

## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** FLORES\_JUELA\_CACAO.doc (D38080329)  
**Submitted:** 4/27/2018 11:44:00 PM  
**Submitted By:** dmorenoc@unemi.edu.ec  
**Significance:** 5 %

### Sources included in the report:

UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx (D13670137)  
Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx (D20897514)  
Tesis Aracely Cardenas - Tutor Javier Benitez.docx (D12600861)  
<http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>  
[http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/  
boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf)

### Instances where selected sources appear:

10

## Resumen

La investigación abarca un estudio tipo revisión bibliográfica, por lo que se denota la marcada tendencia al análisis del proceso de producción cacaotera en el Cantón Milagro de la Provincia de Guayaquil, demostrando la presencia de un producto que aunque no predomina no constituye un el principal renglón exportable, la economía del cantón Milagro se caracteriza por tener un elevado índice del cultivo de cacao convirtiéndose en uno de los negocios más rentables, este distinguido producto ha marcado una tendencia de crecimiento en los últimos años. Los métodos empleados en esta investigación sirvieron para constatar la coyuntura en la transparencia de la información recaudada permitiendo llegar a un análisis real alcanzando la profundidad científica en cuya indagación.

El primer capítulo, consiste específicamente en el planteamiento del problema y los objetivos que permite darnos cuenta de la importancia del tema a desarrollarse.

El segundo capítulo, refiere al marco teórico el cual determina su fundamentación científica a lo largo de su trayectoria, además la ley de Código Orgánico de la Producción da a conocer un aporte importante como es la definición clara de las Organizaciones del Sector Asociativo y como se determina el margen de acción en la actividad económica

El tercer capítulo, nos presenta un análisis descriptivo de lo más relevante como son las hipótesis y variables para ampliar el desarrollo de la investigación.

El cuarto capítulo, enfatiza el análisis de datos obtenidos, esto se realizó por medio del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP, SINAGAP) y encuestas a los moradores del Cantón Milagro.

Como conclusión en esta investigación documental se determina que se complementaron los objetivos fundamentales para el estudio, arribando a criterios valorativos de tipo cualitativos los que corresponden al tipo de investigación presentada.

Palabras claves: Producción del Cacao, Rentabilidad Agrícola, Comparación de Ventas

## Introducción

El cultivo y consumo de cacao tuvo sus orígenes en

Mesoamérica entre México, Guatemala y Honduras hace 2,000 años AC. Según investigaciones recientes revelan que al menos una variedad del

Theobroma Cacao como es su nombre científico tuvo origen en la Alta Amazonía y además fue cultivado desde hace 5,000 años. En Ecuador,

la existencia del cacao se remonta desde la llegada de los españoles a las costas del Pacífico, donde observaron

grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de ésta especie en la región costera,

antes

del arribo de los europeos

indicada por la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO, 2013).

En el país se cultivan varios tipos de cacao, sin embargo la variedad Nacional es el más apetecido debido a que posee altos índices de calidad y finura en su aroma, por ende, éste producto fue el más comercializado, sin embargo la producción en el Ecuador se vio afectado por diversas enfermedades como la monoliosis o escoba de bruja, ocasionando éste el ingreso de cacao extranjero proveniente de Venezuela, dicha variedad causó que la calidad del cacao nacional tenga un descenso en su producción.

Por lo antes mencionado cabe enfatizar que la producción y rentabilidad del cacao en el cantón Milagro se encuentra afectada por diversos factores externos como; el clima de la zona, las plagas y el alto precio de los insumos agropecuarios, provocando pérdidas en la producción y mala calidad del producto. La rentabilidad de ésta se vio afectado con un enorme descenso en los últimos años por factores internos como el exceso de producción y la ausencia de planes por parte del gobierno para controlar esta situación, además en ocasiones los costos de producción eran más elevados que el precio de venta (El Comercio, 2017)

Para determinar su producción y rentabilidad de cacao, se realizara un análisis en los periodos 2014-2017 específicamente en el cantón Milagro Provincia del Guayas, y los tipos de investigación que se aplicara serán mediante la observación directa, la investigación descriptiva y explicativa.

Problema de investigación

Milagro, provincia del Guayas, Ecuador, cuenta con abundante biodiversidad y un clima cálido - húmedo todo el año, al encontrarse en una zona tropical. Sus límites son al

norte con el cantón Alfredo Baquerizo Moreno, al sur con los cantones San Jacinto de Yaguachi y Coronel Marcelino Maridueña, al este con los cantones Naranjito y Simón Bolívar, y al Oeste lo abraza San Jacinto de Yaguachi (parroquias Chobo, Mariscal Sucre, Roberto Astudillo, 5 de Junio).

La economía del cantón Milagro se caracteriza por tener un elevado índice

del cultivo de cacao, sin embargo también dedican su tiempo a la producción de verde, yuca, piña, arroz y maíz debido a que no requiere mayor tiempo e inversión en los cultivos,

El problema central en esta investigación se determinará en la sobreproducción y la baja rentabilidad agrícola, donde se desencadena diferentes causas y efectos, que dan paso a sub problemas como: Diversidad y rentabilidad en la variedad del Cacao que se produce en Ecuador, cantidad cultivada por superficie cuadra de Cacao en el Cantón Milagro, precio de los plaguicida que se usan en el proceso de producción de cacao, regulación de precios del mercado local, ampliación del mercado internacional.

Estos sub problemas que se han identificado se trasforman en un problema imperante, donde los productores disminuyen esfuerzos por obtener mejores precios de comercialización. Del mismo modo la producción y las ventas se convierten en uno de los desafíos a dilucidar y que puede a futuro enrumbar el camino hacia un nuevo boom cacaotero en el Ecuador.

Los pequeños y grandes productores de cacao de las zonas pertenecientes al cantón Milagro, a futuro tendrán problemas relacionados con la economía y la rentabilidad agrícola, además el precio del cacao podría seguir devaluándose sino se llevan a efecto planes estratégicos que fortalezcan y regulen la productividad y los precios de venta, y como resultado de estas falencias esta actividad productiva podría desaparecer debido a que los agricultores incursionaran en cultivos más rentables y de menos inversión.

En la actualidad el cacao ecuatoriano es muy demandado en los mercados extranjeros, debido a que todas las toneladas exportadas son vendidas de manera inmediata, Ecuador desea seguir siendo el primer país exportador de cacao fino de aroma del mundo, es por esta razón que está aumentando la capacidad de producción.(Villamar, Salazar, & Quinteros, 2016).Es así que para lograr este objetivo se deben implementar estrategias de mejora para la producción y rentabilidad del cacao en zona entre la empresa pública y privada, además este cultivo tendrá tendencia de incrementar su producción y calidad debido a que los agricultores tendrán más recursos para la inversión en el proceso productivo e incluso podría aumentar la rentabilidad del cantón.

