyectos aprobados;
- e) Designar, de fuera de su seno, de entre la terna presentada por el Presidente de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** la Secretaria o Secretario Ejecutivo que será funcionario remunerado y tendrá las funciones que este Estatuto y el Reglamento le asignen.
- f) Aceptar legados, recibir donaciones y celebrar contratos de acuerdo a los fines de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** o delegar su celebración al presidente de la misma;
- g) Declarar socios honoríficos a instituciones y personas distinguidas filantrópicas que hacen gestiones en beneficio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** y organizaciones asociadas;
- h) Calificar y aprobar las solicitudes de incorporación de nuevos socios. En el caso de sanciones, deberá analizar la denuncia, expedientes y tomar resoluciones competentes previo al ejercicio del derecho a la legítima defensa del socio involucrado;
- i) Otras que se deriven de los Estatutos o que le sean encomendadas por la Asamblea General de Socios;
- j) Es obligación de los Directivos, cada vez que se produzca la posesión o cambio de uno o más de sus integrantes del Directorio, dar a conocer al MAGAP, para su registro correspondiente.

Art. 26.- El Directorio saliente entregará mediante inventario, el archivo y demás pertenencias de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** al nuevo Directorio, debidamente notariado.

DEL PRESIDENTE

Art. 27.- El Presidente tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a) Dirigir, representar institucional y legalmente a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- b) Convocar, presidir, suspender y clausurar las sesiones que celebre la Asamblea General o el Directorio y dirigir las sesiones de ambos órganos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**

- c) Convocar y organizar las elecciones conforme a lo señalado en el Estatuto;
- d) Cuidar que la contabilidad este al día, inspeccionando libros, documentos, operaciones y dictando las disposiciones necesarias para el funcionamiento normal de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**,
- e) Firmar conjuntamente con el tesorero y el contador, el balance, estados financieros y ordenar su difusión para que sea conocido por los socios. Ordenar gastos y pagos;
- f) Celebrar contratos, actos y demás instrumentos jurídicos necesarios para el cabal funcionamiento de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**, previa aprobación del Directorio;
- g) Cumplir y hacer cumplir el Estatuto, Reglamento Interno y demás Resoluciones emanadas por los Organismos Directivos;
- h) Ejercer el voto dirimente en la Asamblea General y Sesión de Directorio en caso de empates;

EL VICEPRESIDENTE.

Art. 28.- Son funciones y deberes del Vicepresidente de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER:**

- a) Subrogar al Presidente en ausencia temporal o definitiva, tiempo en el cual tendrá las mismas atribuciones y responsabilidades;
- b) Cumplir con las funciones que le asigne y/o delegue el Presidente;

DE LA SECRETARIA/O

Art. 29.- Son funciones y deberes del o la Secretaria:

- a) Firmar conjuntamente con el Presidente la correspondencia oficial de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER;**
- b) Elaborar conjuntamente con el Presidente las convocatorias para la Asamblea General, Directorio o Eventos;
- c) Elaborar en conjunto con el Presidente, la Memoria Anual de Labores que debe ser aprobada por el Directorio
- d) Redactar las Actas del Directorio, y la de la Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria; y suscribirlas con el Presidente,
- e) Certificar los documentos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER;**

- f) Llevar el registro de asistencia de las reuniones de Asamblea General Ordinaria, Extraordinaria y Directorio;
- g) Administrar y mantener en custodia el archivo general de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**; y,
- h) Entregar mediante Acta de entrega-recepción notariada los bienes a su sucesor.

DEL TESORERO.

Art. 30. -Son funciones del tesorero:

- a) Administrar, recaudar, custodiar y responder civil y penalmente por los fondos y bienes de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- b) Llevar los libros de contabilidad necesarios para la buena administración financiera de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- c) Presentar los balances semestrales al Directorio y a la Asamblea General y los informes mensuales al Directorio
- d) Efectuar los pagos, gastos e inversiones con autorización del Presidente;
- e) Abrir una cuenta bancaria y suscribir los cheques conjuntamente con el Presidente,
- f) Elaborar el Proyecto de Presupuesto Anual de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**, el cual será presentado al Directorio para su aprobación;
- g) Elaborar, disponer y mantener actualizado un inventario de los bienes y de los estados financieros de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- h) Poner a disposición del Auditor y de los socios la información requerida previa autorización del Presidente,

DEL COORDINADOR.

Art. 31.- Son funciones del Coordinador:

- a) Supervisar y velar por el buen cumplimiento de las normas del estatuto.
- b) Junto con el Presidente llevan a cabo el proceso electoral de la organización;
- c) Asesorar en Políticas, Estrategias y Acciones de trabajo al Directorio;
- d) Coordinar acciones con las Asociaciones socias orientadas a la implementación de proyectos productivos,
- e) Las demás que le asignare el Presidente

Art.32.-Son funciones de los vocales:

- a) Organizar, teniendo en cuenta equidad de género y generacional las comisiones permanentes que establezca el Directorio, y presidirlas;

- b) Cuidar la buena imagen y reputación de la Asociación Ecuatoriana, tanto al interior de la organización como fuera de éste;
- c) Actuar como enlace para canalizar los pedidos y necesidades de las organizaciones socias de la Asociación Ecuatoriana;
- d) Promover actividades dirigidas a fortalecer la comunicación con las bases socias de la Asociación Ecuatoriana hacia la comunidad en general;

Los vocales alternos se incorporaran a las comisiones de conformidad con sus conocimientos, vocaciones y experticias.

