



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
CARRERA DE INGENIERÍA AGRONÓMICA



Trabajo final Componente Práctico de Examen Complexivo
presentado al H. Consejo Directivo, como requisito previo a la
obtención del título de:

INGENIERO AGRONOMO

TEMA:

“Análisis de la comercialización del cacao y su influencia en los
productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas”

AUTOR:

Luis Miguel Viscarra Salazar

TUTOR:

Ing. Agr. Tito Xavier Bohórquez Barros, MBA

Babahoyo – Los Ríos

2020

DEDICATORIA

A Dios por brindarme la oportunidad de cumplir con este sueño tan anhelado.

A mis padres, por haber confiado plenamente en mí y por brindarme su respaldo incondicional durante toda mi vida.

A toda mi familia que día a día me han demostrado que la vida encierra cosas maravillosas y que todos somos parte esencial en la vida de los que más queremos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme culminar esta etapa de mi vida con éxito e iluminarme para seguir cosechando logros académicos y personales en mi vida. A mis padres por ser mi guía y el apoyo incondicional durante toda mi carrera.

Por último a todos nuestros queridos amigos y compañeros que nos han brindado su apoyo y por aquellos momentos inolvidables que hemos compartido durante nuestra vida estudiantil.

INDICE

.....	¡Error! Marcador no definido.
I. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Objetivos	2
1.2. Objetivo general.....	2
1.3. Objetivos específicos	3
MARCO METODOLOGÍCO	3
1.4. Definición del tema de estudio	3
1.5. Planteamiento del problema	4
1.6. Preguntas orientadas para el análisis del problema	4
1.7. Justificación	5
1.7 Fundamentación teórica	5
1.7.1 El cacao	6
1.7.2 Variabilidad.....	6
1.8 Importancia.....	8
1.9 Hipótesis	11
1.10 Metodología de la investigación.....	11
II. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	12
2.1Desarrollo del caso	12
2.2Situaciones detectadas.....	13
2.3Soluciones planteadas.....	15
III. Conclusiones.....	15
IV. Recomendaciones	16
V. SUMMARY	19
VI. BIBLIOGRAFIA	20

I. INTRODUCCIÓN

El cacao es originario de la cuenca del Amazonas; existiendo evidencia de su cultivo y consumo en esa parte del mundo desde hace 5500 años. Se cree que se extendió hasta Mesoamérica por las rutas comerciales que mantenían las diferentes civilizaciones aborígenes, ya que por la diversidad de ecosistemas entre estas dos partes del continente hace difícil su propagación por medios naturales

El florecimiento del cultivo del cacao surge con el desarrollo de la industria del chocolate en Europa es cuando la producción toma importancia, es cuando Brasil y Ecuador se convierten en países productores.

El cultivo del cacao en Ecuador es fuente de ingreso para muchos hogares de la zona rural y parte de distintas ciudades del país. Se considera al sector cacaotero de gran importancia, debido a que el rol que desempeña el agricultor como el comerciante es esencial para el desarrollo socioeconómico, no sólo del Cantón Ventanas sino también de Ecuador en general.

La producción de cacao en Ecuador es un rubro de gran importancia, genera significativas fuentes de ingresos económicos y brinda trabajo a miles de personas. El cacao Tipo Nacional conocido también como “Arriba” es producido por pequeños agricultores quienes comercializan con intermediarios, esta es una práctica habitual en el país y la provincia de Ventanas no escapa de esta situación.

La comercialización de cacao fomenta un desarrollo económico de gran importancia. Su presentación y los subproductos: mermeladas, licor, vinos, cremas, entre otros, constituyen una fuente de ingresos y bondades que brinda el cacao para percibir sus sabores y aromas que en la actualidad tienen un reconocimiento internacional debido a su calidad. A su vez también presentan problemas en el cuidado de las plantaciones como la incidencia de la enfermedad, ataque de plagas, deficiencia del manejo pos cosecha, falta de trabajadores en el proceso de secado los mismos que pueden afectar en la cosecha de la producción y fuentes crediticias a largo plazo.

Es un compromiso como estudiantes del área agropecuaria y habitante de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas, promover y proyectar la actividad agrícola de la región, en este caso analizar la comercialización del cacao y su influencia en los productores, con la finalidad de actualizar y resaltar la información existente en los predios cacaoteros de la zona de estudio y que contribuya a la planificación y desarrollo del futuro del desarrollo agrícola.

1.1. Objetivos

1.2. Objetivo general

Analizar la comercialización del cacao y su influencia en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas.

