



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



**TRABAJO DE TITULACIÓN**

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

**INGENIERA AGROPECUARIA**

**Tema:**

Estudio situacional de la producción y comercialización del grano de  
cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

**Autora:**

Mayra Alexandra Araujo Contreras

**Tutor:**

Ing. Agr. Eduardo Colina Navarrete, MSc.

**Babahoyo - Los Ríos - Ecuador**

**2021**

## RESUMEN

### “Estudio situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.”

**Autor**

Mayra Alexandra Araujo Contreras

**Tutor**

Ing. Agr. Eduardo Colina Navarrete, MSc.

El cultivo de cacao (*Theobroma cacao L*) en el Ecuador es conocido como la “pepa de oro”, siendo uno de los principales productos que oferta mayor divisas, ingreso, exportación y empleos a las familias campesinas, este cultivo ha ocupado uno de los rubros más importante en la actividad comercial, social y ambiental del Ecuador, seguido de una producción mundial que se incrementa día con día, influenciado por el aumento del nivel de la demanda, ya que este producto es parte de la dieta alimenticia humana de muchas personas , al igual para los proceso de derivación como materia prima que se le da al producto. Este trabajo practico tiene como Objetivo Realizar un estudio situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Ricaurte, Los Ríos, teniendo como objetivos específicos: 1) Identificar la situación socio - económica de la comercialización del grano de cacao en Ricaurte. 2) Analizar la estructura y funcionamiento de la cadena productiva del cacao en la zona de Ricaurte, para este análisis se empleó como metodología el uso de encuestas de tipo cerrada a los centros de acopio de dicha localidad, estas encuestas fueron realizadas telemáticamente debido a la crisis sanitaria que atraviesa el país, cuyos datos fueron procesados e interpretados con cálculo de números (porcentajes) y gráficos de barras, las conclusiones determinan que los agricultores no tienen capacitación técnica para el asesoramiento y comercialización del cultivo, ausencia de financiamiento por parte de las instituciones, obteniendo como resultado precios bajos y malas condiciones del producto al momento de la venta.

**Palabras Claves:** Cacao, comercialización, producción, encuestas, parroquia Ricaurte.

## SUMMARY

"Situational study of the production and commercialization of cocoa beans in the area of Urdaneta, Los Ríos."

### Author

Mayra Alexandra Araujo Contreras

### Tutor

Ing. Agr. Eduardo Colina Navarrete, MSc.

The cultivation of cocoa (*Theobroma cacao* L) in Ecuador is known as the "golden seed", being one of the main products that offers greater foreign exchange, income, exports and jobs to peasant families, this crop has occupied one of the most important items in the commercial, social and environmental activity of Ecuador, followed by a world production that increases day by day, influenced by the increase in the level of demand, since this product is part of the human diet of many people , as well as for the derivation process as raw material that is given to the product.

This practical work aims to carry out a situational study of the production and commercialization of the cocoa bean in the area of Ricaurte, Los Ríos, having as specific objectives: 1) Identify the socio-economic situation of the commercialization of the cocoa bean in Ricaurte. 2) Analyze the structure and operation of the cocoa production chain in the area of Ricaurte, for this analysis the use of closed-type surveys to the collection centers of said locality was used as a methodology, these surveys were carried out telematically due to the health crisis that the country is going through, whose data were processed and interpreted with calculation of numbers (percentages) and bar graphs, the conclusions determine that the farmers do not have technical training for the advice and commercialization of the crop, lack of financing from the institutions, resulting in low prices and poor product conditions at the time of sale.

**Keywords:** Cacao, commercialization, production, surveys, Ricaurte parish.

## INDICE

<b>Unidad</b>	<b>Pagina</b>
Resumen	ii
Summary	iii
Introducción	1-2
Capítulo 1. Marco Metodológico	3-17
Capítulo 2. Resultados de la Investigación	18-28
Bibliografía	29-31
Anexos	

## INTRODUCCIÓN

El cacao (*Teobroma cacao L*), es una especie originaria de los bosques tropicales húmedos de América del Sur. Es conocida en la actividad cacaotera como pepa de oro, dominando varias generaciones divisas del país y cultivándose en regiones cálidas y húmedas en más de 50 países ubicados en cuatro continentes. En al menos 23 de América se produce cacao a nivel comercial, siendo, sus almendras un insumo básico para la industria del chocolate y sus derivados; la industria farmacéutica, y la industria cosmética. Por este motivo este es un cultivo de gran importancia económica, social, ambiental, y particularmente cultural, para los territorios en donde se produce.

La actividad cacaotera tiene impactos importantes en los principales países productores, ya que representa el modo de vida de más de 150 000 agricultores y genera alrededor de 1 500 000 empleos directos en las etapas de producción, procesamiento y comercialización. La producción de cacao en América abarca una superficie mayor a 1 700 000 hectáreas y genera flujos comerciales superiores a los 900 millones de dólares de exportaciones anuales (Arvelo *et al.* 2017).

De manera comercial en Ecuador se cultivan dos tipos de Cacao: el fino de Aroma, Nacional o sabor Arriba y el cacao “al granel” o “común”, mismo también conocido como CCN51. La producción de cacao se concentra con un 80 % del área sembrada en las provincias de Los Ríos, Manabí, Esmeraldas, Guayas, Santa Elena y El Oro. Este cultivo se reporta en menor área en las provincias de Orellana, Sucumbíos, Napo, Zamora Chinchipe, Azuay, Bolívar, entre otras (Guerrero 2018).

En la actualidad, en la cadena agroalimentaria el cacao se encuentra en el tercer puesto, ya que se dificulta su producción por diversos factores. Uno de estos es la comercialización, esto debido a que, por prescindir de conocimientos y tecnologías en el manejo, una gran parte de los agricultores ni maneja de manera adecuada los procesos post cosecha del grano.

La tendencia para el Ecuador es de incrementar sus volúmenes de producción y exportación con el transcurso de los años, indistintamente de las fluctuaciones o variaciones de los precios internacionales según los mercados. Esta intencionalidad responde a que desde hace varios años el cacao se ubica como uno de los principales productos de exportación de la producción tradicional, sin embargo, la dinámica productiva es dueña de un modelo tradicionalista que provoca la baja productividad (Loayza 2018).

La cadena del cacao nacional presenta una amplia trayectoria, ya que su configuración inició desde que se ubicó entre los bienes productivos y exportables del país. Su estructuración responde a un proceso tradicionalista debido a que por muchos años y hasta el día de hoy se concentra fundamentalmente en una complejidad de relaciones que permitan comercializar la materia prima a países que se dedican al procesamiento del producto.

Debido a esta dinámica se reducen las posibilidades de que exista un desarrollo del sector y de sus productores, ya que los beneficios económicos no resultan muy incidentes en su calidad de vida o posibilidades de expansión. Históricamente el país se ha enfocado fundamentalmente en la producción de la mezcla entre el cacao fino y el trinitario. Pero también es muy incidente el cultivo del cacao arriba o fino, el cual ubica al Ecuador como el primer exportador del mundo. Es por ello, que la cadena de este producto es de gran importancia, ya que puede generar una mayor ventaja competitiva, al representar una diferenciación del país, respecto a los competidores.

Por ello este documento tiene como finalidad conocer sobre el Estudio situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

# **CAPÍTULO I**

## **MARCO METODOLÓGICO**

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

En el presente documento se estudió la situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos. Este trabajo tiene por objeto obtener información sobre la problemática planteada, con fines de caracterización.

### **1.2. Planteamiento del problema**

El cacao es uno de los productos más exportados en el país, representando uno de los rubros principales en el Sector Agropecuario generando recursos y empleos a millones de familias del litoral, estos sectores agrícolas desde hace algunos años atrás vienen atravesando problemas en su producción y comercialización teniendo como fin bajos ingresos para el agricultor.

El sector agrícola cacaotero del Cantón Urdaneta se ha visto afectado ya que no se está visualizando los rendimientos esperados, el mismo que se ha visto influenciado por las variaciones de precio y las inversiones de los agricultores que le hacen al cultivo, obteniendo como resultado que los intermediarios a quienes ellos venden paguen muy poco por su producto.

Otro factor importante que también influye es la falta de capacitación, asistencia técnica y asesoramiento en la cadena de comercialización donde no llegan hacer cubiertas en su totalidad, adicionándole también el bajo ingreso y ahorro del agricultor acompañado de escasas ofertas de créditos agrícolas o financiamiento. Los ingresos que reciben los agricultores cacaoteros solo les permite cubrir con una parte de sus costos y que en ciertas ocasiones lleguen a obtener perdidas en sus actividades, desmotivándolos a invertir en su cultivo.

### **1.3. Justificación**

El cacao en la actualidad se posesiona entre los cultivos más exportados del país, el cual requiere de estudios de comercialización, producción y transformación al momento de darle su valor agregado, comúnmente las mayorías de las ventas se realizan a través de intermediarios con precios bajos causando la baja rentabilidad de los agricultores cacaoteros del sector.

Hay algunos agricultores que obtienen muy bajos rendimientos en relación con el potencial de sus fincas y hay otros pocos agricultores que con muy buenos sistemas de manejo obtienen rendimientos comparables a los resultados obtenidos en las estaciones experimentales. En estas circunstancias, es evidente que las limitaciones dominantes para obtener altos rendimientos pueden ser de origen socioeconómico. Una de estas limitaciones es el comportamiento económico del agricultor que lo lleva a maximizar sus ganancias antes que los rendimientos.

La comercialización interna se da cuando los intermediarios recorren las fincas para comprar directamente el producto en el estado en que se encuentre, generalmente secado al sol; después, el intermediario completa el proceso de secado mezclando varios tipos de cacao, ocasionando de esta forma pérdida de calidad.

Otra manera de comercializar el cacao, es efectuando la venta a los acopiadores rurales de la zona, que reúnen lotes más amplios y a su vez lo venden a los mayoristas para que eventualmente sea entregado a los exportadores. Un tercer circuito es cuando el agricultor va a los centros poblados más cercanos a vender su producto a intermediarios, quienes acopian el cacao en lotes más grandes para entregarlo al exportador. Una cuarta forma, es cuando el agricultor, generalmente el que tiene una propiedad más grande, vende su producto directamente al exportador.

Como alternativa para evitar a los intermediarios, algunos pequeños productores forman parte de asociaciones, los mismos que acumulan su producto y hacen exportación directa de cacao tipo orgánico certificado, obteniendo de esta forma un precio mayor. El sector agrícola es uno de los pocos sectores en que las asociaciones de productores son legales en la mayoría de los países, y con frecuencia se fomenta su creación.

El precio del cacao es inestable, depende de varios factores entre ellos la demanda y a cuan larga sea la cadena para su comercialización. En los últimos años la diferencia en precio ha sido creciente debido a la gran demanda del mercado a nivel mundial, especialmente para el cacao ecuatoriano por ser en su mayoría fino y de aroma.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. General**

Realizar un estudio situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Ricaurte, Los Ríos.

### **1.4.2. Específicos**

- Identificar la situación socio - económica de la comercialización del grano de cacao en Ricaurte.
- Analizar la estructura y funcionamiento de la cadena productiva del cacao en la zona de Ricaurte.