ART33.- Son funciones de la Secretaria o Secretario Ejecutivo:

La Secretaria o Secretario Ejecutivo será el funcionario encargado de la planificación y ejecución de programas y proyectos, y asesorara al Directorio en materias de su competencia; además gestionará ante los organismos competentes la viabilización de la programación, acuerdos, convenios, junto al Presidente de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER.**

ART 34.- Son funciones de las comisiones

Las que determine, el Estatuto, la Asamblea General y el Directorio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER,**

**CAPITULO IV
DE LOS BIENES Y REGIMEN ECONOMICO**

Art. 35.- Los bienes y el patrimonio social de la Asociación Ecuatoriana, se constituyen por:

- a) Los aportes económicos de los socios provenientes de la cuota de ingreso. las cuotas ordinarias mensuales y las cuotas extraordinarias que se acuerden;
- b) Las donaciones o legados realizadas por personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras;
- c) Los bienes muebles e inmuebles adquiridos:
- d) Activos intangibles susceptibles de ser protegidos bajo las leyes de propiedad intelectual y derechos de autor y que hayan sido debidamente registradas por la Asociación Ecuatoriana.
- e) Los ingresos generados por las empresas constituidas, inversiones realizadas, comercialización de patentes y cesión de derechos de autor si los hubiere,
- f) Las asignaciones presupuestarias provenientes del Estado o de los Gobiernos Autónomos Descentralizados en el marco de la Ley o de los convenios interinstitucionales

- g) Los ingresos provenientes de la organización de eventos o concursos vinculados con la promoción de la imagen del cacao nacional fino de aroma.
- h) Los ingresos generados por convenios, subvenciones, capacitaciones, asesorías, proyectos o cualquier otro medio permitido por la ley.

Art. 36.- Las aportaciones de los socios son:

- a) Cuotas de ingreso, cuotas ordinarias y extraordinarias;
- b) Cuotas de ingreso son aquellas que aporta el socio al momento de ingresar a la organización:
- c) Las cuotas ordinarias son aquellas que se aportan mensual o anualmente según resolución del directorio
- d) Las cuotas extraordinarias son aquellas que aprueba el Directorio, o la Asamblea General ordinaria o extraordinaria.
- e) Las cuotas de ingreso y las cuotas mensuales se aportaran según los siguientes criterios:
 - a. Cuota de Ingreso, cada Organización socia aportará con un valor de USD\$20 por cada representante que tenga a la Asamblea General.
 - b. Cuota mensual, cada Organización socia aportará con un valor de USD\$5 por cada representante que tenga a la Asamblea General,
 - c. Cuota extraordinaria, cada Organización socia aportará con un valor definido y sustentado por el Directorio o la Asamblea General manteniendo el criterio de que el aporte es por cada representante que tenga a la Asamblea General.

Art. 37.- El año económico de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** iniciará el primero de enero y terminará el 31 de diciembre. En la Asamblea General de Socios presentará, el Informe Económico junto con el Informe de Actividades, POA (Plan Operativo Anual) y Técnico del año anterior, suscrito por el Presidente.

Art. 38.- La **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** está sujeto a control económico y financiero por las comisiones u organismos de la misma, o por los entes públicos cuando los recursos provengan del Estado por concepto de asignaciones y/o convenios interinstitucionales. Cuando se observe mal manejo económico y financiero, el Presidente o el Directorio ordenarán la fiscalización; sino lo hiciere ninguno de ellos lo podrá hacer la cuarta parte de los socios. Los gastos que demande esta gestión serán abonados por la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMA**

CAPITULO VI

DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO Y SANCIONES.

Art. 39.- Cuando uno de los socios cometiere una infracción al presente Estatuto, o incumpliere las resoluciones de los Órganos Directivos y Administrativos; serán sancionados de conformidad con la gravedad de la falta. Las Faltas serán leves, graves o muy graves.

Art. 40.- Las sanciones guardaran intima relación con la gravedad de la falta y serán, amonestación verbal, amonestación escrita, sanción pecuniaria, separación temporal y separación definitiva.

Las sanciones se aplicaran de conformidad con o que establezca el reglamento o las disposiciones que dicte o determine el Directorio mientras se aprueba el Reglamento al Estatuto.

Art. 41.- Se consideran como faltas leves las siguientes:

- a) El trato inadecuado de palabra y de obra a los directivos, socios o empleados de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- b) Incumplimiento de aportaciones y disposiciones del Directorio.
- c) No asumir las responsabilidades que el Estatuto, la Asamblea General o el Directorio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** le asigne;

Art. 42.- Se consideran como faltas graves las siguientes:

- a) Las acciones impulsadas o promovidas orientadas al desacato de la norma estatutaria;
- b) Promover actos de violencia dentro de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- c) Permitir o promover actividades discriminatorias contra la mujer entre los miembros de sus organizaciones;
- d) Las acciones o prácticas que afecten el medio ambiente, promuevan la inequidad de género e induzca el trabajo y/o maltrato infantil;
- e) Abandono injustificado de las reuniones de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- d) Hacer uso indebida o inapropiado del Nombre o elementos identitarios de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**;
- e) Difamar a la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** o a alguna organización socia o a un dirigente;

