



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS**  
**CARRERA DE INGENIERÍA AGROPECUARIA**



**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Componente práctico del Examen de Grado de carácter  
Complejivo, presentado al H. Consejo Directivo de la Facultad de  
Ciencias Agropecuarias como requisito previo para obtener el título  
de:

**INGENIERO AGROPECUARIO**

**TEMA:**

“Estudio situacional de centros de acopio destinados a  
comercialización de cacao fino de aroma en la zona del cantón  
Montalvo, Provincia de Los Ríos”

**AUTOR:**

Javier Ibrahim Contreras Zamora

**TUTOR:**

Ing. Agr. Eduardo Colina Navarrete, Mg.Sc.

Babahoyo - Los Ríos – Ecuador

2022

## RESUMEN

El presente trabajo de componente práctico de examen complejo tuvo como finalidad describir el estudio situacional de centros de acopio destinados a comercialización de cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos. El bajo nivel de productividad y la falta de nuevas estrategias de comercialización influye negativamente en la economía de los productores de cacao fino de aroma. La metodología empleada para el desarrollo del trabajo fue de tipo descriptivo, mediante la indagación de textos, revistas, tesis, bibliotecas virtuales y artículos científicos, mismas que proporcionaron previo análisis la realización del trabajo y posterior ordenamiento y resumen. La comercialización de cacao cubre dos frentes que son el mercado interno y externo, caracterizándose por la presentación del grano crudo, tostado o cuando ya está industrializado como: pasta de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao, cacao en polvo, chocolate etc. Los centros de acopio permiten a los pequeños y medianos agricultores cacaoteros recolectar el cacao en baba en un lugar específico y luego se realiza el proceso de beneficiado que consiste en fermentar, secar, seleccionar, empacar y almacenar para posterior venta. El trabajo realizado permite conocer sobre las oportunidades que brindan los centros de acopio al pequeño y mediano productor cacaotero para mejorar calidad del producto entregado con el objetivo de insertarse en mercados diferenciados para obtener precios justos.

**Palabras claves:** Acopio, comercialización, cacao, calidad, aroma, secado

## SUMMARY

The present work of practical component of complex examination was carried out with the objective of describing the edaphic demands of the grasses *Panicum maximun Jacq* and *Brachiaria decumbens* in the tropical zone of Ecuador. The methodology used corresponded to the descriptive type, through the search of texts, magazines, theses, virtual libraries and scientific articles that later provided the pertinent ordering, analysis and summary of the work described. Soil and climate conditions establish the most common types of forage in a region, their solid and liquid phases coexist in equilibrium, but the amount of nutrients in the soil solution is insufficient to sustain plant growth. The productive potential of a crop is given by the characteristics of the soil, which can be modified by climate, management and land use. The proportion of the components determines a series of physical properties of the soil, such as the texture, structure, consistency, density, aeration, temperature and color, while the chemical composition includes the average of the reaction of a soil (pH) and nutrients . Soil fertility has a great influence on forage productivity and quality and its crude protein content. Therefore, it is necessary to use inputs that help increase biomass productivity, ensuring adequate voluntary consumption by the animal. It is necessary to establish soil fertilization programs based on soil analysis in order to cover the difference between the nutrients that are not available in the soil in order to achieve better yields, also taking into account other factors such as grazing frequency, height of the plant, mowing frequency, the soil, the climate and the time of year.

**Keywords:** Edaphic, productivity, quality, pastures, soils, fertilization.

# CONTENIDO

<b>RESUMEN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SUMARY</b> .....	<b>iii</b>
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I.....	3
MARCO METODOLÓGICO.....	3
1.1 Definición del caso de estudio .....	3
1.2 Planteamiento del problema .....	3
1.3 Justificación .....	4
1.4 Objetivos.....	5
1.4.1 Objetivo general .....	5
1.4.2 Objetivos específicos .....	5
1.5 Fundamentación teórica .....	5
1.5.1 Características claves de comercialización en el Ecuador... 5	
1.5.2 Cacao Nacional.....	6
1.5.3 Variedades según su origen.....	7
1.5.5 Procesos del cacao fino de aroma .....	9
1.5.7 Centros de acopio. ....	11
1.5.8 Breve situación de los productores cacaoteros del cantón Montalvo.....	11
1.6 Hipótesis.....	12