## Objetivos

### Objetivo General.

Analizar la producción del cacao y su rentabilidad agrícola en el Cantón Milagro, Provincia del Guayas, Ecuador para la comparación de ventas en los años comprendidos del 2014 al 2017

### Objetivos Específicos.

- Determinar cómo incide la regulación de precio de venta del Cacao
- Determinar cómo incide la cantidad cultivada por superficie cuadrada de Cacao en el Cantón Milagro.
- Examinar cómo afecta los elevados precios de los insumos agropecuarios que se implementan en el proceso de producción del cacao.
- Analizar de qué manera afecta la ausencia de planes estratégicos sobre la ampliación del mercado internacional.

## Justificación

El contexto investigativo de este estudio se justifica en la necesidad de realizar un análisis de los principales elementos de la producción del cacao y su rentabilidad agrícola en el Cantón Milagro, Provincia del Guayas, Ecuador para de esta forma establecer una comparación de ventas en los años comprendidos del 2014 al 2017. Estos criterios y hallazgos permitirán al

cuerpo investigativo arribar a conclusiones que develen los criterios fundamentales de los factores internos y externos de este proceso. Dando lugar a la determinación del nivel de incidencia de la cantidad cultivada por superficie cuadra de Cacao en el Cantón Milagro. De mismo modo el estudio de tipo cualitativo examinará la fluctuación de los precios en relación a los insumos agropecuarios para la concreción del proceso productivo, justificando así la necesidad de implementar planes estratégicos en esta zona, para la ampliación del mercado en el contexto internacional.

En este estudio se trata de dilucidar la existencia de una cadena de producción endeble, que da lugar a varias irregularidades y fracaso productivo, debido a que los pequeños productores de cacao no poseen una central de acopio regulada por un ente público, que les permita entregar su producto de manera casi directa y ofertarlo en óptimas condiciones que eleven su precio de venta, en lugar de esto deben venderlo a la comerciantes minoristas que le ofrecen un precio bajo y un porcentaje de descuento elevado debido a que el producto no cuenta con una calidad total.

## Marco teórico conceptual

### Definición del cacao (*Theobroma Cacao* L)

El cacao es un grano que se cultiva en la mayoría de los países tropicales que poseen un clima caliente y húmedo entre los 20° grados latitud norte y los 20° latitud sur de la línea ecuatorial, es un cultivo umbrófilo, es decir que se deben cultivar en lugares bajo sombra de otros árboles, por la delicada que es en los primeros meses en su crecimiento.

0: Tesis Aracely Cardenas - Tutor Javier Benitez.docx

100%

### La producción de cacao en el Ecuador

se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos ( Sánchez, Torrijos, & Jaramillo, 2010).

### Historia del cultivo del cacao en Ecuador

En el siglo XVI el cacao tuvo un elevado auge convirtiéndose en uno de los negocios más rentable de la época, e incluso indujo a inversores guayaquileños a cultivar este grano, sin tomar en consideración las prohibiciones impuestas por los españoles. El Corregidor de Guayaquil Don Diego de Portugal, en el año 1623 informó a la corte de Española que existía una gran plantación de cacao en la provincia y que en Guayaquil este producto era vendido de manera clandestina, pero la producción y comercialización no se detuvo siguió en aumento, y finalmente en 1789 se permitió la siembra y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana (Vasco, 2016).

Los especialistas en cacao opinan que el Cacao Fino y de Aroma proveniente de Ecuador es el mejor a nivel mundial, un país de Sudamérica atravesado por la línea ecuatorial, la cordillera de los Andes y la selva amazónica. Esta ubicación territorial le permite contar con

biodiversidad de climas que favorecen a varios cultivos entre ellos el del cacao. (Sánchez, Torrijos, & Jaramillo, 2010).

El Cacao Representativo de Ecuador

Cacao nacional.

El cacao nacional posee rasgos distintivos que lo diferencia de las otras variedades y estas son el aroma y sabor que lo convierte entre los más preferidos

por los fabricantes de chocolate. Ecuador, por sus condiciones territoriales y su diversidad de recursos, es un productor potencial de Cacao Arriba fino y de aroma,

este tipo de grano es utilizado como materia prima en todos los chocolates refinados (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2016).

Modalidades de exportación del

0: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>

53%

Cacao.

El Ecuador exporta cacao en 3 diferentes formas que son: Granos de cacao, Semi-laborados y producto terminado.

Granos.

Los granos están dentro de la mazorca del cacao y son la

el ingrediente principal para la elaboración de todo tipo de chocolates, además. En el país existen dos variedades de cacao: Sabor Arriba y CCN51.

Semielaborados.

Los productos semielaborados se refieren a etapas del cacao industrializados donde se extrae la materia que serán utilizados para la elaboración de chocolate y otros derivados que sirven para la elaboración de cosméticos, fármacos, licor, bebidas, entre otros.

Productos Elaborados.

Se somete al cacao a un proceso de industrialización de donde se obtendrán una serie de productos terminados disponibles para la comercialización entre los que se encuentran los chocolates, los cuales pueden ser en tabletas, bombones, recubiertos, rellenos, combinados con frutos secos, etc.

Insumos agrícolas utilizados en la producción de cacao.

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO), es una organización ecuatoriana que vela por el desarrollo y beneficio del cacao, y publicó los siguientes insumos agrícolas que

se pueden utilizar en el cultivo, desarrollando una guía para los grandes y pequeños productores del país.

Los insumos son los siguientes:

Bioabono-Cacao Plus: Es un producto totalmente orgánico, y está compuesto con humus de lombrices Nacaro A1, su función es ser un acondicionador de suelo y mejora las condiciones físicas, químicas y biológicas del terreno.

Foliar Humificado- Cacao Plus: Es un fertilizante que contiene: nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, azufre y en menores cantidades, magnesio, manganeso, zinc y boro, este insumo agrícola favorece a la absorción de los nutrientes.

Marco Conceptual

Producción Agrícola.

La producción agrícola es la actividad que genera vegetales para el consumo humano, en este ámbito es el cacao y se refiere al producto primario obtenido después del periodo de cultivo, y se mide por toneladas métricas.

Rendimiento por hectárea.

Es una forma de calcular la productividad del cultivo por hectáreas donde la unidad de medida son las toneladas métricas divididas para el espacio físico cultivado.