## **1.5. Fundamentación teórica**

### **1.5.1. Producción del cacao en el Ecuador**

El cacao es el producto de exportación más antiguo del Ecuador, durante la época colonial y luego durante la República, la economía de lo que hoy constituye el Ecuador ha estado fuertemente ligada a la producción del cacao (Rosero 2002).

La producción de cacao en los últimos 60 años, presenta una tendencia ascendente, con altibajos, debido a la variabilidad de las condiciones climáticas y alta inestabilidad de los precios. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), mediante la Encuesta de Superficie y Producción Agrícola Continua (ESPAC), en el año 2010 se cultivaron 470 054 hectáreas de cacao, con una producción de 132 099 toneladas (Sotomayor 2011).

Además, sostiene que en la actualidad el cultivo de cacao está distribuido en el ámbito nacional en diferentes zonas agroecológicas como: la zona húmeda de la costa ecuatoriana, encontrándose la mayoría de la producción tradicional de cacao tipo nacional, la Provincia del Oro, el sur de la Provincia del Guayas, la península de Santa Elena y Same que es una parte de la Provincia de Esmeraldas.

El cacao es uno de los principales productos de exportación de Ecuador, el sector cacaotero empleó al 5 % de la población rural económicamente activa, constituyendo así una base fundamental de la economía familiar de la costa, los andes y el área amazónica. Involucra a cerca de 150 000 familias. La mayoría de ellos, aproximadamente el 70 %, son pequeños productores, 20 % son medianos productores y 10 % son grandes productores (Anecacao 2020).

Para establecer una plantación de cacao se requiere obtener la superficie adecuada, que permita una producción sustentable. La zona escogida debe tener tanto el tipo de suelo como las condiciones climáticas adecuadas, para asegurar el establecimiento de una plantación productiva con las labores mínimas necesarias (Guerrero 2016).

Así mismo, el total de exportaciones de Ecuador en años recientes, ha sufrido un incremento de 234 277 toneladas (2014) a 315 571 toneladas (2018), con la tendencia continúa al alza con un promedio de 8 % por año. En la actualidad, el país se encuentra entre los principales productores de granos de cacao ocupando el tercer lugar a nivel mundial, representa el 7 % de la

<b>EXPORTACIONES DE CACAO / EN TONELADAS MÉTRICAS</b>					
<b>Meses</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
Enero	14.573	25.582	22.585	26.416	20.573
Febrero	16.737	25.035	23.165	22.398	15.488
Marzo	17.878	26.155	19.396	27.986	20.990
Abril	19.474	16.454	13.164	18.879	20.449
Mayo	16.851	15.169	13.305	16.955	17.720
Junio	14.829	15.749	16.782	16.056	18.785
Julio	16.247	15.065	12.445	20.384	18.645
Agosto	15.800	19.405	13.228	28.622	25.212
Septiembre	20.350	20.903	17.731	29.084	32.091
Octubre	19.873	23.380	28.972	37.316	48.102
Noviembre	25.824	26.276	36.381	33.848	41.820
Diciembre	35.842	31.368	32.478	23.582	35.695
<b>TOTAL</b>	<b>234.277</b>	<b>260.540</b>	<b>249.632</b>	<b>301.526</b>	<b>315.571</b>
<b>VARIACIÓN %</b>		<b>11%</b>	<b>-4%</b>	<b>21%</b>	<b>5%</b>
		<b>2014 - 2015</b>	<b>2015 - 2016</b>	<b>2016 - 2017</b>	<b>2017 - 2018</b>

Tabla 1. Exportaciones totales de cacao los últimos 5 años.(Anecacao 2020)

Las cosechas generan mayor volumen en los meses de abril, mayo y junio, donde las principales provincias productoras de cacao son Los Ríos 35 %, Guayas 25 %, Manabí 14 %, Esmeralda 8 %, El Oro 5 %, Bolívar y Cotopaxi con el 3 %, y finalmente Pichincha 4 %. Del volumen de producción nacional, aproximadamente el 70 % se exporta en grano, el 25 % es absorbido por la industria de semi-elaborados y el 5 % por la industria artesanal chocolatera del país (Valle 2020).

Las principales zonas en las que el Ecuador tiene sus cultivos de cacao son algunas provincias de la costa como Los Ríos, Guayas, Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas y la provincia de la Amazonía Sucumbíos. Sin embargo, también encontramos productores en zonas como Esmeraldas y otras provincias. Estas zonas se caracterizan por brindar condiciones agroclimáticas que favorecen ampliamente la producción del cacao y que le otorgan un aroma y sabor diferenciado que hace que sea apetecido por los mercados tanto nacionales como internacionales, además de ser tierra fértil que permite a los agricultores producir constantemente y en grandes volúmenes (Ruiz 2019).

En Ecuador, según MAGAP. hasta el 2011 el cacao ecuatoriano es altamente apreciado en el mercado internacional por su calidad y aroma. Las provincias más destacadas en producción por hectáreas cosechadas son: Manabí 96 923, Guayas 83 277, Los Ríos 87 927, Esmeraldas 50 152, El Oro 16 325, Sto. Domingo 13 603 y Cotopaxi con 13 310; con menores cantidades se cultiva en las provincias del callejón interandino y la Amazonia. Alcanzando la producción nacional 212 249 t anuales en 491 221 hectáreas; cuyo volumen varía específicamente en función de los factores de orden climático (Anchundia y Mera 2015).

De acuerdo a las estimaciones del MAGAP, en el año 2011 la superficie sembrada fue de 521 091 hectáreas, en las cuales se estimó una cosecha de 224163 TM, con un rendimiento de 0,56 TM/ha. De la superficie sembrada

aproximadamente el 80 % corresponde a la producción de Cacao Fino o de Aroma y la diferencia corresponde a la variedad CCN-51. Es importante consignar que esta última variedad se está propagando aceleradamente pues es altamente productiva, lo que atrae a los productores. De hecho, se estima que en los 20 últimos años el 90 % de la superficie que fue renovada corresponde a la variedad CCN-51 (Valle 2020).

### **1.5.3. Clasificación de los tipos de cacao en Ecuador**

#### **1.5.3.1. Cacao Nacional o Arriba**

De acuerdo a varios reconocimientos y estudios entre ellos los realizados por ANECACAO, y al estudio de Juan Caros Motamayor, al que hace relación el libro “Ecuador Tierra del Cacao” el “Cacao Nacional” es el producto estrella del Ecuador, reconocido mundialmente por sus características únicas en cuanto a su fino aroma y sabor que son originadas debido a las condiciones climáticas y geográficas del Ecuador y de las zonas en las que se produce el cacao (Ruiz 2019).

El mismo autor menciona que las estadísticas publicadas por ANECACAO, indican que el país produce el 63 % de cacao fino de aroma del mundo, con su producto endémico llamado Cacao nacional o arriba, el cual es apetecido de gran manera y preferido por el mercado internacional. Con este tipo de cacao se preparan chocolates refinados, que se distinguen por mantener la pureza del cacao en cuanto a su sabor y fragancia naturales. En América Latina, Ecuador se ha posicionado como el exportador más importante de este tipo de cacao, seguido, pero de lejos por Venezuela, Panamá y México, los cuales recientemente han buscado incrementar la producción y exportación de cacao fino.

#### **1.5.3.2. Cacao CCN 51**

Este tipo de cacao se distingue por la coloración de sus frutos que es más rojiza en su etapa de madurez. Este cacao contiene mayores cantidades de grasa y pulpa que el Nacional, es por esta razón que es preferido en ciertos nichos de

mercado como para elaborar chocolate al por mayor, entre otros productos terminados derivados del cacao (Ruiz 2019).

De igual manera indica que entre las características del CCN-51 encontramos que tiene una gran capacidad de producción, por lo que su producción es cuatro veces mayor al cacao Nacional, además de presentar una alta resistencia a las enfermedades y plagas. Ya que se produce mediante un proceso de menor exigencia utilizando insecticidas y fertilizantes químicos, en comparación con el cacao CCN-51 que requiere un cuidado mayor y más orgánicos en su producción.

#### 1.5.4. Mercado interno.

Según información del sistema SAIKU del Servicio de Rentas Internas-SRI (Tabla 2), las empresas dedicadas al cultivo de cacao a nivel nacional en el 2019, registraron un total de ventas de \$157,0 millones de dólares, del cual, el 33,07% fue en Guayaquil, siendo una de las provincias con mayor concentración de esta actividad económica, seguido de Los Ríos con el 23,89%, Santo Domingo de los Tsáchilas 10,40%, Esmeraldas 10,13% y Manabí 6,01% (Sánchez *et al.* 2020).

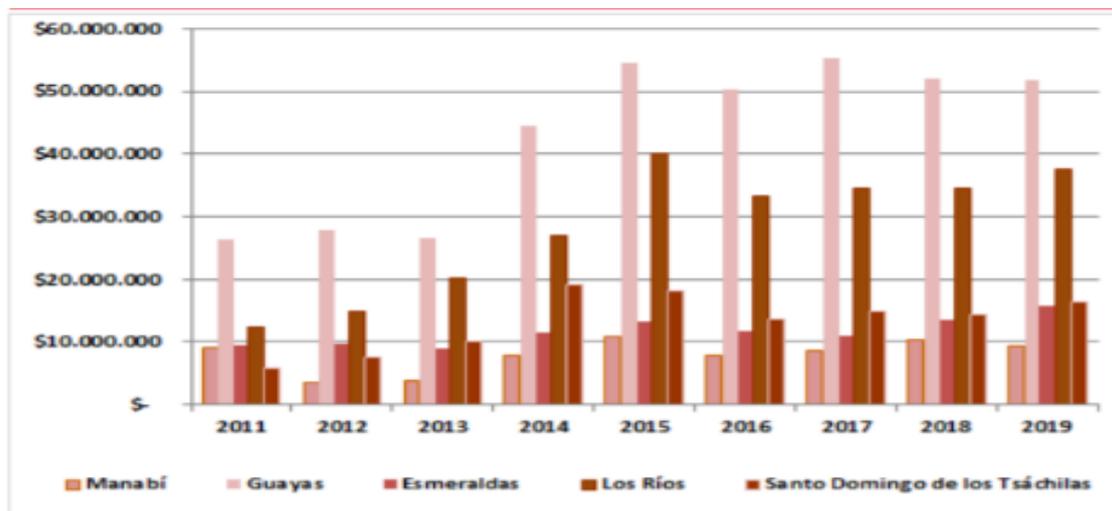


Tabla 2. Provincias con mayores volúmenes de ventas de empresas dedicadas al cultivo de cacao. (Sánchez *et al.* 2020).

Las provincias mencionadas, en el periodo 2011-2019, han presentado una tasa promedio de crecimiento anual superior al 6 %, únicamente Manabí tiene un porcentaje menor de evolución 0,37 %, mismo comportamiento se evidencia en las ventas nacionales con un crecimiento de 9,77 %.