1.3. Objetivos específicos

- ✓ Identificar la cadena de comercialización del cacao en la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas.
- ✓ Describir la influencia de la comercialización del cacao en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas

II. MARCO METODOLÓGICO

1.4. Definición del tema de estudio

Análisis de la comercialización del cacao y su influencia en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas

La actualización constante de la información concerniente al sector agropecuario es una actividad estratégica en la administración de todo país en función de su seguridad alimentaria y generación de recursos para el bienestar de sus habitantes y un balance apropiado entre los beneficios que aporta su potencial productivo de los agroecosistemas y la oferta de comercialización de sus productos agrícolas en el ámbito nacional e internacional. Se hace más relevante en cuanto a sus cultivos pioneros de la producción nacional como lo es el cacao en el Ecuador.

1.5. Planteamiento del problema

El Ecuador es un país de muy alta potencialidad para la producción agrícola en muchos cultivos, consagrado a nivel internacional con rubros como cacao, banano, rosas y otros.

Hoy el Ecuador con más del 70% de la producción mundial de Cacao Fino y de Aroma, requiere de la permanente actualización del proceso de producción y comercialización del rubro en todas las zonas productoras del país, con la finalidad de mantener el estatus del cacao e inclusive mejorarlo en el futuro. Especialmente tomando en cuenta las zonas productoras a profundidad como es el caso de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas.

1.6. Preguntas orientadas para el análisis del problema

Según el tema del Análisis de la comercialización del cacao y su influencia en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas, se plantean las siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Investigando la comercialización actual del cacao en función de sus parámetros de producción, podemos determinar la situación en que se encuentra esta actividad en la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas?

- ✓ Si se analizan las condiciones de mercado actualmente en la zona de estudio, ¿Qué hacer para mejorar dicha situación?

1.7. Justificación

El cacao es uno de los más significativos símbolos del Ecuador. Durante casi un siglo, el orden socioeconómico ecuatoriano se desarrolló en gran medida alrededor del mercado internacional del cacao. Cerca del 70% de la producción mundial de cacao fino de aroma se encuentra en nuestras tierras convirtiéndonos en el mayor productor de cacao fino de aroma del mundo. El agricultor ecuatoriano, seducido por su gran demanda internacional, siembra constantemente variedades de cacao que puedan suplir esta gran demanda. A pesar de esto, los agricultores con superficies de siembra menores a 5 ha, perciben bajos ingresos sobre su inversión, llevándolos a cambiar de rubro o desistir definitivamente de las labores agrícolas, aumentando la migración hacia las grandes ciudades.

Basado en esta premisa, este trabajo estima hacer el análisis de la comercialización del cacao en la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas, Ecuador.

1.7 Fundamentación teórica

1.7.1 El cacao

Theobroma cacao es un árbol o arbusto ramificado, semicaducifolio, con hojas simples y con un fruto indehisciente succulento (mazorca) de hasta 12 m de altura, y en cultivo se mantienen normalmente entre los 4 a 8 m, pertenece a la familia de las *Malvaceae*, comprende 22 especies en seis secciones (De la Cruz et al. 1995, Duque. 1993, Figueira y Goldsbrough 1994). Todas las especies crecen bajo el dosel de bosques (umbrofilas) tropicales lluviosos. El área de distribución natural se extiende desde la cuenca del Amazonas por el sur hasta la región meridional de México (18°N a 15°S). Su centro de diversidad se encuentra en la región amazónica en lo que hoy es Brasil, Perú, Ecuador, Venezuela y Colombia (Hall et al. 2010, Somarriba 2011, Whitkus et al. 1998, Young 1994, Zhang 2009).

1.7.2 Variabilidad.

La especie *Theobroma cacao* comprende una gran variedad de formas y poblaciones muy diferentes (27, 60). La especie se origina probablemente en la parte superior del territorio amazónico, incluyendo Perú, pero fue domesticada primero en Mesoamérica (9, 40, 58). Para la caracterización de las formas y cultivares se utilizan hoy en día, aparte de características morfológicas (por ejemplo, flores), características agronómicas (por ejemplo, resistencia a enfermedades, forma del fruto y tamaño del grano) y moleculares (isoenzimas), así como también, frecuentemente, marcadores genéticos (RAPD, AFLP) (David 2005, Köhler et al. 2010). Los programas de mejoramiento están, hasta hoy, dirigidos a un aumento de los rendimientos y a una mayor resistencia a plagas; principalmente, se han aprovechado efectos de heterosis después del cruce de individuos de diferentes linajes genéticos (Motamayor et al. 2003).