Cosecha.

La cosecha expresa el fin del proceso productivo del cultivo, también se las mide por toneladas métricas, pero al ser comercializada entre pequeños agricultores son vendidas por quintales de 100 libras.

Moliendas.

Es un proceso industrial donde se transforma la materia prima en este caso el cacao, para convertirlos en diferentes productos derivados de este grano (News, 2015).

Exportaciones.

Son las ventas de cacao a países extranjeros cuyas entregas son de forma mensual, y el certificado de calidad es emitido por ANECACAO. Las exportaciones pueden ser en grano, semielaborados y productos elaborados.

Precios internacionales.

Los precios internacionales son establecidos por la Organización Internacional del Cacao, y cotizados en la Bolsa de Nueva York.

Precios en grano al productor

Son precios de libre demanda establecidos por el mercado nacional, en donde el productor se encuentra en constante negociación con los comerciantes.

Comercialización del cacao.

Valerio (1963) refiere que la comercialización del cacao es el proceso por el cual la cosecha del cacao es transferida del productor al fabricante de cacao y productores del chocolate. Donde hasta hace poco tiempo los productores, enviaban su cacao a Londres y a otros destinos de consumo, donde este se vendía en subasta. Los fabricantes recibían muestras que tostaban presentando como ofertas para las partidas que llenaban las exigencias en las fórmulas de sus productos. La subasta en su forma original, se conocía con el nombre de "ventas a candela", porque en esos días se colocaba una candela encendida en la mesa del rematador, con alfileres prendidos a intervalos en uno de sus lados (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, 2016).

La Oferta de Cacao.

Es la cantidad de producto que se venderá en un lugar determinado llamado mercado demandante que son quienes adquieran este producto, cabe enfatizar que la producción de cacao contribuye a la economía de varios países en especial de los menos desarrollados.

Precios.

Es una expresión monetaria que se entrega por el valor de determinada mercancía. Es decir, este valor puede ser por un trabajo, materiales, materia prima, servicios, etc. (Enciclopedia y Biblioteca Virtual de las Ciencias Sociales, Económicas y Jurídicas, 2014).

Rentabilidad.

La rentabilidad es sinónimo de ganancia, utilidad, beneficio, es donde la empresa concentra esfuerzos para obtener resultados positivos y desarrollar la organización la rentabilidad está compuesta por los siguientes elementos: precio de venta y el costo. Sin embargo éste debe someterse a un control estricto a través de estrategias que ayuden a mantener el nivel de rentabilidad (Faga, H., y Ramos Mejia, M., 2010).

Análisis del Mercado.

Ésta es la identificación, recopilación, análisis y difusión de la información de manera sistemática y objetiva, cuya intención es perfeccionar la toma de decisiones relacionadas con la identificación y solución de problemas y oportunidades de mercadotecnia (Malhotra, 2004).

Además se analizan los clientes indirectos conformados por

exportadores e industriales a través de la amplia red de canales que constituyen la estructura de mercado interno

que se desarrolla en una estructura manejada con varios mecanismos (Carrillo, 2007).

## Aspecto legal

La investigación tendrá en consideración ciertos parámetros legales registrados en la Constitución de la República del Ecuador y ciertas normas de calidad del cacao establecidas por el INEC que repercuten en el tema de análisis de la producción y rentabilidad del cacao.

### CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES

Art. 2.- Actividad Productiva.- Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado. (Pozo, 2010)

### DEL DESARROLLO PRODUCTIVO, MECANISMOS Y ÓRGANOS DE COMPETENCIA

Art. 5.- Rol del Estado.- El Estado fomentará el desarrollo productivo y la transformación de la matriz productiva, mediante la determinación de políticas y la definición e implementación de instrumentos e incentivos, que permitan dejar atrás el patrón de especialización dependiente de productos primarios de bajo valor agregado. (Asamblea Nacional , 2016)

### De la Generación de un Sistema Integral de Innovación, Capacitación Técnica y Emprendimiento

Art. 11.- Sistema de Innovación, Capacitación y Emprendimiento.- El Consejo Sectorial de la Producción, anualmente, diseñará un plan de capacitación técnica, que servirá como insumo vinculante para la planificación y priorización del sistema de innovación, capacitación y emprendimiento, en función de la Agenda de Transformación Productiva y del Plan Nacional de Desarrollo. Este sistema articulará la labor de varias instituciones públicas y privadas en sus diferentes fases de desarrollo y sus diferentes instrumentos, en una sola ventanilla de atención virtual, desconcentrada y descentralizada para la difusión de: capacitación para la generación de competencias emprendedoras, instrumentos de financiamiento, de capital de riesgo, banca de desarrollo orientada al financiamiento de emprendimientos, y fondo nacional de garantías; asistencia técnica y articulación con los gobiernos autónomos descentralizados, organizaciones sin fines de lucro, empresas, universidades, incubadoras, entre otros. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013)

### NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS

#### REQUISITOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL CACAO EN GRANO

Requisitos específicos.

- 

El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.

-

El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,0% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo

a lo establecido en

la NTE INEN 173.

- El cacao beneficiado no debe estar infestado.
- Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no debe exceder del 1% de granos partidos.

• El cacao beneficiado debe estar libre de: olores a moho, humo, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.

- El cacao beneficiado,

hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes debe

sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites recomendados de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados.

- El cacao beneficiado debe estar libre de impurezas

y materias extrañas

Requisitos complementarios.

- La bodega de almacenamiento debe presentarse limpia, desinfestada, tanto interna como externamente

y

protegida contra el ataque de roedores.

- Cuando se aplique plaguicidas, se deben utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No739).

- No se debe almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores sabores extraños.

- Los envases conteniendo el cacao beneficiado deben estar almacenados sobre

paletas. (Instituto Ecuatoriano de Normalización , 2016)

Metodología

## Hipótesis y variables

### Hipótesis General.

Al establecer un análisis de los costos operativos de la producción en relación a las ventas se podrá estandarizar la comercialización del Cacao en el cantón Milagro de

0: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx

73%

la provincia del Guayas.

### Hipótesis particulares.

- El volumen de los costos de la producción de cacao inciden en la elección de la variedad a cultivar.
- La

ausencia de contratación empresarial encargadas de la compra de la producción limitan el establecimiento de una demanda fija y por ende genera incertidumbre entre los productores agrícolas en relación a las utilidades a percibir.

- El uso desmedido de los agroquímicos en los ciclos de producción del cacao afectan en el rendimiento.