Art. 43.- Se consideran como faltas muy graves las siguientes:

- a) Desarrollar directa o indirectamente alguna actividad que afecte los fines y objetivos de la organización;
- b) Las acciones y practicas disociativas o divisionistas,
- c) Atentar contra el patrimonio de la organización o apropiarse de sus bienes;
- d) Usar en forma indebida y por intereses personales fuera de los fines sociales, cualquier tipo de bien asignado por la Estatuto, la Asamblea General o el Directorio de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER**
- e) Realizar actos de competencia desleal contra otras organizaciones socias;
- f) Negativa a entregar informes por parte de los directivos, sobre todo los informes económicos que la normativa y los Órganos de Dirección de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMA ECUADOR RENACER** haya establecido;
- g) La falsificación de documentos, firmas, sellos de la organización;
- h) Violar los secretos de la **ASOCIACIÓN ECUATORIANA DE PRODUCTORES DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMAECUADOR RENACER** que perjudiquen gravemente los intereses de la misma;

Para el análisis de la gravedad de las faltas y la respectiva sanción, se garantiza el debido proceso de acuerdo a la normativa vigente, a las disposiciones reglamentarias y demás resoluciones que tomen los Órganos de Dirección

CAPITULO VI

DURACION Y DISOLUCION

ART. 44.- La duración de la Asociación Ecuatoriana será indefinida. Sin embargo podrá disolverse o liquidarse de acuerdo a lo que especifiquen las Leyes del Código Civil. Así mismo si las tres cuartas partes de los socios lo deciden.

ANEXO 6



República del Ecuador



CONSIDERACIONES PARA REFORZAR LA PRESENCIA DEL ECUADOR EN EL ANEXO “C” DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CACAO 2001- PRESENTACIÓN ANTE EL PANEL 2010 DE LA ICCO.

Introducción:

El cultivo del Cacao ha sido determinante en la identidad nacional, especialmente de los pueblos de la Costa y Amazonía ecuatoriana, desde hace más de 400 años. Este cultivo involucra alrededor de 100.000 pequeños y medianos productores, es decir, cerca de 500.000 ecuatorianos dependientes de este cultivo. Adicionalmente, con la incorporación de otros actores de la cadena de valor de la producción cacaotera, tanto en los procesos posteriores a la siembra, como en la industrialización y comercialización del producto, esta cifra llega aproximadamente a 650.000 personas. Paralelamente a la incidencia social y económica del cultivo, es indispensable tomar en cuenta que el cultivo de Cacao Arriba, autóctono de la zona, tiene una beneficiosa influencia sobre la biodiversidad del país.

Conforme al III Censo Agropecuario efectuado en el año 2000, existen 38.360 Unidades de Producción Agrícola (UPA) de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” asociadas con otros cultivos, ubicados, el 70% en la Región Litoral; 14% en la Sierra (pie de monte occidental y oriental de la Cordillera de Los Andes); y 16% en la Amazonía¹. El 49% del área cacaotera comprende de 1 a 10 hectáreas; el 20.35% comprende de 10 a 20 hectáreas; 20.66% comprende de 20 a 50 hectáreas y el 10% comprende extensiones superiores a 50 hectáreas².

De acuerdo a las últimas cifras oficiales el área actual de cultivo del Cacao ha crecido en un 11.3% con relación al año 2008 (de 400.000 hectáreas a 455.340 hectáreas). La representatividad del Cacao en el PIB no petrolero total del país es de 5% y en el PIB agropecuario, del 9%.³ La Población Económicamente Activa vinculada al sector cacaotero se aproxima al 12% del total agrícola nacional. Durante el 2009 la participación del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” en las exportaciones totales del país alcanzó los US 271 millones, lo que representa un crecimiento de 48.29% comparado con los US \$ 182.7 millones del 2008⁴. El Cacao, durante el 2009, fue el cuarto Producto de exportación⁵, y su tendencia es creciente. El Ecuador, durante el 2009, exportó 100.933,26 toneladas de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”.⁶

Ecuador es el único país en el mundo que exporta Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y su volumen de exportación cubre aproximadamente las dos terceras partes del

¹Fuente: ANECACAO

²MAGAP.- Informe de Estrategias para el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Sabor “Arriba”. MAGAP.- Abril 2010.- Pág. 1.

³MAGAP.- Informe de Estrategias para el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Sabor “Arriba”. MAGAP.- Abril 2010.- Pág. 1.

⁴ Anexo No.1.- Exportaciones de Cacao en grano por calidades. Período 2003-2009. Fuente: ANECACAO

⁵Banco Central del Ecuador. Citado por MAGAP.- Importancia del Cacao en la Economía Ecuatoriana. Documento elaborado para Presentación a Ministro de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración el 16 de abril de 2010.

⁶Fuente: Estadísticas ANECACAO. Exportaciones de Cacao en grano por calidades. Período 2003-2009

mercado mundial de Cacao Fino o de Aroma⁷. Hay que considerar, adicionalmente, que el Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” es particularmente valorado en la fabricación de chocolate, principalmente del tipo “oscuro” y “gourmet”, y que el prestigio de esta variedad contribuye, de manera importante, al incremento de consumo de otras variedades de chocolate.