Las formas de cacao se clasifican tradicionalmente en tres grupos genéticos: Criollo, Forastero y Trinitario; sin embargo, nuevos estudios han mostrado que esta clasificación no describe suficientemente la variabilidad de la especie (27). Particularmente, el grupo Forastero abarca una alta variabilidad genética, mientras que las formas Criollo son genéticamente más estrechamente definidas. El grupo Trinitario comprende híbridos entre los dos primeros grupos. La mayoría de las formas de cacao cultivadas mundialmente hoy en día son híbridos

de orígenes mixtos que no pueden ser completamente incluidos dentro de esta división clásica. Un estudio reciente basado en datos moleculares clasifica las formas conocidas en 10 conglomerados principales o grupos (37). La delimitación clásica de grupos, ya sin base científica, puede resumirse de la siguiente manera

✓ **Criollo**

Las formas Criollo fueron probablemente domesticadas primero por los Mayas hace más de 3000 años (Dostert et al. 2011). Hasta la mitad del siglo XVIII esta era la forma de cacao más frecuentemente cultivada. El cacao Criollo comprende árboles delgados; los frutos tienen típicamente una cubierta delgada y escultrada y una pigmentación rojiza. Las formas Criollo muestran signos de depresión endogámica y, frecuentemente, más bajos rendimientos y mayor susceptibilidad a plagas. En países de habla hispana de América ,‘Criollo ‘es frecuentemente traducido como ,‘nativo‘y comprende no sólo las formas típicas de Criollo, sino además todos los cultivares tradicionales. El cultivo comercial se desarrolla principalmente en las áreas de origen, en Venezuela, México, Nicaragua, Guatemala y Colombia. El 5—10 % de la producción mundial de cacao se origina de las formas Criollo (Dostert et al. 2011).

✓ **Forastero**

Las formas Forastero son originarias de la cuenca superior del Amazonas y comprenden las formas de cacao que no son Criollo ni de origen híbrido. Se caracteriza principalmente por su fruto verde, una cubierta del fruto (pericarpo) gruesa, un mesocarpo fuertemente lignificado, semillas redondeadas y ligeramente aplanadas y cotiledones de color violeta. La mayoría del cacao que se cultiva en Brasil, África Occidental, América Central y el Caribe pertenece a este grupo. Con cerca del 80% de la producción mundial de cacao, el grupo de cultivares Forastero es el grupo comercialmente más importante (Dostert et al. 2011).

✓ **Trinitario:**

Según Dostert et al. (2011), estas formas de cacao son de origen híbrido entre formas Criollo y Forastero, las que desde mediados del siglo XVIII han surgido

en los territorios de cultivo de cacao El grupo es correspondientemente muy heterogéneo genéticamente y, morfológicamente, muy polimorfo, no siendo posible delimitarlo a través de características comunes. Las plantas son normalmente muy robustas con frutos verdes o pigmentados y con semillas violeta claro a violeta oscuro. El 10 - 15 % de la producción mundial de cacao se origina en las formas Trinitario.

En la literatura botánica sistemática se reconocen paralelamente dos subespecies dentro de *Theobroma cacao*: *Theobroma cacao* L. *subsp. cacao* y *Theobroma cacao*

L. subsp. sphaerocarpum (Chev.). Razas y cultivares de la subespecie cacao forman el grupo Criollo, mientras que la subespecie *sphaerocarpum* corresponde al grupo Forastero.

Se estima que mundialmente alrededor del 70% de los árboles de cacao son cultivares tradicionales y sólo cerca de un 30% son variedades seleccionadas. Como cultivares tradicionales se consideran todas las formas de cacao que se cultivaban hasta. 1950. En los años 30 y 40 se realizaron colectas extensivas en la porción superior del territorio amazónico que fueron utilizadas como bases para un programa de propagación (principalmente en Trinidad y Tobago). Los cultivares que se desarrollaron ahí se han expandido mundialmente (Dostert et al. 2011).

1.8 Importancia

El cacao es un cultivo tradicional en el Ecuador desde la época de la Colonia, su cadena de valor es actualmente la tercera más relevante después del banano y las flores, la producción en el 2005 fue de 115.000 Toneladas, con ventas de alrededor de 170 millones de dólares, generando empleo a cerca de 100.000 familias de pequeños productores ecuatorianos y otras 20.000 familias en el resto de la cadena de valor, lo que equivale a una influencia directa sobre 600.000 personas. El país es el primer productor mundial de cacao fino y de aroma (produce más del 60% de la producción mundial), utilizado en la fabricación de chocolates de alta calidad (Ramírez, 2006).

