



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO



CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA.

CEPEC

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TEMA:

“DIAGNÓSTICO PARA DETERMINAR LA NECESIDAD DE IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE AHORRO Y CRÉDITO PARA LOS MIEMBROS DE LA UNIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS CACAOTERAS DEL ECUADOR – SECTOR LOS RÍOS”.

AUTOR:

ING. AGR. TITO BOHÓRQUEZ BARROS

DIRECTOR:

ING. AGR. OTTO ORDEÑANA BURNHAM, MBA

2013

CERTIFICACIÓN

CERTIFICO:

Que el presente trabajo de tesis, realizado por el egresado de la Maestría de Administración de Empresas, Ing. Tito Xavier Bohórquez Barros ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por lo que he podido constatar que cumple con todos los requisitos de fondo y forma establecidos por el Centro de Estudio de Postgrado y Educación Continua de la Universidad Técnica de Babahoyo, por lo tanto, autorizo su presentación.

Lo certifico.- Babahoyo julio, 17, 2013

Ing. MBA Otto Ordeñana Burnham

DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

A Dios, por mantener con salud y darme las fortalezas necesarias en los momentos duros de mi vida, por iluminar mis pasos durante mis estudios y por darme la dicha de seguir contando con mis padres.

A mis padres, por constituirse en las bases de mi personalidad, por ser aquellas personas que supieron brindarme buenos ejemplos, cargados de mucho amor, humildad y respeto, por estar presentes en cada uno de los momentos más importantes de mi vida, gracias padres míos por todo lo ofrecido, me siento bendecido al tenerlos a mi lado los amo profundamente.

A mi hermana, quien siempre estuvo apoyándome incondicionalmente en los momentos de flaqueza motivándome a salir adelante.

A mi hija, a mi adorable Anahí, quien es mi mayor orgullo, la personita que me mantiene con pie firme para poder cumplir con todas las metas trazadas, quien se constituye en la razón de mi vivir y el motivo para ser cada día mejor dando mi mayor esfuerzo para coadyuvar a su educación.

Tito Xavier Bohórquez Barros

AGRADECIMIENTO

A nuestra querida Universidad Técnica de Babahoyo, Vicerrectorado Académico, Centro de Estudio de Postgrado y Educación Continua, por haberme cobijado en sus senos, durante la obtención de nuevos conocimientos en cada una de las fases de estudio que permitieron llegar a un feliz término.

A todo el cuerpo docente que con sus experiencias y tutorías desarrolladas en los diferentes módulos de la maestría, contribuyeron a plasmar los conocimientos adquiridos.

A todo el personal que labora en el Departamento del CEPEC, especialmente al Ing. Fabián Toscano quien acertadamente lo preside como Director, al Msc. Ivan Montalvo, Coordinador Académico, quienes conjuntamente con el mayor respeto y alta experiencia profesional, supieron encaminarme con los trámites correspondientes para la presentación de mi trabajo de tesis.

No podía dejar de darle mi profundo agradecimiento al Ing. MBA. Otto Ordeñana Burnham, Director de tesis, quien me supo encaminar con sus sabios conocimientos en todas las fases del desarrollo de mi trabajo de investigación, brindándome en todo momento su apoyo moral, ético y profesional, haciendo de ésta manera posible la conclusión de mi trabajo.

Tito Xavier Bohórquez Barros

AUTORÍA

Los criterios y enunciados en el presente trabajo, así como los resultados y conclusiones son de exclusiva responsabilidad del autor.

Tito Xavier Bohórquez Barros

RESUMEN

La presente investigación se ha focalizado en la actual situación económica, productiva y comercial de los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE) correspondientes al sector de la provincia de Los Ríos, tomando como punto de partida el cultivo de cacao y en particular su manejo tratando de centrarnos en las necesidades de este sector para emprender su desarrollo y progreso económico basados en su producción y comercialización.

En la actualidad existe la necesidad de buscar alternativas frente a la debilidad de las organizaciones campesinas cacaoteras, por cuanto no cuentan con un ingreso y ahorro estable, que son consecuencia de una serie de problemas propios del sistema financiero vigente en nuestro país.

El análisis de los datos recopilados en la investigación dirigida a los miembros de la UNOCACE pertenecientes a la zona de la provincia de Los Ríos, permitirá formar una cultura asociativa a través de la implementación de fuentes de financiamientos que permitan el fortalecimiento del plan de rehabilitación y renovación de las plantaciones de cacao, mejorar la competitividad y los rendimientos de este producto por hectáreas e incrementar los ingresos provenientes de las exportaciones, aumentando sus ganancias sin tener que acudir a intermediarios.

Además esto permitirá que se capacite a los productores cacaoteros, desde la obtención del crédito financiero, ciclo del cultivo, cosecha y venta; pasando indudablemente por la etapa de cosecha, secado y finalmente la comercialización a los puntos de expendio del producto.

La provincia de Los Ríos, a pesar de contar con las condiciones naturales óptimas, la producción de cacao fino y de aroma los pequeño y mediano productor no obtiene los beneficios suficiente para cubrir todos los gastos que comprenden el manejo del cultivo

desde el arado y siembra, hasta los insumos agrícolas y costos de financiamiento que se dan durante el periodo vegetativo y reproductivo del cultivo en que no hay cosecha, lo que impide que mejore su rentabilidad, por lo que es necesario la eliminación del intermediario tradicional permitiendo que los pequeños productores obtengan un mejor precio para su producto, lo que se torna imprescindible para la presentación del presente trabajo de investigación.

Finalmente se considera oportuno mencionar que el presente trabajo de investigación, tiene como propósito que los pequeños y medianos productores de cacao constituyan una Cooperativa de Ahorro y Crédito a través de la UNOCACE, que como fortaleza de la misma está constituida con vida jurídica, dicha entidad financiera brindará servicios para las actividades relacionadas con el sector tales como, la compra de insumos, la producción o la distribución, comercialización de sus productos, rehabilitación de huertas etc; además de otorgar créditos de largo plazo ya que las familias rurales necesitan servicios financieros adaptados al ciclo agrícola, tales como los planes de ahorro para disponer de dinero en efectivo durante los periodos que median entre las cosechas, implementación de los programas de seguros agrícolas para los pequeños productores contra riesgos meteorológicos.

ÍNDICE

| | CONTENIDO | Nº DE PAGINA |
|-----------|--|---------------------|
| 1 | INTRODUCCIÓN | 9 |
| 2 | TEMA DE TESIS | 14 |
| 3 | MARCO CONTEXTUAL | 14 |
| 3.1 | CONTEXTO NACIONAL | 14 |
| 3.2 | MERCADO LOCAL | 20 |
| 3.3 | ZONAS PRODUCTIVAS DEL CULTIVO DE CACAO | 24 |
| 4 | SITUACIÓN PROBLEMÁTICA | 25 |
| 5 | PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 29 |
| 5.1 | PROBLEMA GENERAL | 29 |
| 5.2 | SUBPROBLEMAS O DERIVADOS | 29 |
| 6 | DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN | 29 |
| 6.1 | TEMPORAL | 29 |
| 6.2 | ESPACIAL | 30 |
| 6.3 | UNIDADES DE OBSERVACIÓN | 30 |
| 7 | JUSTIFICACIÓN | 30 |
| 7.1 | JUSTIFICACIÓN TEÓRICA | 30 |
| 7.2 | JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA | 30 |
| 7.3 | JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA | 31 |
| 8 | OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN | 31 |
| 8.1 | OBJETIVO GENERAL | 31 |
| 8.2 | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 31 |
| 9 | MARCO TEÓRICO | 32 |
| 9.1 | MARCO CONCEPTUAL | 32 |
| 9.2 | MARCO REFERENCIAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE INVESTIGACIÓN | 42 |
| 9.2.1 | SITUACIÓN ACTUAL DEL SISTEMA FINANCIERO ECUATORIANO | 42 |
| 9.3 | POSTURA TEÓRICA | 48 |
| 10 | HIPÓTESIS | 49 |

| | | |
|-----------|---|------------|
| 10.1 | HIPÓTESIS GENERAL | 49 |
| 10.2 | SUBHIPÓTESIS O DERIVADAS | 50 |
| 10.3 | VARIABLES | 50 |
| 11 | RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN | 51 |
| 11.1 | PRUEBAS ESTADÍSTICAS APLICADAS EN LA VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS | 51 |
| 11.2 | ANÁLISIS DE DATOS | 52 |
| 11.3 | CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES Y ESPECIFICAS ACERCA DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN | 72 |
| 11.3.1 | CONCLUSIONES GENERALES | 72 |
| 11.3.2 | CONCLUSIONES ESPECIFICAS | 73 |
| 11.3.3 | RECOMENDACIONES GENERALES | 76 |
| 11.3.4 | RECOMENDACIONES ESPECIFICAS | 77 |
| 12 | PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS | 78 |
| 12.1 | ALTERNATIVA OBTENIDA | 78 |
| 12.2 | ALCANCE DE LA ALTERNATIVA | 78 |
| 12.3 | ASPECTOS BÁSICOS DE LA ALTERNATIVA | 79 |
| 12.3.1 | ANTECEDENTE | 79 |
| 12.3.2 | JUSTIFICACIÓN | 80 |
| 12.3.3 | OBJETIVO GENERAL | 81 |
| 12.3.4 | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 82 |
| 12.3.5 | ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA | 82 |
| 12.4 | RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA | 96 |
| 13 | BIBLIOGRAFÍA | 97 |
| 14 | ANEXO | 101 |

1.- INTRODUCCIÓN

El cacao (*Theobroma cacao L.*) es apreciado mundialmente por su significativo sabor, como también por sus beneficios nutritivos, constituyéndose en un producto de lujo que debido a sus diferentes presentaciones, puede ser accesible a todo tipo de público. En Latinoamérica tiene un alto impacto socio-económico y ecológico pues gran parte de la producción está en manos de pequeños productores que a menudo se organizan en cooperativas.

Este fruto es originario de América y se cultiva también en África, Asia y Oceanía, apareció por primera vez hace 4000 años al este de los Andes, específicamente al sur del Lago Maracaibo y el río Magdalena. Se cree que la difusión del cacao al resto del continente se llevó a cabo por el ser humano, los animales y los factores meteorológicos como el viento.

El área sembrada de cacao en el mundo está liderada por África con una participación del 70% esto es 4.737.000 hectáreas, seguido de Latinoamérica con el 20% a 1.317.447 hectáreas, Asia el 10% estimada en 589.000 de hectáreas.¹

La producción mundial de cacao está alrededor de 3.515.000 toneladas siendo el continente africano quien encabeza la producción con Costa de Marfil como primer productor seguido de Ghana y Nigeria, en Asia y Oceanía destacan Indonesia, Nueva Guinea y Malasia, en América se encuentra Brasil como el mayor productor y luego Ecuador, Colombia y México.

Según la UNCTDA (2008), existen dos clases de cacao: el básico y el fino y de aroma; el primero comprende más del 95% del cacao producido cada año y procede en su mayoría de África y Brasil, en especial la variedad forastero.

El cacao fino y de aroma se distingue por tales características como el sabor, lo cual es muy apetecido por los fabricantes de chocolate. Sin embargo representa únicamente el

¹ Tomado del informe anual de la Organización Internacional del Cacao .2008

5% de la producción mundial, destacándose Ecuador como el primer productor a más del 60%.

El cacao nacional impulsa su valoración en mercados internacionales, cuando estos cumplen los estándares convenidos de fermentación y otros requisitos de calidad, los cuales son cada vez más rigurosos.

La planta de cacao pertenece a la familia Sterculiáceae, con ecología tropical crece en climas cálidos y húmedos; normalmente es un árbol pequeño, entre 4 y 8 metros de alto, aunque si recibe sombra de árboles grandes, puede alcanzar hasta los 10 metros de alto. El tallo es de crecimiento vertical, de color claro, y la corteza es delgada de color café.



El fruto (la nuez de cacao) puede alcanzar una longitud de 15-25 centímetros. Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas, que una vez secas y fermentadas se convierten en cacao en grano.



Referentes a las semillas estas presentan un color marrón-rojizo en el exterior y están cubiertas de una pulpa blanca y dulce.



En el Ecuador existen cerca de 100.000 Unidades Productivas Agrícolas (UPAS) de Cacao que representan alrededor de 408.000 personas a nivel de producción primaria; 361 acopiadores identificados; 48 exportadores; 9 empresas productoras de derivados y chocolates. Además este sector agrupa al 4% de la PEA nacional y el 12.5% de la PEA agrícola.

Actualmente existen aproximadamente 500.000 ha de cacao, las que se distribuyen en 100.000 unidades productivas (UPAS), el 58% corresponde a pequeños productores que cuentan con superficies menores a 10 hectáreas, el 31% son productores con superficies de entre 10 a 50 hectáreas y el 11% restante cuenta con unidades productivas con extensiones mayores a 20 hectáreas que en su mayoría están ubicadas en la región litoral o costa. Aproximadamente el 90% corresponde a cacao nacional fino y de aroma, con reconocimiento internacional por sus atributos sensoriales, la restante superficie está sembrada por el clon CCN-51, con características diferentes al cacao Nacional.²

Del total de la superficie cultivada, la Provincia de Los Ríos produce el 24.1% como cultivo solo y 22.1 % como cultivo asociado. Es importante resaltar que los agricultores mantienen en sus huertas viejas sistemas agroforestales amigables con el medio ambiente, con poco uso de agroquímicos, que conservan características de diversidad genética al interior del cultivo, y un ambiente que favorece la diversidad de especies de plantas y animales.

Al efectuar un análisis sensorial del estado actual de las organizaciones campesinas cacaoteras autosustentables en Ecuador considerando que los indicadores macroeconómicos son positivos se observó una reducción de la inflación comparada con años anteriores, así como un crecimiento de la reserva monetaria y una leve alza del PIB, no obstante este crecimiento económico que se observa en el país, nos enfrentamos a una situación donde la pobreza, la extrema pobreza y el tema de vulnerabilidad son alarmantes, lo que nos advierte sobre el peligro de que la pobreza se pueda convertir en un problema insuperable; frente aquello tenemos que asumir este grave problema, como una oportunidad y a la vez un potencial para generar riquezas; pues el hecho de invertir esfuerzos y recursos en la lucha contra la pobreza para impulsar el desarrollo del Ecuador a futuro significaría desarrollo sustentable.