Las perspectivas de crecimiento del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” son evidentes, puesto que existe una demanda internacional no satisfecha del 3%, lo que equivale, aproximadamente a 100.000 toneladas métricas anuales⁸. Las nuevas tendencias de consumo, por otro lado, ubican al chocolate oscuro como un alimento beneficioso para la salud, aspecto que incidirá en el aumento de la demanda futura del producto. Además, la demanda creciente de chocolate por parte de la China y de la India determinará un incremento sustancial en los niveles de exportación del producto, lo que contribuirá decisivamente al crecimiento del sector cacaotero nacional.

La Organización Internacional del Cacao, ICCO, mediante nota ED (MEM) 914 de 22 de enero del 2010 ha convocado al Ecuador a una reunión del Panel *ad hoc* sobre Cacao Fino o de Aroma, que se celebrará en la sede de la ICCO el 10 de septiembre próximo, con el objeto de revisar el Anexo “C” del Convenio Internacional del Cacao, 2001, de acuerdo con su artículo 46. Durante el Panel del 2008, se concluyó que el Ecuador no habría avanzado de manera sustantiva en la aplicación del Decreto No. 060 del 27 de julio del 2005 que prohíbe las mezclas de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” con el clon CCN51 que no corresponde a la variedad Nacional. El Panel, manteniendo el porcentaje atribuido al Ecuador en 75%, recomendó “... estudiar de nuevo la situación dentro de un año, esperando la aplicación de medidas efectivas para evitar la mezcla...”.⁹

A efecto de atender la referida convocatoria y con el propósito de demostrar ante la ICCO el cumplimiento de las recomendaciones resultantes del Panel 2008, el Ecuador ha elaborado un documento que presenta ante el Panel 2010 las principales acciones realizadas a partir de esa fecha. El referido documento tiene como objetivo el asegurar la permanencia del país dentro del Anexo “C” del Convenio 2001. Contiene un resumido informe de las acciones adoptadas para lograr el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” -objetivo definido como política de Estado por parte del Gobierno Nacional- que busca lograr un mejoramiento integral de la cadena del cacao y de las condiciones de comercialización del Cacao Nacional en el mercado internacional.

Dentro de la estrategia establecida para el cumplimiento del objetivo descrito se ha constituido el Comité Técnico Permanente del Cacao y se ha definido un Sistema Nacional de Control de Calidad, a efecto de que regule el funcionamiento del sector productor y, particularmente, evite las mezclas de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” con otros Cacaos, garantizando de esta manera la diferenciación por calidad del Cacao Nacional y el mantenimiento de la calidad requerida por el mercado internacional especializado de Cacao Fino o de Aroma, del cual Ecuador es el principal proveedor mundial.

El Ecuador, con el concurso de los organismos públicos y privados vinculados con su sector cacaotero ha realizado un evidente esfuerzo institucional, técnico y financiero durante estos dos últimos años que ha generado un incremento considerable de los volúmenes de producción y exportación de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y un mejoramiento importante de su calidad y pureza. Adicionalmente, ha desarrollado un consistente trabajo de investigación de nuevas variedades de Cacao Nacional, de mayor productividad y resistencia a enfermedades y plagas.

⁷Presentación MAGAP.- “PLAN DE REPOSICIONAMIENTO PARA EL CACAO FINO O DE AROMA SABOR “ARRIBA”.- 2009.

⁸MAGAP.- “El Cultivo de Cacao en el Ecuador”. Febrero 4, 2010. Pág. 6.

⁹ICCO.- “Informe del Presidente sobre la Reunión del Panel *ad hoc* de la ICCO”.- Documento FFP/2/5, de 29 de enero del 2008.- Pág. 4.

Este documento, señala, además, sustentado en información estadística y de mercado, que las exportaciones de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba" del Ecuador superan el porcentaje de 75% atribuido al país por la Organización Internacional del Cacao, ICCO en el año 1993, por lo que solicita que dicho porcentaje sea revisado.

El reconocimiento por parte de la ICCO de los esfuerzos realizados por el Gobierno del Ecuador durante este período para el mejoramiento de la cadena integral del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba" y el control de mezclas que ha sido adecuadamente valorado por parte de empresas comercializadoras e importadoras de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba", es esencial al objetivo del Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba".

En base a la argumentación expuesta y luego de la valoración por parte del Organismo de la información que se presenta a continuación, el Ecuador aspira a que el presente Panel de la ICCO recomiende al Consejo el incremento del porcentaje actual de producción y exportación atribuido al país en el año 1993, brindando, con ello, un apoyo sustancial al desarrollo del Sector Cacaotero Ecuatoriano.

El documento "CONSIDERACIONES PARA REFORZAR LA PRESENCIA DEL ECUADOR EN EL ANEXO "C" DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CACAO 2001. PRESENTACION ANTE EL PANEL 2010 DE LA ICCO" que consta a continuación, se encuentra estructurado en los siguientes ejes temáticos:

- I. Políticas gubernamentales e institucionalidad relacionadas con la cuestión de la calidad del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba";
- II. Acciones ejecutadas en el desarrollo de un sistema nacional para el control y certificación de la calidad integral del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba" para la exportación, en particular la prohibición de mezclas con otros tipos de cacao;
- III. Acciones de promoción, capacitación y apoyo tecnológico para la producción del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba";
- IV. Líneas de investigación en marcha para enfrentar problemas técnicos que aquejan a la agronomía y la calidad del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor "Arriba";
- V. Conclusiones.