La realización del balance comercial del cacao se puede obtener mediante información obtenida de la base de datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) (Verónica Hinojosa, Stoian, & Somarriba, 2003). Son más de 500.000 ha de cacao existentes (más del 90% de cacao fino y de aroma), establecidas generalmente en sistemas agroforestales amigables con el medio ambiente.

Estos sistemas de producción han logrado mantener características de diversidad genética al interior del cultivo, así como el mantenimiento de una alta diversidad de especies de plantas y animales. Los cinco criterios del desempeño (eficiencia, calidad, competitividad, sostenibilidad y equidad) permiten comprender el funcionamiento del sistema y sus componentes, en términos políticos, económicos, sociales, tecnológicos y ambientales y facilitan la identificación de intereses sobre el mismo para el diseño de líneas de acción que favorezcan la competitividad de la cadena de comercialización del cacao, donde analiza las organizaciones como acumuladoras de información y esboza que esta situación es la base para su evolución y participación en el mercado (García, Montaña, & Montoya, 2012).

No sabemos la fecha exacta en que se comenzó a cultivar cacao en Sudamérica, antes de convertirse en una de las principales zonas productoras del mundo en el siglo XVII. Se dice que en Maracaibo e Higuerote en Venezuela ya existían cacaoteros silvestres desde tiempos prehispánicos, aunque su fruto no se comercializaba y tal vez ni siquiera era consumido por la población autóctona. En Guayaquil tampoco hay noticias de su comercialización hasta 1595, cuando se envió un cargamento al puerto de Acapulco (Hernández, 2008).

En el siglo XVIII el grano del cacao fue utilizado como medio de cambio en las transacciones al menudeo, ingenuamente los productores ecuatorianos eran presa fácil de oportunistas mercaderes mexicanos. (del Valle Pavón, 2010) siendo conocido en el Ecuador como la “pepa de oro”, que dominó por varios siglos la generación de divisas para el país, antes del boom petrolero, dando lugar al apareamiento de los primeros capitales y desarrollando sectores importantes como la banca, industria y el comercio. Durante casi un siglo, el orden socioeconómico

ecuatoriano se desarrollaba en gran medida alrededor del mercado internacional del cacao. (ProEcuador, 2013). Nuestro país principalmente es reconocido por exportar cacao fino de aroma, llamado cacao nacional o sabor arriba se diferencia del resto por dar un chocolate suave de buen sabor (Quingaísa, 2007).

El Ecuador posee una gran superioridad en este producto: Más del 70% de la producción mundial de cacao fino de aroma se encuentra en nuestras tierras convirtiéndonos en el mayor productor de cacao fino o de aroma del mundo. Esto ha generado una fama importante y favorable para el país. Este tipo de cacao, tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, nueces, almendras, especias que lo hace único y especial, sobresaliendo con su ya conocido sabor arriba. Todos estos detalles de sabor y aroma están en el origen genético del grano, que se logra con el correcto tratamiento post-cosecha, sumado a condiciones naturales de suelo, clima, temperatura, luminosidad que convergen en un solo punto, en un solo territorio, en el mágico y maravilloso Ecuador situado en la mitad del mundo (ProEcuador, 2013).

En varios foros y reuniones de trabajo sobre la cadena de cacao a nivel nacional y regional, se ha definido como necesidad prioritaria, que el país cuente con un Plan Nacional Estratégico elaborado y abalizado con la participación de todos los actores y las autoridades nacionales competentes. Este plan debe contener los lineamientos estratégicos para la reactivación del sector cacaotero de Ecuador, la definición de las acciones e ideas de proyectos prioritarios para el corto y mediano plazo, y la identificación de mecanismos e instrumentos de carácter institucional y financiero para garantizar a largo plazo la implementación del Plan Estratégico (Ramirez, 2006). Actualmente existe una normativa que regula la producción de cacao de exportación, básicamente trata de que el grano de cacao cumpla con ciertos requisitos de calidad (Cano, 2007).