²Tomado estadísticas básicas cacaoteras de la CORPEI 2009

En el Ecuador la gran mayoría de la población radica en poblados pequeños carentes de servicios básicos y su vinculación a los procesos de circulación de flujo de producción y disponibilidad de mercado, de esta manera la pobreza se verá acrecentada tanto por la ausencia de verdaderas oportunidades de desarrollo en es tos pequeños centros aislados, como por el desigual acceso a los medios y factores de producción.



Socios de la UNOCACE sector Los Ríos en proceso de capacitación.

En el caso de los sistemas de cultivos de cacao de la zona de la provincia de Los Ríos, estos además de cumplir funciones ecológicas, sociales y culturales, poseen una intrínseca dimensión económica, la cual no ha sido estudiada en forma apropiada y mucho menos en conexión con las otras dimensiones reseñadas. La necesidad de generar enfoques más holísticos sobre la problemática del desarrollo sostenible y la mitigación de la pobreza locales, en los últimos años ha vuelto la mirada hacia formas productivas inmersas en la tradición y cultura locales, propias de la región.

La presente investigación se ha focalizado en la actual situación económica, productiva y comercial de los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE) correspondientes al sector de la provincia de Los Ríos tomando como punto de partida el cultivo de cacao y en particular su manejo tratando de centrarnos en las necesidades de este sector para emprender su desarrollo y progreso económico basados en su producción y comercialización.

Este proyecto emerge con la necesidad de buscar alternativas frente a la debilidad de las unidades de producción por cuanto no cuentan con un ingreso y ahorro estable, que son consecuencia de una serie de problemas propios del sistema financiero vigente en nuestro país.

Con estos antecedentes es importante la búsqueda de nuevas fuentes de financiamientos acompañadas con un buen programa de capacitación en el manejo agronómico del cultivo y su comercialización la cual nos lleven a incrementar la productividad y producción del cacao Nacional y por ende mejorar la calidad de vida de los agricultores.

2.- TEMA DE TESIS

Diagnóstico para determinar la necesidad de implementar un sistema de ahorro y crédito para los miembros de la unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador sector Los Ríos.

3.- MARCO CONTEXTUAL

3.1 Contexto nacional.

El cultivo y la exportación de cacao en Ecuador constituyen actividades económicas muy importantes desde la época de la Colonia. Así a fines del siglo XIX e inicios del presente, el Ecuador ocupó el primer lugar en el mundo como país productor – exportador de cacao, llegando a producir entre 47.000 y 50.000 TM de este producto entre 1915 y 1916, siendo considerado como cacao fino de aroma, obtenido en plantaciones de tipo Nacional, que

con un buen tratamiento pos cosecha gozaba de magnífica reputación en el mercado mundial.³

La aparición y diseminación de enfermedades en el cacao como la Monilliasis (*Moniliophthora roren*) (1916) y la Escoba de bruja (*Crinipellis pernicioso*) (1918), tuvieron efecto devastador para la producción de cacao de nuestro país, situación que ocasiono una grave crisis durante los años treinta declinando su producción hasta alrededor de 10.000 TM/año. Además se agrega a esto la desorganización del mercado mundial por efectos de la primera guerra mundial y la grave crisis económica de las décadas de los años 20 y 30, que ocasionó el abandono y el cambio de cultivo en muchas plantaciones cacaoteras.

Según fuentes históricas, desde principios de 1600 ya había pequeñas plantaciones de cacao a orillas del Río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes, el Daule y el Babahoyo, río arriba.

En 1630 se registraron envíos de cacao a Europa, cantidades que paulatinamente fueron creciendo a través del tiempo, por el incremento de la superficie sembrada de este producto y la gran acogida del mismo, especialmente en el mercado europeo.

La actividad agrícola dedicada al cultivo de cacao tiene una historia relevante en la economía nacional; este producto conocido además como la pepa de oro, dominó varios siglos en la generación de divisas para el país, dando lugar al apareamiento de los primeros capitales y desarrollando sectores importantes como la banca, la industria y el comercio.

Al nivel mundial la calidad del cacao de Ecuador en la reunión ICCO (Convenio Internacional del Cacao) de junio de 1994, fue sancionado, reduciéndole del 100% al 75% en su porcentaje de participación mundial de cacao fino y de aroma.

³ / Disponible [www./unocace.com/](http://www.unocace.com/)

El cultivo de cacao se haya establecido en aproximadamente 300.000 has, distribuidas en 60.000 unidades productivas, mayoritariamente en manos de pequeños y medianos agricultores. El promedio de producción por hectárea a nivel nacional, oscila entre 5 – 7 quintales (1 quintal= 100 libras=45.2 Kg.) que corresponden a uno de los más bajos del mundo.

Concerniente a la distribución porcentual de área sembrada, la provincia de Los Ríos abarca el 24.1%, Guayas el 21.08% y Manabí el 21.63%, en tanto que la 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, teniendo en total 94.855 UPAS de las que aproximadamente 58.466 corresponden solo a cacao fino y de aroma.⁴

A partir de la segunda mitad del siglo XX, el Ecuador ya produce cacao semielaborados, y en la actualidad produce cacao fino y de aroma además del CCN 51, este último introducido al país a partir de los años 70 de cuya variedad se estima existen más de 20,000 hectáreas, con rendimientos que superan los 40 qq por hectárea al año pero con características organolépticas diferentes del cacao de ascendencia “Nacional”.

Referente a la producción nacional, aproximadamente el 70% se exporta en grano, el 25% en producto semielaborado de cacao ya sea este como: manteca, pasta licor, polvo y chocolate y un 5% es consumido por la industria artesanal chocolatera en el país.

Durante el periodo 2005-2009 las exportaciones de cacao en grano tuvieron un incremento de 17.5%, pasando de 69.202 TM a 81.339 TM, por cuyo concepto ingresó al país 101.6 y 130.0 millones de dólares FOB, en estos años, respectivamente.⁵

⁴ Fuente: Estadísticas básicas del sector cacaotero, año 2009. CORPEI

⁵ Tomado MAGAP 2009

En el 2008, se exportó 22,282 TM, por un valor FOB de 53.7 millones de dólares mientras que en el año del 2009 las exportaciones de cacao en grano y elaborados contribuyeron con el 3% al valor de las exportaciones no petroleras.

Los precios internacionales del cacao en grano en estos dos últimos años han sido muy significativos, contando con premios sobre el precio de Bolsa, especialmente para el ASS y ASSS.

Referente a las organizaciones gremiales en el Ecuador, estas surgieron en el escenario del movimiento cooperativista al mismo tiempo en que se formaban las organizaciones campesinas dedicadas a otros rubros agropecuarios, amparados en la Ley de Cooperativas y su Reglamento general, según Decreto 1031, firmado en el periodo del Presidente Interino Dr. Clemente Yerovi Indaburu, pues se consideraba que este movimiento constituía un instrumento positivo para el desarrollo económico y social del país, y que a través de este sistema y la acción mancomunada de los campesinos se podrían solucionar muchas de sus necesidades.

Las organizaciones fueron formadas inicialmente con el único objetivo de obtener y legalizar la posesión de las tierras de los socios, debido a su propia preparación, escasa visión y enfoque asociativo, luego de conseguir este objetivo se estancaron retrasándose en su avance institucional, para pasar a ser exclusivamente consideradas como membretes.

Por eso se encontró al momento de iniciar la ejecución del Proyecto UNOCACE, que en casi la totalidad de los gremios, los socios actuaban de forma individual en los aspectos productivos y de comercialización, ya que recibían escasa asistencia técnica y crediticia y la gestión de los directivos era muy débil, lo que había creado al interior el desconcierto y la incredulidad, ocurriendo la natural deserción de socios ante los bajos resultados obtenidos.

El poco conocimiento de conciencia asociativa de los socios de base y directivos en materia gremial y la falta de apoyo, sumió en el retraso a los gremios. Con la llegada del Proyecto UNOCACE, se hizo conciencia de lo importante del movimiento gremial asociativo, creando entre los productores el interés y el convencimiento de que si se puede actuar mancomunadamente formando nuevos núcleos y actualizando los existentes, fortaleciéndolos con el dominio de los conocimientos básicos gremiales y empresariales, despertando así un gremio bajo la perspectiva de ir encaminado al desarrollo autogestionario total y duradero, a medida que transcurra el tiempo y se recupere totalmente el prestigio del cacao ecuatoriano en el mercado internacional.

La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador “UNOCACE” con acuerdo Ministerial # 062 el 2 de febrero de 1999, tiene su sede en el Recinto “El Deseo” del cantón Yaguachi, provincia del Guayas, donde funciona el Centro de Acopio y Preparación de lotes de cacao para la exportación.

Está regida por la Ley de Cooperativas, y la Resolución Ministerial # 0161, así como lo dispuesto en su estatuto, y el reglamento interno.

Se creó con la finalidad de defender los intereses del pequeño y mediano productor cacaotero, mantener y dar servicio a las organizaciones campesinas, fortalecerlas social, empresarial y económicamente agrupando al mayor número de filiales, para que su éxito los beneficie con el reparto equitativo de excedentes de la comercialización asociativa.

Otro de los fundamentes es la comercialización interna y externa del cacao de calidad, tipo nacional Fino y de Aroma producido por sus filiales.

Se fundó inicialmente con doce filiales, pero a finales de 1999 ingresaron 3 organizaciones más, para finalmente hasta el momento estar agrupados en 18 asociaciones campesinas y 1800 productores certificados orgánicos, ubicados en cuatro provincias del país: Los Ríos, Guayas, El Oro y Bolívar, con una superficie de 13.580 hectáreas.

La Unión Europea y los Gobiernos de Francia y Ecuador, desde su inicio apoyaron las actividades desarrolladas por UNOCACE, su capacidad gremial, técnica, empresarial y de comercialización cumpliendo con los objetivos del estatuto

En la actualidad La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador UNOCACE, gremio de productores, desde hace algunos años viene exportando cacao fino y de aroma, a determinados nichos de mercado en Europa, cuyos precios son superiores, en comparación al cacao convencional; es muy importante recalcar que Ecuador genera aproximadamente EL 75% del cacao fino y de aroma producido en el mundo.

Del volumen total exportado de cacao en grano durante el año 2009, el 27% corresponde a ASS y el 43% se exportaron bajo la denominación comercial ecuatoriana de ASSS, en tanto que el ASSS fue del 28%, que tienen precios superiores en el mercado internacional. Aparte se exporta el CCN51.

En el año 2008, mediante programa del Banco Interamericano de Desarrollo y la CORPEI se identificaron 94.855 UPAS, existiendo en el país involucradas alrededor de 100.000 familias; si tomamos en cuenta que en cada unidad productiva existen al menos 5 miembros por familia, el número de personas vinculadas es de alrededor de 500.000. A esta actividad debemos añadir, los comerciantes, los industriales, el personal de las plantas transformadoras del cacao y los exportadores de cacao en grano. Esto representa el 12% de la Población Económicamente Activa agrícola y el 4% aproximadamente de la PEA total del país.

La producción de cacao aporta al Producto Interno Bruto (PIB) agropecuario en alrededor del 7% y con el 0.40% del PIB total.

Tomando en consideración estos parámetros es de vital importancia la adopción de políticas encaminadas al progreso de este subsector agrícola, a fin de mejorar la cultura asociativa a través de la implementación de fuentes de financiamiento que permitan el fortalecimiento del plan de rehabilitación y renovación de las plantaciones de cacao,

mejorar la competitividad y los rendimientos de este producto por hectárea e incrementar los ingresos provenientes de las exportaciones y por lo tanto mejorar el nivel de vida de los productores.

3.2 Mercado local

El mercado del cacao es muy amplio y en términos generales es importante reconocer que los principales consumidores del cacao ecuatoriano se encuentra en el mercado internacional con aproximadamente el 75% de la producción total del cacao fino y de aroma y a pesar de las dificultades como los bajos precios en el mercado internacional, la producción de cacao en el país mantiene el incremento anual de producción sostenido, en alrededor del 10%.

El número de variedades del cacao que se comercializa es muy grande, aunque todas forman parte de una de dos variedades: Forastero y Criollo. La variedad Forastero presenta un fruto con cáscara dura y los granos son de sabor amargo y de color morado.

La raza Criollo tiene frutos de cáscara suave con semillas redondas, blancas o violetas, y de un agradable sabor dulce. El mercado mundial de cacao fino distingue dos amplias categorías de cacao en grano: el cacao en grano “fino o de aroma” y el cacao en grano “corriente u ordinario”. Como una generalización hay que mencionar que el cacao fino o de aroma proviene de las variedades de tipo Criollo y Trinitario, mientras que el cacao ordinario proviene de las variedades de tipo Forastero. Existen sin embargo, conocidas excepciones a esta generalización. Los árboles de la variedad Nacional en Ecuador, considerada como de tipo Forastero, producen cacao fino o de aroma. Por otro lado, el cacao de Camerún, producido por árboles de tipo Trinitario y cuyo polvo tiene un color rojizo y distinto, está catalogado como cacao ordinario.

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.

No obstante, con el transcurso de los años, el cacao en grano e industrializado se ha mantenido como una importante fuente de ingresos para el país. Según estadísticas del Banco Central del Ecuador, esta actividad significó un promedio de 2.19% del total de exportaciones durante el periodo 1996-2000. Asimismo, durante este mismo periodo, los ingresos por la exportación cacaotera representaron aproximadamente un 0.62% del PIB total.

Para el año 1997, la población económicamente activa dedicada a la producción de cacao fue de aproximadamente 141.777 personas, cifra que constituyó el 12% de la PEA agrícola, mientras que si se compara con la PEA total, su contribución fue del 3.6%.