1.7 Metodología de investigación.....	12
CAPITULO II.....	13
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	13
2.1 Desarrollo del caso .....	13
2.2 Situaciones detectadas.....	13
2.3 Soluciones planteadas.....	14
2.4 Conclusiones .....	14
2.5 Recomendaciones .....	15
2.6 Bibliografía.....	16

## INTRODUCCIÓN

El cacao es un cultivo que tiene sus orígenes a nivel mundial en las zonas tropicales de los continentes de América, África y Asia, en donde el 95 % de la producción mundial anual corresponde al cacao al granel y el restante 5 %, corresponde a cacao fino o de aroma, cuyas características distintivas de aroma y sabor son buscadas principalmente por los fabricantes de chocolates de alta calidad. De la mazorca se obtiene el grano de cacao que es materia prima para la elaboración de productos semielaborados tales como: las barras de chocolate, torta de cacao, licor o pasta de cacao, manteca de cacao en otros productos.

El Ecuador posee una historia muy relevante en cuanto a la producción de cacao fino de aroma cuyo aroma ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional, generando muchos ingresos para el país, ya que el 60% de las familias campesinas dependen de la comercialización de este producto; este tipo de grano es utilizado en chocolates refinados, distinguiéndose por su pureza, sabor y aroma (MAG 2014).

Actualmente, la cadena agroalimentaria del cacao en el Ecuador está ubicada después del banano y las flores, encontrándose en la séptima posición como productor mundial de cacao fino de aroma (63 %), y es el sexto país mayor exportador de esta fruta, lo cual tiene como objetivo principal el aporte y apoyo de instituciones gubernamentales y no gubernamentales en conjunto, así como la participación activa de demás actores involucrados en la cadena de producción.

La falta de aplicación de nuevas estrategias de comercialización está influyendo negativamente en la economía de los productores de cacao fino de aroma, su bajo nivel de productividad de las plantaciones se debe a la avanzada edad y falta de manejo de las plantas, afectando la competitividad del sector cacaotero.

Además, es muy notorio el abuso de los intermediarios que van generando inconformidad en los productores debido a la poca utilidad que

genera el producto, a esto se suma la falta de infraestructura para acopiar, lo que ocasiona que al producto no se le dé un buen secado ni se puedan eliminar las impurezas luego de las cosechas.

Para los productores se les complica la labor de sacado de su producto ya sea por las vías en mal estado ya que les crea complicaciones al momento de salir a ofertar su producto y por lo general eso trae consigo pérdidas económicas disminuyendo sus ingresos.

Los principales implicados en lo antes expuesto son los pequeños productores de cacao, los mismos que dedican tiempo, esfuerzo y dinero para poder cosechar y sacar al mercado su producto, pero la realidad que viven estos agricultores es negativa debido a que suelen ser estafados por intermediarios consiguiendo ingresos que casi igualan a la inversión realizada.

La comercialización de cacao en el país se halla reducida a un pequeño sector de intermediarios tales como: los comerciantes de poblado mayor y comerciantes de recinto, que se encuentran situados en zonas cercanas donde se encuentran las plantaciones de cacao, cuya actividad se limita en la de cuidar sus intereses instaurando precios de compra por debajo de lo que señala el precio oficial de la fruta, desprotegiendo así a los pequeños productores.

Los centros de acopio dan lugar a poder reunir la producción de pequeños y medianos productores con el objetivo de lograr un volumen comercial de operación, que permitan la preparación del producto para su transporte y posterior venta en las mejores condiciones posibles.

Así mismo el centro de acopio se considera como una de las formas que se tiene para mejorar el sistema de comercialización y la calidad en los productos, el mismo que debe estar situado en un lugar estratégico que permita reunir el mayor volumen de productos con el fin de satisfacer una mayor demanda.

Por lo expuesto el presente trabajo práctico se llevará a cabo con el propósito de reunir información concerniente a los centros de acopio que

interceden en la comercialización de cacao fino de aroma en la zona de Montalvo, Provincia de Los Ríos.