El comportamiento de la superficie cosechada presentó una mayor irregularidad que el de la superficie plantada durante el período 2000-2010, en el año 2000 la superficie cosechada fue de 402 836 ha, que para el año 2004 disminuyó a 336 358 ha, lo que significó un decremento del 16,5 %. En el año 2005 se incrementó a 357 706 ha, es decir 6,35 % más que el año 2004. Para el año 2006 se presentó un nuevo decremento equivalente al 2,15 %, registrándose 350 028 ha. Desde el año 2006 al 2009 la superficie cosechada de cacao, experimentó un crecimiento del 13,73 %, con una tasa de crecimiento promedio anual del 4,58 %. En el año 2010, la superficie cosechada decreció en 9,57 % en relación al año 2009 (Sotomayor 2011).

En la actualidad este cultivo se ubica a nivel nacional según los datos del último Censo Agropecuario realizado en el 2000 existen 243,059 hectáreas de cacao, como cultivo solo y 190.919 hectáreas de cultivo asociado, en la superficie únicamente de cacao, la provincia de los Ríos abarca el 24,1%, Guayas el 21,08% y Manabí el 21,63%, en tanto que las provincias de Esmeraldas y El Oro participan con el 10,09% y 7,62% respectivamente, la diferencia se encuentra en el resto de provincias del callejón interandino y la amazonia (Merino 2007).

La producción anual de la pepa de oro en el Ecuador ha tenido una creciente alta, incrementando la producción a 200 mil TM en el 2010 la cual estas ya están en fases de producción debido a los proyectos de siembras implementados en el 2005 a 2010, la producción más alta se da en las provincias del Guayas, Los Ríos, Manabí, Esmeraldas inicialmente donde se produce cacao nacional o fino de aroma, tomando con fuerza el cacao CCN51 con mayor rendimiento también (Alulema y Granda 2012).

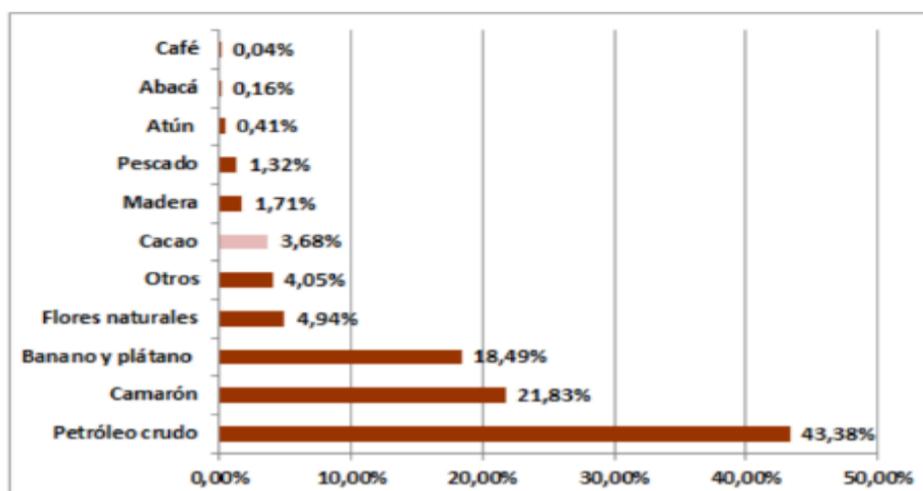
Además, en el 2012 el cacao en el Ecuador ocupó el quinto lugar de los productos exportados después del banano, pescado, rosas, entre otros, en este mismo año el gobierno ecuatoriano inicio con un Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma, con el fin de renovar el 90% de las plantaciones por medio del control fitosanitario poda agresiva, hasta el 2014 se esperaba llegar a una producción de 20 a 25 toneladas por hectárea.

### 1.5.5. Mercado externo

#### 1.5.5.1. Participación del cacao en las exportaciones primarias

El cacao es de cultivo permanente que involucra fases como la de largo plazo que es la que lleva todo su proceso, seguida del resultado de cosechas que es producto de la producción y por ultimo las utilidades cuyo agricultor se beneficia. En Ecuador, según un estudio de ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) el costo de producir una hectárea de cacao en el 2001 es de US\$ 1070 durante el primer año, US\$ 340 el segundo año, US\$ 338 el tercer año y US\$ 272 el cuarto año de producción (Anecacao, 2004).

El total de las exportaciones primarias fue de \$17`823.470 miles de dólares en el año 2019 (Tabla 3), del cual el cacao ocupó el sexto lugar en participación con el 3,68 %, alcanzando exportaciones por \$656.656 miles de dólares, equivalente a 270.835,4 toneladas métricas- TM, superando a las exportaciones registradas de madera, pescado, atún, abacá y café. Comparando este valor con el 2018, el cacao presenta una variación negativa de 2,37 % (Sánchez *et al.*



2020).

Tabla 3. Participación de cacao en exportaciones primarias (Sánchez et al. 2020).

Sin embargo, analizando el periodo 2010-2019, las exportaciones de cacao han presentado un crecimiento promedio anual de 7,24%, contribuyendo desde el año 2015 con más del 3,7% anual a las exportaciones primarias. Hasta abril del 2020 las exportaciones fueron de \$210.757,0 miles de dólares.

Las asociaciones de productores, son organizaciones activas que, en algunos casos a más de producir cacao en grano, acopian y exportan directamente el producto, el cual debe cumplir con diferentes normas de calidad requeridas en los mercados internacionales, los múltiples problemas de asociatividad que existen en Ecuador, son la causa de que el número de asociaciones de productores sea reducido (Quingaisa y Riveros 2007).

Según estadísticas de ANECACAO, durante el 2010; el total de exportadores de cacao fue 57 entre empresas y personas particulares, entre los cuáles se destacan Transmar Ecuador, Inmobiliaria Guangala, Nestlé Ecuador, Casa Luker del Ecuador, Ecuatoriana Cía. Ltda., Fundación Maquita Cusunchic, Acmansa C.A., Adelpro S.A., Ecuacoffee S.A., y Cofina S.A. (Sotomayor 2011).

#### **1.5.5.2. Participación de los elaborados de cacao en las exportaciones industrializadas**

El total de las exportaciones industrializadas fue de \$4`505.909 miles de dólares en el año 2019 (Tabla 4), del cual los elaborados de cacao ocuparon el sexto lugar en participación con el 2,38 %, alcanzando exportaciones por \$107267 miles de dólares, superando a las exportaciones registradas de manufacturas textiles, café elaborado, harina de pescado y sombreros. Comparando con el año 2018 los elaborados de cacao presentan una variación negativa de 7,88 % (Sánchez *et al.* 2020).

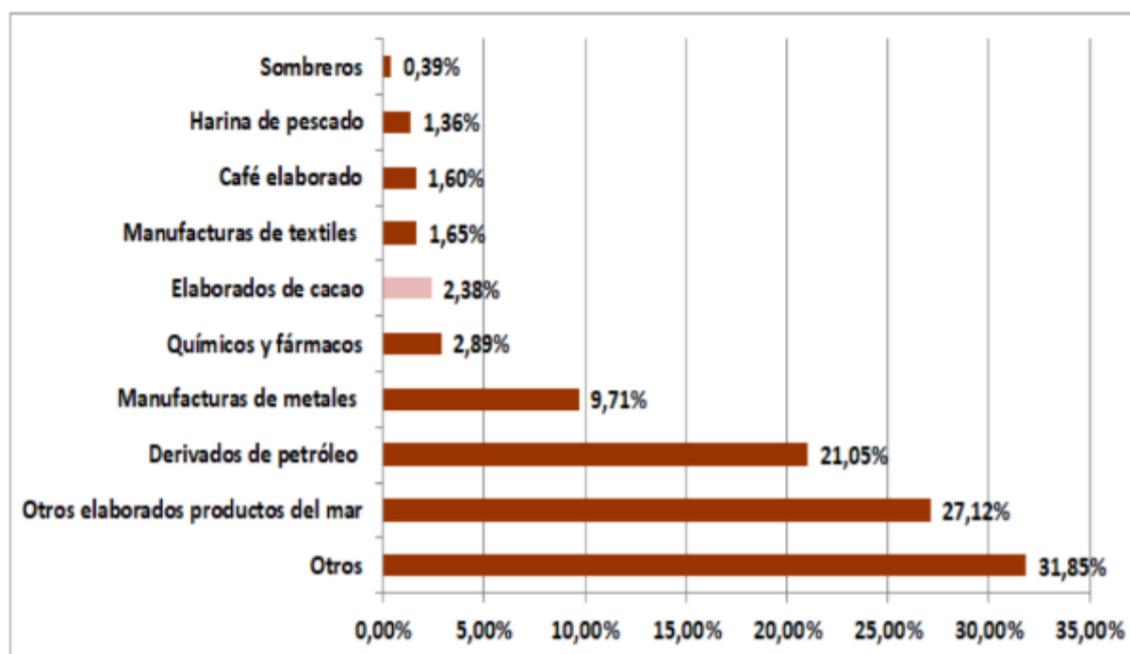


Tabla 4. Participación de los elaborados de cacao en las exportaciones industrializada. (Sánchez et al. 2020)

### 1.5.6. Principales mercados

Las cifras del BCE, indican que el principal destino de exportación del cacao en grano en 2019 fue Indonesia con un valor exportado de \$168.810,70 miles de dólares, equivalente a 70.579,90 TM, conjuntamente con Estados Unidos, Países Bajos (Holanda), Malasia y México abarcaron aproximadamente el 80% del total registrado. Cabe recalcar que la exportación a Indonesia ha crecido en un promedio anual de 158,7% del 2012 al 2019 (Sánchez *et al.* 2020).

### 1.5.7. Canales de distribución

Siendo las fincas productoras de cacao fino de aroma sus canales de distribución son:

- Productor- Intermediario que compra en la misma finca y este vende a comerciantes mayoristas.
- Productor- comerciante minorista, este vende a comerciante mayoristas o empresas procesadoras. La fuerza de ventas de este canal reside en que el productor tiene contacto con muchos distribuidores.
- Productor – comerciante mayorista, este vende a empresas exportadoras y procesadoras de derivados del cacao (Loor y Loor 2007).

### **1.5.8. Cadena comercial de cacao en el Ecuador**

La producción de cacao en Ecuador se desarrolla en la región costa, oriente y ciertas zonas de la región andina. En la costa la producción se concentra en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro; en la sierra presente en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes y en el oriente las provincias de Sucumbíos, Napo y Orellana. Quienes participan en la cadena comercial del cacao en Ecuador son:

#### **Cultivo y producción**

- Proveedores de insumos
- Productores de cacao

#### **Transformación y producción**

- Acopiadores y exportadores
- Procesadores en Ecuador
- Comercializadores en Ecuador
- Procesadores en Exterior
- Consumidores (Valero Arriaga 2019)

La comercialización de cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, intermediarios, comisionistas y exportadores. La estructura de los canales de comercialización de cacao difiere de una región a otra. Los intermediarios tienen un contacto directo con el agricultor, unos se ubican en las poblaciones de las zonas de producción en las principales provincias; mientras que otros las recorren adquiriendo el grano; y, en muchas ocasiones, comercializan el cacao para otros intermediarios y comisionistas (Rosero 2016).

Los mismos autores sostienen que en un extremo del espectro encontramos que el canal entre el productor y el exportador tiene por lo menos dos intermediarios: los pequeños acopiadores y los mayoristas. Los pequeños acopiadores compran el grano directamente del agricultor visitando las fincas individuales.