I. POLÍTICAS GUBERNAMENTALES E INSTITUCIONALIDAD RELACIONADAS A LA CALIDAD DEL CACAO FINO O DE AROMA NACIONAL SABOR "ARRIBA".

Creación del Comité Técnico Permanente del Cacao, CTP. El Comité Técnico Permanente del Cacao para el Reposicionamiento del Cacao Nacional Fino o de Aroma Sabor "Arriba", fue creado mediante Acuerdo Interministerial, firmado entre los Ministerios de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP) y el Ministerio de Relaciones Exteriores Comercio e Integración del Ecuador (MRECI)¹⁰. Se encuentra integrado por las siguientes instituciones: Ministerio de

¹⁰Anexo No. 2.- Acuerdo Ministerial. Registro Oficial N° 100, de 4 de enero del 2010

Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, MAGAP; Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración, MRECI; el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, INIAP y la Agencia Ecuatoriana para el Aseguramiento de Calidad del Agro, AGROCALIDAD. Dentro del referido Comité se ha previsto un mecanismo de consulta y cooperación permanente con otras instituciones públicas y del sector privado productor y exportador de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”, a efecto de asegurar un manejo integral del sector productor de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”. El CTPha definido la Estrategia Nacional para el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y ha impulsado y coordinado las acciones de sus integrantes en el objetivo descrito.

Constan, a continuación, las principales acciones del CTP desde su creación, las cuales responden a los principios establecidos en la Constitución de la República que fuera aprobada por referéndum en octubre del 2008 y se enmarcan dentro de las estrategias del Plan Nacional de Desarrollo, que consagran de manera plena los principios de asociatividad, seguridad alimentaria y desarrollo sustentable.

Diseño e implementación del PLAN DE SOSTENIBILIDAD DEL CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA cuyos componentes son:

1. Programa Nacional de Innovación Tecnológica Participativa y Productividad Agrícola” de alcance nacional, que beneficiará aproximadamente a 102.309 hectáreas de cacao, que representan el 22.66% del total de producción (445.340 hectáreas). Este programa se encuentra en ejecución y fomenta el uso de plantas de calidad de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” o clones recomendados por el INIAP, la capacitación a los productores, un sistema sostenible de uso de suelos y fertilización y el incremento de la producción. Durante los cuatro años de duración del programa se prevé aumentar el rendimiento por hectárea de 0,225 a 0,80 toneladas (355%) impulsando la realización de análisis de suelo sobre 10.456 muestras en 102.309 hectáreas¹¹.
2. Inicio del Proceso de Declaratoria del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” como Patrimonio Genético Cultural del Ecuador. Se están gestionando los recursos para la elaboración del “PROYECTO DE ESTUDIO DEL CACAO NACIONAL HISTORIA Y CULTURA”, que será la base de la Declaratoria referida.
3. “Denominación de Origen del Cacao “Arriba”¹². El objetivo de esta denominación es proteger a esta variedad contra la competencia desleal generada por apropiaciones ilegales, usos indebidos e imitación de su denominación en otras variedades, así como establecer la identidad y procedencia del Cacao Arriba, para garantizar su calidad y sus características especiales, referidas exclusivamente a su medio geográfico con sus factores naturales y humanos.

La denominación de origen, como signo distintivo del producto de calidad, se constituirá en un instrumento eficaz para la conservación y apertura de nuevos mercados, además de ser una estrategia fundamental para evitar las mezclas de cacaos. Adicionalmente, se halla en proceso de constitución el Consejo Regulatorio del Cacao¹³, que será el Organismo responsable de promocionar, defender, administrar y controlar el uso de esta denominación.

¹¹Anexo No. 3.-Presupuesto asignado para el “Programa de Innovación Tecnológica Participativa y Productividad Agrícola”.

¹²Anexo No. 4.-Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, IEPI.-Declaración de Protección de la Denominación de Origen de Cacao “Arriba” Febrero 13,2009.

¹³IEPI-CORPEI- BIOCOMERCIO-UNCTAD-BTFP. Febrero 16,2010 “Denominación de Origen Cacao Arriba, propuesta para su declaratoria de protección y administración.

4. Inicio del proceso internacional ante la Organización Mundial de Aduanas, OMA para la creación de subpartidas específicas para el Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” en grano y sus derivados, que permitirán la identificación precisa del tipo de cacao a ser exportado y obtener y mostrar datos estadísticos exactos sobre el porcentaje de exportaciones del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” a la vez que propiciar una clara diferenciación entre los diferentes tipos de cacao.
5. Negociación realizada en la Organización Internacional del Cacao, ICCO, para el mantenimiento de las definiciones de Cacao Fino o de Aroma constantes en el Convenio de la ICCO 2001 en el Nuevo Convenio Internacional del Cacao, a efecto de garantizar la sostenibilidad del cultivo en el Ecuador y su diferenciación en el mercado internacional.