## Declaración de variables

### Hipótesis General.

V.D: Los costos operativos de la producción del Cacao en relación a las ventas.

V.I: Comercialización del Cacao en el cantón Milagro de la provincia del Guayas.

### Hipótesis específicas.

V.D: Elección de la variedad de cacao

0: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx

55%

a cultivar.

V.I: Volumen de los costos de la producción de cacao.

V.D: Variación de la demanda.

V.I. Utilidad percibida.

V.D: Uso de agroquímicos.

## V.I Rendimientos obtenidos y utilidades.

Tabla 1: Operacionalización de las variables dependientes.

Variable Dependiente Definición Indicadores Medio de Verificación Los costos operativos de la producción del Cacao en relación a las ventas. Costos relacionados al propio proceso de producción Costo Producción Consulta de base de datos del GAD Municipal del cantón Milagro, Provincia del Guayas. Elección de la variedad de cacao a cultivar.

Determinación de la variedad de Cacao a Cultivar Cacao Nacional. Cacao Internacional Variación de la demanda. Observancia del comportamiento de la demanda con relación al producto. Demanda Precio Uso de agroquímicos. Establecimiento de los estándares de agroquímico para disminuir la agresividad de estos al medioambiente. Agroquímico menos agresivo al ambiente. Agroquímico más agresivo al ambiente. Fuente: Gladys Juela y Angélica

Tabla 2: Operacionalización de las variables independientes.

Variable Independiente Definición Indicadores Medio de Verificación Comercialización del Cacao en el cantón Milagro de la provincia del Guayas Modo en que se ejecuta la comercialización del Cacao en el Cantón Ejecución de la comercialización Consulta de base de datos del GAD Municipal del cantón Milagro, Provincia del Guayas. Volumen de los costos de la producción de cacao. Cantidad contable de la producción de cacao Contabilidad de la producción Utilidad percibida. Ganancia a recibir Ganancias Rendimientos obtenidos y utilidades. Ganancia según la cosecha obtenida Ganancia según la cosecha Fuente: Gladys Juela y Angélica

## Marco metodológico

El cuerpo investigativo se apropia de los métodos y técnicas de una investigación de tipo documental, al establecer una revisión de fuentes primarias y secundarias, al hacer referencia de artículos científicos, libros, Tesis de Licenciatura, Ingenierías y Maestrías; de igual manera se consultará sitios referenciales que se encuentran a disposición a través de la vía On-line.

Estos criterios parten de considerar sus aportaciones en la temática que se investiga a partir de su profundidad, variedad y análisis del objeto de estudio, lo que permitió la elaboración de construcciones teóricas, argumentativas y valorativas de cada fuentes objeto de consulta dentro de este estudio; de igual manera se logra el establecimiento de los aspectos diacrónicos y sincrónicos, que desde el punto de vista de la investigación se permite establecer desde la revisión documental.

## Métodos teóricos.

Método Analítico- Sintético.- mediante el cual se desconoce un objeto, fenómeno o proceso en los principales elementos que lo constituyen, para

luego indagar toda la información disponible en toda fuente confiable y así dar a conocer sus particularidades.

Método Inductivo- Deductivo.

La inducción dentro de un proceso investigativo que transita de lo particular a lo general. Este método puede ser constatado su aplicabilidad en el momento que se queda plasmada la propuesta. Dentro de la investigación este método confirma la veracidad de la investigación, de esta forma partimos de una necesidad singular hasta llegar a las causas globales que lo afectan.

Métodos empíricos.

Los métodos empíricos determinan los elementos cualitativos de la información, facilitando el condicionamiento valorativo del objeto de estudio lo que puede marcar una tendencia analítica dado conclusiones parciales que cualifiquen al objeto desde un perfil cualitativo. Lo expuesto transita por un proceso de análisis y reafirmación de los criterios observados.

Desarrollo

Análisis De La Situación Actual Del Cantón Milagro

La situación actual del sector productor de cacao se encuentra en descenso a pesar de la creciente producción debido a los exiguos ingresos que se originan de esta actividad cacaotera, además de la diversidad y rentabilidad en la variedad del Cacao que se produce en Ecuador, cantidad cultivada por superficie cuadra de Cacao en el Cantón Milagro, precio de los plaguicida a utilizar en el proceso de producción de cacao, regulación de precios del mercado local, y déficit de ampliación del mercado internacional.

Se analizara datos obtenidos sobre la producción del cantón Milagro y su rentabilidad, además se tratara de confirmar las problemáticas expuestas mediante una entrevista realizada a varios agricultores del sector agrícola a estudiar.

Uso de las tierras del cantón Milagro

El cantón Milagro posee una extensión territorial total de 40. 298,22 hectáreas (tabla 3), en las cuales la gran mayoría son empleadas por las labores agrícolas pertenecientes a la caña de azúcar que ocupa 18.285,11 hectáreas con un porcentaje del 45,35% y el cacao el cual tiene una dimensión de 9.361,17 hectáreas representando un porcentaje del 23,23%, cabe recalcar que el plátano es el tercer cultivo representativo de la zona utilizando 5910,17 que equivale a un 14,67% siendo estos tres cultivos quienes aportan mayores recursos económicos al cantón debido a que son las actividades que más extensión territorial poseen con un total de 33.556.45 hectáreas equivalente al 83,25%, mientras que la minoría territorial que es el 16,75% pertenecen a actividades como: Rio Doble, Pozo de Agua, Maíz, Tabaco, Soya, Arroz, Banano, Piña, Pista de Aterrizaje, Subestación Eléctrica, Plantación Plantas Tropicales, Galpón, Complejo Industrial, Vivero Ornamental, Ciudadelas, Centros Poblados, Misceláneo Indiferenciado, Pasto Cultivado, Pasto Natural y Matorral Húmedo ver figura 1.