En una etapa posterior, estos acopiadores venden lo adquirido a los mayoristas quienes, a su vez, revenden a los exportadores. En el otro extremo de la cadena de comercialización del cacao, el grano se vende directamente al

exportador. Esto se lo hace a través de la participación de asociaciones o cooperativas de productores y, en ocasiones, estas agrupaciones gremiales exportan directamente (Morales 2013).

#### **1.5.9. Factores causantes de la problemática social económica de los pequeños productores del Ecuador**

Analizando la pequeña producción agrícola cacaotera ecuatoriana indican las enfermedades como primer factor que estaría causando la baja productividad, en vista que estas pueden ocasionar pérdida de más del 50 % de la producción (Rosero 2016).

Así mismo los autores mencionan que la baja productividad a prácticas agrícolas inadecuadas por falta de capitalización del agricultor, que, al no obtener una buena rentabilidad, tampoco está en condiciones de hacer inversiones en cuidados y mejoramientos de sus plantaciones, así como no le permite la contratación de asistencia técnica. Además, se destaca que una de las características del cacao Nacional es su bajo rendimiento, cuando comparado con otras variedades mejoradas especialmente con la CCN-51.

En cuanto a la comercialización externa, en Ecuador existen tres formas de comercializar el cacao: a) en grano, que es el resultado del cacao fermentado y seco con no más de 7 % de humedad y sujeto a los estándares de calidad; b) los semielaborados, como la manteca, licor, torta y polvo de cacao; y, c) los elaborados, como el chocolate en barra, bombones, tabletas, coberturas, etc. La comercialización es realizada por empresas grandes que generalmente dirigen sus productos hacia el mercado internacional y las pequeñas y artesanales que comercializan en el mercado interno, básicamente productos elaborados (Intriago 2013).

El mismo autor indica como segundo factor a ser analizado, son las formas de comercialización que se realiza para el mercado interno y externo. Siempre con la presencia de intermediarios que se “apropian” de la mayor parte de producción generada por el productor.

De la misma manera un tercer factor que estaría influenciando este bajo rendimiento, a la falta de crédito. Al no estar presente este beneficio, difícilmente los pequeños agricultores pueden realizar las Prácticas Adecuadas de Manejo (PAM) como podas, control de malezas, control de insectos, riego, así como compra de insumos químicos y fertilizantes; es decir, se hace imposible el mejoramiento de los cultivos y por consiguiente una mayor productividad.

Así mismo un cuarto factor encontrado en la literatura, señala al hecho de que el cacao Nacional se encuentra en asociación con otras plantas. Al tratarse de pequeños agricultores, supone el hecho de que su finca sea manejada con muy alta tecnología, más esto no es posible por encontrarse el cacao agrupado con otros productos principalmente con café, plátano, árboles maderables y frutales. Es decir, al encontrarse asociado a diferentes especies de plantas se dificulta la aplicación de tecnologías, entonces lo que el productor tradicional normalmente hace es esperar el tiempo de la cosecha y conserva las plantas de cacao en su propiedad, como parte de un Sistema.

En trabajo de investigación en la parroquia Febres Cordero del cantón Babahoyo de la Provincia de Los Ríos, con el objetivo de diagnosticar el estado socioeconómico de los productores de cacao del sector. Dentro del proyecto se verifica la variedad de cacao que tienen los cultivos de los agricultores en el que, el 92% utilizan CCN-51 y su destino de la venta es localmente. Otro punto que se pudo analizar es, la rentabilidad de la producción de acuerdo a la inversión lo cual se pudo constatar que muy rentable para un porcentaje estimado al 95% de los cacaoteros del sector (Chávez *et al.* 2019).

#### **1.5.9.1. Problemas en la comercialización**

En lo referente al precio de las exportaciones para el cacao en grano ecuatoriano, este está sujeto a la oferta y demanda que se genera en los dos principales mercados internacionales como la Bolsa de Londres y de Nueva York. (Intriago 2013)

## **1.6. Hipótesis**

Ho= Es importante realizar el Estudio situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

Ha= No es importante realizar el Estudio situacional de la producción y comercialización del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

## **1.7. Metodología de la investigación**

Con la finalidad de prescribir el estado situacional del sector cacaotero del cantón Urdaneta. La investigación tuvo un enfoque cuantitativo con una metodología de tipo descriptiva, mediante la cual se compiló la información necesaria para poder realizar el diagnóstico específico de la cadena productiva del cacao, su funcionamiento, aspectos y relaciones de los actores de la misma.

En primer lugar, se desarrolló un análisis de mercado del sector cacaotero en la zona, con una visión desde el contexto local, especialmente desde la constitución de precios y el mercado interno; donde se incluyó los lineamientos iniciales de la cadena productiva del sector cacaotero.

En segundo lugar, se realizó una encuesta definida cerrada, en una muestra de locales comercializadores del grano de cacao de la zona. Por la situación sanitaria del país, para este trabajo se empleó una entrevista telemática, bajo dos conceptos: llamadas telefónicas y reuniones por zoom.

En tercer lugar, se hizo una revisión del área plantada y comercialización del cultivo de cacao a través de los datos de exportaciones generados por el BCE para dos periodos; 2001-2010 y 2011-2020. Esto con el fin de ser relacionados con los datos del sector en estudio.

## **CAPÍTULO II**

### **RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN**

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

El trabajo se realizó en la parroquia Ricaurte perteneciente al Cantón Catarama de la Provincia de los Ríos. El cantón Urdaneta se encuentra ubicado al Sur Este de la provincia de Los Ríos a 42 km, de la ciudad de Babahoyo capital de la Provincia, y a 114 km de Guayaquil, capital económica del Ecuador. La extensión de Urdaneta es de 376,5 km<sup>2</sup> con una población de 32 618 habitantes, ubicándose en las siguientes coordenadas geográficas: al sur: 1°40'08'', 79°27'59'' y al norte 1°27'31'', 79° 19'42'' con una latitud de 1°35' sur, longitud 79°28' oeste y una altitud media de 15 msnm (Valle 2020).

Tiene un clima de dos tipos definidos, el Mega Térmico Lluvioso que cubre 21 545,70 hectáreas, que corresponde al 57 % del territorio del cantón, el mismo que cubre la totalidad de la parroquia Catarama y el 60 % aproximadamente de la parroquia Ricaurte. El clima Tropical Mega Térmico Húmedo con 15 765 hectáreas que representa el 42,25 %, se ubica al Este del territorio cantonal, en la parroquia Ricaurte (Municipio de Urdaneta 2015).

#### **2.2. Situaciones detectadas (hallazgo)**

En función de datos obtenidos a través de las encuestas realizadas en los sectores, se detectó las siguientes situaciones.

##### **1. ¿Los niveles de comercialización que genera su negocio en el año son?**

El 50 % de los comerciantes presentaron niveles de comercialización bajos, un 40 % menciono que sus niveles fueron medios y solo un 10% alcanzo un nivel alto (Figura 1). Esto indica una sectorización en la comercialización del grano de cacao en medios de poco impacto económico.

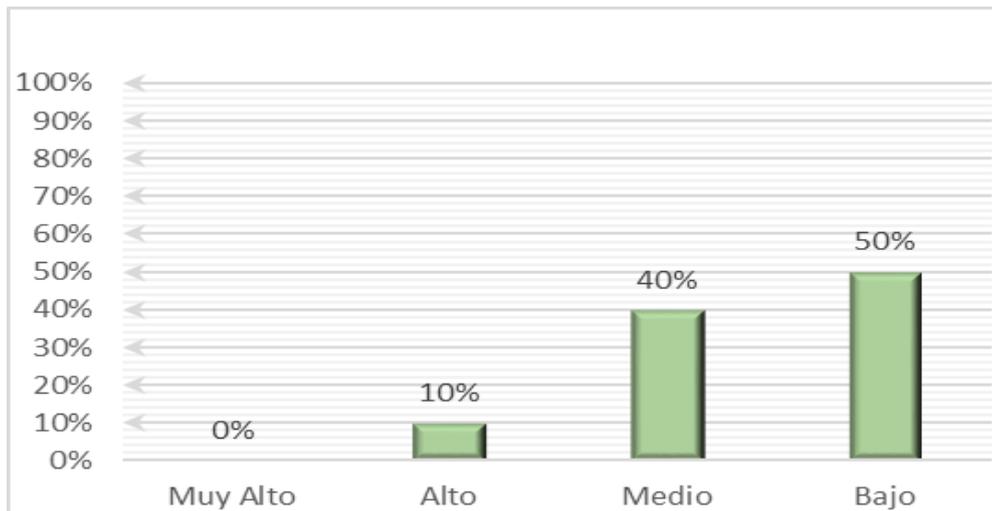


Figura 1. Niveles de comercialización que genero el negocio en el año. Ricaurte, 2021.

## 2. ¿Qué grado de educación posee?

Los datos revelan que un 60% de los comerciantes tienen estudios secundarios, un 20% de comerciantes han terminado la primaria, mientras estudios de tercer nivel y un 20% de personas que (Figura 2). Esto refleja una sectorización hacia niveles generales de capacitación baja.

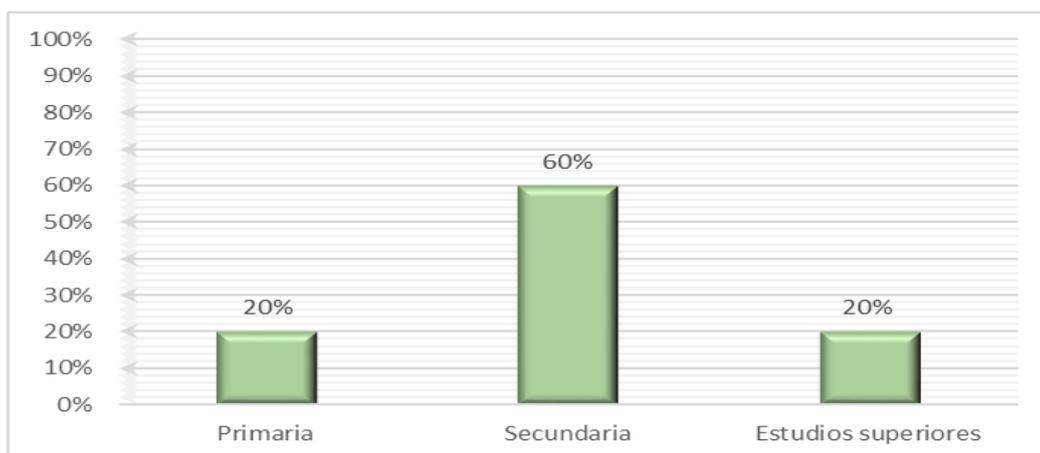


Figura 2. Nivel de Instrucción educativa de los comerciantes. Ricaurte, 2021.

## 3. ¿En los actuales momentos posee usted algún trabajo adicional que no sea a la compra y venta de cacao?

El 80 % de los comerciantes no poseen o desempeñan alguna otra actividad económica y solo un 20 % del total de los comerciantes encuestados si tiene una actividad económica adicional (Figura 3). Los resultados muestran que hay una marcada tendencia hacia la dependencia económica de la actividad de comercialización, lo que repercute en la capacidad de riesgo comercial.