Las exportaciones actuales de cacao en el Ecuador pasan de los productores a los intermediarios para llegar a los exportadores. Alrededor del 60% se exporta en grano y el 40% llega a las industrias, en donde se lo transforma en derivados en los siguientes porcentajes: 17% polvo, 34% manteca, 28% licor y 21% torta.

El cacao en el Ecuador es el tercer rubro agrícola más importante. En el año 2004, representó el 4.7% del PIB del agro. La generación de empleo por parte de este sector es del 12% de la población económicamente activa (PEA). Ecuador no es un productor importante de cacao con certificación orgánica, pero, podemos mencionar que el 66% (1250 TM) de la oferta exportable en el 2005 de cacao es orgánico y proveniente de UNOCACE y MCCH. Adicionalmente, tanto APROCANE como la Corporación de Cacaoteros de la Amazonía tienen producción (350 TM) de cacao manejado orgánicamente y la cual

está en proceso de certificación. Ambas están ubicadas en zonas rurales de rica biodiversidad.

En el caso del cacao de UNOCACE, el promedio es de 3,38 qq/ha/año. Mediante la aplicación de los métodos orgánicos, el 11,7% de los productores experimentó incrementos en su rendimientos por hectárea, del 2,08 qq/ha/año a los actuales 3,38 qq/ha/año en promedio, es decir, en 62.5%. Los productores de cacao de UNOCACE estaban produciendo de una forma natural antes de la certificación. Con la certificación se introdujeron algunas nuevas prácticas como manejo de la sombra, y en algunos casos la aplicación de fertilizantes orgánicos que mejoraron la productividad por hectárea. Fue posible verificar que la productividad podría variar desde medio hasta diez quintales por hectárea (rango observado entre todas las fincas).

La densidad varía también desde 200 hasta 1200 matas por hectárea con un promedio de 865 plantas. La diferencia entre los costos de producción para cacao convencional y orgánico es aproximadamente del 10,62%, pero sus precios en cambio presentan un Premium que va hasta el 34,6% más en quintales por US\$. Esto ha permitido a los socios de UNOCACE incrementar sus ingresos por la actividad cacaotera en promedio (cacao como cultivo principal) en 143%, por su parte los ingresos a nivel de finca se incrementaron en 105%, y los ingresos brutos familiares en 72%.

El Presidente de la Asociación Nacional de Cacaoteros (Anecacao), Julio Zambrano dijo la Agencia Andes, que el incremento en la exportación va de 165 en 2010 a 185 mil toneladas métricas (™) en 2011. A la fecha existen alrededor de 415 mil hectáreas de cacao sembrado a nivel nacional.

Actualmente UNOCACE exporta 1500 toneladas de cacao por año convirtiéndose en una de las primeras empresas de exportación de cacao orgánico del país, siendo esta unas de las pocas que hasta el momento ha sido merecedora del **Sello de Calidad de Origen** que

otorga el Gobierno del Ecuador a aquellas destacadas empresas orientadas a buscar, cuidar y mantener la calidad de lo nuestro.

En el año 2011 el sector cacaotero vendió al exterior alrededor de USD 400 millones. El cacao es el tercer producto tradicional no petrolero más importante de las exportaciones del Ecuador.

El mercado ecuatoriano de cacao generalmente exporta las calidades ASSS (10%), ASS (30%) Y ASE (60%), a los mercados de Alemania, Holanda, Japón, Italia, Francia, Bélgica y España (tres calidades) mientras que los Estados Unidos su mayor mercado, es de la calidad ASE.

Referente a la exportación de cacao en grano, esta equivale al 65% y la de cacao industrializado al 35%; al respecto al volumen del cacao en grano según reportes presentados por la Corporación Nacional Bolsa de Productos Agropecuarios, tan solo el 60% del cacao en grano es exportado dentro de normas, mientras que el 40% restante, se lo exporta fuera de norma; esto es sin ajustarse a los parámetros que establece la tabla internacional de calidad de cacao.

Por varias décadas el cacao “Arriba” del Ecuador ha sido líder indiscutible en proveer grandes cantidades de cacao con aroma altamente deseado y libre de defectos de comercialización; sin embargo últimamente algunos fabricantes de chocolate consideran que el cacao ecuatoriano está perdiendo parte de su aroma natural, aducen que esto se deba probablemente al descenso de la producción en plantaciones de cacao de tipo Nacional al deficiente tratamiento poscosecha, resultado de una mala fermentación y secado y al manejo inadecuado del grano en el manipuleo de comercialización, donde se descuida el control de impurezas, que definitivamente le hace perder las características de fino aroma al producto al momento de llegar al mercado.

Actualmente la UNOCACE ejecuta acciones que ejercen el control de calidad del cacao de exportación, además de eso la intervención de este proyecto está dirigido a pequeños y

medianos productores cacaoteros, para fomentar la organización y administración empresarial, incentivando la siembra y producción del cacao Nacional tipo aromático, con un eficiente manejo cultural y tratamiento poscosecha, lo que permite obtener un producto final de alta calidad.

Las empresas que importan nuestro cacao fino y de aroma son cinco las mismas que abarcan el 62% de las exportaciones ecuatoriana, las cuales se detallan a continuación: Transmar Comodity Group (25% del total exportado), Blommer Chocolate (13%), Walter Matter S. A. (10%), ED&F Man Cocoa (8%), Daarnhouwer (7%). Otros consignatarios de menor tamaño son: Mitsubishi Corporation, Cía. Nacional de Chocolates S. A., Itochu International, Touton S. A., Ferrero S. P. A., Orebi et Cie.

Además del cacao industrializado local, grupo del cual las principales empresas que participan como consignatarios son: Real Products (34% del total exportado), General Cocoa (15%) & Trading Corp. (14%), Unicom, Transmar Comodity Group (7%), Nestlé Chile (5%), y ADM Cocoa (5%). El resto de los consignatarios tienen participaciones inferiores al 5% y abarcan el 20% de las exportaciones de los productos semielaborados y elaborados.

Ante esto tenemos que mencionar que adicionalmente al saldo de la producción de cacao no exportada ya sean estos en forma de cacao en grano o de semielaborados y elaborados, en el país también se registran importaciones, sobre todo de productos elaborados de cacao como chocolate, siendo sus principales proveedores Colombia, Estados Unidos, Brasil, Argentina, entre otros países.

3.3 Zonas productivas del cultivo de cacao

Durante la época de La Colonia, el cacao en el Ecuador se expandió en 4 zonas geográficas las cuales se detallan a continuación:

- La zona denominada como “Arriba” que comprende la zona de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias de Los Ríos y Guayas;
- La zona de Manabí, con el cacao llamado de Bahía, que corresponde a la zona húmeda de la provincia de Manabí;
- La zona de Naranjal, hacia el sur, que comprende una pequeña parte de la provincia del Guayas y la provincia de El Oro;
- La zona de Esmeraldas, que tenía un cacao acriollado muy especial, al que se le denominaba esmeraldas.

En los actuales momentos las zonas donde se ha incrementado considerablemente el cultivo del cacao fino y de aroma, con mezclas, son las estribaciones de la cordillera Occidental. En igual forma, el cultivo se expandió un poco más al norte de la zona de “Arriba” en la provincia de Los Ríos y se ha movido a la zona amazónica del país.

La provincia de Los Ríos sigue siendo considerada la principal provincia cacaotera del Ecuador, zona que cubre de Norte a Sur, casi toda la línea limítrofe entre la provincia del Pichincha, Bolívar, Guayas y la parte sur con la provincia del Oro, le sigue en orden de importancia la provincia de Manabí, que cubre aproximadamente un 23% de toda el área geográfica en cuanto a cultivos primarios y tercero la provincia de Esmeraldas, también posee grandes extensiones de cultivos cacaoteros, con aproximadamente 25.000 ha.

4. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

Uno de los factores que influyen principalmente como debilidades de las unidades de producción de los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador en el sector de la provincia de Los Ríos es que no cuentan con un ingreso y ahorro estable que al contrario se lo define como un sistema de ingresos y egresos variables, por

consiguiente, la necesidad de apertura de créditos con una tasa de interés preferencial aumenta progresivamente.

Frente a estas circunstancias a los miembros de la UNOCACE no les queda otro recurso que acudir muchas veces a prestamistas (chulqueros), los mismos que facilitan el capital financiero a tasas con un interés mensual que oscila entre los 8, 10 y hasta 20 %. Con estos intereses excedidos casi no alcanzan a obtener rentabilidad.

Por otra parte, cada vez se restringe las fuentes de trabajo, por ende la juventud tiende a emigrar a las grandes ciudades del país así como al exterior. Fenómeno social que trae como consecuencia la descomposición de las unidades familiares y de la comunidad en su conjunto.

La necesidad de crear una fuente de financiamiento responde a una serie de problemas propios del sistema financiero vigente en nuestro país, entre los más evidentes podemos destacar los siguientes:

- La necesidad de créditos para los pequeños y medianos productores cacaoteros aumenta durante la época de siembra, renovación y rehabilitación de sus plantaciones.
- No todos los medianos productores se benefician de los préstamos hipotecarios otorgados por la banca pública y privada para el mejoramiento productivo de sus propiedades.
- Las familias campesinas consideran a las instituciones oficiales como burocráticas y centralizadas, ya que la solicitud de trámites se torna engorrosa para acceder a créditos.

Estas es una de las situaciones más sentidas por los pequeños y medianos productores de la UNOCACE sector Los Ríos cuya consecuencia se refleja en el subdesarrollo por falta de

apoyo de una política de Estado que fomente el desarrollo agropecuario a nivel local y nacional.

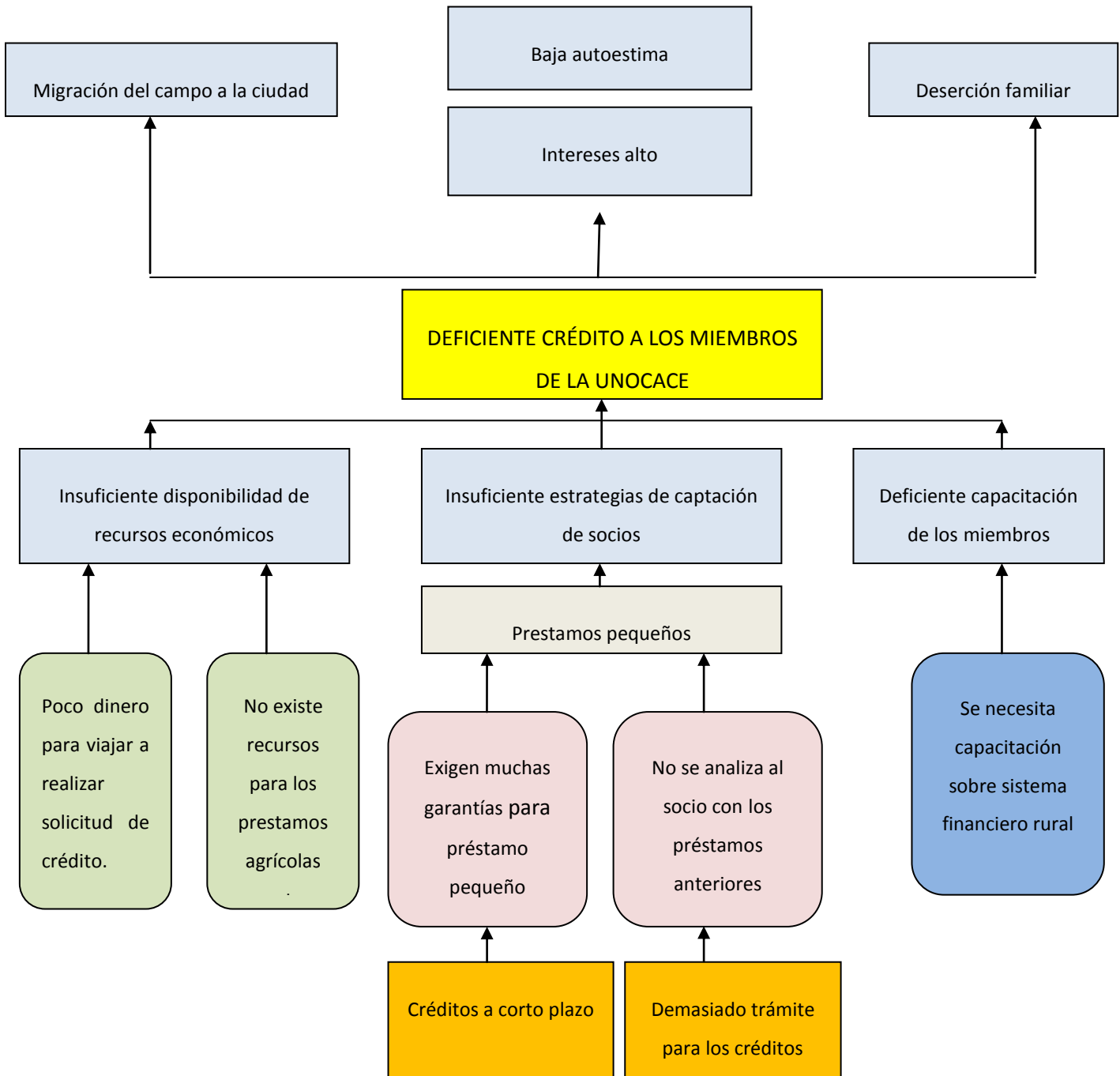
Más aun a esto se suma la falta de capacitación, asistencia técnica y asesoramiento en la cadena de la producción y comercialización que muchas veces no llegan a ser cubiertas en su totalidad.

Las limitaciones créditos influyen a su vez en la exportación por la falta de tecnología con productos no competitivos, con políticas gubernamentales que no estimulan a las asociaciones campesinas para exportar productos, y la carencia de estímulos para el sector cacaotero, hacen que la industria local pierda competitividad, posicionamiento y expansión a nuevos mercados.

La investigación preliminar evidenció que no existe estímulo para renovar o incrementar las plantaciones de cacao orgánico por falta de financiamiento o en muchos casos los trámites engorrosos de los organismos oficiales de crédito.