Los productores de cacao nacional se enfrentan con problemas como que al no estar organizados ven casi siempre perdida su producción por el bajo volumen y la dificultad de transportar el producto cacaotero a los centros de alto consumo, para los productores de cacao nacional influye notoriamente la falta de conocimiento (Thompson, 2011), en los procesos de adopción de tecnologías,

comercialización y sobre todo en los niveles de bajo índice de sobrevivencia familiar. (Hernández-Valencia & Lasso-Ramírez, 2016)

El factor determinante de la rentabilidad lo constituye el precio del producto, que por lo general tiene amplias variaciones, por su vinculación con la oferta mundial y los precios internacionales de Bolsa, lo que en términos generales se puede decir que el costo de producción por hectárea es de alrededor de 250 dólares y el ingreso en un cultivo 10 tecnificado puede llegar a 1000 dólares con un rendimiento de 1360 kg/ha. En un cultivo semi tecnificado, el rendimiento se reduciría a la mitad (680 kg/ha) y los costos disminuirían un 20% especialmente por concepto de fertilización (Perdomo, 2010)

1.9 Hipótesis

H0 = La comercialización del cacao no tiene influencia sobre los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas.

H1 = La comercialización del cacao tiene influencia sobre los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas.

1.10 Metodología de la investigación

El presente trabajo práctico del componente de Examen Complexivo tiene como fin analizar la comercialización del cacao y su influencia en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas, el cual inicia con la recopilación de información, utilizando el método descriptivo, se deriva un análisis cuali y cuantitativo de la situación actual de la comercialización del cacao; para ello, se tomaran en cuenta la literatura científica actualizada (Libros, artículos científicos, tesis, fuentes digitales, la opinión de expertos) y la información obtenida directamente de los productores del cultivo de la zona de estudio. A través de encuestas realizadas a productores, se levantó la información necesaria para establecer su situación real, conocer y analizar la forma de comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico en la parroquia Los Ángeles.

III. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Desarrollo del caso

Se tomó una muestra al azar conformada por 10 productores de cacao con experiencia en el cultivo entre 4 y 16 años, superficies sembradas en un rango de

4 a 10 ha. Sin financiamiento y sin estar afiliado a ninguna organización que los agrupe para favorecer las actividades de producción del rubro en la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas de la provincia los Ríos. Con esto se demuestra que en la parroquia mencionada todas las personas dedicadas al cultivo del cacao son pequeños productores que trabajan con sus propios medios, carentes de asesoría y apoyo económico gubernamental.

2.2 Situaciones detectadas

✓ Tipo de cacao sembrado

La Figura 1. Muestra que el 50% de los productores tiene sembrado CCN51, el 10% de ellos tienen plantaciones de cacao Nacional y el restante 40% cultivan ambos tipos. Se ajustan a los dos tipos de cacao cultivados en el Ecuador tradicionalmente

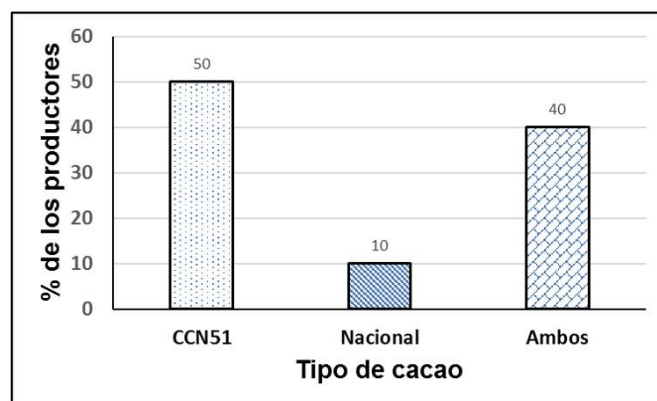


Figura 1. Distribución del tipo de cacao sembrado

✓ Forma de comercialización del producto

Existe diversidad en la comercialización de la cosecha, debido a que el 20% de los productores vende en baba, el 50% de ellos lo hace de forma seca y el 30% lo realiza de ambas formas. Esta actividad actúa negativamente al beneficio de ganancias del productor