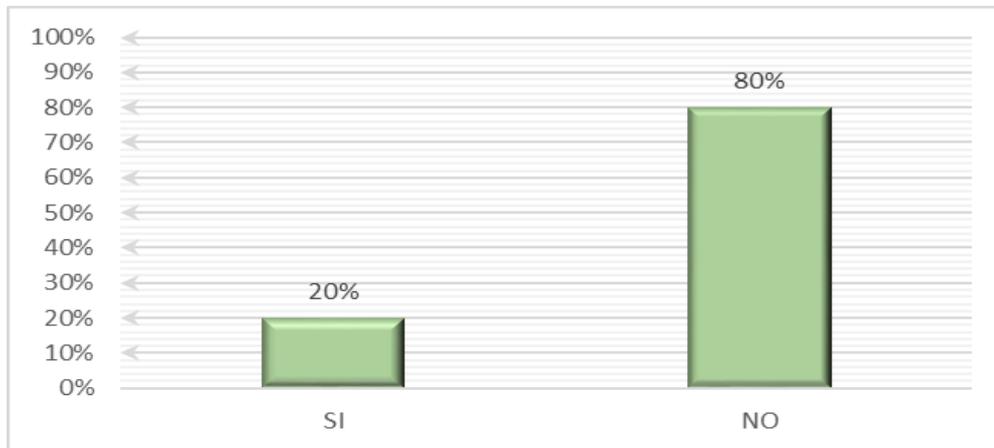
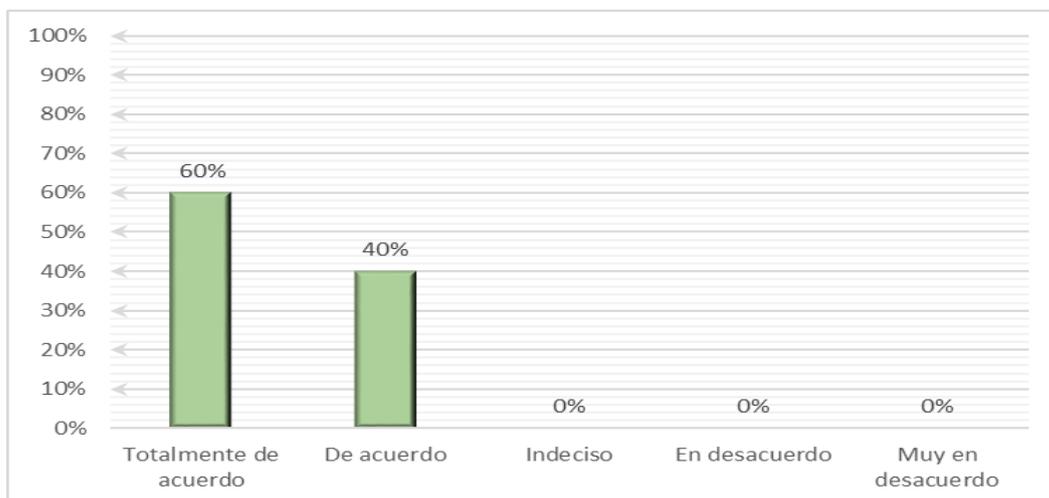


Figura 3. Trabajo adicional de los comerciantes. Ricaurte, 2021.

#### 4. ¿Considera usted que sus niveles de ingreso dependen de la comercialización del cacao?

Los comerciantes encuestados en un 60 % estuvieron totalmente de acuerdo en que sus niveles de ingresos dependieran de la comercialización de cacao, mientras que el 40 % menciono que no (Figura 4). Esto relaciona que al

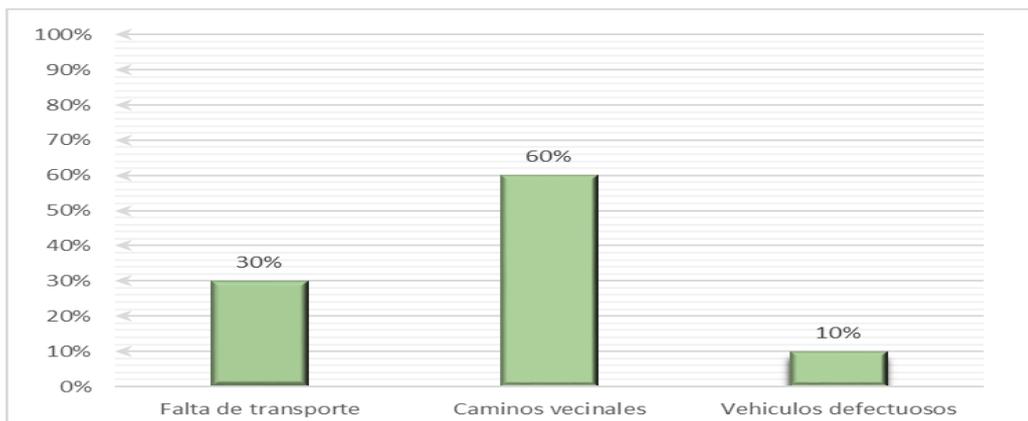


estar supeditados a una sola actividad el riesgo de pérdida aumenta.

Figura 4. Niveles de ingreso de los comerciantes. Ricaurte, 2021

### 5. ¿Cuál es el principal factor para que al momento de transportar el cacao llegue en malas condiciones?

De los resultados obtenidos (Figura 5) un 60 % manifestó que el principal factor era los caminos vecinales, seguido de un 30 % que era por falta de transporte y por ultimo un 10 % dijo que eran los vehículos defectuosos. Esto indica una marcada influencia de la falta de caminos vecinales como efecto para

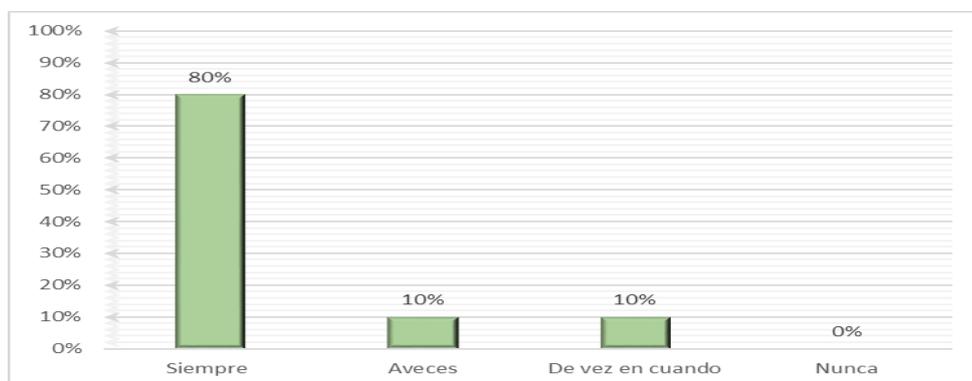


la pérdida en la facilidad del transporte del producto.

Figura 5. Factores al momento de transportar el producto.

### 6. ¿Las variaciones del precio del cacao han afectado a los ingresos que tenía previstos?

El 80 % de los encuestados dijo que siempre se ha visto afectado sus ingresos por las variaciones de precio pero un 10 % dijo que a veces y el otro dijo que de vez en cuando. Esto indica que la no implementación de una franja de comercialización hace que la fluctuación de precio afecte la economía del



comercializador (Figura 6).

Figura 6. Variaciones de precios que han afectado los ingresos del comerciante. Ricaurte, 2021.

### 7. ¿En el transcurso de este año la oferta y demanda del cacao ha sido?

El 70 % de los comerciantes encuestados menciono que este año la oferta y demanda fue baja mientras tanto un 30 % dijo que era media. Esto concuerda con el análisis de mercado realizado el cual muestra una contracción en la comercialización de grano por la pandemia COVID-19.

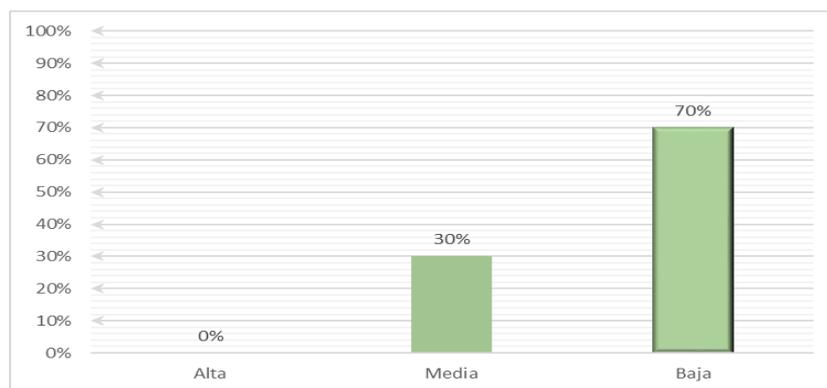
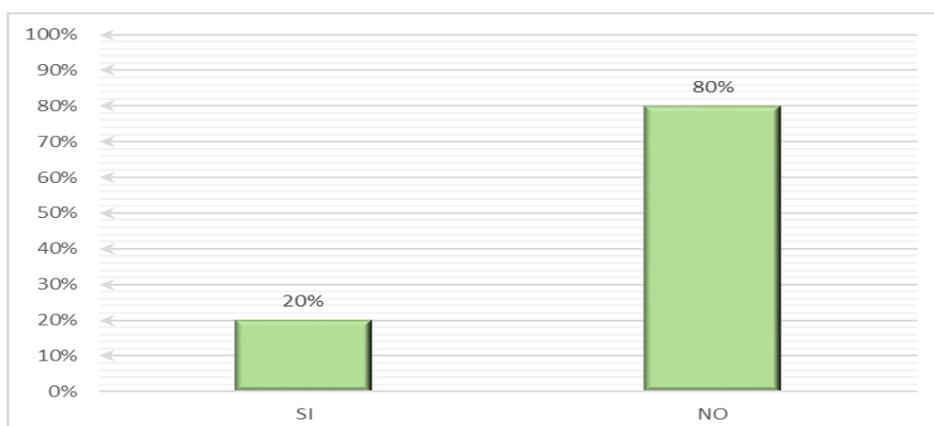


Figura 7. Oferta y demanda del cacao en este año. Ricaurte, 2021.

### 8. ¿Financia usted a productores cacaoteros?

Un 20 % del total encuestados menciono que, si han financiado con pequeña ayuda a los productores, pero un 80 % dijo que no porque la situación económica no lo permitía. Esto indica que la fuente de financiamiento de los productores para el manejo del cultivo debe ser cubierta una manera diferente

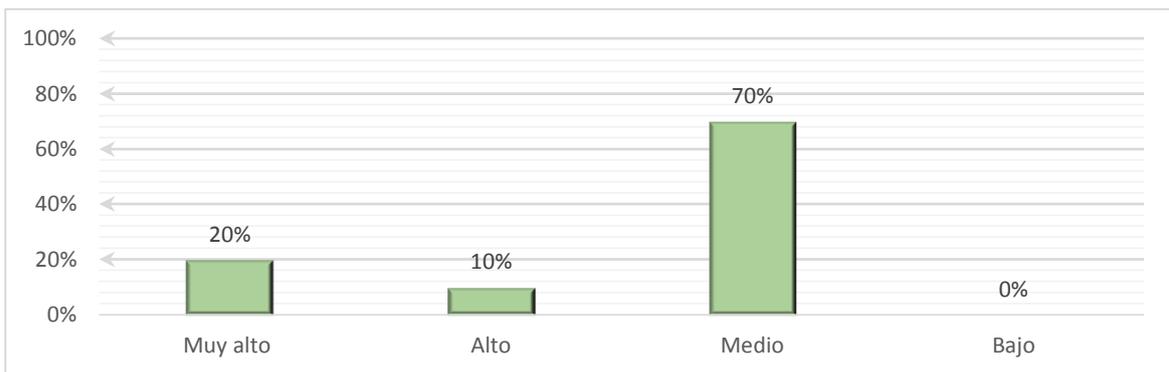


(figura 8).