A continuación se detalla el árbol de problemas causa efecto que se presentan en los pequeños y medianos productores cacaoteros de la UNOCACE

Árbol de problemas causa efecto



5. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

5.1 Problema general.

¿De qué manera lograr una integración eficiente y eficaz de los esfuerzos productivos y de financiamiento entre los pequeños productores de cacao orgánico agrupados en la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador – Sector Los Ríos?

5.2 Subproblemas o derivados.

1. ¿Cómo mejorar la cultura asociativa y de ahorro entre los pequeños productores de cacao orgánico agrupados en la UNOCACE – sector Los Ríos para incrementar los niveles de producción e industrialización del producto?

2. ¿Cómo lograr el fortalecimiento de los volúmenes de exportación de cacao y el cumplimiento del rol trascendental en las políticas del sector cacaotero y en especial en la defensa de los intereses de los productores asociados?

3. ¿Cómo incrementar los productores y aliados estratégicos en su totalidad con certificaciones que permita construir una plataforma de comercialización?

Incrementar

6. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

6.1 Temporal.

La recopilación, tabulación e interpretación de la información que servirá de base para el desarrollo de la Tesis de Grado y optar por el título de Magister en Administración de

Empresas, será el periodo comprendido desde el mes de julio del 2012 hasta enero del 2013.

6.2 Espacial.

La investigación del trabajo de tesis de grado se circunscribe a los productores miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE) ubicados en la Provincia de Los Ríos.

6.3 Unidades de observación.

El desarrollo del trabajo de investigación se basará principalmente en la información que se obtendrá de los miembros de la UNOCACE.

7. JUSTIFICACIÓN

7.1 Justificación teórica.

El presente trabajo a desarrollar presentará una alternativa de financiamiento que contribuirá al bienestar de los miembros asociados a la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador pertenecientes al sector de la provincia de Los Ríos, teniendo acceso a líneas de crédito que permitan el desarrollo y producción de sus fincas contribuyendo a mejorar el nivel socioeconómico de los asociados perfeccionando la competitividad a nivel de mercado local e internacional.

7.2 Justificación metodológica.

En la propuesta se utilizará todos los parámetros que conciernen a este sector, valiéndonos de todas las técnicas y herramientas necesarias que nos permitan alcanzar el éxito deseado.

7.3 Justificación práctica.

El trabajo a desarrollar me permitirá obtener el título de Magister en Administración de Empresas, además permitirá buscar una manera adecuada de que el campesino de este sector productivo, tenga acceso a líneas de crédito que contribuyan al desarrollo de sus plantaciones, adicional a esto la tesis de grado se justifica porque permite aportar con recomendaciones y lineamientos técnicos que contribuyen al mejoramiento de las fincas de los asociados, de donde se debe obtener como resultados altos niveles de calidad, eficacia y eficiencia.

8. OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN.

8.1 Objetivo General.

Determinar la necesidad de implementar un sistema de ahorro y crédito para los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador correspondientes al sector de la provincia de Los Ríos.

8.2 Objetivos Específicos.

- 8.2.1** Identificar estrategias financieras de corto y largo plazo en el sector productivo cacaotero del sector Los Ríos.
- 8.2.2** Evaluar las alternativas de ahorro y obtención de crédito de los asociados a UNOCACE, para el fortalecimiento de los procesos de desarrollo productivo.
- 8.2.3** Incrementar la participación de nuevos socios, a través de un plan de capacitación que permita desarrollar la capacidad productiva y de comercialización.

9. MARCO TEÓRICO.

9.1 Marco Conceptual.

Dentro del aspecto conceptual se puntualizarán todos los conceptos concretos que se manejan durante la etapa de conocimiento científico, lo cual servirá para interpretar de mejor forma, los términos que se apliquen durante la elaboración del trabajo de tesis.

➤ Servicios financieros.

Los servicios financieros son una actividad comercial enfocada a la generación de valor a través de la intermediación del dinero. Conecta la oferta con la demanda de crédito, principalmente, pero al mencionar “integrales”, se hace referencia a la propuesta de convergencia de estos servicios y los productos financieros derivados hacia un objetivo común, en este caso, hacia el financiamiento de cadenas de valor específicas y a sus distintos eslabones. (Leonard, W. 1999)

➤ Financiación indirecta de la cadena productiva:

En muchos casos, las instituciones financieras no otorgan créditos a pequeños productores pues su posición de activos o bienes de respaldo es limitado, pero, sí financian a las empresas ancla de la cadena, una empresa formal, con activos de respaldo y con posibilidad de presentar garantías. Existe, entonces, financiamiento indirecto cuando la empresa ancla pone los recursos necesarios a disposición de los pequeños productores como por ejemplo insumos, materia prima, semillas, capital operativo. (Cobo, E. 2003).

➤ **Financiación directa de la cadena productiva:**

En este caso, las instituciones financieras otorgan los créditos directamente a los proveedores de las empresas ancla. Tradicionalmente, las instituciones financieras analizan al sujeto de crédito como un cliente independiente, con sus propios medios y recursos, y no ponen énfasis en la relación comercial que el productor, sobre todo PYME, tiene con la empresa ancla.

➤ **Cooperativa.**

Es una asociación autónoma de personas que se han unido de forma voluntaria para satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales en común mediante una empresa de propiedad conjunta y de gestión democrática sin fines de lucro.

➤ **Cooperativas de Servicios.**

Son cooperativas de trabajo asociado, o sea, cooperativas donde los socios son los trabajadores de la empresa, y se denominan socios trabajadores. Debido a eso, esas empresas se caracterizan por un tipo distintivo de relación laboral, llamado «trabajo asociado», distinto del que experimentan los empleados convencionales o los trabajadores autónomos. Son cooperativas de producción de diferentes sectores, incluidas las de Ahorro y Crédito.

➤ **El Ahorro**

Dentro de un modelo de desarrollo local el ahorro se convierte en el componente clave, ya sea aplicado a un país, provincia, ciudad o localidad, pues el ahorro en la teoría

económica cuando se convierte en inversión mediante el crédito productivo, genera desarrollo y empleo.

De igual forma para el desarrollo de una institución financiera, el ahorro se convierte en el insumo por excelencia, pues el fin mismo es captar de los agentes superavitarios y colocar en los agentes deficitarios, convirtiendo el dinero inactivo e inversión. Al hablar de una cooperativa de ahorro y crédito, el ahorro a la vez se convierte en fuente de capitalización al captarlo mediante certificados de aportación.

El ahorro pues, se convierte en el elemento clave para el desarrollo de una institución, más aún si hablamos de sectores rurales, en donde la institución financiera debe a la vez ser generador de desarrollo, para así obtener mayores flujos de ahorro al tener la comunidad mayores ingresos y excedentes.

➤ **El Crédito**

El crédito es el mecanismo mediante el cual el ahorro logra convertirse en inversión. El éxito de proveer servicios de crédito a los clientes, es la adaptación a sus necesidades, solo así se podrá cumplir de una manera exitosa la función de la institución financiera. Mientras mejor adaptados y desarrollados sean los productos crediticios, menores resultados de morosidad y problemas de cobro tendrá la institución.

➤ **Análisis de mercado.**

Aspecto de la investigación de mercado que implica medir la extensión del mercado y determinar sus características.

➤ **Producto.**

Un producto es todo aquello (tangible o intangible) que se ofrece a un mercado para su adquisición, uso y/o consumo y que puede satisfacer una necesidad o un deseo. (Wikipedia, 2012).

➤ **Plaza o Distribución.**

En este caso se define dónde comercializar el producto o el servicio que se le ofrece. Considera el manejo efectivo de los canales logísticos y de venta debiendo lograrse que el producto llegue al lugar adecuado, en el momento adecuado y en las condiciones adecuadas. El *Merchandising* es el estudio de la ubicación física del producto para facilitar su acceso al consumidor, técnica muy empleada en las grandes superficies comerciales. (Ballón, 2012).

➤ **Cultivo.**

El cultivo es la práctica de sembrar semillas en la tierra y realizar las labores necesarias para obtener frutos de las mismas. La agricultura es un arte milenario que tiene el propósito de cultivar la tierra mediante diferentes tratamientos y alternativas con el fin de obtener vegetales y frutos que puedan ser utilizados con propósitos alimenticios, medicinales y estéticos.

➤ **Productor.**

Es aquel que realiza una producción, en cualquiera de los significados de este término. Un productor es una persona que mediante su trabajo elabora un producto o realiza un servicio. Los organismos productores son los que producen o fabrican su propio alimento. (Wikipedia, 2012)

➤ **Producción.**

La producción es el estudio de las técnicas de gestión empleadas para conseguir la mayor diferencia entre el valor agregado y el costo incorporado consecuencia de la transformación de recursos en productos finales. (López, 2001)

➤ **Rentabilidad.**

Es el beneficio comparado con el total de recursos empleados para obtener esos beneficios. La rentabilidad es la capacidad que tiene algo para generar suficiente utilidad o beneficio; por ejemplo, un negocio es rentable cuando genera más ingresos que egresos, un cliente es rentable cuando genera mayores ingresos que gastos, un área o departamento de empresa es rentable cuando genera mayores ingresos que costos.

Pero una definición más precisa es que la rentabilidad es un índice que mide la relación entre utilidades o beneficios, y la inversión o los recursos que se utilizaron para obtenerlos. (Osorio, 2012)

➤ **Centro de acopio.**

Bodega de almacenamiento que posee total o parcial infraestructura para realizar el proceso de fermentación y secado del grano. (AGROCALIDAD, 2011).

➤ **Estudio de Comercialización.**

Se define como Estudio de Comercialización cuando los productos agropecuarios, por sus características del mercado que la decepciona, es exigente en cuanto a su forma de presentación, calidad del producto (color, olor, sabor, textura, higiene, etc. Generalmente

se requiere de intermediarios ya sea para la comercialización nacional, y/o exportadores para su comercialización internacional. Esta labor de intermediación, necesariamente deberá ejecutarse como parte del proyecto en el marco del componente de acopio y comercialización, hasta que puedan surgir intermediarios comercializadores potenciales. (Gestiopolis, 2008).

➤ **Cadena de comercialización.**

La cadena de comercialización es el conjunto de intermediarios que intervienen en la comercialización en un bien, desde el productor hasta el consumidor. Según las características físicas y económicas de los bienes, ésta puede variar de un modo bastante pronunciado. La cadena de comercialización, aunque en apariencia encarece el producto final, es imprescindible para que éste llegue oportunamente a los consumidores que lo demandan, constituyendo por lo tanto un elemento indispensable en el funcionamiento de una economía de mercado (Meléndez, 1984)

➤ **Canales de comercialización.**

Los canales de comercialización: son las etapas por las cuales pasa un bien o servicio en el proceso de transferencia entre el productor y el consumidor final. Añade que los canales de comercialización cumplen una serie de funciones bien definidas en la sociedad, como normalizar las decisiones, lo cual se traduce en costos de distribución más bajo; también sirven como medio de financiamiento del proceso consistente en desplazar los artículos desde el productor al consumidor; o bien se usan como servicios de inteligencia del fabricante y le ayudan a resolver el problema de comunicarse con el mercado. (Meléndez, 1984).

➤ **Calidad.**

Es el conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confieren capacidad de satisfacer necesidades, gustos y preferencias, y de cumplir con expectativas en el consumidor. Tales propiedades podrían estar referidas a los insumos utilizados, el diseño, la presentación, la estética, la conservación, la durabilidad, el servicio al cliente, el servicio de post venta, etc.

➤ **Clasificación del cacao por su calidad**

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en:

| | |
|------------|---|
| A.S.S.P.S. | Arriba Superior Summer Plantación Selecta |
| A.S.S.S. | Arriba Superior Summer Selecto |
| A.S.S. | Arriba Superior Selecto |
| A.S.N. | Arriba Superior Navidad |
| A.S.E. | Arriba Superior Época |

Fuente: Norma Técnica Ecuatoriana INEN NTE 176.

➤ **Precio.**

Es el monto de intercambio asociado a la transacción. El precio no tiene relación con ninguno de los costos asociados al producto al que se le fije, sino que debe tener su origen en la cuantificación de los beneficios que el producto significa para el mercado, y lo que éste esté dispuesto a pagar por esos beneficios. Sin perjuicio de lo anterior, para la fijación del precio se considera los precios de la competencia, el posicionamiento deseado y los requerimientos del productor. Adicionalmente, y como motivo de evaluación de la conveniencia del negocio, se compara los precios con los costos unitarios -incluyendo en ellos, los de producción, operación, logística y cualquier otro atingente. (Ballón, 2012).

➤ **Análisis de la comercialización.**

Es cuando las actividades involucradas en la mercadotecnia generalmente se descuidan. En la etapa de pre factibilidad de la evaluación de un proyecto, algunos investigadores comentan que la empresa podrá vender directamente el producto, evitando con esto todo el análisis de la comercialización. Sin embargo, al enfrentarse a la realidad, surgen los problemas.

La comercialización no es la simple transferencia de productos o servicios hasta las manos del cliente; esta actividad debe conferirle al producto los beneficios de tiempo y lugar, es decir, una buena comercialización es la que coloca al producto en un sitio y momento adecuados, para dar al cliente la satisfacción que él espera con la compra de éste.