II. ACCIONES EJECUTADAS EN EL DESARROLLO DE UN SISTEMA NACIONAL PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD INTEGRAL DEL CACAO FINO O DE AROMA NACIONAL SABOR “ARRIBA” PARA LA EXPORTACIÓN

El Sistema Nacional para el Control de la Calidad Integral del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” tiene los siguientes componentes:

1. Traslado de la competencia para la expedición de certificados de calidad a la Agencia Ecuatoriana para el Aseguramiento de la Calidad del Agro, AGROCALIDAD¹⁴.
2. Fortalecimiento de AGROCALIDAD.- Se está dotando a AGROCALIDAD con nuevos recursos para continuar con la implementación del Programa Nacional de Calidad de Cacao de Exportación, a través del cual se certificará la calidad del Cacao Fino o de Aroma Nacional sabor Arriba.
3. El mencionado Programa incluye actividades de control de calidad y certificación bajo el enfoque de cadena productiva. Este control comprende las fases de producción de plantas, supervisión de plantaciones, cosecha, postcosecha y certificación de calidad.
4. “Programa de Certificación Fitosanitaria de Cacao para la exportación” Este Programa controlará la calidad fitosanitaria del cacao de exportación, la inocuidad del grano y el cumplimiento de los requerimientos fitosanitarios de los países importadores. Este Programa garantizará que las exportaciones se encuentren libres de plagas de importancia cuarentenaria y plagas no cuarentenarias reglamentadas.
5. La certificación fitosanitaria del grano seco y otros productos del cacao se realiza conforme a la Ley de Sanidad Vegetal y comprende la inspección fitosanitaria en los puertos de embarque y sitios de procesamiento e industrialización del producto, luego de lo cual se emite el Certificado Fitosanitario de Exportación.
6. “Proyecto de Guía de Buenas Prácticas Agrícolas de Cacao” AGROCALIDAD ha emitido una “Guía General de Carácter Voluntario Referente a la Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas para el Cacao” para proveer al productor de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” de un procedimiento apropiado para el manejo de los predios cultivados, sus instalaciones, utensilios, insumos agrícolas, agua y personal. Su uso permitirá que se cumplan las disposiciones y normas nacionales e internacionales que garanticen la calidad

¹⁴Anexo No.5.-Decreto Número 479 de 2 de diciembre del 2008, que define las competencias de AGROCALIDAD

del producto. Su aplicación será evaluada a través de Indicadores de Medición en períodos determinados.¹⁵

III. ACCIONES DE PROMOCIÓN, CAPACITACIÓN Y APOYO TECNOLÓGICO Y FINANCIERO PARA LA PRODUCCIÓN DEL CACAO FINO O DE AROMA NACIONAL SABOR “ARRIBA”

1. Fortalecimiento financiero del INIAP para el desarrollo del Programa Nacional del Cacao.- El Estado ha asignado mayores recursos para el desarrollo de la investigación científica, desarrollo técnico y capacitación por parte del INIAP, dentro del Programa Nacional del Cacao.

2. Desarrollo de nuevas variedades de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” por parte del INIAP:
 - El INIAP ha liberado varios clones de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” (EET 575, EET 576, EET 544, EET 558) que manteniendo la calidad original de la variedad nacional, tienen ventajas en cuanto a su rendimiento y resistencia moderada a las principales enfermedades del cultivo.

 - El INIAP ha determinado la ubicación de siembra de cada una de estas variedades, de acuerdo con los tipos de suelo y clima más adecuados, en las diversas zonas geográficas del país, productoras de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”.

 - El INIAP ha realizado una importante labor de investigación, cuyos resultados constan en publicaciones, manuales, folletos divulgativos didácticos, que han sido entregados a los productores en las diversas regiones, a efecto de guiarles en el mejor manejo técnico de sus cultivos.

 - El INIAP, conjuntamente con organizaciones del sector, viene desplegando una importante labor de capacitación y concientización a los productores actuales y potenciales, difundiendo las bondades y ventajas de la siembra de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”, la supresión de mezclas y el uso de las nuevas variedades desarrolladas por el Organismo.

 - La tarea de capacitación del INIAP incluye la difusión de técnicas de multiplicación, renovación de plantaciones, rehabilitación de huertas, mejoramiento de la calidad, las cuales contribuyen al incremento de la productividad del Cacao Fino o de Nacional Sabor “Arriba”.

 - El INIAP, conjuntamente con otras organizaciones del sector, se encuentra apoyando la propagación de sus nuevas variedades a través del establecimiento de viveros certificados a nivel nacional, con controles de certificación de estos viveros, para asegurar que los cultivos se destinen exclusivamente a Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”.

¹⁵MAGAP.- Informe de Estrategias para el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Sabor “Arriba”. MAGAP.- Abril 2010.- Pág. 8.

- El INIAP viene capacitando a agricultores cacaoteros en diferentes tópicos de manejo del cultivo, tales como, manejo y control de las principales enfermedades.

3. Acciones por parte del MAGAP

- AGROCALIDAD, conjuntamente con INIAP, está trabajando en sistemas de verificación in situ de las variedades de cacao sembradas, su estado fito-patológico y su manejo agronómico.
- El MAGAP ha desarrollado convenios y alianzas estratégicas de cooperación entre los diferentes actores de la cadena del cacao, para ejecutar programas de capacitación a técnicos de campo y productores; intercambio de experiencias; charlas, etc. El área principal de influencia han sido las provincias de Esmeraldas, Manabí, Santa Elena, Guayas, Los Ríos, El Oro, Santo Domingo de los Tsáchilas, Cotopaxi, Bolívar, Azuay, Sucumbíos y Napo.
- El MAGAP ha establecido procesos para la consolidación de las asociaciones productivas bajo criterios técnicos, registros sobre el manejo de las fincas y mecanismos de control interno, para contribuir al cumplimiento de los requisitos para la certificación previa a la exportación.
- Como resultado de estas gestiones, el sector cacaotero nacional ha experimentado un fortalecimiento organizacional, con un crecimiento importante del número de asociaciones, pre – asociaciones y gremios, que a su vez forman parte de asociaciones de segundo y tercer grado.¹⁶

4. Acciones realizadas por otras instituciones nacionales e internacionales

- El sector cacaotero nacional se ha beneficiado de manera importante de los aportes recibidos de ANECACAO, BNF, CORPEI, GTZ, ExpoEcuador, UDENOR, AMAZNOR, FOMIN, USDA, CFC, entre otras, que se han concretado en diversos programas de mejoramiento de la producción y comercialización de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”.