Figura 8. Financiamiento a productores. Ricaurte, 2021.

### 9. ¿Cree usted que el consumo del cacao en el mercado ha sido?

Los resultados muestran que el 70 % de los comerciantes manifestó que el consumo del cacao en el mercado se encontraba medio, un 20 % dijo que se estaba muy alto y solo un 10% dijo que era alto (Figura 9). Esto demuestra que a pesar del estado de pandemia el consumo de cacao se mantuvo en niveles

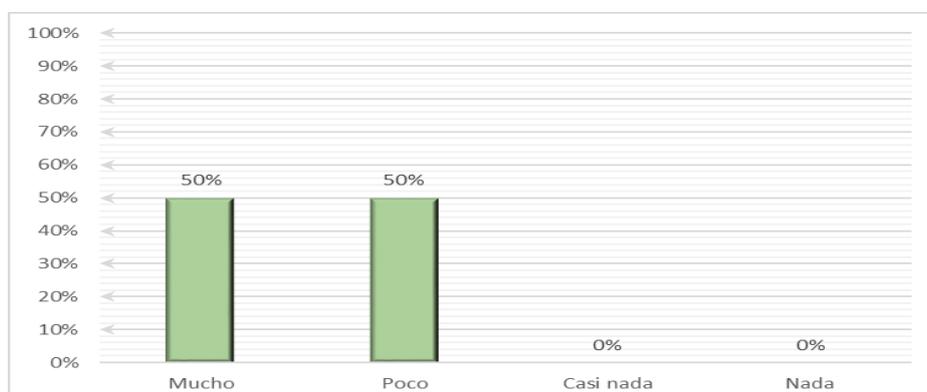


regulares.

Figura 9. Consumo de cacao en el mercado. Ricaurte, 2021.

### 10. ¿Cuánto está afectando a su negocio el hecho del que el precio de la pepa de oro varié en esta temporada?

El 50 % de encuestados manifestó que la variación del precio del cacao en esta temporada influenciara más que en otros años, sin embargo, el 50% dijo que el efecto poco que afectara (Figura 10). Esto indica que la problemática del sector genera discordancia entre los diferentes actores, no llegando a un criterio

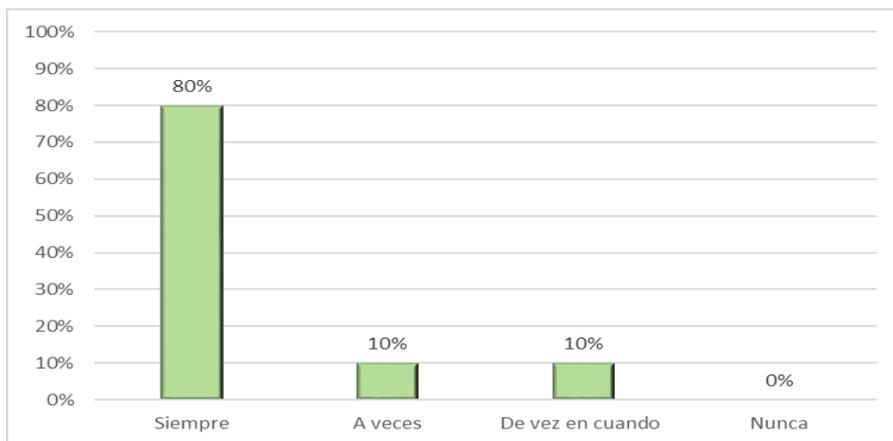


sostenido.

Figura 10. Variación del cacao según la temporada. Ricaurte, 2021.

### 11. ¿Cree usted que la cantidad de cacao con plagas genera un alto porcentaje de rechazo?

La figura 11 muestra que la mayoría (80 % de encuestados) menciono que el problema de plagas genera rechazos o bajos precios, un 10 % dijo que a veces y 10 % menciono que de vez en cuando. Esto implica que el problema de plaga

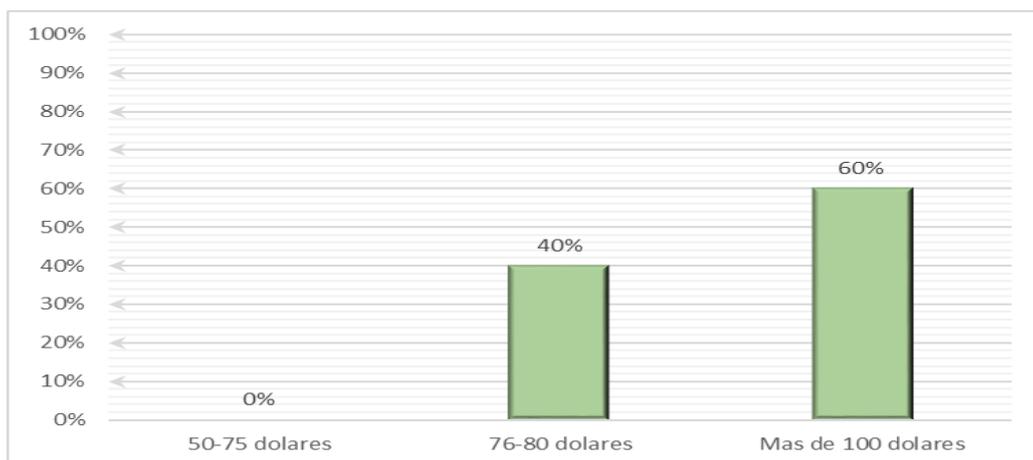


afecta directamente la calidad y comercialización de grano.

Figura 11. Porcentaje de rechazo por plaga en el cacao. Ricaurte, 2021.

### 12. ¿Cuál es el precio referencial del cacao en los últimos seis meses?

En el grafico 12, se muestran los resultados de la pregunta sobre precio referencial del cacao, el 60 % dijo que se encontraba por arriba de los 100 dólares y el 40 % indico que el precio estaba de 76-80 dólares como promedio.

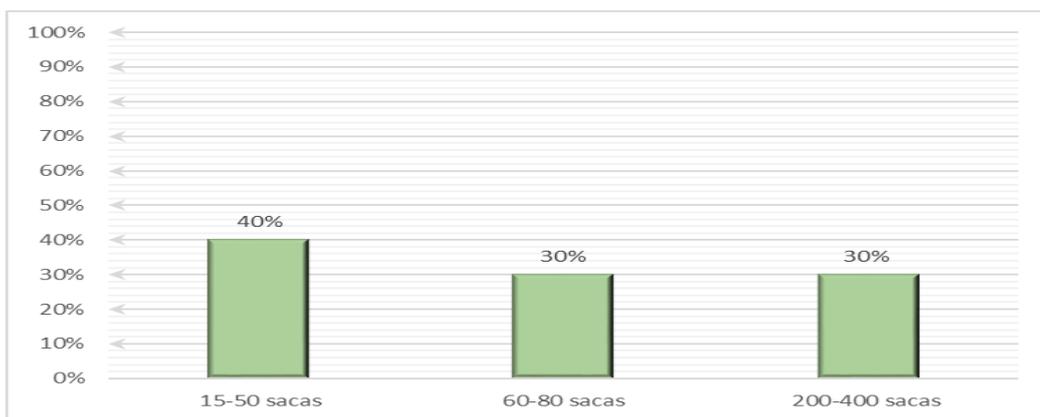


Esto muestra un precio mínimo referencial de 75 dólares por saca.

Figura 12. Precio referencial del cacao. Ricaurte, 2021.

### 13. ¿Cuántos sacos de cacao comercializa usted mensualmente?

De los comerciantes encuestados un 40 % menciona que comercializaban de 15-50 sacas mensualmente, el 30 % manifestó de 60-80 sacas y el otro 30 % dijo que 200-400 sacas mensualmente. Esto muestra una gran diversidad de

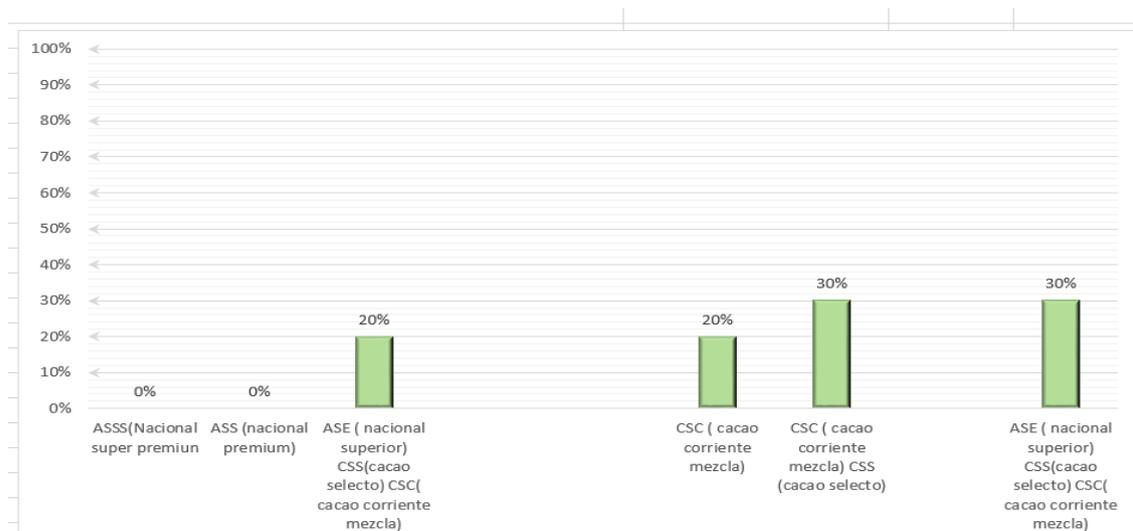


mercado de comercialización en la zona.

Grafico 13. Sacos comercializados mensualmente. Ricaurte, 2021.

### 14. ¿Qué tipo de calidad de cacao usted comercializa?

El 50 % comercializa cacao nacional superior (ASE), 30 % solo comercializa cacao corriente CCN-51 selecto CSS y un 20% comercializa CCN-51 corriente CSC mezcla (Figura 14). Esto indica que los productores y compradores

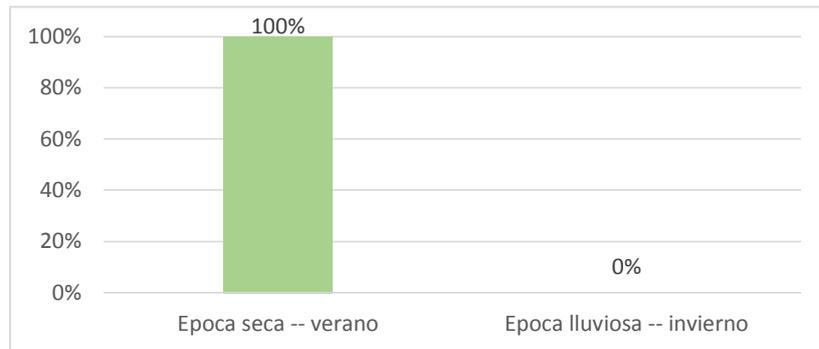


no están acostumbrados a comercializar cacao de calidad Premium.