Casi siempre ninguna empresa está capacitada, sobre todo en recursos materiales, para vender todos sus productos directamente al consumidor final. Para ello tenemos a los intermediarios, que son empresas o negocios propiedad de terceros encargados de transferir el producto o servicio al consumidor final, para darle el beneficio de tiempo y lugar. (Vargas y Palmerín, 2010)

➤ **Estudio de mercado.**

Es el proceso de planificar, recopilar, analizar y comunicar datos relevantes acerca del tamaño, poder de compra de los consumidores, disponibilidad de los distribuidores y perfiles del consumidor, con la finalidad de ayudar a los responsables de marketing a tomar decisiones y a controlar las acciones de marketing en una situación de mercado específica.(Thompson, 2008)

➤ **Análisis del consumidor.**

Estudia el comportamiento de los consumidores para detectar sus necesidades de consumo y la forma de satisfacerlas, averiguar sus hábitos de compra (lugares, momentos, preferencias...), etc. Su objetivo final es aportar datos que permitan mejorar las técnicas de mercado para la venta de un producto o de una serie de productos que cubran la demanda no satisfecha de los consumidores. (Wikipedia, 2012)

➤ **Análisis de la competencia.**

Estudia el conjunto de empresas con las que se comparte el mercado del mismo producto. Para realizar un estudio de la competencia es necesario establecer quiénes son los competidores, cuántos son y sus respectivas ventajas competitivas. El plan de negocios podría incluir una plantilla con los competidores más importantes y el análisis de algunos puntos como: marca, descripción del producto o servicio, precios, estructura, procesos, recursos humanos, costes, tecnología, imagen, proveedores, entre otros. El benchmarking o plantilla permite establecer los estándares de la industria así como las ventajas competitivas de cada empresa. A partir de esta evaluación, se determinará si es factible convivir con la competencia y si es necesario neutralizarla o si un competidor puede transformarse en socio a través de fusión, jointventures o alianzas estratégicas. (Wikipedia, 2012).

➤ **Estrategia.**

Concepto breve pero imprescindible que marcará el rumbo de la empresa. Basándose en los objetivos, recursos y estudios del mercado y de la competencia debe definirse una estrategia que sea la más adecuada para la nueva empresa. Toda empresa deberá optar por dos estrategias posibles.

Liderazgo en costo: Consiste en mantenerse competitivo a través de aventajar a la competencia en materia de costos.

Diferenciación: Consiste en crear un valor agregado sobre el producto ofrecido para que este sea percibido en el mercado como único: diseño, imagen, atención a clientes, entrega a domicilio. (Wikipedia, 2012).

➤ **Diagnóstico.**

Es el proceso de estudio para medir, determinar, evaluar y caracterizar particularidades de una necesidad u oportunidad que se presenta y que debe ser satisfecha mediante el mejoramiento de las condiciones actuales, o capitalizada a través de la realización de inversiones que aumenten la rentabilidad. En el diagnóstico se identifican las causas que generan el hecho y sus efectos, permitiendo a partir del análisis, formular estrategias de intervención de acuerdo con las necesidades o potencialidades de cada empresa. (Fernández, 2008).

➤ **Observación Científica.**

Consiste en examinar directamente algún hecho o fenómeno según se presenta espontáneamente y naturalmente, teniendo un propósito expreso conforme a un plan determinado y recopilando los datos en una forma sistemática. Es apreciar, ver, analizar un objeto, un sujeto o una situación determinada, con la orientación de un guía o cuestionario, para orientar la observación. (Feed, 2008).

9.2 Marco Referencial sobre la problemática de investigación.

9.2.1 Situación actual del sistema financiero ecuatoriano

A finales de la década de los 90 gran parte del sistema financiero ecuatoriano empezó a colapsar, debido por un lado a la situación de la economía ecuatoriana que impedía una planificación a mediano plazo adecuada, con algunos índices macroeconómicos bastante inestables; y por otro lado, debido a la excesiva concentración de créditos vinculados. Esta situación se agudizó debido al incremento constante del índice inflacionario y tasas de interés.

Con estos antecedentes y el advenimiento de intervenciones de varios bancos privados, generó el pánico en los ahorristas que empezaron a retirar su dinero, lo que terminó de agudizar la crisis y el gobierno decretó el congelamiento de depósitos para precautelar la supervivencia de los bancos y evitar el caos generalizado.

El gobierno decidió realizar una auditoría externa general del sistema para evaluar su situación, lo que llevó como resultado final a que 12 bancos entraran en proceso de liquidación, 4 quedaran en manos del Estado, y 20 sobrevivieran y debieran cumplir una serie de requisitos para garantizar la solidez del sistema. Sin embargo, dentro de este panorama se produjo la liquidación de un banco que estaba bajo el control del Estado.

Con estos antecedentes se creó la Dirección de Micro finanzas en la que se encuentran todas las cooperativas de ahorro y crédito, Banco Solidario y otras instituciones financieras de microcrédito.

➤ **Banco Nacional de Fomento**

El Banco Nacional de Fomento (BNF) se creó en 1928, como Banco Hipotecario acorde con las recomendaciones realizadas por la “Misión Kemmerer”. El BNF es una institución financiera autónoma de derecho privado con finalidad social y pública.

El BNF dispone de sucursales cerca de áreas rurales donde no se encuentran bancos privados. El BNF es el único banco con cobertura nacional que mantiene programas de crédito para pequeños agricultores que no tienen acceso a la intermediación financiera formal.

Su mayor debilidad ha radicado en que mantiene una baja proporción de su cartera de crédito destinada a pequeños productores pobres, ya que sus recursos se dirigen en gran magnitud a otorgar créditos preferenciales a los medianos y grandes agricultores. En los últimos años se han fijado topes de crédito altos, cuando lo lógico sería que se establezca un tope de crédito bajo para apoyar realmente hacia aquellos productores que necesitan más este tipo de crédito.

Sumado a lo anterior están los problemas por los que atraviesa actualmente el BNF, ya que ha reducido su cartera de crédito, lo cual a pesar del poco servicio prestado al sector marginal del campo, lo afecta mucho. Han existido a lo largo de la historia múltiples condonaciones de deudas lo que ha llevado a la descapitalización continua del banco. Esto no solo ha afectado al BNF, sino que repercute sobre la población campesina que se predispone a no pagar las deudas de otras instituciones, esperanzados en que se les condone sus obligaciones.

➤ **Instituciones financieras privadas**

La mayoría de bancos privados se dedican a la atención del sector corporativo, es decir de aquellos “negocios constituidos legalmente y organizados en forma empresarial, con

niveles de venta que están alrededor del 500.000 a 600.000 dólares mensuales”. (EKOS N°21 en su artículo Banca). Este segmento empresarial es atendido con mayor interés, agilidad, oportunidad por la banca por sus características de seguridad y bajos costos administrativos y operativos. A pesar de esto, estos clientes “se caracterizan por una relativamente escasa participación en la estructura del fondeo de los bancos”. (Ibid).

Es así como la estructura de la cartera y captación de ahorro se tiene que la distribución por tramo, revela que la banca privada coloca la mayoría de su cartera (alrededor del 85%) en préstamos mayores a 25.000 dólares y beneficia al 12% de sus clientes. En cambio otorga el 6% de su cartera en préstamos que no superan los 2.500 dólares al 80% de sus clientes. (INSOTEC, 1995).

Como conclusión, se podría decir que la banca privada continua renuente a otorgar créditos hacia el sector rural y en especial a los pequeños productores.

Una excepción constituye nuevos bancos que tienen su foco de acción en los microempresarios. Se pueden mencionar el Banco Solidario, pionero en la prestación de servicios con tecnología especializada en Micro finanzas.

Actualmente está desarrollando un programa de servicios financieros rurales en la Sierra Norte y tiene atención en zonas rurales mediante convenios con otras instituciones. Se menciona también a CREDIFE, filial de Banco del Pichincha, y a la Sociedad Financiera Ecuatorial, que atienden a microempresarios urbanos y en algunas zonas del país llega también a sectores rurales.

➤ **Organismos no gubernamentales (ONGs) y Entidades Internacionales**

Un organismo no gubernamental, tiene la figura jurídica de una fundación, por lo tanto es una entidad sin fines de lucro. En el Ecuador existen un sinnúmero de estas organizaciones

con diversas finalidades. Sus principales fuentes de financiamiento constituyen el apoyo de organizaciones internacionales, la iglesia, el Estado y personas particulares que quieren contribuir al bienestar común.

El objetivo de estas instituciones ha sido el de generar soluciones de los sectores más vulnerables. Ha sido interesante el desarrollo de la actividad crediticia en el sector rural, que ha tenido como pilares fundamentales los siguientes:

- Cubrir espacios a los que no ha llegado el crédito formal, privado o estatal.
- Brindar soluciones alternativas en aquellas zonas en las que consideran que la presencia de los agentes financieros informales, especialmente de los chulqueros, es negativa para el desarrollo de los pequeños productores rurales.
- Utilizar el crédito como instrumento para fortalecer sus estrategias de intervención, así como las actividades que ejecutan para el cumplimiento de sus objetivos.
- Capacitar y formar a los productores en el uso de nuevas tecnologías productivas, y de herramientas de gestión administrativa financiera, que permitan un uso más eficiente del crédito.
- Generar un proceso de adopción y manejo de mecanismos del mercado, para que la población rural logre mejores niveles de negociación.
- Potenciar la producción agropecuaria actual, o estimular la incursión en nuevas áreas productivas.
- Iniciar la constitución de sistemas alternativos y auto gestionados de intermediación financiera rural. (Flores, R. 1996)

Al no estar establecida la metodología para el funcionamiento de una institución de este tipo en el sector rural, su sistema de crédito y apoyo al sector rural es muy diverso.

Para ver el peso dentro del mercado rural de las ONGs, se tiene que el 6% de las actividades agrícolas en el campo fueron financiadas por alguno de estos organismos.

(Revista Gestión N° 8. 1995). Esto del total del sector rural, pero si nos fijamos a nivel de los pequeños productores marginados ese porcentaje es mucho más alto. En los últimos años el papel que desempeñan estas organizaciones crediticias se han modificado debido a tres aspectos:

- La reducción de los presupuestos de ayuda externa de los países donantes, que torna importante plantear proyectos con fondos circulantes o que puedan captar complementariamente recursos o ahorros internos.
- El auge del neoliberalismo y la idea de que los proyectos deben insertarse en una lógica de mercado y en donde debe haber protagonismo del sector empresarial privado.
- En consenso que los programas de ajuste en el tercer mundo tienden a acentuar la polarización económica y social generando focos de pobreza y graves problemas de ocupación. El desarrollo de la pequeña y microempresa apuesta a la perspectiva de generar fuentes de empleo e ingreso para amplios sectores de la población.(Valderrama, M. 1996)

Es por esto que se está replanteando la acción crediticia de estas instituciones a nivel mundial, ya que al no ser auto sostenible en el tiempo y depender del apoyo externo, tarde o temprano desaparecerían con las nuevas condiciones que trae la globalización de mercado.

➤ **Crédito informal**

A pesar de que las ONGs, fundaciones y organizaciones no son parte del sistema financiero formal, por lo tanto constituyen parte del mercado informal, en esta sección nos referiremos a aquellos agentes que comúnmente en nuestro país se los denomina “chulqueros”.

Se estima que el 8% del mercado en su totalidad, se financia por este tipo de prestamistas o chulqueros, estos cobran intereses que oscilan entre 7% y 20% mensual. Los principales clientes son los pequeños productores que son quienes más dificultades tienen para acceder al crédito formal, con lo cual se presenta una relación, que para la gran mayoría de agricultores, resulta normal, a pesar del exagerado costo financiero que ello significa. Esto da como conclusión que la tasa de interés no se constituye en un obstáculo para el acceso al sistema financiero formal.

Esto se justifica porque el prestamista o chulquero brinda crédito en una forma ágil y oportuna, no exige garantías reales porque conoce perfectamente a sus clientes, y sabe cómo cobrarles en caso de no pago, además tiene costos de transacción bajos. Al no tener competencia, convierte a su zona de influencia en un mercado cautivo.

El gran perjudicado sería el campesino, puesto que la tasa de interés que paga no refleja el costo real del dinero en la economía. Al pagar tasas tan altas no le permite acumular excedentes, y desempeña por lo tanto una economía de subsistencia.

Según reportes del Banco Central del Ecuador, durante las últimas tres décadas los organismos internacionales de crédito han asignado al Ecuador 139 préstamos, por un total de 3.337 millones de dólares, correspondiendo los desembolsos efectuados a 2560 millones de dólares. De este gran monto, el 30% correspondió al sector agricultura y pesca (900 millones de dólares). Revisando cifras observamos que de los préstamos asignados, 54 millones de dólares corresponden a las áreas de modernización de los servicios agropecuarios, Ciencia y Tecnología; debiéndose aplicar estos recursos al desarrollo e incremento del 25% del rendimiento por hectárea de los productos agropecuarios prioritarios del país.

Para lograr esta meta, la propuesta fue de realizar inversiones públicas anuales en el sector, orientadas hacia la tecnología agropecuaria, equivalentes al 1% del producto

agropecuario bruto, que más o menos representaba el 0.2% al inicio del proyecto UNOCACE.

La Unión Europea gestor principal del Proyecto UNOCACE, es parte de este sistema de créditos no reembolsables al Ecuador; su ejecución se considera un éxito, pues al término del plazo establecido de 5 años ha dejado como resultado un gremio dedicado a la comercialización asociativa de cacao de calidad con una estructura sólida de 948 productores y 26 organizaciones campesinas que han alcanzado una sustentabilidad muy importante.

9.3 Postura teórica.

El cacao fino y de aroma sigue siendo un noble producto para Ecuador no sólo por su reconocimiento a nivel internacional desde hace más de 400 años, sino por la relevancia que implica para los diferentes eslabones integrantes de esta cadena en generación de empleo directo e indirecto, incidencia en el mejoramiento del nivel de vida, en agregación de valor mejorando sus márgenes, entre otros.

En Agosto 2008, mediante un programa del Banco Interamericano de Desarrollo y la CORPEI se levantaron estadísticas básicas de este sector donde nos muestra que en el Ecuador existen 94.855 Unidades Productivas Agrícolas (UPAs) de Cacao que representan alrededor de 408.000 personas a nivel de producción primaria.

En el 2010⁶, este sector significó un ingreso en divisas de 333 millones de dólares traducidos en 110.710 TM, de las cuales para el mercado europeo se exportó 59.158 TM

⁶ Fuente: Exportaciones de cacao en grano. Banco Central del Ecuador 2010.

generando un ingreso en divisas de más de 179 millones de dólares, y para el mercado de Alemania 11.142 TM y un ingreso por exportación de 34 millones de dólares.