## **CAPITULO I. MARCO METODOLÓGICO**

### **1.1 Definición del caso de estudio**

El presente trabajo práctico del componente de Examen Complexivo tiene como finalidad describir el estudio situacional de centros de acopio destinados a comercialización de cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos.

### **1.2 Planteamiento del problema**

En Ecuador uno de los mayores inconvenientes que se suscita en los sistemas de comercialización del cacao fino de aroma se debe a la cadena de intermediación la cual ha venido generando un retraso tecnológico en la producción al comprar al agricultor un producto con alto porcentaje de granos en mal estado, sin fermentación y con humedad superior al 15 %.

Esto hace que el productor se desmotive por hacer un manejo inadecuado de sus plantaciones manifestado en un bajísimo rendimiento y mala calidad del fruto. También en la actualidad no existe un buen control por parte de la entidad gubernamental en cuanto al establecimiento de plantaciones de cacao en la Provincia, la cual se realiza de manera desorientada y sin buenas capacitaciones técnicas.

Además, en la actualidad los pequeños y medianos productores de cacao en la Provincia de Los Ríos se sienten amenazados debido a problemas de producción debido a la baja inversión en insumos y mantenimiento para sus plantaciones retribuido por la falta de financiamiento y capacitación.

La falta de centros de acopios de cacao fino de aroma con políticas claras en beneficio de los pequeños y medianos productores dentro en la



Provincia de Los Ríos se convierte cada vez más en una problemática que, de no tener salida podría seguir complicando la pérdida de la producción de cacao encareciendo de esta manera la calidad de vida de los productores que se dedican a este rubro.

### **1.3 Justificación**

El mercado internacional del cacao fino de aroma presenta una oportunidad para el país debido a la demanda insatisfecha que en el último periodo alcanzo a la cifra de 157.240 toneladas métricas, dicha caída de la oferta se produjo por los cambios climáticos bruscos que afectaron a la mayoría de los principales países exportadores de cacao; provocando una baja producción e incrementando la demanda. La Organización internacional de cacao (ICCO) estima que el déficit de oferta continuara hasta finales en el próximo año y afirman que el precio del cacao podría subir hasta un 14% cada año.

Sin embargo, preexiste la necesaria y constante atención a nivel local por parte de los entes de turno en disminuir la amplia cadena de intermediación en su sistema de comercialización, que abarca desde la zona agrícola hasta la industria, motivación que conlleva a la elaboración de este trabajo hacer un análisis sobre como intervienen los centros de acopio en la mejora de la producción y comercialización de cacao básicamente en calidad de los granos de cacao de la zona productiva.

Los pequeños y medianos productores cacaoteros requieren de un espacio con el fin de recolectar los frutos en grandes cantidades para luego poder almacenarlo por un tiempo definido y así poderlo comercializar y distribuir en ventas o mercados en las mejores condiciones posibles (Rodríguez 2008).

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo general**

Realizar un estudio situacional de centros de acopio destinados a comercialización de cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos

### **1.4.2 Objetivos específicos**

- Identificar el sistema de comercialización de cacao fino de aroma en la zona de Montalvo, de la Provincia de Los Ríos.
  
- Determinar la importancia de los centros de acopio en la mejora de la producción y comercialización de cacao fino de aroma.

## **1.5 Fundamentación teórica**

### **1.5.1 Características claves de comercialización en el Ecuador**

La organización es fundamental en el proceso de la comercialización; la experiencia indica que si no existe asociación no hay posibilidad de tener comercialización directa. Hay que pensar que tanto en Ecuador como en países extranjeros los compradores buscan tres características primordiales: calidad, cantidad y consistencia. Calidad: exigencia del mercado y cumplimiento de normas; Cantidad: los compradores requieren cantidades

suficientes de cacao; y Consistencia: a oferta de calidad y volumen deben conservar en el tiempo y estar de acuerdo con lo negociado (Freire 2009).

La accesibilidad de los caminos vecinales son parte fundamental en el momento que los agricultores tienen que trasladar su producto hasta los comerciantes, si estos no se encuentran en buen estado es decir sin huecos, muros, etc., los productos que se desean vender no van a ser transportados con facilidad y además van a sufrir daños. Lo cual es desfavorable para los actores de la comercialización porque no se va a obtener la cantidad prevista de dinero y va a existir un gran porcentaje de rechazo en el instante que los comerciantes vayan a exportar el cacao (Dávalos 2004).