Tabla 3: Uso de las tierras del cantón milagro

USO COBERTURA HA % Pozo de Agua 3,44 0,01% Rio Doble 137,91 0,34% Maíz 1464,47 3,63% Tabaco 16,74 0,04% Soya 20,86 0,05% Arroz 694,83 1,72% Cacao 9361,17 23,23% Plátano 5910,34 14,67% Banano 2109,17 5,23% Piña 11,77 0,03% Caña de Azúcar 18285,11 45,37% Pista de Aterrizaje 2,57 0,01% Subestación Eléctrica 5,37 0,01% Plantación Plantas Tropicales 31,86 0,08% Galpón 4,94 0,01% Complejo Industrial 7,32 0,02% Vivero Ornamental 15,08 0,04% Ciudadelas 1515,25 3,76% Centros Poblados 117,84 0,29% Misceláneo Indiferenciado 47,61 0,12% Pasto Cultivado 506,55 1,26% Pasto Natural 25,23 0,06% Matorral Húmedo 2,79 0,01% TOTAL 40298,22 100% Fuente: Actualización del Plan de Ordenamiento y Extensión Territorial

Figura 1. Uso de las Tierras del Cantón Milagro

Fuente: Actualización del Plan de Ordenamiento y Extensión Territorial

#### Análisis General De La Producción Y Venta De Los Seis Principales Cultivos Del Cantón Milagro

Según el la Actualización del Plan de Ordenamiento y Extensión Territorial, los principales cultivos son: Banano, cacao, café, mango, papaya dan un total de 109065,03 toneladas (tabla 4), producidas con ventas de 98009,11 Tm ver figura 2, entre los cultivos con mayor rendimiento en la zona es el banano.

Tabla 4: La Producción y Venta de los principales cultivos del Cantón Milagro

CULTIVO VOLUMEN DE PRODUCCION Tm Banano 104097,37 Cacao 1336,53 Café 56,91 Mango 96,31 Papaya 45,72 Plátano 3432,19 TOTAL 109065,03

Fuente: Gladys Juela y Angélica

Figura 2. Uso de las Tierras del Cantón Milagro

Fuente: Actualización del Plan de Ordenamiento y Extensión Territorial

Según el análisis del grafico estadístico el banano es el mayor cultivo con volumen de producción con 104097,37 Tm, en segundo lugar el plátano también es una de las labores agrarias a la que dedican la población milagreña y consta con una producción de 3432,19 Tm, además el cacao juega un rol importante y aporta a la producción con 1336,53 Tm, y los otros tres cultivos provenientes de este sector son café con 56.91 Toneladas, mango 96.31 Tm y papaya 45.72 Tm.

Tabla 5: Ventas por Tm de los productos más rentables

CULTIVO Ventas Tm Banano 92903,53 Cacao 1259,2 Café 520,47 Mango 85,63 Papaya 44,86 Plátano 3195,42 TOTAL 98009,11 Fuente: Gladys Juela y Angélica

Figura 3. Ventas por Tm de los productos más rentables

Fuente: Actualización del Plan de Ordenamiento y Extensión Territorial

Analizando el grafico lineal ver figura 3, se puede constatar que el banano tiene ventas de 92903,53 toneladas, seguido por el plátano el cual vende 3195,42 toneladas, el cacao comprende a ventas de 1259,2 Tm, los siguientes cultivos con menos ventas son café, mango y papaya.

Análisis de la producción anual de cacao en el cantón Milagro durante los años 2014-2015

La producción local de cacao (tabla 6), en el cantón durante el periodo 2014 aumento 27.90% en comparación con el año anterior, tendencia similar de la producción nacional. Este incremento de la producción se debió a las buenas condiciones climáticas presentadas en el país, según el estudio de las estadísticas presentadas por el Sinagap en el año 2013 la producción total de cacao fue de 963,64 Tm aumentando en el año 2014 un 27,90% obteniendo un valor de 1336,53 Tm en el año consecutivo 2015 la producción siguió en aumento con 9,70% dando origen a 1466,17 Tm, en el año 2016 inversamente al aumento de la producción del 3,60% equivalente a 1518,95 Tm el precio se deterioró casi el 50% en el cual estaba establecido debido a la sobreproducción mundial, y en el año 2017 aún no se encuentran establecidas las cifras anuales debido a las actualizaciones correspondientes de la página oficial, se pudo obtener información de crecimiento trimestral del 1,25% correspondientes a los meses de enero, marzo y abril. Ver figura 4.

Tabla 6: Producción anual de cacao

Año	Base	% Aumento	Valor Total de Tm Producidas
2013	963,64		372,89
2014		27,90%	1336,53
2015	129,64	9,70%	1466,17
2016	52,78	3,60%	1518,95
2017	18,99	1,25%	1537,94

Fuente: Gladys Juela y Angélica

Figura 4. Producción Anual de Cacao del cantón Milagro durante los años 2013-2017

Fuente: SINAGAP

Precios del cacao a nivel local comprendido en los años 2014 – 2017.

Durante el año 2014 (tabla 7),

0: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf)

36%

los precios a nivel local del cacao, mostraron una tendencia progresista en relación al año 2013. Los precios del cacao a nivel productor y mayorista incrementaron el 24,44% y 28.37% con respecto al año anterior. El precio promedio para el productor de cacao en el año 2014 fue de 114.53 USD/quintal, mientras que en el 2013 fue de 90.12 USD/quintal. Para los mayorista, en el año 2014 el precio fue de 115.69 USD/quintal y en el 2013 de 92.04 USD/quintal. En el 2015 los precios del cacao

para los minoristas

0: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf)

60%

decrecieron en 1.32% y a nivel mayorista bajaron en 0.52% respecto al año 2014, el precio promedio a nivel de productor de cacao para el año 2015 fue de 112.52 USD/quintal comparado con el año anterior ya nivel mayorista el precio fue de 123.94 USD/

quintal. En el año 2016 el precio del cacao decayó un 33% con respecto al año 2016, provocando que el precio minorista sea de 75,38 USD/quintal y el precio mayorista sea de 77,51 USD/quintal. Durante el año 2017 el precio del cacao obtuvo un leve crecimiento del 10%, y el precio promedio para el sector minorista fue de 82,91USD/ quintal y para los mayoristas fue de 85,26 USD/quintal estos últimos dos periodos fueron los que más afectaron a la población cacaotera en general debido a que los agricultores guiados por los precios altos y las altas demandas del mercado internacional comenzaron a aumentar la siembra de este grano, además de que el precio del cacao decayó un , en este periodo el precio decreció notoriamente a pesar que la superficie de cosecha es mayor a los años anteriores, en el año 2016 la producción era de 264 millares de toneladas aumentando rápidamente la producción el año 2017 a 290 millares de toneladas, provocando que la cotización por tonelada cayera de 3,900 a 1,900 entre los años 2016-2017 a causa de la sobreproducción mundial, esto provoco una reducción de los ingresos del sector según ANECACAO este año apenas alcanzó los 476,3 millones (El Comercio , 2017). Ver figura 5.