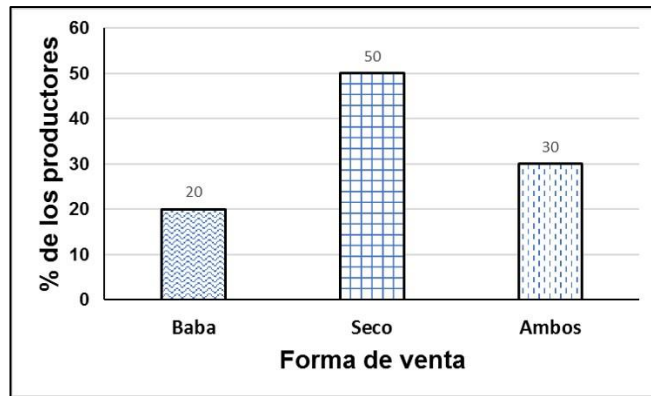


Figura 2. Formas de comercialización de la cosecha

✓ Seguridad de precio de mercado

Este parámetro muestra que el 50% de los productores tiene asegurada la recepción de su cosecha, seguido del 40% de ellos que carece de ello, que en la mayoría de las ocasiones son la mitad restante, debido a que un 10% de ellos consigue comprador seguro algunas veces. Una vez más se demuestra la falta de asesoría y la necesidad de organizarse para garantizar la venta de su cosecha a precio justo, pero que sigue atentando con las mejoras del productor de cacao de la región (Figura 3.)

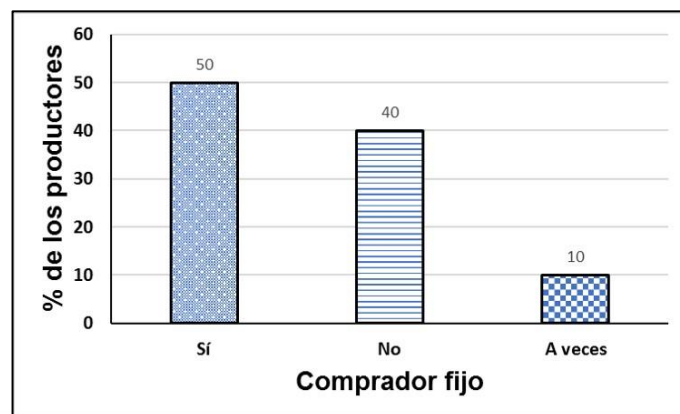


Figura 3. Garantía de precio de mercado

El 40% de los productores no está conforme con la comercialización que tiene para su cosecha, precisamente por la vulnerabilidad que presenta con las condiciones en que se encuentra para enfrentar esta situación, pero que con toda esa situación su fidelidad con el cultivo es tan fuerte que ninguno de ellos piensa cambiar de cultivo a corto o mediano plazo.

Otros problemas que expresan los productores son principalmente la forma de comercialización, precio justo, dificultad para sacar el producto, tardan en pagarles y en ciertos casos baja el precio del cacao. Todo esto se solventaría con la inclusión de los pequeños productores de cacao de la parroquia Los Ángeles en un programa nacional que agrupe los a todos para brindarle asesoría técnica, proveerlos de los insumos y garantizarles precios justos y oportunos para sus cosechas.

2.3 Soluciones planteadas

Como soluciones planteadas en busca de mejorar las condiciones de los productores cacaoteros de la zona de estudio de acuerdo al problema expuesto se recomienda lo siguiente:

- Se hace necesario implementar como parte de la planificación política nacional en términos agropecuarios, la creación de un programa permanente de preparación técnica y oportuna para mejorar las condiciones de producción y comercialización de los pequeños productores de cacao en la provincia de Los Ríos.
- Se hace necesario e inmediato la organización de los productores para beneficiarse en la adquisición de conocimientos acerca del cultivo y minimizar las adversidades en el proceso de producción y comercialización.

IV. Conclusiones

En el análisis de la comercialización del cacao y su influencia en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas, se llegó a las siguientes conclusiones:

- ✓ Los pequeños productores de cacao de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas tienen muchos problemas en el proceso de producción y comercialización del producto, aun siendo Ecuador uno de los países de mayor estatus en este cultivo a nivel mundial, los agricultores de esta zona ven que el rendimiento de sus cosechas sobre su inversión están siendo afectadas por el actual sistema de comercialización que presenta un gran nivel de intermediarios que terminan afectando a los precios que se pagan a quienes se encargan de la parte agrícola.
- ✓ Los intermediarios que están presentes en la comercialización de cacao conocen los mercados y el sistema de comercialización, cuentan con una organización que les permite la transportación del cacao y su venta. Sin embargo, son la parte más importante en esta cadena comercialización. Los intermediarios pagan precios bajos a los productores o agricultores y son ellos quienes reciben los mayores beneficios hasta llegar al cliente final.
- ✓ Los agricultores cacaoteros poseen un nivel alto y medio sobre el desconocimiento de mercado, lo genera que ellos entreguen sus cosechas a intermediarios, afectando su rentabilidad. Los agricultores cacaoteros de esta zona manejan un sistema de comercialización habitual y con gran número de intermediarios, carecen de sitios donde embodegar su producción, poco conocimiento de los sistemas de comercialización y mercados.
- ✓ El sistema de comercialización está influyendo de manera directa sobre los productores cacaoteros de la Parroquia Los Ángeles, afectando sus ingresos económicos, carecen de asociatividad desperdiciando oportunidades de mercado que mejoraría su calidad de vida.