Figura 14. Calidad de cacao que comercializa. Ricaurte, 2021.

### 15. ¿En qué época existe mayor comercialización de cacao?

La encuesta indica que el total de comerciantes manifestaron que la mejor época



donde hay mayor comercialización es la temporada seca (verano) (Figura 15).

Figura 15. Época de mayor comercialización. Ricaurte, 2021.

### 2.3. Soluciones Planteadas

Ecuador es un país netamente agrícola y el cacao es uno de los productos de suma importancia en la economía ecuatoriana, el cual ha generado divisas, fuentes de trabajo y exportaciones en toda su cadena productiva, a este se lo comercializa con diferentes fines y se exportan algunas variedades, siendo también utilizados en derivados para consumo humano.

Son algunos países comercializadores de este cultivo como África, América central y del sur, ubicándose los países europeos y de América del norte entre los mayores consumidores del mundo, este producto se lo comercializa en toneladas, cuyo precio se fija por medio de las medidas mundiales de ofertas y

demandas, aplicándose el precio a los agricultores de cacao en diferentes zonas del país.

La Región que tiene mayores superficies cosechadas, plantadas y que produce más es la región costa, aunque existen provincias que tienen una gran cantidad de hectáreas, pero producen muy poco, al igual que otras que tienen menos y producen más.

Mediante la encuesta realizada en el cantón Urdaneta y parroquia Ricaurte, según los resultados que se pudieron observar, concluimos que es una localidad altamente poblada, con una variabilidad de cultivos sembrados en esa zona y sus alrededores, la parroquia Ricaurte se destaca por tener alto índice de comercio a pesar de que es una zona de menor extensión a diferencia de Urdaneta que es de amplia extensión y de escaso comercio.

Este trabajo de investigación nos arroja que los rendimientos en el cultivo de cacao de los pequeños y medianos productores y a su vez los precios de comercialización del cacao son muy bajos, donde apenas les alcanza para subsistir, la producción también se ha visto afectada por varios factores como: poco acceso a créditos o financiamiento, falta de asistencia técnica, demanda del producto, entre otros.

Los pequeños agricultores de cacao, no cuentan con conocimientos actualizados con relación al cultivo, sobre todo en manejo de enfermedades y plagas que es uno de los factores por el cual el centro de acopio paga menos, este factor se lo ve usualmente a la hora de vender y por ende el productor recibe un pago que en muchos casos no alcanza lo invertido. Los productores les venden a los centros de acopio cacao nacional superior, cacao selecto, cacao corriente mezcla, pero estos productos son pagados al mismo precio sin importar la variedad, inclinando al productor a vender en otros centros de acopio de pueblos vecinos donde valoren más su producto.

#### **2.4. Conclusiones.**

Debido a las situaciones detectadas anteriormente se puede comentar que se debe implementar políticas que regulen la comercialización del cacao a través

de entidades públicas o privadas, con el fin de que sea vendido a un precio referencial y así no ocasionar pérdidas económicas a los productores que se encargan de vender.

Además, es necesario incentivar al productor a capacitarse progresivamente con la finalidad de prepararse en base a las nuevas técnicas de comercialización y producción sobre el cultivo de cacao.

## **2.5. Recomendaciones**

Se recomienda incentivar a las instituciones gubernamentales para que establezcan políticas de precios y comercialización para el cacao, con el fin de mantener un comercio más equitativo y justo, así eliminando también el exceso de intermediarios que participan en este proceso hasta llegar al cliente final para poder obtener mayor ganancia al momento de vender.

También es necesario realizar capacitaciones de asistencia técnica y de conocimientos sobre manejo cultural y agronómico del cultivo, para que los agricultores puedan afrontar nuevos desafíos productivos y de nuevas tecnologías en el campo agrícola.

Se debe de construir organizaciones de productores cacaoteros con dirigencia joven y dinámica que transforme, aporte y promueva un modelo de comercialización y producción de cacao para beneficio de los agricultores y sociedad, inclinándose también a que las instituciones públicas o privadas estén de acuerdo con condiciones de atender el sector agrícola con financiamientos, créditos, periodo de gracia para que los pequeños y medianos agricultores puedan invertir en sus cultivos.

## BIBLIOGRAFIA

Alulema, R., Granda, L. 2012. Producción chocolatera en Ecuador: propuesta para incrementar el potencial producir y exportador. Tesis Maestría de Administración de empresas, Universidad Politécnica Salesiana. Quito, Ecuador. 247p.

Anchundia, K., Mera, S. 2015. Comportamiento agronómico preliminar de seis clones de cacao tipo nacional (*Theobroma cacao* L.) en el cantón Santa Elena (en línea). Tesis de grado Ingeniero Agrónomo, Universidad Estatal Península de Santa Elena. Santa Elena, Ecuador. 124p.

Anecacao. 2020. Estadísticas Actuales. Anecacao Ecuador (en línea, sitio web). Consultado 1 abr. 2021. Disponible en <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadísticas/estadísticas-actuales.html>.

Anecacao. 2014. Actualidad y perspectivas del sector cacaotero en Ecuador. Memorias Cumbre Mundial del Cacao. Guayaquil, Ecuador. 356p.

Arvelo, MA., González, D., Delgado, T., Maroto, S., Montoya, P., Delgado, T. 2017. Estado actual sobre la producción, el comercio y cultivo del cacao en América (en línea). s.l., s.e. 280 p. Disponible en <https://repositorio.iica.int/bitstream/11324/6422/1/BVE18019631e.pdf>.

Chávez, R., Carbo, S., Lombeida, E., Cobos, F. 2019. Estudio socio-económico del cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la parroquia Febres Cordero, Cantón Babahoyo Los Ríos-Ecuador". Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana. 2(2019):1-16. ISSN: 1696-8352

Guerrero, G. (2016). El Cacao ecuatoriano: Su historia empezó antes del siglo

XV. Revista Líderes Consultado 28 ene. 2021. Disponible en <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>.

Loayza, F. 2018. Análisis de la cadena productiva del cacao ecuatoriano para el diseño de una política pública que fomente la productividad y la eficiencia de la producción cacaotera período 2007-2016. Trabajo de Titulación para título de Economista. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. 109p.

Loor Delgado, K., Loor Mendoza, N. 2007. Rehabilitación de Huertas y Fermentación del Cacao Fino de Aroma Bajo Riego. Trabajo de Diplomado. Centro de Educación Continua. Escuela Superior Politécnica Del Litoral. Guayaquil – Ecuador. 52p.

Merino, J. 2007. El cacao en la provincia de Manabí y sus perspectivas en los mercados de la CAN periodos 2000-2006. Tesis de grado, Magister en Finanzas y Comercio Internacional. Universidad Laica Eloy Alfaro. Manabí, Ecuador. 203p.

Morales, F. 2013. Los productores de cacao tipo nacional en la provincia de Los Ríos-Ecuador: Un análisis socioeconómico. Tesis de Maestría, Universidad Federal de Vicosa. Vicosa, Brasil. 102p.

Municipio de Urdaneta. 2015. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Urdaneta, 2015-2030. Registro Oficial del Ecuador. Edición Especial No. 1342. 42p.

Quingaisa, E., Riveros, H. 2007. Estudio de caso: Denominación de origen «Cacao Arriba». Consultoría FAO-IICA. Quito, Ecuador. 70p.

Rosero, L. 2016. El Ecuador y la política pública en la inserción del comercio internacional: Estudio de caso sobre la cadena de valor del cacao chocolate, 2007-2014. Magíster en Relaciones Internacionales y Diplomacia, Instituto de Altos Estudios Nacionales. Quito, Ecuador. 109p.

Rosero, J. L. (2002). Ventaja Comparativa del cacao ecuatoriano. Apuntes de Economía, No. 20, Quito, Dirección General de Estudios. Ministerio de Agricultura.

Sánchez, A., Vayas, T., Mayorga, F., Freire, C. 2020. Sector Cacaotero

Ecuatoriano. Observatorio Económico de Tungurahua. Universidad Técnica de Ambato. Ambato, Ecuador. 4p.

Sotomayor Akopyan, D. 2011. Estimación de los retornos de las inversiones realizadas por INIAP en investigación y transferencia de tecnologías en cacao, Ecuador. Tesis de Grado Ingeniero Agropecuario. Quito, EC: Escuela Politécnica del Ejército, Departamento de Ciencias de la Vida, 2011. 115 p.

Valle, E. 2020. Evaluación socioeconómica de los sistemas de producción de cacao *Theobroma cacao* L. en el cantón Urdaneta, provincia de Los Ríos. Tesis Ingeniera Agrónoma. Universidad de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador. 138p.

Valero, E. 2019. Incidencia de la producción cacaotera en la economía familiar de la parroquia La Unión cantón Babahoyo. Tesis Ingeniero Agropecuario. Universidad Técnica de Babahoyo. Babahoyo, Ecuador. 37p.

Velastegui, P. 2019. Investigación del cacao de Santo Domingo de los Tsáchilas para sus múltiples usos en la gastronomía. Tesis Licenciada en Arte Culinario, Universidad San Francisco de Quito. Quito, Ecuador. 81p.

# **ANEXOS**

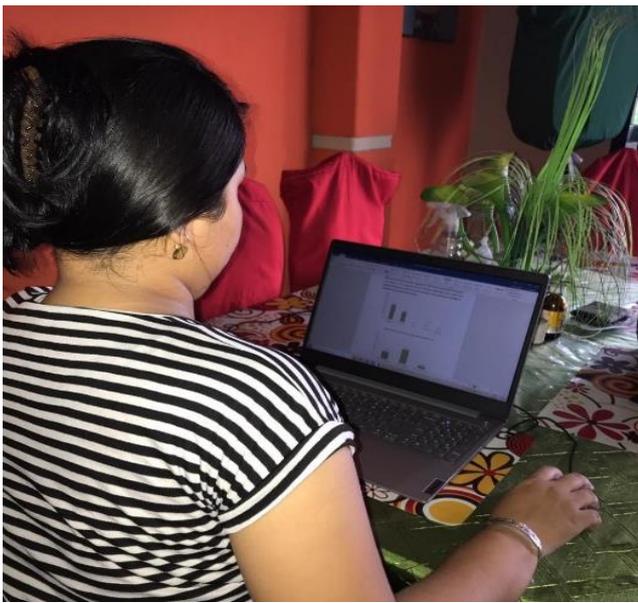


Foto 1. Redactando el documento.



Foto 2. Encuesta al propietario de un centro de acopio de cacao en la parroquia Ricaurte.