Tabla 7: Precios del cacao a nivel local comprendido en los años 2014 – 2017

AÑO	MINORISTA	MAYORISTA
2013	90,12	92,04
2014	114,53	123,94
2015	112,52	115,69
2016	75,38	77,51
2017	82,91	85,26

Fuente: Gladys Juela y Angélica

Figura 5. Análisis de Precios del quintal de Cacao durante el periodo 2013-2017

Fuente: SINAGAP

La influencia que tiene la producción y comercialización de cacao en la economía del cantón Milagro y de sus habitantes en conformidad a la cantidad y calidad de su producción así como lo relativo al precio de venta, además esta actividad agrícola es un factor importante en este sector del país debido a que gran parte de la población milagreña específicamente en sus áreas rurales se dedican a la producción de cacao.

Según la información aportada por pequeños productores de la zona (tabla 8), aproximadamente una hectárea de cacao produciría 25 quintales durante el periodo de cosecha en invierno, y a continuación se detallara una lista de los principales costos de producción de una finca tradicional no tecnificada:

Tabla 8: Estructura de costos: UZI- CGSIN - MAGAP

ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCION ACTIVIDADES/ PRODUCTOS UNIDAD CANTIDAD  
 POR ha PRECIO UNITARIO VALOR TOTAL SIEMBRA Arado 1 \$75 \$75 Plantas de Cacao Plantas  
 1000 plantas \$0,50 \$500 Abono Completo Quintal 1 \$25 \$25 FERTILIZACION 1 10-30-10

0: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx

100%

Saco de 50Kg 3 \$175 \$525 Aplicación Jornal 3 \$15 \$45 2 10-30-10 Saco de 50Kg 3 \$175 \$525  
 Aplicación Jornal 3 \$15 \$45 3 Abono(gallinaza) Saco de 50Kg 120 \$175 \$525 Aplicación Jornal  
 3 \$15 \$45 LABORES CULTURALES Rozas Manuales(2 veces por año) Jornal 6

Hombres \$15 \$180 Podas de Mantenimiento y Fitosanitaria( 2 veces por año) Pago por Matas  
 1000 matas total de 2000 debido a que son veces al año \$0.20 \$400 CONTROL QUIMICO DE  
 MALEZAS Glifosato, (2 veces por año) Litro 4 litros \$5,25 \$21 Aplicación del Herbicida Jornal 6  
 hombres \$15 \$180

0: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx

83%

Bomba de Fumigación 6 \$115 \$690 CONTROL FITOSANITARIO Oxicloruro de cobre Kg 2 \$7  
 \$14 Clorotalonil Litro 2 \$12 \$24 Mano de Obra Jornal 3

hombres \$15 \$45

0: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx

100%

COSECHA Cada semana en invierno y cada dos semanas en verano

Jornal

Invierno 10 Hombres \$15 \$150 Semanales Verano 6 Hombres \$15 \$90 Semanales  
 POSCOSECHA Fermentación y secado Fuente PVP insumos: SISTEMA SINAGAP CGSIN-MAGAP

Analizando la tabla de gastos para el cultivo de una hectárea de cacao se puede observar que los precios son elevados y se requiere de muchos insumos agrícolas, así como maquinarias, mano de obra en fin son un conjunto de actividades complejas que requieren tiempo y dinero en gran magnitud.

A continuación se analizara las respuestas de manera cualitativa de la entrevista realizada un pequeño grupo de agricultores conformado de 20 personas del cantón Milagro dedicados al cultivo de cacao quienes nos detallaran sus puntos de vista a las diferentes problemáticas que han tenido que afrontar durante los periodos de estudio de esta investigación.

1. ¿Cómo considera usted la producción de cacao durante el periodo 2014-2017?

En esta respuesta coincidieron todos los entrevistados y la reacción fue que este periodo ha sido uno de los más sorprendidos debido a que ellos pensaron que el precio en crecimiento de los años 2014 y 2015 seguirían en alza incluso algunos decidieron sembrar más cacao por que

ofertaba mejor calidad a para su economía pero no fue así en el 2016 y 2017 fueron los peores años que han tenido en toda su vida como agricultores, consideran que este lapso de tiempo solo denotaron perdidas en sus cultivos. Según algunos productores entrevistados acotaron que en esta época hubo muchas plagas para el cacao, tales como la quemazón y el precio que pagaban por la cosecha no rendía para poder someter a sus cultivos a un tratamiento adecuado, que apenas el rendimiento le abastecía para recuperar parte de lo invertido y para gastos familiares.

2. ¿Cómo considera usted la rentabilidad del cacao durante el periodo 2014-2017?

Esta pregunta tuvo muchas respuestas diferentes entre las cuales se destacaron algunas como que el precio fue demasiado bajo durante el año 2016-2017 e incluso sintieron que ellos como pequeños agricultores no tenían ningún respaldo por parte de las entidades de gobierno debido a que les toco pasar esta crisis solos sin ningún tipo de respaldo. Sin embargo otros campesinos señalaron que los precios no ayudaba para nada y que en años próximos espera que los gobernantes socorran a solucionar este tipo de inconvenientes, en conclusión con a esta pregunta todos coinciden que la rentabilidad durante este periodo fue demasiado variable.

3. ¿Cree usted que sería necesario una regulación de precios por parte del Estado en el mercado cacaotero?

Las respuestas fueron que obviamente necesitaban una regulación de precios por parte del estado y en mercado minorista, los campesinos al momento de comercializar su producto, comenta que él debe coger una pequeña muestra y llevarla a varios establecimientos minoristas y cotizarla a ver cuál de ellos le oferta el mejor precio e incluso hay varios que le ofrecen un precio menor y un porcentaje de calificación muy alto y que son de gran pérdida porque incluso a veces quieren comprar su cacao a \$10 USD del precio oficial.

4. ¿Considera usted que la superficie de cacao cultivada incide en la rentabilidad final?

Varios agricultores creen que no es la superficie cultivada que no incide en la rentabilidad final, lo que afecta a la rentabilidad es que no se abre libremente las exportaciones a nivel internacional, es decir que tengan más mercado libre tanto los pequeños y grandes agricultores.

Entre las opiniones más destacadas de los productores la superficie cosechada si afecta a la rentabilidad debido a que hay demasiado producto en el mercado nacional y eso produce que el precio baje debido al exceso de producción y no existe un gran mercado internacional donde exportar el cacao.

5. ¿Considera usted que los elevados precios en los insumos agropecuarios que se utilizan en el proceso de producción del cacao afectan de manera directa a la calidad del producto y a la rentabilidad que desea obtener?