### **1.5.2 Cacao Nacional**

Son granos de cacao de mucha importancia a nivel mundial las industrias chocolateras lo identifican como fino de aroma, es único y exclusivo, las características de sabor y aroma de toque florar y frutal lo hacen único en el mundo. Ecuador es pionero en el mercado exportador de cacao fino de aroma, en el año 2015 cubrió el 70 % de la demanda. Destacar que la producción nacional reporto del año 2013 al 2015 aporte del 40 % (Villamar 2018).

La producción de cacao se concentra en tres provincias: Guayas, Los Ríos y Manabí que representan el 61 % de la totalidad de las hectáreas sembradas de cacao y el 60 % del total de la superficie cosechada del país, así como el de la producción de grano seco de cacao que se produce. Los Ríos ocupa el primer lugar con el 21 % de la totalidad de áreas sembradas y en cosecha del país y el 23 % del total del volumen de cacao seco cosechado cada año (MAGAP 2014).

Existen grandes marcas de chocolates reconocidas como las mejores del mundo; las cuales llevan un 2% de cacao ecuatoriano y, aunque el aporte es mínimo, es determinante. Dentro de la cadena agroalimentaria del cacao es la tercera más selecta después del banano y las flores. Ecuador es uno de los mayores productores a nivel mundial de cacao fino de aroma y es el sexto país mayor exportador (Cevallos *et al.* 2009).

El mismo autor manifiesta que el cacao ecuatoriano tiene un reconocimiento especial debido a su calidad y aroma el cual fue originario por provenir de una variedad autóctona llamada “Nacional”, aroma conocido en el mercado internacional como “Arriba” con típico aroma floral.

El cacao nacional fino de aroma tiene características individuales especiales, de toques florales, frutales, nueces, almendras, que lo hace único y especial, resaltando con su ya conocido “Sabor Arriba”. Su sabor y aroma están en el origen genético del grano, conseguido con el correcto tratamiento post-cosecha, sumado a condiciones naturales de suelo, clima, temperatura, luminosidad (ANECACAO 2015).

### **1.5.3 Variedades según su origen**

Cevallos et al. (2009) manifiestan que las principales variedades reconocidas a nivel mundial son Criollo, Forastero y Trinitario, los cuales se detallan a continuación.

**Los Criollos:** Esta variedad conocida como “fino de aroma”, cuyas plantaciones más antiguas se remontan al siglo XVII. Sus primeros cultivares tuvieron origen en Venezuela, en América central y en México, Ecuador, Nicaragua, en Guatemala y en Sri Lanka. El cacao Criollo es famoso por su finura y sus aromas fuertes y poderosos. Con el 5 % de presencia en la producción mundial, debido a su fragilidad frente a las enfermedades y frente a los insectos, esta variedad de cacao es destinada a la chocolatería tanto en su producción como en su comercialización.

**Los Forasteros:** Conocidos como “Ordinario”, es muy diversificado y representa especies más resistentes y más productivas que el cacao Criollo. Cultivados en sus inicios en la Alta Amazonía, constituyen hoy la producción principal de África del oeste y es bastante extenso. Representa el 80 % de la producción total mundial. Su aroma es poco pronunciado y tiene una amargura fuerte se utiliza en la fabricación de los chocolates corrientes.

**Los Trinitarios:** Esta especie de cacao es un híbrido biológico natural entre Criollos y Forasteros, que fue exportado por Trinidad donde los colonos

españoles habían establecido plantaciones, la calidad varía de media a superior. El sabor de este varía notablemente de los otros por su contenido fuerte en manteca de cacao. A diferencia de los otros este representa el 15 % de la producción mundial (Cevallos *et al.* 2009).

#### 1.5.4 Tratamientos del fruto

Los granos frescos de cacao se convierten en un producto comercial por medio de cuatro procesos principales:

**Fermentación:** Es factible que durante el tratamiento post-cosecha, los contenidos de compuestos volátiles inicialmente presentes se aumenten debido a las reacciones bioquímicas ocurridas dentro del cotiledón (Portillo *et al.* 2009).