Con estos antecedentes y debido a las exigencias de los grandes países la UNOCACE, deberá producir más y mejor, con miras a satisfacer los niveles de consumo internacional que son importantes, valiéndonos del gran potencial que tiene el Ecuador para producir cacao de calidad incrementando los volúmenes de producción y productividad; creyendo en nuestros recursos y en nuestros campesinos, consideramos que el factor básico para lograr este desarrollo está en los pequeños y medianos productores, que asociados en un sistema de producción y comercialización estratégica y participativa, pueden llegar producir volumen y calidad. Entonces este puede ser el punto de partida para que este sector de campesinos donde se concentra la mayor pobreza rural, pero también la mayor fuerza laboral, alcance el éxito deseado incrementando sus productores y fortaleciéndolos mediante sistemas financieros que suplan las necesidades de este sector.

Cabe anotar que la calidad de vida de la población rural en las condiciones actuales, agudiza incluso por enormes diferencias en los niveles de consumo, hacen más evidente el deterioro del medio ambiente, además que aumenta la entropía del ecosistema, manifestándose un desorden; inclusive algunos indicadores son muy explicativos sobre todo por los altos índices de contaminación ambiental que aumentan el problema ecológico.

10. HIPÓTESIS.

10.1 Hipótesis General.

Con la implementación de ahorro y crédito para los miembros de la UNOCACE será el principal factor que influya en el fortalecimiento de los procesos de desarrollo productivo para los pequeños productores cacaoteros agremiados de la zona Los Ríos.

10.2 Subhipótesis o derivadas.

1. La política de la entidad de ahorro y crédito estará acorde a la realidad agrícola, para facilitar el crédito oportuno en cantidades suficientes evitando la presencia de los intermediarios.
2. Desarrollar estrategias de corto y largo plazo, incentivando al ahorro y los créditos con mayor facilidad a los socios cacaoteros del sector de Los Ríos, lo cual ayudaría al mejoramiento de las condiciones y niveles actuales de producción.
3. Aplicar un plan de capacitación para mejorar la rentabilidad de los pequeños productores cacaoteros de la Provincia de Los Ríos y actividades que permitan el incremento de socios

10.3 Variables.

➤ Variable Independiente (VI):

El diagnóstico del sistema de ahorro y crédito de los miembros de la UNOCACE sector Los Ríos.

➤ Variable dependiente (VD):

Elaborar una alternativa de financiamiento para los pequeños productores cacaoteros de la UNOCACE de Los Ríos que contribuyan a satisfacer sus demandas financieras que permitan desarrollar sus cultivos

11. RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN

11.1 Pruebas estadísticas aplicadas en la verificación de hipótesis.

Los procedimientos aplicados en el desarrollo de la Tesis de Grado, se detallan a continuación

Se calculó el tamaño de la muestra para poblaciones finitas, utilizando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Dónde:

N= Total de población

Z α = 1.962 (si la seguridad es del 95%)

p= proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)

q= 1 – p (en este caso 1 – 0.05 = 0.95)

d= precisión (5%)

De acuerdo a la fórmula utilizada, los resultados obtenidos para la muestra fueron los siguientes:

| Fuente | Población | Muestra |
|---------------------------|-----------|---------|
| Productores cacaoteros | 462 | 64 |

- Para la recolección de la información, se diseñó y aplicó una encuesta utilizando un cuestionario que contiene dieciocho preguntas para los productores cacaoteros de la Unión de Organizaciones Campesinas del Ecuador sector de la provincia de Los Ríos; cada una de ellas con respuestas múltiples.
- La selección de los encuestados fue al azar, considerando el número requerido según la fórmula propuesta para la investigación.
- Se efectuó la Distribución Teórica de Frecuencias, con el objeto de apreciar a simple vista, mediante gráfico de pasteles, los valores representativos de la muestra.

11.2 Análisis e Interpretación de datos.

Una vez depurados, tabulados y procesados los datos de las encuestas finales en Microsoft Excel, se conoció como características de las personas encuestadas pertenecientes a la Unión de Organizaciones Campesinas sector la provincia de Los Ríos lo siguiente:

Gráfico 1

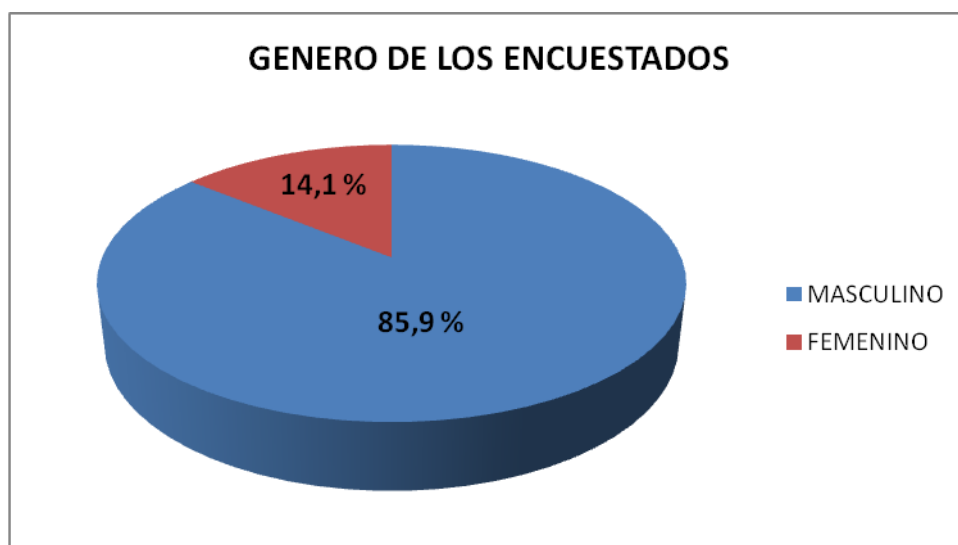
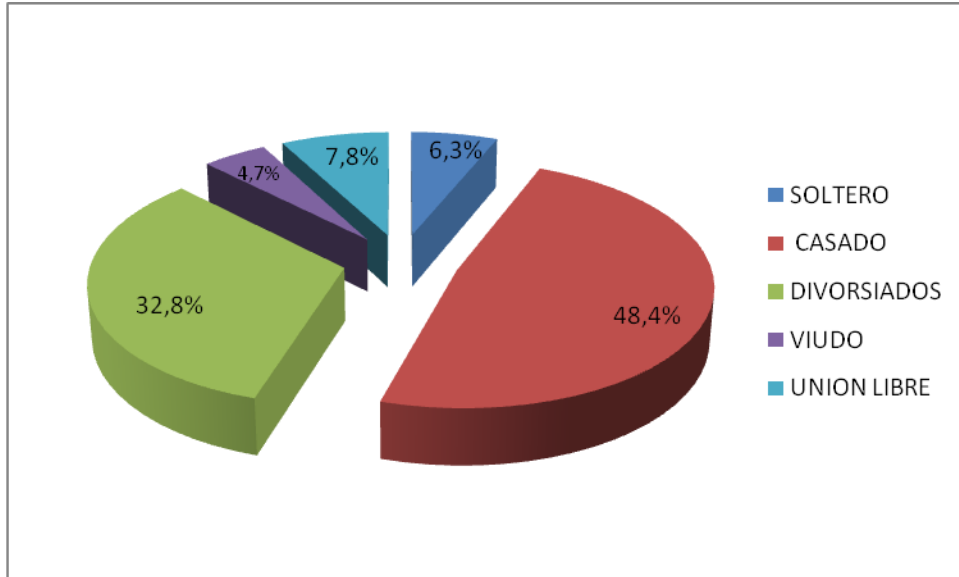


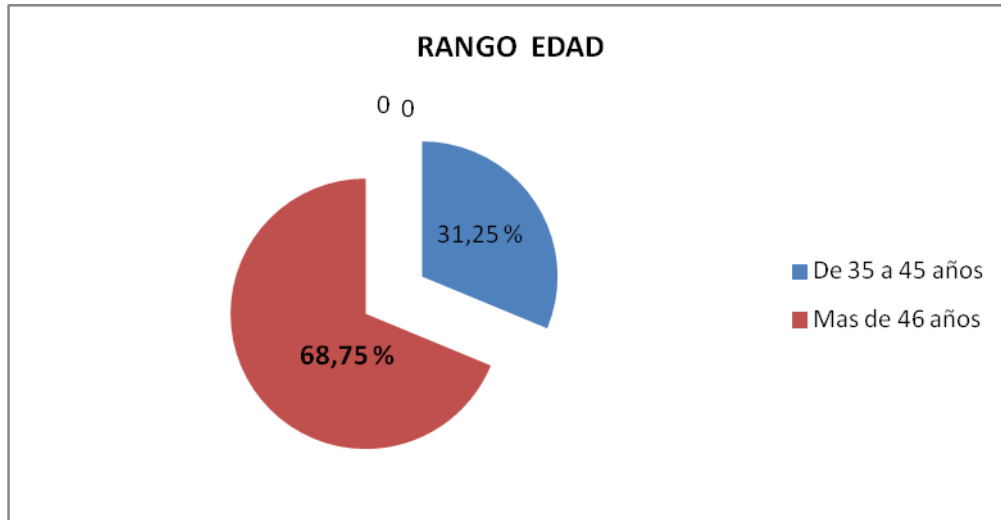
Gráfico 1.2

ESTADO CIVIL



De las personas encuestadas, el 48,4 % son casadas seguidos de un 32,8 % de personas divorciadas, mientras que el restante número de personas viven en unión libre (7,8 %), solteros (6,3 %) y viudos (4,7%).

Gráfico 1.3



El mayor porcentaje de personas encuestadas oscila entre las edades de más de 46 años (68.75%), seguidas por las que tienen una edad comprendida entre los 35 a 45 años (31.25%).

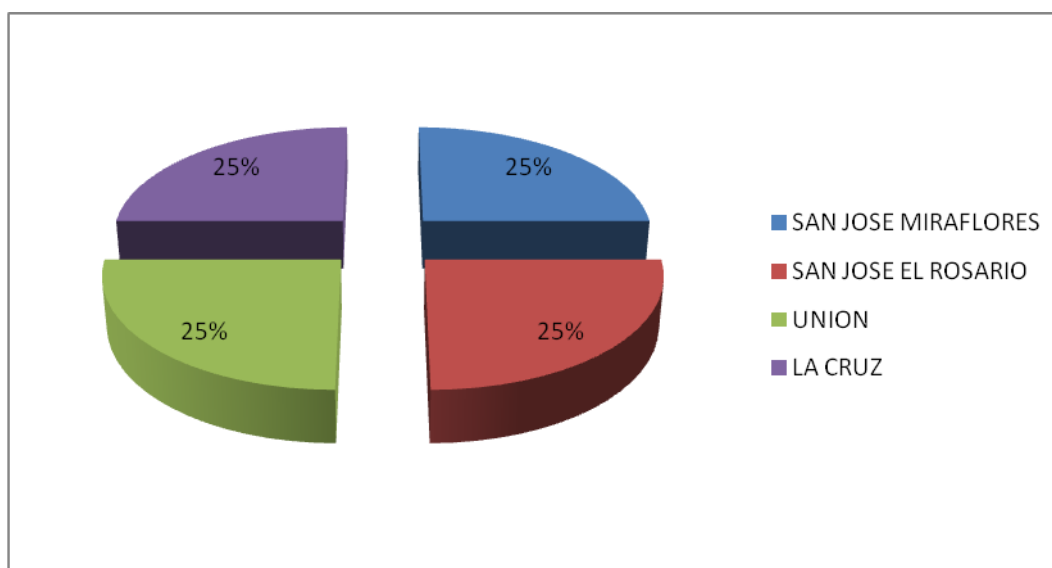
11.2.1 Encuesta aplicada a Productores cacaoteros de la UNOCACE sector provincia de Los Ríos.

Pregunta 1. ¿A qué Asociación cacaotera pertenece usted?

a. Cuadro 1.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|--------------------------------|---------------------|-----------------------|
| SAN JOSE MIRAFLORES (MONTALVO) | 16 | 25 |
| SAN JOSE EL ROSARIO (BABAHOYO) | 16 | 25 |
| UNION Y PROGRESO (VENTANAS) | 16 | 25 |
| LA CRUZ (MOCACHE) | 16 | 25 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 2



c. Interpretación.

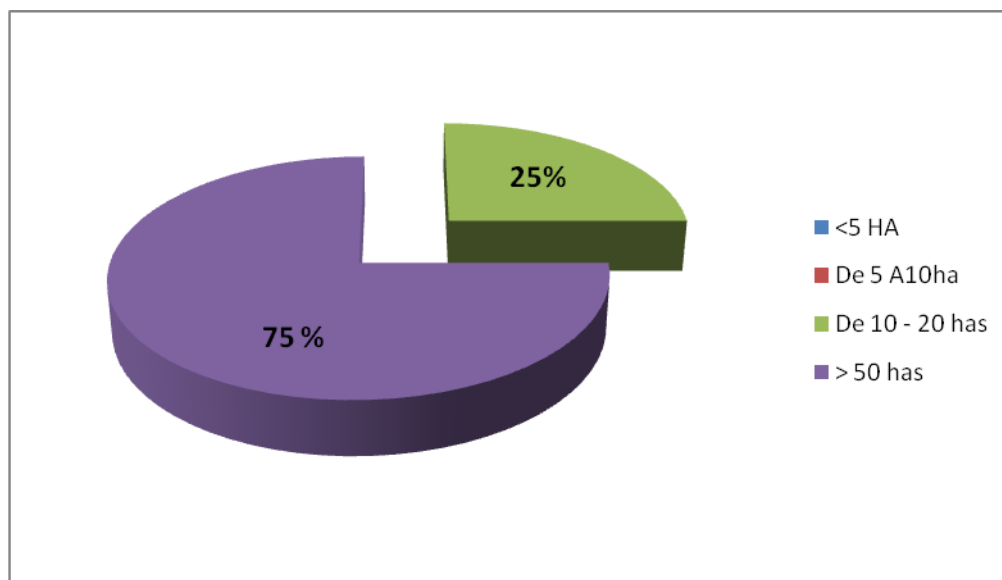
Los productores cacaoteros fueron encuestados en un 25 % en cada una de las Asociaciones que pertenecen a la Unión de Organizaciones Campesinas del Ecuador correspondientes a la provincia de Los Ríos, esto es en la zona de Babahoyo con la Asociación San José del Rosario; San José de Miraflores perteneciente a la zona de Montalvo; Unión y Progreso a Ventanas y La Cruz perteneciente al cantón Mocache.