Los elevados insumos agropecuarios si afectan a la calidad del producto y por su puesto a la rentabilidad, debido a que en los últimos años los precios se han elevado en gran porcentaje y

dificultan la capacidad para adquirirlos, es por eso que las plantaciones rinden menos porque invade la maleza, las plagas e incluso el cacao no es abonado de manera correcta. Además comentaron que la rentabilidad y calidad del cacao, precios elevados de los químicos afectan a la economía familiar en todos los ámbitos.

6. ¿Considera usted que deberían existir planes estratégicos que apoyen a los pequeños productores? ¿Qué tipos de planes estratégicos?

Esta fue una de las respuestas más interactivas entre entrevistador y entrevistado de modo que todos coinciden que deberían existir no uno si no un amplio plan estratégico

- Debería existir préstamos bancarios de manera fácil sin tantos trámites y en pequeñas cantidades debido a que los pequeños agricultores en algunas ocasiones prefieren adquirir prestamos en cantidades pequeñas y con intereses bajos.
- Ampliación de los mercados internacionales.
- Una lista de regulaciones de precios de los insumos utilizados en el cacao.
- Pedir a autoridades del ministerio de agricultura realice un estudio amplio en función a los precios y la rentabilidad del cultivo, debido a que pese que el precio del cacao esté bajo los insumo no engrandezcan al mismo tiempo los químicos que usados en la producción del cacao sigan siendo de calidad y no remplazados.
- Regulaciones de precios a los comerciantes minoristas.

## Conclusiones

- ❖ El estudio presentado realizó un análisis sobre la producción del cacao y su rentabilidad agrícola en el Cantón Milagro, Provincia del Guayas, Ecuador, este criterio estableció los ítems de comparación de las ventas en los años comprendidos del 2014 al 2017, aspectos que se estableciendo en el comportamiento de cada una de las variables.
- ❖ Como se ha podido observar se analizó la fluctuación de los precios del cacao durante el periodo 2014-2017 y se determinó como incide la carencia de la regulación de precio de venta del Cacao afectando a la economía de los agricultores y su desarrollo comercial.
- ❖ La superficie de cacao cultivado en el cantón Milagro si tiene un impacto negativo, debido a que impacta directamente a la rentabilidad debido a que existe demasiado producto en el mercado nacional y eso es lo que produce que el precio baje debido al exceso de producción y que no hay un gran mercado internacional donde exportar el cacao.
- ❖ Se determinó que los elevados precios de los insumos agropecuarios que se utilizan en el proceso de producción del cacao tienen un impacto negativo para las partes que intervienen en el proceso de producción del cacao, afecta al cultivo disminuyendo la calidad de la cosecha y además influye en la calidad de vida del agricultor debido a que su presupuesto es deficiente.

❖ Se constató que existe una carencia de planes estratégicos no solo para la ampliación del mercado internacional, si no que existe varias dificultades por parte de las entidades encargadas de la regulación del cacao y este campo hay muchas más estrategias que se deben implementar como: capacitaciones, regulaciones de precios, préstamos y entre otros que fueron expuestos por los agricultores.

## Referencias

ANECACAO. (2013). Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Recuperado el 27 de 12 de 2017, de <http://www.anecacao.com/>

[es/quienes-somos/historia-del-cacao.html](http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html)

ANECACAO. (s.f.). Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Obtenido de ANECACAO.

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador. (2016).

El Beneficiado del cacao: secado, transporte, almacenamiento y evaluación de calidad (Parte II). 10.

Obtenido de [http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-anecacao-10-edicion\\_1.pdf](http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-anecacao-10-edicion_1.pdf)

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (diciembre de 2016). Anecacao. Recuperado el 27 de 12 de 2017, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/precios.html>

Carrillo, M. (2007). ds.pace.espol. Obtenido de ds.pace.espol: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6810/1/tesis%20completa.doc>

El Comercio . (25 de Diciembre de 2017). Mas volumen de cacao se envio a bajo precio , págs. <http://www.elcomercio.com/actualidad/volumen-cacao-envios-precios-produccion.html>.

El Comercio. (25 de 12 de 2017). El Comercio. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/volumen-cacao-envios-precios-produccion.html>

Enciclopedia y Biblioteca Virtual de las Ciencias Sociales, Económicas y Jurídicas. (2014). Eumed. Recuperado el 12 de 1 de 2018, de <http://www.eumed.net/cursecon/dic/bzm/p/precio.htm>

Enciclopedia y Biblioteca Virtual de las Ciencias Sociales, Económicas y Jurídicas. (2014). Eumed. Recuperado el 15 de 1 de 2018, de <http://www.eumed.net/cursecon/dic/bzm/p/precio.htm>

Faga, H., y Ramos Mejia, M. (2010). Como Profundizar el Analisis de sus Costos para Tomar Mejores Decisiones Empresariales. Buenos Aires: Granica S.A.

Hernández, G., & Roman, J. (04 de 04 de 2014). Unemi. Obtenido de <https://goo.gl/GEBqQk>

<https://www.aiu.edu>. (2014). <https://www.aiu.edu>. Obtenido de <https://www.aiu.edu>: <https://www.aiu.edu>

- Malhotra, N. (2004). Investigación de mercados: un enfoque aplicado. Pearson educación.
- Moncayo, R. (2015). Exportaciones ecuatorianas de cacao. Sabor Arriba. Recuperado el 12 de Julio de 2017, de [http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-anecacao-10-edicion\\_1.pdf](http://www.anecacao.com/uploads/magazine/revista-anecacao-10-edicion_1.pdf)
- Nacional, C. G. (2014). Ministerio de Agricultura y Ganaderia. Obtenido de [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf)
- Nacional, C. G. (2014). Ministerio de Agricultura y Ganaderia . Obtenido de [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf)
- News, C. (2015). Asociacion Nacional de Exportadores de Cacao-Ecuador. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/noticias/la-industria-de-las-moliendas-de-cacao.html>
- Sánchez, V., Torrijos, R., & Jaramillo, S. (28 de 5 de 2010). Ingeniería y Amazonía. 3(1). Recuperado el 14 de Agosto de 2017, de <http://www.udla.edu.co/revistas/index.php/ingenierias-y-amazonia/search/authors/view?firstName=Verenice&middleName=&lastName=S%C3%A1nchez%20Castillo&affiliation=Universidad%20de%20la%20Amazonia&country=CO>: <http://www.udla.edu.co/revistas/index.php/ingenierias-y-amazonia/search/authors/view?firstName=Verenice&middleName=&lastName=S%C3%A1nchez%20Castillo&affiliation=Universidad%20de%20la%20Amazonia&country=CO>
- Troya, M. B. (2013). Acción colectiva y cadenas de valor estudio de caso: cadena de cacao y UNOCACE. Obtenido de <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/5851/2/TFLACSO-203MBTR.pdf>
- Vasco, J. S. (2016). Garyth. Obtenido de <http://www.garyth.com.ec/historia-cacao/>
- Villamar, F. L., Salazar, J. C., & Quinteros, E. M. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador/  
Strategies for cultivation, marketing and export of aroma fine cocoa in Ecuador. Ciencia Unemi, 9(18), 45-55.