5. Apoyo financiero al sector cacaotero nacional

- El sector financiero estatal ha concedido un número creciente de créditos a los productores de cacao entre los años 2005 y 2009. En este período se han realizado 9.943 operaciones de crédito, que cubren una superficie de 47.343 hectáreas, por un valor de USD 41'591.653,00.¹⁷
- El Banco de Desarrollo Económico y Social de Venezuela y la Corporación de organización de productores de Cacao Nacional Fino de Aroma del Ecuador celebraron un convenio, en el cual se beneficiarán pequeños productores de cacao de 7 asociaciones, construyéndose 14 centros de acopio en el Ecuador, programa que

¹⁶Anexo No.6.- Listado de Asociaciones de pequeños productores de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”.

¹⁷Fuente: SIGAGRO.2010. Citado por MAGAP en el “Informe de Estrategias para el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Sabor “Arriba”

beneficiará a 12.500 productores de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” del Ecuador.

6. Gestiones de diferenciación por calidad

- Las asociaciones de productores, apoyadas por el MAGAP, AGROCALIDAD y empresas privadas, han desarrollado herramientas que permiten a los productores diferenciar su producto por calidad, a efecto de obtener precios diferenciados dentro y fuera del país. (Respaldos de las Certificadoras BCS, RAINFOREST, ALLIANCE, COMERCIO JUSTO, entre otras)
- Muchas asociaciones han logrado alcanzar y mantener los estrictos estándares de calidad exigidos por los mercados internacionales y exportan directamente a empresas productoras de chocolate fino.
- Estas Asociaciones han recibido capacitación y apoyo técnico y financiero de varias instituciones, como consecuencia de lo cual cuentan con manuales de cultivo, procedimiento post cosecha; y personal técnico que brinda a los productores la asistencia requerida en los cultivos.¹⁸

IV. LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN EN MARCHA PARA ENFRENTAR PROBLEMAS TÉCNICOS QUE AQUEJAN A LA AGRONOMÍA Y CALIDAD DEL CACAO.

- El INIAP, se encuentra trabajando en el desarrollo de herramientas para el control biológico de las principales enfermedades que atacan al cultivo de cacao como escoba de bruja y moniliasis, con apoyo de centros internacionales de investigación. (USDA, CABI, NESTLE).
- El Banco de germoplasma del INIAP se ha ampliado considerablemente en los últimos años, habiéndose introducido nuevos individuos que están siendo caracterizados a nivel fenotípico y genético para el diseño de nuevas estrategias de mejoramiento genético.
- Se ha instalado en el INIAP un laboratorio destinado a evaluar la calidad integral del cacao. Actualmente se trabaja en la diferenciación de calidades de sabor entre orígenes locales y se conducen estudios para la aplicación de técnicas espectrométricas que permitan la identificación de lotes con mezclas de cacao “Arriba” y otros tipos de cacao.
- El INIAP, en cuanto se refiere al desarrollo de la calidad del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”, trabaja actualmente en la construcción de identidades de los distintos orígenes locales. En el 2009 se completó un estudio para marcar las diferencias entre los atributos de calidad de dos orígenes de cacao, uno del nor – oriente de Esmeraldas y otro de la zona de Naranjal, información que servirá para lograr otras Denominaciones de Origen.
- El INIAP ha establecido tres nuevas colecciones: CGN (Colección de genotipos Nacional), SNA (Sabor Nacional Arriba) y CAE (Colección de Cacao Acriollado del norte de Esmeraldas), que han facilitado el desarrollo de nuevos clones (EET 544, EET 558, EET 575 y EET 576) de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”, entregados en el 2009 por el INIAP para su desarrollo comercial.

¹⁸Anexo No.7 .- Certificaciones de calidad de Cacao Fino o Aroma Nacional Sabor “Arriba”.

- La investigación realizada por el INIAP en el mejoramiento del cacao en los últimos diez años sentó las bases para un proceso de liberación gradual de nuevas variedades clonales de cacao aromático, que se proyecta a los próximos 25 años.
- En base a recientes descubrimientos científicos, se realizará en los meses siguientes una prospección de cacao silvestre en una región del sur de la Amazonía Ecuatoriana que se presenta como el centro de origen geográfico y genético de los ancestros de la variedad nacional, lo cual contribuirá significativamente al desarrollo de nuevas variedades mejoradas de Cacao Nacional.
- Con el apoyo científico del CIRAD¹⁹ se ha instalado en el INIAP un laboratorio para la multiplicación masiva de plantas clonales de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”. La Universidad de Pensilvania, por su parte, ha capacitado a personal técnico del INIAP en la técnica de embriogénesis somática, a fin de obtener plantas clonales con mayor valor agronómico.
- Como resultado de un proyecto para producir clones de cacao mediante una técnica alternativa (la embriogénesis somática), los embriones terminarán convirtiéndose en plantas clonales con mayor valor agronómico, que expresen un rendimiento superior, mayor precocidad y vigor. En el 2009 se instaló el primer jardín clonal con este tipo de plantas para explorar la masificación de material comercial.
- La experiencia adquirida por el INIAP ha convertido al Ecuador en un referente internacional para el desarrollo científico del sector cacaotero. El país, por otro lado, está mostrando al mundo su creciente capacidad para caracterizar, estructurar y controlar la calidad de su producción cacaotera.
- A través de la labor del INIAP se está generando importante información sobre las propiedades químicas y organolépticas de cacaos procedentes de diferentes regiones productoras a nivel nacional, lo que contribuirá a determinar los perfiles sensoriales de los distintos tipos de cacao producidos en el país actualmente.