Pregunta 2. ¿Cuántas hectáreas se siembran en su asociación?

a. Cuadro 2.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|----------------|---------------------|-----------------------|
| <5 HA | 0 | 0 |
| De 5 A10ha | 0 | 0 |
| De 10 - 20 has | 16 | 25 |
| > 50 has | 48 | 75 |
| TOTAL | 64 | 100,0 |

b. Gráfico 3



c. Interpretación

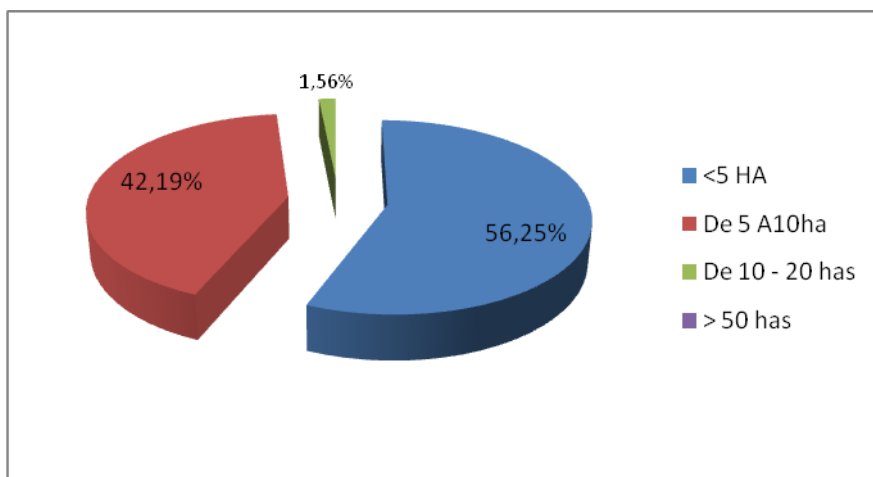
De acuerdo a las Asociaciones cacaoteras existentes en la Provincia de Los Ríos y que forman parte de la UNOCACE, se determinó que el 75 % siembran más de 50 hectáreas y el 25 % de 10 a 20 hectáreas.

Pregunta 3. ¿Cuántas hectáreas siembra usted?

a. Cuadro 3.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA% |
|----------------|---------------------|----------------------|
| <5 HA | 36 | 56,25 |
| De 5 A10ha | 27 | 42,19 |
| De 10 - 20 has | 1 | 1,56 |
| > 50 has | 0 | 0 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 4



c. Interpretación.

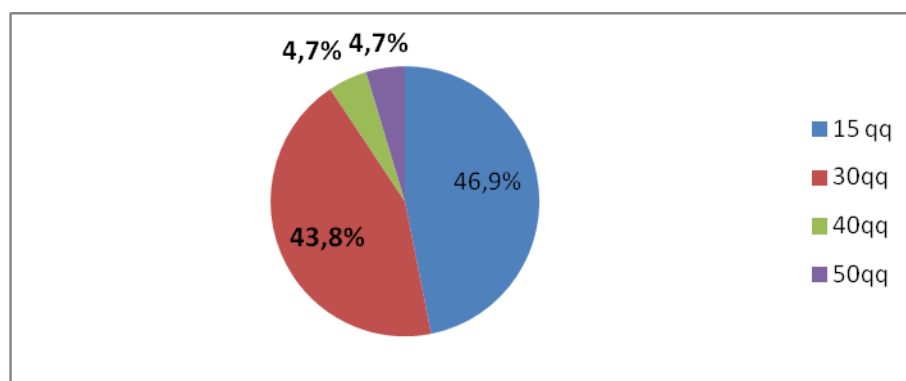
Los resultados de la investigación muestran que los productores encuestados el 56,25 % siembra de 5 hectáreas; 42,19% de 5 a 10 hectáreas; mientras que el 1,56% de 10 a 20 hectáreas.

Pregunta 4. ¿Cuántos quintales de cacao cosecha normalmente por año?

a. Cuadro 4.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|-------|---------------------|-----------------------|
| 15 | 30 | 46,9 |
| 30 | 28 | 43,8 |
| 40 | 3 | 4,7 |
| 50 | 3 | 4,7 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 5



c. Interpretación.

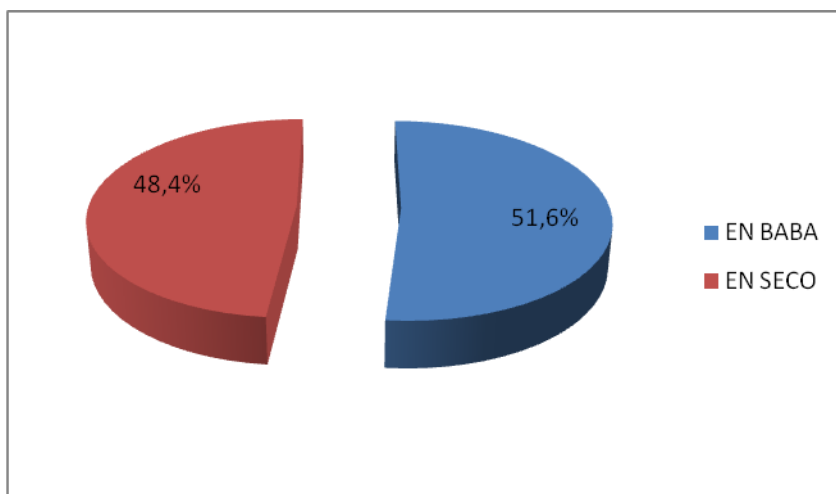
En el gráfico 5 podemos observar que los resultados de la investigación muestran que los productores encuestados el 15 % cosechan normalmente 30 quintales; 28% cosecha 30 quintales; mientras que el 3% cosechan 40 y 50 quintales en ambos casos.

Pregunta 5. ¿Cómo comercializa el cacao?

a. Cuadro 5.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|---------|---------------------|-----------------------|
| EN BABA | 33 | 51,6 |
| EN SECO | 31 | 48,4 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 6



c.- Interpretación.

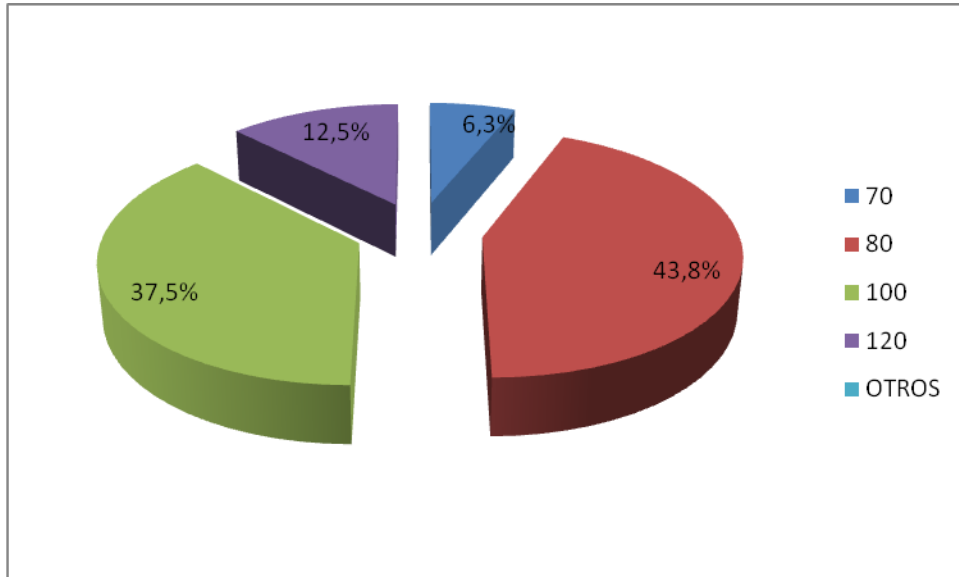
El 51,6% de los productores cacaoteros manifestaron que la comercialización del cacao la realizan en baba mientras que el 48% la hacen en seco.

Pregunta 6. ¿Cuál es el precio que le pagan normalmente por un quintal?

a. Cuadro 6.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|-------|---------------------|-----------------------|
| 70 | 4 | 6,3 |
| 80 | 28 | 43,8 |
| 100 | 24 | 37,5 |
| 120 | 8 | 12,5 |
| OTROS | 0 | 0,0 |
| TOTAL | 64 | 100 |

b. Gráfico 7



c. Interpretación.

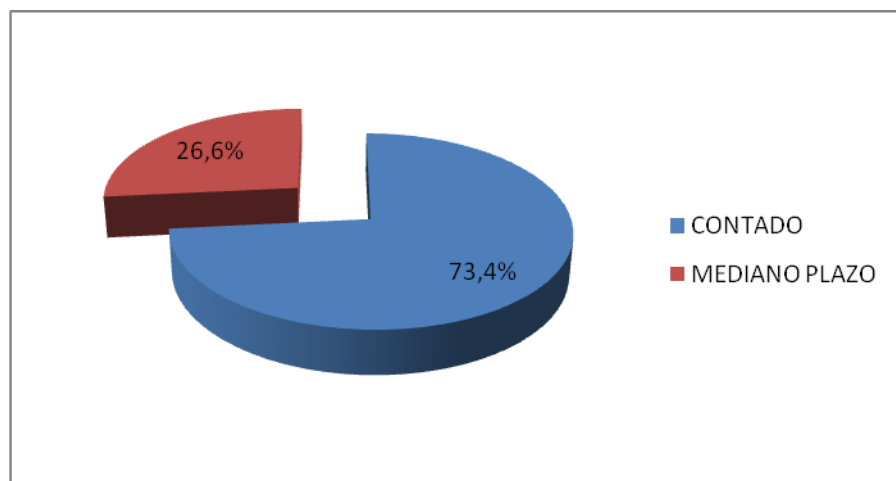
Los resultados de la investigación muestran que el 43,8 % de los productores reciben 80 dólares por un quintal de cacao mientras que el 37,5 % indicaron que reciben 100 dólares; 12,5 % obtuvieron 120 dólares por quintal y el 6,3 % manifestaron que 70 dólares.

Pregunta 7. ¿A qué tiempo le pagan el producto?

a. Cuadro 7.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|---------------|---------------------|-----------------------|
| CONTADO | 47 | 73,4 |
| MEDIANO PLAZO | 17 | 26,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 8



c. Interpretación.

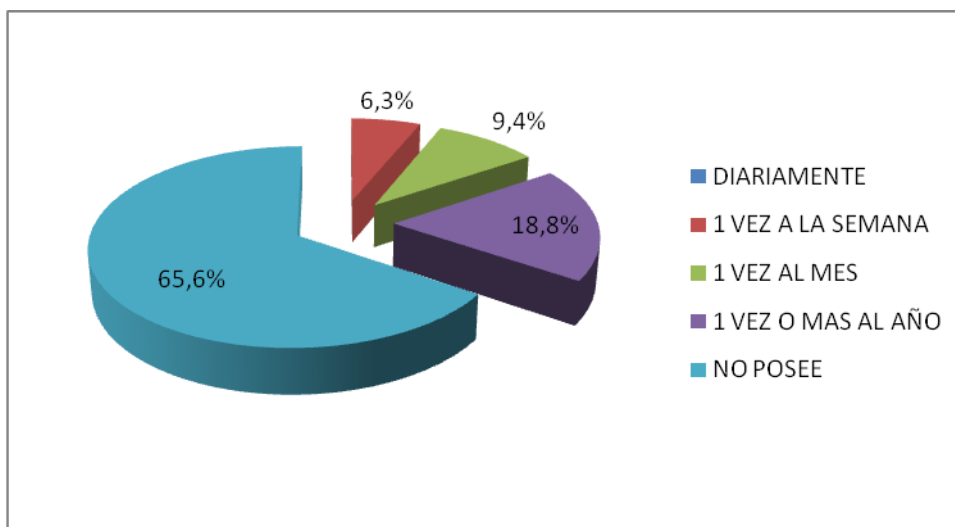
El 73,4 % de los encuestados manifestaron que les pagan el producto de contado y el 26,6 % a mediano plazo.

Pregunta 8. ¿Con que frecuencia concurre a una entidad financiera?

a. Cuadro 8.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| DIARIAMENTE | 0 | 0,0 |
| 1 VEZ A LA SEMANA | 4 | 6,3 |
| 1 VEZ AL MES | 6 | 9,4 |
| 1 VEZ O MAS AL AÑO | 12 | 18,8 |
| NO POSEE | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100 |

b. Gráfico 9



c. Interpretación.

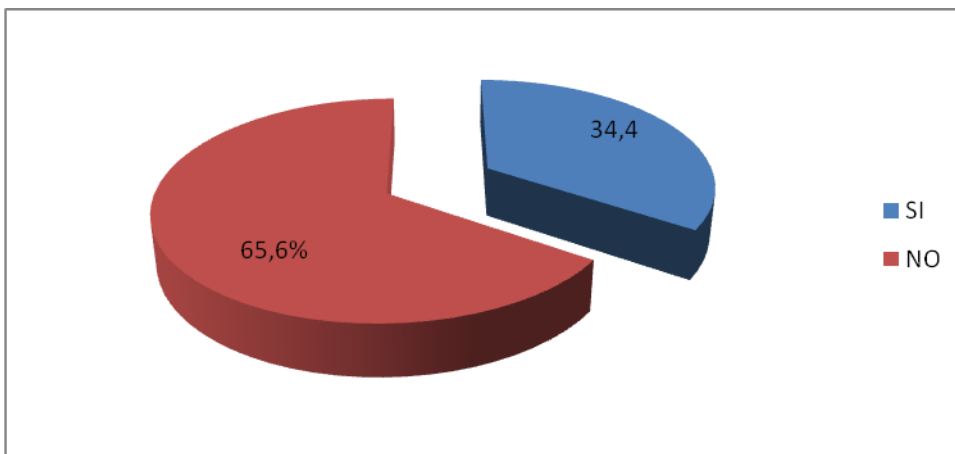
El 65,6 % de los productores encuestados no poseen ninguna cuenta financiera, mientras que el 18,8 % manifestaron que acuden una vez o más al año a una entidad financiera seguido del 9,4% que concurren una vez al mes y un 6,3 % lo realizan una vez a la semana.