Las consecuencias de una fermentación deficiente o incompleta dan lugar a almendras con olores pútridos, desagradables, provenientes de la fermentación prolongada que da lugar a la formación de ácido butírico (Reyes *et al.* 2000).

**Secado:** Este proceso, debe ser realizado únicamente mediante la luz solar; sin embargo, dependiendo de las condiciones del sitio, es necesario utilizar técnicas artificiales de secado que no impurifiquen el cacao, como son los secadores a gas (FAO 2007).

**Selección, clasificación, almacenado y encostalado:** Se deben seleccionar los granos secos, para eliminar las partículas sueltas de la cáscara de la semilla, la tierra y los granos quebrados, poniendo unas mallas dispuestas en serie y los granos pasan a través de ellas, luego unas corrientes de aire caliente eliminan las impurezas (Cevallos *et al.* 2009).

Durante los cambios físicos y químicos al momento del secado al sol del grano de cacao, las características químicas varían en función del tiempo de secado, en tanto que las características físicas no se ven afectada para este tipo de factor (Nogales *et al.* 2006).

### **1.5.5 Procesos del cacao fino de aroma**

El cacao Nacional fino de aroma tiene un tratamiento especial en el mundo del cacao y de los chocolates debido a su alta calidad y sabores especiales, encontrando grandes demandas en varios mercados internacionales. En cuanto a la obtención del cacao primero se preparación del suelo, luego se eliminan las malas hiervas, después surge la poda clasificándolas como: Poda de formación, mantenimiento, fitosanitaria, de rehabilitación y de sombra, posteriormente viene la poda de propagación misma que se divide en: Propagación vegetativa y propagación por semilla (Cevallos et al. 2009).

### **1.5.6 Comercialización del cacao en el Ecuador.**

En el Ecuador el 60 % de las plantaciones productivas han sido efectuadas con un monocultivo de CCN-51, clon de cacao de alta productividad desarrollado) y el 40 % restante son plantaciones viejas y nuevas con la promoción que lleva a cabo Gobierno Ecuatoriano se estima que en los últimos dos años se han sembrado al menos 2,000 hectáreas nuevas de cacao fino de aroma) de cacao nacional (Comercio 2015).

**Comercialización interna:** Aquí intervienen los intermediarios que recorren las fincas para comprar el producto, tal cual lo tenga el productor, muchas veces secado al sol. Luego complementan el secamiento y mezclan diversas calidades del producto. Otro sistema de comercialización constituye la venta por parte del agricultor a acopiadores ubicados en las poblaciones rurales de la zona, que tienen lotes más amplios para venderlos a mayoristas y a empresas exportadoras (Avalos 2014).

La producción cacaotera del país es uno de los rubros de mayor trascendencia para la exportación. El cacao ecuatoriano es reconocido alrededor del mundo por sus evidentes peculiaridades de aroma y color muy apreciadas en la preparación de chocolates finos, revestimientos y coberturas. La buena calidad del producto ecuatoriano depende, en gran medida, del proceso post-cosecha al que es sometido el cacao; tales como la fermentación y secado (Díaz et al. 2011).

La actual comercialización de productos agrícolas tiene considerables pérdidas provocadas por deficiencias en la infraestructura de los mercados, por las demoras en el transporte y descarga de los productos. Además, una parte importante es la pérdida postcosecha, debido a la deficiente manipulación de los productos que representa una parte importante de la comercialización (Gianoni 2013).

La producción de cacao tiene todo un grupo de actores de la cadena de comercialización que inician a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno y externo en el que se encuentran involucrados, las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria artesanal, industria de elaborados y exportadores de cacao en grano (Alfonso 2015).

**Comercialización externa:** Acción encaminada en la exportación de grano de cacao y semielaborados, llevada a cabo por los exportadores e industriales. Los productos semielaborados de cacao tales como la manteca, pasta licor, polvo y chocolates, son consumidos por la industria artesanal chocolatera en el país. En cuanto a las exportaciones, el cacao industrializado se comercializa bajo cuatro exposiciones: licor, manteca, polvo y torta, clasificándose el cacao en grano de acuerdo a una serie de parámetros (Avalos 2014).