1

Tabla 9.Requisitos de Calidad del cacao en grano beneficiado

## Hit and source - focused comparison, Side by Side:

Left side: As student entered the text in the submitted document.

Right side: As the text appears in the source.

Instances from: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx

2: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx 73%

la provincia del Guayas.

Hipótesis particulares.

- El volumen de los costos de la producción de cacao inciden en la elección de la variedad a cultivar.

- La

2: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx 73%

la provincia del Guayas.

2.4.2 Hipótesis particulares

- El volumen de los costos administrativo de la producción de banano, cacao y caña de azúcar inciden en la elección del producto a cultivar.

- La

3: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx 55%

a cultivar.

V.I: Volumen de los costos de la producción de cacao.

V.D: Variación de la demanda.

3: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx 55%

a cultivar. V.I El volumen de los costos administrativo de la producción de banano, cacao y caña de azúcar. V.D Variación de la demanda. V.I Utilidad percibida de los pequeños y medianos productores agrícolas. V.D Costo por periodo en la producción de la agricultura. V.I Rendimientos obtenidos y utilidades.

V.I. Utilidad percibida.

V.D: Uso de agroquímicos.

V.I Rendimientos obtenidos y utilidades.

4: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx 81%

Métodos teóricos.

Método Analítico- Sintético.- mediante el cual se desconoce un objeto, fenómeno o proceso en los principales elementos que lo constituyen, para

4: UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO tesis 21.. ma.docx 81%

Métodos teóricos Método Analítico- Sintético.- está compuesto por el análisis y la síntesis, mediante el cual se desconoce un objeto, fenómeno o proceso en los principales elementos que lo constituyen para

Instances from: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx

7: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx 100%

Saco de 50Kg 3 \$175 \$525 Aplicación Jornal 3 \$15 \$45 2 10-30-10  
Saco de 50Kg 3 \$175 \$525 Aplicación Jornal 3 \$15 \$45 3 Abono  
(gallinaza) Saco de 50Kg 120 \$175 \$525 Aplicación Jornal 3 \$15  
\$45 LABORES CULTURALES Rozas Manuales(2 veces por año)  
Jornal 6

8: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx 83%

Bomba de Fumigación 6 \$115 \$690 CONTROL FITOSANITARIO  
Oxicloruro de cobre Kg 2 \$7 \$14 Clorotalonil Litro 2 \$12 \$24  
Mano de Obra Jornal 3

9: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx 100%

COSECHA Cada semana en invierno y cada dos semanas en  
verano  
Jornal

7: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx 100%

Saco 50 Kg 3 Aplicación Jornal 3 10-30-10 Saco 50 Kg 3 Aplicación  
Jornal 3 Abono(gallinaza) Saco 50 kg 120 Aplicación Jornal 3  
3.LABORES CULTURALES Rozas Manuales(2 veces por año) Jornal  
6

8: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx 83%

Bomba de fumigación Jornal 4 5.CONTROL FITOSANITARIO  
Insumos químicos Oxicloruro de cobre Kg 2 Clorotalonil Litro 2  
Aplicación Mano de Obra Jornal 3 6.

9: Tesis\_Coba\_Byron\_Enriquez\_Bryan\_V3.docx 100%

COSECHA (Cada semana en invierno y cada dos semanas en  
verano) Jornal 72 7.

Instances from: Tesis Aracely Cardenas - Tutor Javier Benitez.docx

0: Tesis Aracely Cardenas - Tutor Javier Benitez.docx 100%

La producción de cacao en el Ecuador  
se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos,  
Guayas, Manabí y Sucumbíos (

0: Tesis Aracely Cardenas - Tutor Javier Benitez.docx 100%

La producción de cacao en el Ecuador se concentra  
principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y  
Sucumbíos.

Instances from: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>

1: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html> 53%

Cacao.

El Ecuador exporta cacao en 3 diferentes formas que son:  
Granos de cacao, Semi-laborados y producto terminado.

Granos.

Los granos están dentro de la mazorca del cacao y son la

1: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html> 53%

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

Granos Los granos o almendras se encuentran dentro de la mazorca del cacao y constituyen la

Instances from: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf)

5: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf) 36%

los precios a nivel local del cacao, mostraron una tendencia progresista en relación al año 2013. Los precios del cacao a nivel productor y mayorista incrementaron el 24,44% y 28.37% con respecto al año anterior. El precio promedio para el productor de cacao en el año 2014 fue de 114.53 USD/quintal, mientras que en el 2013 fue de 90.12 USD/quintal. Para los mayorista, en el año 2014 el precio fue de 115.69 USD/quintal y en el 2013 de 92.04 USD/quintal. En el 2015 los precios del cacao

5: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf) 36%

los precios a nivel nacional del cacao CCN51 y cacao fino de aroma, mostraron un comportamiento irregular en relación al año 2014, comportamiento similar a los precios internacionales. Los precios del cacao CCN51 a nivel productor

decrecieron en 1.32% y a nivel mayorista (centros de acopio/ precio de venta) bajaron en 0.52% respecto al año 2014. El precio promedio a nivel de productor de cacao CCN51 para este año fue de 112.52 USD/qq, mientras que en el 2014 fue de 114.03 USD/qq. A nivel mayorista, el precio fue de 123.29 USD/

qq y en el 2014 de 123.94 USD/qq. Figura 1.- Comportamiento histórico (2005—2015) de los precios internacionales de cacao

6: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf) 60%

decrecieron en 1.32% y a nivel mayorista bajaron en 0.52% respecto al año 2014, el precio promedio a nivel de productor de cacao para el año 2015 fue de 112.52 USD/quintal comparado con el año anterior ya nivel mayorista el precio fue de 123.94 USD/

6: [http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_cacao\\_2015.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_cacao_2015.pdf) 60%

decrecieron en 1.32% y a nivel mayorista (centros de acopio/ precio de venta) bajaron en 0.52% respecto al año 2014. El precio promedio a nivel de productor de cacao CCN51 para este año fue de 112.52 USD/qq, mientras que en el 2014 fue de 114.03 USD/qq. A nivel mayorista, el precio fue de 123.29 USD/