V. CONCLUSIONES.

1. El Gobierno del Ecuador ha definido como política de Estado el Reposicionamiento del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”. Para ejecutar esta política ha creado el Comité Técnico Permanente del Cacao; ha implementado el Plan de Sostenibilidad del Cacao Nacional Fino o de Aroma; ha fortalecido en el aspecto técnico a las instituciones vinculadas al sector, a la vez que ha reforzado y ampliado su relación con el sector privado productor y exportador de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”.
2. El Ecuador ha establecido un Sistema Nacional de Control de Calidad, destinado a garantizar que el Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” responda de manera satisfactoria a las demandas del mercado internacional. Este Sistema prevé como características principales el establecimiento de mecanismos que impidan las mezclas de Cacao Nacional con otras variedades y facilite la realización de controles previos al embarque del producto.
3. A efecto de propiciar la sostenibilidad del cultivo del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba”, el país ha realizado también acciones encaminadas a incentivar el uso de semillas certificadas; capacitar a los productores en el mejoramiento de los procesos de cosecha y

¹⁹Centro para la Cooperación Internacional en la Investigación Agrícola para el Desarrollo de Francia.

poscosecha y ofrecer alternativas de financiamiento para el crecimiento del sector, a través del sistema financiero público.

4. El Ecuador, con el aporte de organismos nacionales e internacionales, ha logrado también identificar nuevas variedades de Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y desarrollar mecanismos científicos de control de plagas y enfermedades, convirtiéndose en un referente internacional para el desarrollo científico del sector cacaoero.
5. Los resultados de las investigaciones realizadas tendrán una incidencia sustantiva en el mejoramiento de la calidad del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y en el incremento de sus volúmenes de producción y exportación, lo cual garantizará el suministro de esta variedad a un mercado internacional creciente y especializado.
6. El Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” congrega a alrededor de 100.000 familias que viven exclusivamente de este cultivo. Resulta evidente que un deterioro en el valor de la cadena integral del cacao tendría muy serias repercusiones económicas y sociales sobre este importante grupo poblacional y generaría una reducción significativa en su calidad de vida, a la vez que ocasionaría graves consecuencias de tipo ambiental para el país.
7. El Gobierno Nacional espera que el Panel 2010 valore suficientemente el esfuerzo realizado por el país para el mejoramiento de la cadena integral del Cacao Fino o de Aroma Nacional Sabor “Arriba” y -tomando además en consideración los criterios sociales, económicos y ambientales señalados- emita una recomendación al Consejo de la ICCO destinada al incremento del porcentaje actualmente atribuido al Ecuador en la producción y exportación de esta variedad.

ANEXO 7

No. 070,- EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

Considerando:

Que, el cacao constituye el producto agrícola de mayor incidencia en la historia nacional del Ecuador por sus connotaciones de antigüedad y su contribución al desarrollo social, económico y político;

Que, el incremento de la superficie del cultivo a través de los siglos fue el factor preponderante para la formación de los pueblos y su identidad con la región del litoral, la subregión andina y la región amazónica ecuatoriana;

Que, el prestigio histórico del cacao ecuatoriano fino y de aroma se han manifestado en su sabor insuperable por lo que es reconocido en todo el mundo, especialmente por la Organización Internacional del Cacao "ICCO" y demás organismos nacionales e internacionales;

Que, el auge del cultivo propició la bonanza económica de la región y a la fundación de las primeras instituciones privadas de crédito que contribuyeron al financiamiento de importantes obras nacionales y otras de carácter particular; y,

Que, la función social del cacao involucra a 147.000 agricultores que cultivan 365.000 has y adicionalmente todos los beneficios de la cadena en las actividades industriales y de exportación,

Acuerda:

Artículo 1.- Declarar al cacao como producto símbolo del Ecuador, decisión del Ministerio de Agricultura y Ganadería y como una acción de gratitud y justicia a tan noble producto.

Artículo 2.- Brindar como Ministerio de Agricultura y Ganadería todo el apoyo para el fomento de la producción, comercialización y exportación del cacao.

Este acuerdo entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en el despacho ministerial, en la ciudad de Quito, a los veinte y dos días del mes de julio del año 2005.

Comuníquese y publíquese.

f.) Ing. Agr. Pablo Rizzo Pastor, Ministro de Agricultura.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Es fiel copia del original.- Lo certifico.

f.) Director de Gestión de Desarrollo Organizacional.

M.A.G. f.) Ilegible.- Fecha: 1 de agosto del 2005,