**Cadena agro productiva:** Compuesta por una serie de eslabones tales como: la producción, la cosecha y la post cosecha; la comercialización que contiene, entre otras, las funciones del transporte y el almacenamiento; la industrialización, así como las actividades de conservación y transformación; la distribución final y el consumo. Los actores que intervienen en estos eslabones no son homogéneos y tienen diferencias entre ellos manifestadas en el modo de sus relaciones y en el tipo de cadenas que la conforman (IICA 2006).

**La cadena de comercialización agropecuaria:** Es ejecutada directamente por pequeños y medianos agricultores con comerciantes o intermediarios, es desfavorable porque sus productos no son reconocidos con el precio justo y peso exacto; a diferencia de los productores agrícolas y

campesinos asociados que venden sus productos con peso exacto y precio justo en centros de acopio de organizaciones agrícolas o campesinas. En el Ecuador, el proceso de la cadena de comercialización agropecuaria, por lo general es realizado por el sector privado, en donde todos los participantes les como: intermediarios, transportistas y comerciantes (López 2020).

### **1.5.7 Centros de acopio.**

Una de las bases de buen funcionamiento del acopio es la solidez de su organización, la transparencia de sus acciones, capacidad y la responsabilidad de sus miembros. Solo los grupos organizados de pequeños y medianos productores de cacao fino de aroma para este caso pueden insertarse en mercados diferenciados para obtener precios justos (Ramos 1993).

Según Mendoza (s.f.) manifiesta que el pequeño y mediano productor cacaotero no logra reunir las características de calidad que exigen los mercados internacionales, debido a la nula o escasa infraestructura adecuada, poco conocimiento, poca cantidad de cacao o porque muchas veces no tiene el tiempo necesario para su comercialización, sin embargo, existen productores que si logran obtener cacao de buena calidad a nivel de fincas. Pero todo este esfuerzo y sacrificio en lograrlo se pierde al momento de mezclar el cacao con otro que posee mala calidad, ante eso los centros de acopio presentan los siguientes beneficios:

**Beneficio:** Es garantizar que las almendras de cacao adquieran un sabor y aroma de chocolate, muy necesario para obtener cacao de calidad, verificando que todo esté en orden es decir la calibrada de la pesa, preparada de las cajillas, fermentadoras, los recipientes para recoger las aguas mieles etc.

### **1.5.8 Breve situación de los productores cacaoteros del cantón Montalvo**

En el Ecuador, los diferentes gobiernos seccionales y nacional, han delineado rutas de cacao, consideradas rutas turísticas que se hallan ubicadas en las principales zonas productoras de cacao fino de aroma del Ecuador, entre las que se encuentran las provincias de Bolívar, Los Ríos, Manabí y El Oro.



(Ecuador 2013).

Cevallos (2009) manifiesta los productores cacaoteros finos de aroma del cantón Montalvo en base a su entorno, en las parroquias aledañas se encuentran concentrados la mayor cantidad de productores de cacao fino de aroma tales como: Miraflores - Nena Grande y Nena Chica. La Esmeralda - San Antonio - La Vitalia - La vía a Caluma. Las Mercedes.

El mismo autor manifiesta que un alto porcentaje de agricultores consideran que al vender sus productos al centro de acopio estos mejorarían sus precios, obtendrían una venta segura, el pago inmediato, así como también lo prefieren por no contar con transporte para salir al pueblo a venderlo. Una de las ventajas de la presencia de los centros de acopio es que los agricultores están dispuestos a seleccionar su producto a cambio de un aumento en el precio de cada lata de cacao; estando consientes que el cacao no debe tener impurezas, para lo cual se nota que existe la predisposición de los agricultores en vender su producción de manera fija semanal a un Centro de Acopio.

## **1.6 Hipótesis**

**Ho:** Los centros de acopio no afectan a la baja producción y comercialización del cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos

**Ha:** Los centros de acopio si afectan a la baja producción y comercialización del cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos

## **1.7 Metodología de investigación**

La metodología que se empleó en el presente trabajo fue de tipo descriptiva, mediante la indagación de textos, revistas, tesis, bibliotecas virtuales, artículos científicos, revisión de cuadros, tablas etc.; mismas que

facilitaron realizar el respectivo ordenamiento, análisis y resumen en el análisis de los centros de acopio que interceden en la comercialización del cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos.