V. Recomendaciones

- ✓ Es de suma importancia hacer del conocimiento de esta situación a las autoridades regionales y nacionales en materia agrícola, de la situación tan

significativa que presentan los pequeños productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas de la provincia Los Ríos, que seguramente se extiende a otras entidades cacaoteras del país. Una opción que ofrece el mercado y que recibe apoyo del gobierno es el manejo de nuevos sistemas de organización a través de la asociatividad, protegiendo un poco el rendimiento sobre la inversión y disminuyendo el número de intermediarios que son los que han venido llevando la parte más importante en la cadena comercial.

- ✓ Se recomienda para el sector cacaotero de Los Ángeles, buscar el apoyo de organismos gubernamentales tales como el MAG a través de asesorías sobre los sistemas de comercialización y la transferencia del producto agrícola. Además de contar con la participación de las universidades a través del impulso de los proyectos de vinculación con la comunidad que llevan a cabo los estudiantes de las carreras agropecuarias. Crear propuestas de organización de centros de acopio, acudiendo a entidades financieras del estado tales como el BanEcuador.

Análisis de la comercialización del cacao y su influencia en los productores de la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas

Luis Miguel Viscarra Salazar (Autor) e Ing. Tito Bohórquez Barros (Tutor)

RESUMEN

Se realizó un estudio detallado a los pequeños productores de cacao a través de encuestas en la parroquia Los Ángeles del cantón Ventanas de la provincia de los Ríos con el objeto de actualizar la información de la producción y comercialización del rubro y establecer el efecto que tiene en los mismos. Se analizó en función de parámetros como superficie sembrada, tipo de cacao que siembra, tiempo como productor de cacao, Pertenece a alguna organización de productores, posee financiamiento, como comercializa el producto (Baba o seco) vende a precio de mercado, tiene mercado fijo y la opinión del productor acerca de los problemas que presentan actualmente en la comercialización, entre otros. Los resultados son alarmantes en cuanto a la situación actual del pequeño productor de cacao en la zona, que prácticamente es de total abandono por parte de las entidades gubernamentales en materia agrícola y que es urgente tomar en cuenta dicha situación, las cadenas de comercialización están en manos de los intermediarios quienes son los que finalmente llevan el producto a su destino final, los sistemas de comercialización usados son muy tradicionales son que les hace carecen de mejoras en las ventas de sus productos y por ende se ve afectada su rentabilidad.

Todo esto conlleva a la búsqueda de apoyo gubernamental a través de entidades tales como el MAG que serían las encargadas de asesorar en el manejo del cultivo y sus sistemas de comercialización, las Universidades con los proyectos de vínculos que ayuden a formar una asociatividad enmarcada a buscar nuevos mercados sin necesidad de los intermediarios y finalmente las entidades financieras del estado tales como BanEcuador que se encargarían de dotar créditos a largo plazo.

Palabras clave: Comercialización cacao, parroquia Los Ángeles, productor de cacao

Analysis of the commercialization of cocoa and its influence on the producers of the Los Angeles parish of the Ventanas canton

Luis Miguel Viscarra Salazar (Author) and Ing. Tito Bohórquez Barros (Tutor)

VI. SUMMARY

A detailed study of small cocoa producers was carried out through surveys in the Los Angeles parish of the Ventanas canton of the Los Ríos province in order to update the information on the production and marketing of the item and establish the effect it has on the same. It was analyzed based on parameters such as planted area, type of cocoa planted, time as a cocoa producer, belongs to some producer organization, has financing, how the product is sold (slime or dried), sells at market price, has a fixed market and the opinion of the producer about the problems they currently have in marketing, among others. The results are alarming in terms of the current situation of the small cocoa producer in the area, which is practically totally abandoned by government entities in agricultural matters and that it is urgent to take this situation into account, the marketing chains are in the hands of the intermediaries who are the ones who finally take the product to its final destination, the commercialization systems used are very traditional; they make them lack improvements in the sales of their products and therefore their profitability is affected.