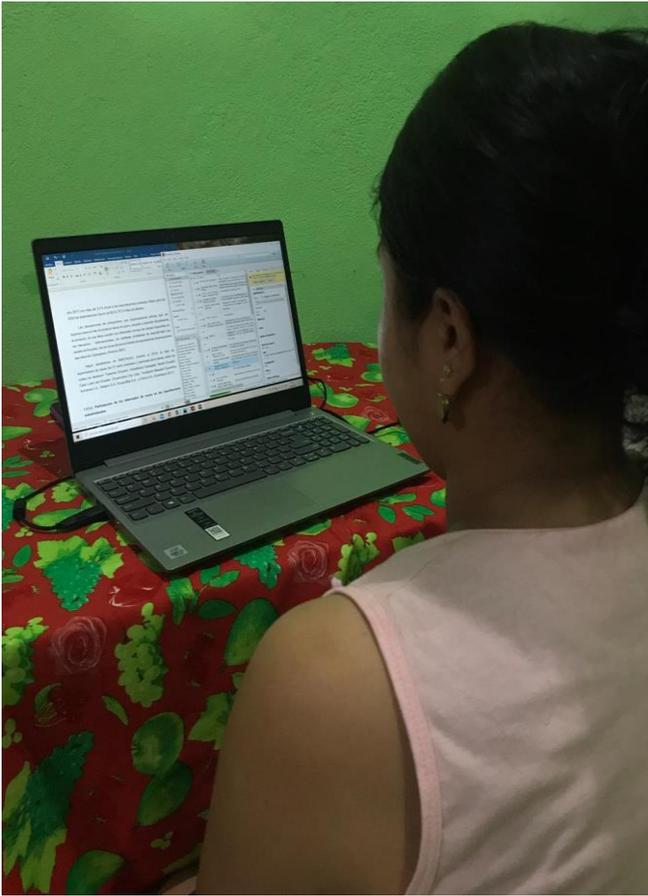


Foto 3. Realizando modificaciones en el componente practico.



Foto 4. Entrevista vía telefónica con otro propietario de la misma localidad.

**Encuesta dirigida a los comerciantes del sector cacaotero**  
**UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS**  
**CARRERA DE INGENIERÍA AGROPECUARIA**

COOPERACION: Su ayuda es favorable para la investigación, la formación se mantiene de manera confidencial.

OBJETIVO: Realizar un estudio situacional de la producción del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

GENERO: Femenino

Masculino

Edad

<p>1. ¿Los niveles de comercialización que genera su negocio en el año son?</p> <p>Muy alto <input type="checkbox"/></p> <p>Alto <input type="checkbox"/></p> <p>Medio <input type="checkbox"/></p> <p>Bajo <input type="checkbox"/></p> <p>2. ¿Qué grado de educación posee?</p> <p>Primaria <input type="checkbox"/></p> <p>Secundaria <input type="checkbox"/></p> <p>Estudios superiores <input type="checkbox"/></p> <p>3. ¿En los actuales momentos posee usted algún trabajo adicional que no sea a la compra y venta de cacao?</p> <p>Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p> <p>4. ¿Considera usted que sus niveles de ingreso dependen de la comercialización del cacao?</p> <p>Totalmente de acuerdo <input type="checkbox"/></p> <p>De acuerdo <input type="checkbox"/></p> <p>Indeciso <input type="checkbox"/></p> <p>En desacuerdo <input type="checkbox"/></p> <p>Muy en desacuerdo <input type="checkbox"/></p> <p>5. ¿Cuál es el principal factor para que al momento de transportar el cacao llegue en malas condiciones?</p> <p>Falta de transporte <input type="checkbox"/></p> <p>Caminos vecinales <input type="checkbox"/></p> <p>Vehículos defectuosos <input type="checkbox"/></p> <p>6. ¿Las variaciones del precio del cacao han afectado a los ingresos que tenía previstos?</p> <p>Siempre <input type="checkbox"/></p> <p>A veces <input type="checkbox"/></p> <p>De vez en cuando <input type="checkbox"/></p> <p>Nunca <input type="checkbox"/></p> <p>7. ¿En el transcurso de este año la oferta y demanda del cacao ha sido?</p> <p>Alta <input type="checkbox"/></p> <p>Media <input type="checkbox"/></p> <p>Baja <input type="checkbox"/></p> <p>8. ¿financia usted a productores cacaoteros?</p> <p>Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p>	<p>9. ¿Cree usted que el consumo del cacao en el mercado ha sido?</p> <p>Muy alto <input type="checkbox"/></p> <p>Alto <input type="checkbox"/></p> <p>Medio <input type="checkbox"/></p> <p>Bajo <input type="checkbox"/></p> <p>10. ¿Cuanto está afectando a su negocio el hecho del que el precio de la pepa de oro varié en esta temporada?</p> <p>Mucho <input type="checkbox"/></p> <p>Poco <input type="checkbox"/></p> <p>Casi nada <input type="checkbox"/></p> <p>Nada <input type="checkbox"/></p> <p>11. ¿Cree usted que la cantidad de cacao con plagas genera un alto porcentaje de rechazo?</p> <p>Siempre <input type="checkbox"/></p> <p>A veces <input type="checkbox"/></p> <p>De vez en cuando <input type="checkbox"/></p> <p>Nunca <input type="checkbox"/></p> <p>12. ¿cuál es el precio referencial del cacao en los últimos seis meses:</p> <p>A. 50-75 dólares <input type="checkbox"/></p> <p>B. 76-80 dólares <input type="checkbox"/></p> <p>C. más de 100 dólares <input type="checkbox"/></p> <p>13. ¿cuantos sacos de cacao comercializa usted mensualmente:</p> <p><input type="text"/></p> <p>14. ¿que tipo de calidad de cacao usted comercializa.</p> <p>ASSS (nacional super premiun) <input type="checkbox"/></p> <p>ASS (nacional premium) <input type="checkbox"/></p> <p>ASE (nacional superior) <input type="checkbox"/></p> <p>CSS (cacao selecto) <input type="checkbox"/></p> <p>CSC (cacao corriente-mezcla) <input type="checkbox"/></p> <p>15. ¿En qué época existe mayor comercialización de cacao?</p> <p>época seca -- verano <input type="checkbox"/></p> <p>época lluviosa -- invierno <input type="checkbox"/></p>
--	--

Foto 5. Modelo de encuesta.

Haniel Nivea Cuervo

Encuesta dirigida a los comerciantes del sector cacaoero  
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
CARRERA DE INGENIERÍA AGROPECUARIA

COOPERACION: Su ayuda es favorable para la investigación, la formación se mantiene de manera confidencial.  
OBJETIVO: Realizar un estudio situacional de la producción del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

GENERO: Femenino  Masculino  Edad

---

1. ¿Los niveles de comercialización que genera su negocio en el año son?

Muy alto   
Alto   
Medio   
Bajo

2. ¿Qué grado de educación posee?

Primaria   
Secundaria   
Estudios superiores

3. ¿En los actuales momentos posee usted algún trabajo adicional que no sea a la compra y venta de cacao?

Si  No

4. ¿Considera usted que sus niveles de Ingreso dependen de la comercialización del cacao?

Totalmente de acuerdo   
De acuerdo   
Indeciso   
En desacuerdo   
Muy en desacuerdo

5. ¿Cuál es el principal factor para que al momento de transportar el cacao llegue en malas condiciones?

Falta de transporte   
Caminos vecinales   
Vehículos defectuosos

6. ¿Las variaciones del precio del cacao han afectado a los ingresos que tenía previstos?

Siempre   
A veces   
De vez en cuando   
Nunca

7. ¿En el transcurso de este año la oferta y demanda del cacao ha sido?

Alta   
Media   
Baja

8. ¿Financia usted a productores cacaoeros?

Si  No

9. ¿Cree usted que el consumo del cacao en el mercado ha sido?

Muy alto   
Alto   
Medio   
Bajo

10. ¿Cuanto está afectando a su negocio el hecho del que el precio de la pepa de oro varíe en esta temporada?

Mucho   
Poco   
Casi nada   
Nada

11. ¿Cree usted que la cantidad de cacao con plagas genera un alto porcentaje de rechazo?

Siempre   
A veces   
De vez en cuando   
Nunca

12. ¿Cuál es el precio referencial del cacao en los últimos meses?

A. 50-75 dólares   
B. 76-80 dólares   
C. más de 100 dólares

13. ¿Cuántos sacos de cacao comercializa usted mensualmente?

15 sacos

14. ¿Qué tipo de calidad de cacao usted comercializa.

ASSS (nacional super premium)   
ASS (nacional premium)   
ASE (nacional superior)   
CSS (cacao selecto)   
CSC (cacao corriente-mezcla)

15. ¿En qué época existe mayor comercialización de cacao?

época seca -- verano   
época lluviosa -- invierno

David Rodríguez

Encuesta dirigida a los comerciantes del sector cacaoero  
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
CARRERA DE INGENIERÍA AGROPECUARIA

COOPERACION: Su ayuda es favorable para la investigación, la formación se mantiene de manera confidencial.  
OBJETIVO: Realizar un estudio situacional de la producción del grano de cacao en la zona de Urdaneta, Los Ríos.

GENERO: Femenino  Masculino  Edad

---

1. ¿Los niveles de comercialización que genera su negocio en el año son?

Muy alto   
Alto   
Medio   
Bajo

2. ¿Qué grado de educación posee?

Primaria   
Secundaria   
Estudios superiores

3. ¿En los actuales momentos posee usted algún trabajo adicional que no sea a la compra y venta de cacao?

Si  No

4. ¿Considera usted que sus niveles de Ingreso dependen de la comercialización del cacao?

Totalmente de acuerdo   
De acuerdo   
Indeciso   
En desacuerdo   
Muy en desacuerdo

5. ¿Cuál es el principal factor para que al momento de transportar el cacao llegue en malas condiciones?

Falta de transporte   
Caminos vecinales   
Vehículos defectuosos

6. ¿Las variaciones del precio del cacao han afectado a los ingresos que tenía previstos?

Siempre   
A veces   
De vez en cuando   
Nunca

7. ¿En el transcurso de este año la oferta y demanda del cacao ha sido?

Alta   
Media   
Baja

8. ¿Financia usted a productores cacaoeros?

Si  No

9. ¿Cree usted que el consumo del cacao en el mercado ha sido?

Muy alto   
Alto   
Medio   
Bajo

10. ¿Cuanto está afectando a su negocio el hecho del que el precio de la pepa de oro varíe en esta temporada?

Mucho   
Poco   
Casi nada   
Nada

11. ¿Cree usted que la cantidad de cacao con plagas genera un alto porcentaje de rechazo?

Siempre   
A veces   
De vez en cuando   
Nunca

12. ¿Cuál es el precio referencial del cacao en los últimos meses?

A. 50-75 dólares   
B. 76-80 dólares   
C. más de 100 dólares

13. ¿Cuántos sacos de cacao comercializa usted mensualmente?

15 sacos

14. ¿Qué tipo de calidad de cacao usted comercializa.

ASSS (nacional super premium)   
ASS (nacional premium)   
ASE (nacional superior)   
CSS (cacao selecto)   
CSC (cacao corriente-mezcla)

15. ¿En qué época existe mayor comercialización de cacao?

época seca -- verano   
época lluviosa -- invierno

Foto 6 y 7. Resultados de una de las encuestas realizadas a los entrevistados.