## **CAPITULO II.**

### **RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1 Desarrollo del caso**

El presente trabajo se desarrolló con el propósito analizar la importancia de los centros de acopio destinados a comercialización de cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos, el cual se desarrolló con el fin de establecer fuentes de información que ayuden a la socialización de los beneficios e importancia de contar con centros de acopio que mejoren la comercialización del grano de cultivo de cacao fino de aroma.

#### **2.2 Situaciones detectadas**

Las situaciones detectadas se muestran a continuación:

La falta de búsquedas de nuevas maniobras de comercialización está influyendo negativamente en la economía de los productores de cacao fino de aroma de la zona, su bajo nivel de productividad de las plantaciones se debe a la avanzada edad y falta de manejo de las plantas, afectando la competitividad del sector cacaotero.

El abuso constante de los intermediarios crea inconformidad en los productores debido a la poca utilidad que genera el producto al momento de su venta, a esto se suma la falta de infraestructura para acopiar, lo que causa que al producto no se le dé un buen secado no pudiendo eliminar las impurezas.

Las condiciones actuales en la que los pequeños y medianos productores cacaoteros finos de aroma no logran obtener una buena calidad en

sus fincas es debido a la nula o escasa infraestructura adecuada, poco conocimiento, poca cantidad de cacao o porque muchas veces no tiene el tiempo necesario para su comercialización.

Los centros de acopio son el lugar propicio para recolectar el cacao en baba y luego llevar a cabo el proceso de fermentación, secada, seleccionada, empacada y almacenada para luego llevar a cabo su venta garantizando la calidad del producto.

### **2.3 Soluciones planteadas**

Las soluciones planteadas en base al problema descrito acerca de los centros de acopio destinados a comercialización de cacao fino de aroma en la zona del cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos se detallan a continuación:

- Contar con centros de acopio en el entorno situacional comercial para los productores cacaoteros productores de la zona, será de beneficio ya que constantemente estarán proporcionándoles apoyo técnico y nuevas ideas de cultivo para bienestar de todos en la cadena de producción y comercialización del producto.
- Diseñar e implementar junto con los sectores que se dedican a la producción de cacao fino de aroma nuevos modelos asociativos incluyentes a fin de fortalecer los ya existentes y mejorar las condiciones actuales existentes de comercialización por parte de los entes gubernamentales pertenecientes a las áreas de influencias.

### **2.4 Conclusiones**

De acuerdo a lo descrito en el presente trabajo se pudo concluir lo siguiente:

- Condiciones propicias para llevar a cabo la producción del cacao ya que contamos con mercados nacionales e internacionales con mucha demanda, pero baja oferta del producto.

- La mayoría de los productores cacaoteros del cantón Montalvo están ubicados en parroquias cercanas: Miraflores, Las Mercedes, La Vía a Caluma, Nena Grande y Nena Chica. La Esmeralda, San Antonio y La Vitalia
- Los productores requieren de condiciones operativas necesarias al momento de darle tratamiento a la producción de granos de cacao, con el propósito de obtener excelente calidad del producto, capacidad de almacenamiento en las instalaciones, aspectos administrativos, permisos legales y técnicos para desarrollar las diligencias correspondientes.

## **2.5 Recomendaciones**

Las recomendaciones se detallan a continuación:

- Capacitación permanente para los pequeños y medianos productores de cacao fino de aroma, a fin de realizar mejoras en la calidad del producto, así como conocimiento en la renovación ya que existen plantaciones que cumplieron ya vida útil.
- Técnicamente se requiere un mayor énfasis en el aspecto de fermentación y secado de los frutos, situación que permitirá que el aroma y sabor, inigualable, que caracteriza al cacao ecuatoriano no se pierda con el pasar del tiempo.
- Incentivar a más agricultores de la zona de Montalvo para que comercialicen la producción de sus cosechas a través de centros de acopio, y de esta manera poder reducir el círculo de intermediación que hacen que disminuyan sus ingresos económicos al momento de su comercialización.

## 2.6 Bibliografía

ANECACAO. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Ec). 2015. El cacao, uno de los más significativos símbolos de nuestro país. Disponible en: <http://www.anecacao.com>

Avalos, Edwin. 2014. Estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio de cacao fino de aroma ubicado en Cumandá provincia de Chimborazo. Tesis de grado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba.