All this leads to the search for government support through entities such as the MAG that would be in charge of advising on the management of the crop and its marketing systems, the Universities with the link projects that help form a framed association to seek new markets without the need for intermediaries and finally the state financing entities such as BanEcuador that would be in charge of providing long-term credits.

Keywords: Cocoa marketing, Los Angeles parish, cocoa producer

VII. BIBLIOGRAFIA

- Cano, B. 2007. Norma Técnica ecuatoriana INEN 176, 5.
- David S. 2005. Learning about sustainable cocoa production: a guide for participatory farmer training Integrated crop and pest management. Sustainable Tree Crops Program, International Institute of Tropical Agriculture, Yaoundé, Cameroon.
- De la Cruz M, Whitkus R, Gómez A, Mota L. 1995. Origins of cacao cultivation. *Nature* 375:542 – 543.
- Del Valle P. 2010. Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII. *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 26(2), 181–206. <http://doi.org/10.1525/msem.2010.26.2.181>
- Dostert, N; Roque, J; Cano, A; La Torre, M y Weigend, M. 2011. Hoja botánica: Cacao. Traducción: Federico Luebert
- Duke, J. 1983. *Theobroma cacao* L. Handbook of Energy Crops. unpublished. http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Theobroma_cacao.html [13.07.2011]
- Figueira A, Levy M, Goldsbrough P. 1994. Reexamining the classification of *Theobroma cacao* L. using molecular markers. *J Amer Soc Hort Sci* 119(5):1073-1082.
- García, M., Montaña, L., y Montoya, A. 2012. Análisis comparativo de competitividad de las cadenas productivas de cacao de Colombia y Ecuador. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 29(1), 99–112. Retrieved from <http://www.cabdirect.org/abstracts/20123321197.html;jsessionid=032214F2EE69F652587967E78A98431D>

- Hall H, Yuncong Li, Comerford N, Arévalo Gardini E, Zuniga Cernades L, Baligar V y Popenoe H. 2010. Cover crops alter phosphorus soil fractions and organic matter accumulation in a Peruvian cacao agroforestry system. *Agroforestry Systems* 80(3):447-455
- Hernández, R., y Lasso, N. 2016. Transacciones de pequeños productores del campo en municipios de Risaralda. . *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 47(1), 154-172.
- Hernández, J. 2008. El Fruto Prohibido. El Cacao De Guayaquil El Mercado Novohispano, Siglos XVI-XVIII. *Ehn*, 39, 43–79.
- Hinojosa, Veronica, D. Stoian y E. Somarriba. 2003. Los volúmenes de negocios y las tendencias de precios en los mercados internacionales de cacao (*Theobroma cacao*) y banano orgánico (*Musa AAA*). *Agroforestería de Las Américas*, 10(37), 37–38.
- Köhler M, Schwendenmann L, Hölscher D. 2010. Throughfall reduction in a cacao agroforest: tree water use and soil water budgeting. *Agricultural and Forest Meteorology* 150:1079-1089.
- Motamayor, J; Risterucci, A; Heath, M y Lanaud, C. 2003. Cacao domestication II: Progenitor germplasm of the Trinitario cacao cultivar. *Heredity* (2003), 91(3), 322-330.
- Perdomo, R. 2010. Agricultura Tropical Ecuador. Obtenido de <http://agricultura-tropical-ecuador.blogspot.com/2010/11/el-cacao-ecuatoriano.html>
- ProEcuador. 2013. Análisis del Sector Cacao y elaborados, 42. Tomado de: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>

- Quingaísa, E. 2007. Estudio de caso: denominación de origen "cacao arriba," 70.
Tomado de: <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF>
- Ramirez, P. 2006. Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador.
- Somarriba E, Beer J. 2011. Productivity of *Theobroma cacao* agroforestry systems with timber or legume service shade trees. *Agroforestry Systems*. 81(2):109-121.
- Whitkus R, de la Cruz M, Mota-Bravo L, Gomez-Pompa A. 1998. Genetic diversity and relationships of cacao (*Theobroma cacao* L.) in southern Mexico. *Theor Appl Genet* 96:621-627.
- Young AM. 1994. *The chocolate tree: A natural history of cacao*. Washington, D.C.: Smithsonian Inst. Press
- Zhang D, Boccara M, Motilal L, Mischke S, Johnson ES, Butler DR, Bailey B, Meinhardt L. 2009. Molecular characterization of an earliest cacao (*Theobroma cacao* L.) collection from Upper Amazon using microsatellite DNA markers. *Tree Genetics & Genomes* 5(4):595-607.