Cevallos, M. 2009. Creación de un centro de acopio de cacao fino de aroma ubicado en Montalvo provincia de los Ríos. Tesis de grado. Escuela Superior Politécnica del Litoral.

Dávalos, M. 2004. La dolarización en el Ecuador. Ecuador. Editorial.Abya Yala Quito. ILDIS: FLACSO. Ecuador. Consultado el 02 Sept de 2022. Disponible en: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/15936-opac>

Díaz, L; Pinoargote, M; Castillo, P. 2011. Análisis de las Características Organolépticas del Chocolate a partir de Cacao CCN51 Tratado Enzimáticamente y Tostado a Diferentes Temperaturas. Guayaquil. Ec.

Freire, J. 2009. La comercialización del cacao: Programa de capacitación a

facilitadores y agricultores de la cadena de cacao. Quito, Ecuador: CAMAREN/INIAP, Estación Experimental Central de la Amazonía.

Gianoni, C. 2013. Dos sistemas nacionais de pesquisa agrícola aos istemas nacionais de inovacao agrícola: a insercao dos institutos nacionais de pesquisa agropecuària. (Tesis de Doctorado). Unicamp, San Pablo, Brasil.

Ecuador C. 2013. Mapa Ruta del Cacao. - Ecuador Costa Aventura. Obtenido de Mapa Ruta del Cacao. - Ecuador Costa Aventura: [http://ecuadorcostaaventura.com/cacao\\_mapa.html](http://ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html)

FAO. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Consultado 2009. Disponible: en Página Web, <http://www.fao.org>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). 2007. Estudio de caso: denominación de origen “cacao arriba”. Quito – Ec. p 4 – 15.

IICA. (Instituto Interamericano Cooperación para la Agricultura). 2006. Gestión de agronegocios en empresas asociativas rurales

López, A. 2020. Cadena de comercialización agropecuaria. Página web de la unidad de análisis y estudios de coyuntura. Guayaquil, Ec. Consultado 19 septiembre de 2022. Disponible en: Cadena de Comercialización Agropecuaria en el Ecuador – Rebelion

MAGAP. (Ministerio de Agricultura, Ganadería Acuicultura y Pesca.EC) 2014. Sistema de Información Nacional de Agricultura, Ganadería Acuicultura y Pesca (SINAGAP). Obtenido de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/BoletinesCulti>

vos/2015/dBoletin%20situacional%20de%20cacao%202014%20actualizado.pdf

Mendoza, T; Navarro, M; Camacho, A. s.f. "Cacao de calidad beneficiado en centros de acopio" Manual paso a paso. Equipo técnico ProDeSoC – IPADE. Rio San Juan. pp 6, 23

Nogales, J; Graziani de Fariñas, L; Ortiz de Bertorelli, L; 2006. Cambios físicos y químicos durante el secado al sol del grano de cacao fermentado en dos 41 diseños de cajones de madera. Estado Aragua, Ve. Rev. Agronomía Tropical. Vol. 56. Nº 1. p 18.

Portillo, E; Labarca, M; Grazziani, L; Cros, E; Assemat, S; Davrieux, F; Boulanger, R; Marcano, M; 2009. Formación del aroma del cacao Criollo (*Theobroma cacao* L.) en función del tratamiento post-cosecha en Venezuela. Estado Mérida, Ve. Revista UDO Agrícola. Vol. 9. p 466.

Ramos, G; Ramos, P. 1993. Beneficiado de cacao. Fondo Nacional de Investigaciones del Estado de Mérida, Venezuela.

Reyes, H; Vivas, J; Romero, A. 2000. La calidad del cacao: II. Cosecha y fermentación. Maracay-Estado Aragua. Ve. Revista de difusión de tecnología agrícola y pesquera del FONAIAP. No. 66. p 2.

Rodríguez, R. 2008. Centro de acopio agrícola. Primera Edición, Guatemala.

Villamar, I. 2018. Propuesta de plan de negocio para crear un centro de acopio de cacao en cantón Babahoyo, provincia Los Ríos. Tesis de grado. Facultad de Ciencias Administrativas. Universidad de Guayaquil. p 37