Pregunta 9. ¿Tiene cuenta en una entidad financiera?

a. Cuadro 9.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|-------|---------------------|-----------------------|
| SI | 22 | 34,4 |
| NO | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 10



c. Interpretación.

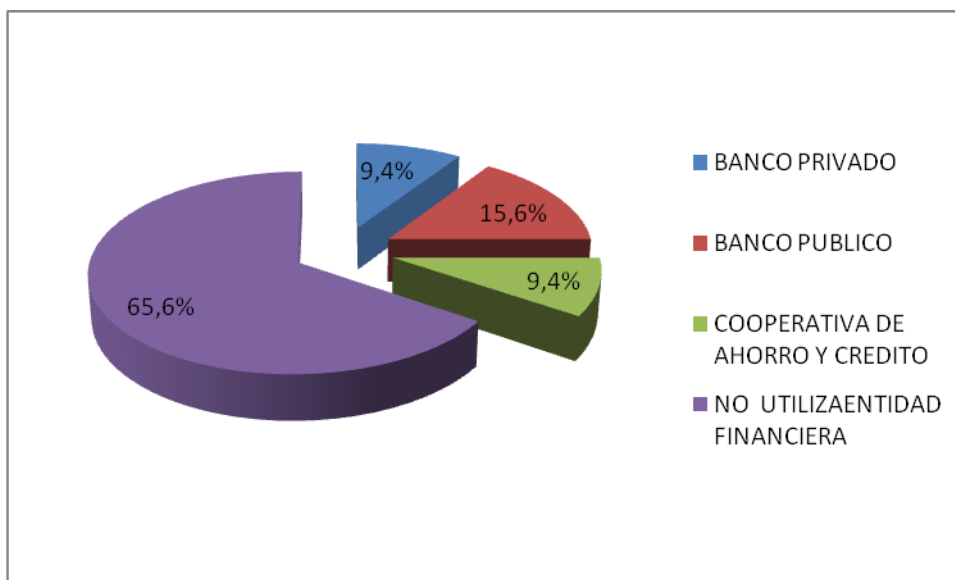
El 65,6 % de los productores encuestados NO poseen ninguna cuenta financiera, mientras que el 34,4 % indicaron que SI poseen cuenta.

Pregunta 10. ¿Con que entidad financiera trabaja usted?

a. Cuadro 10.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|---------------------------------|---------------------|-----------------------|
| BANCO PRIVADO | 6 | 9,4 |
| BANCO PUBLICO | 10 | 15,6 |
| COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO | 6 | 9,4 |
| NINGUNA | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 11



c. Interpretación.

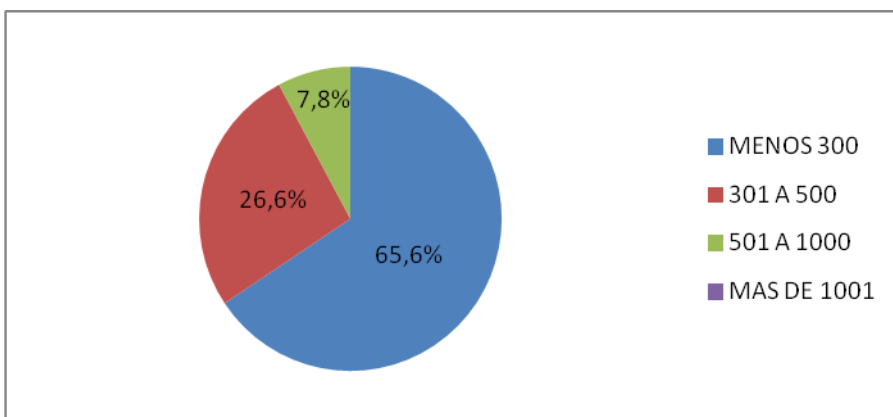
Los resultados de las encuestas reflejan que el 65,6 % no poseen cuenta en ninguna entidad; el 15,6 % poseen cuentas en la banca pública; el 9,4 % en los bancos privados y el 9,4 % en la Cooperativas de Ahorro y Crédito.

Pregunta 11. ¿Cómo clasificaría su ingreso mensual?

a. Cuadro 11.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|---------------------|---------------------|-----------------------|
| MENOS 300 | 42 | 65,6 |
| DE 301 A 500 | 17 | 26,56 |
| DE 501 A 1000 | 5 | 7,81 |
| DE 1001 EN ADELANTE | 0 | 0 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 12



c. Interpretación.

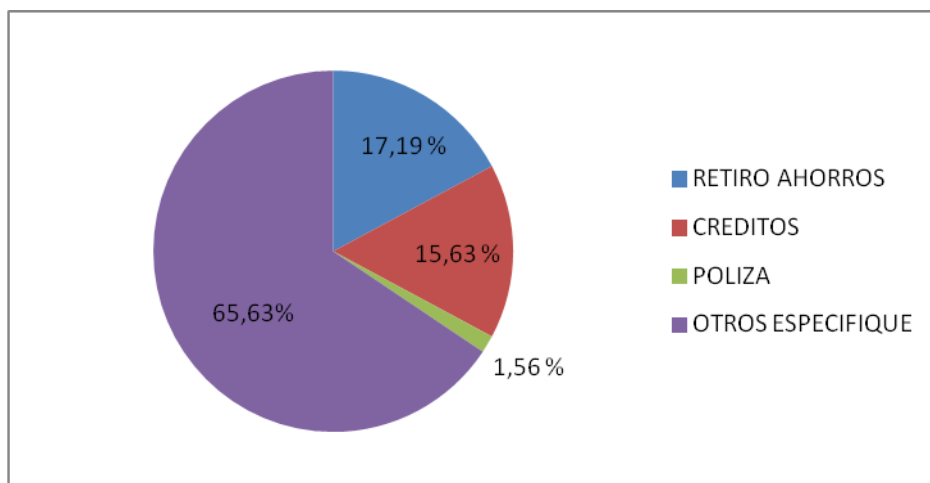
Los resultados de las encuestas reflejan que el 65,6 % de los productores cacaoeros poseen ingresos menores a 300 dólares; 26,6 % con ingresos de 301 a 500 dólares y el 7,8 % entre los 501 a 1000 dólares.

Pregunta 12. ¿Cuáles son los principales servicios que usted utiliza en una entidad financiera?

a. Cuadro 12.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| RETIRO AHORROS | 11 | 17,19 |
| CREDITOS | 10 | 15,63 |
| POLIZA | 1 | 1,56 |
| OTROS ESPECIFIQUE | 42 | 65,63 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 13



c . Interpretación.

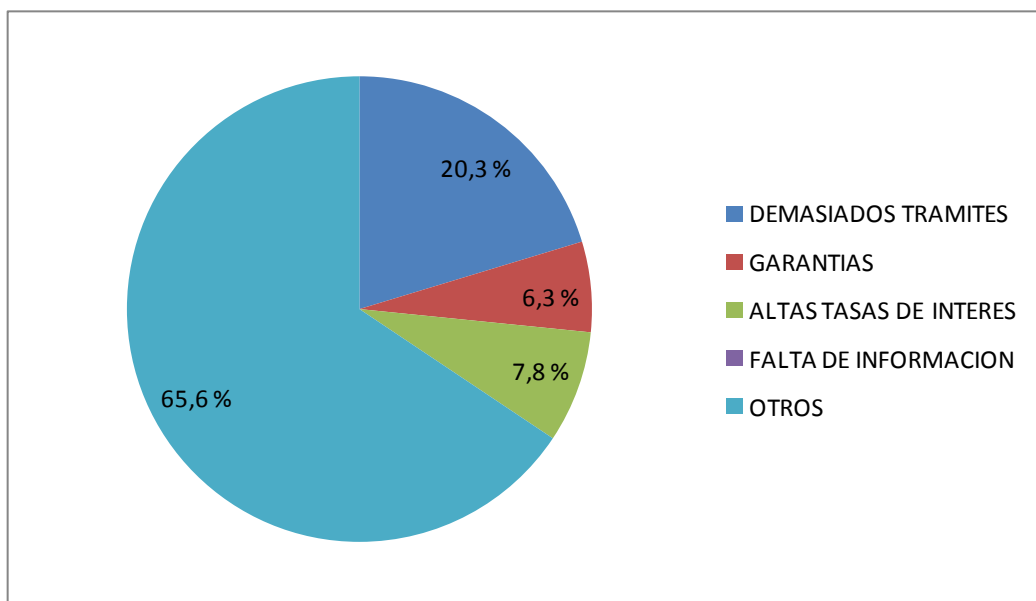
El 65,63 % no realiza ninguna actividad ya que no poseen cuentas en entidades financieras; el 17,19 % realizan retiros y ahorros; 15,63% efectúan créditos y un 1,56 % ejecutan pólizas.

Pregunta 13. Para usted: ¿Cuáles son los principales problemas para acceder a un crédito en una entidad financiera?

a. Cuadro 13.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| DEMASIADOS TRAMITES | 13 | 20,3 |
| GARANTIAS | 4 | 6,3 |
| ALTAS TASAS DE INTERES | 5 | 7,8 |
| FALTA DE INFORMACION | 0 | 0,0 |
| OTROS | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 14



c. Interpretación.

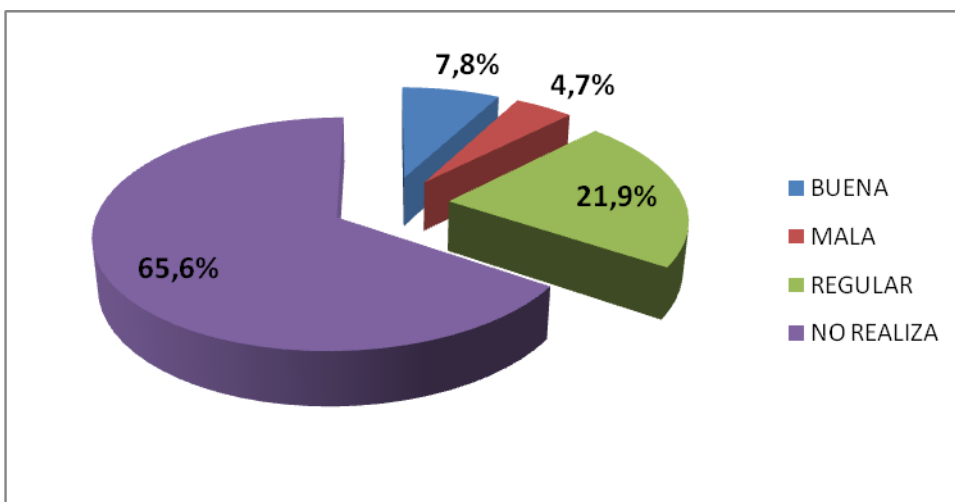
De acuerdo a la encuesta, el 65,6 % de los productores no contestaron la pregunta debido a que no poseen cuentas y se los ubico en el parámetro otros, mientras que el 20,3% tuvieron inconvenientes para acceder a un crédito en los trámites, el 7,8 % debido a las altas tasas de interés y el 6,3 % en las garantías

Pregunta 14. ¿Cómo considera la atención en el área de crédito?

a. Cuadro 14.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA% |
|------------|---------------------|----------------------|
| BUENA | 5 | 7,8 |
| MALA | 3 | 4,7 |
| REGULAR | 14 | 21,9 |
| NO REALIZA | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 15



c. Interpretación.

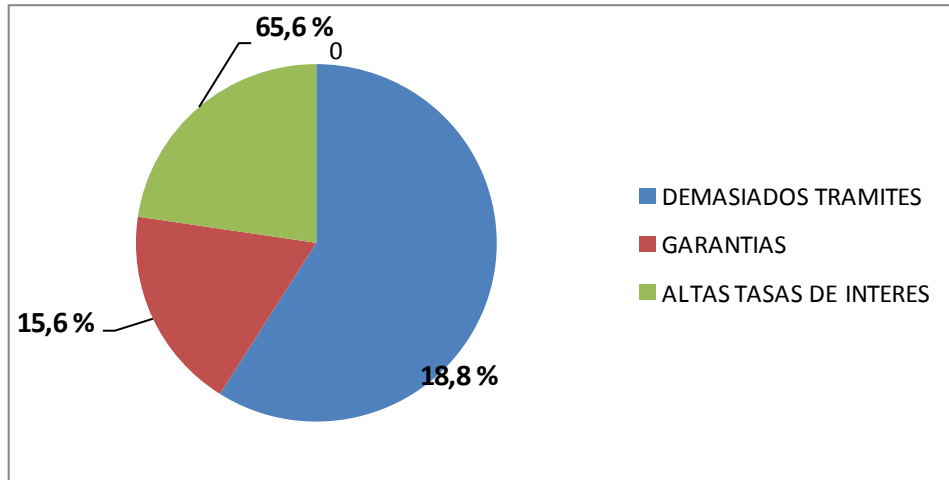
La mayoría de los encuestados tal como se lo manifiesta en los análisis anteriores no realiza ninguna actividad financiera debido a que no poseen cuentas lo que se refleja un promedio del 65,6 %; seguido del 21,9 % que manifiestan que la atención en el área de crédito es regular; 7,8 % indican que la atención es buena y el 4,7 % que es mala.

Pregunta 15. ¿Cómo socio usted recibe información concreta acerca del funcionamiento de los créditos por parte de la entidad financiera?

a. Cuadro 15.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|-----------|---------------------|-----------------------|
| SI | 12 | 18,8 |
| NO | 10 | 15,6 |
| NO APLICA | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 16



c. Interpretación.

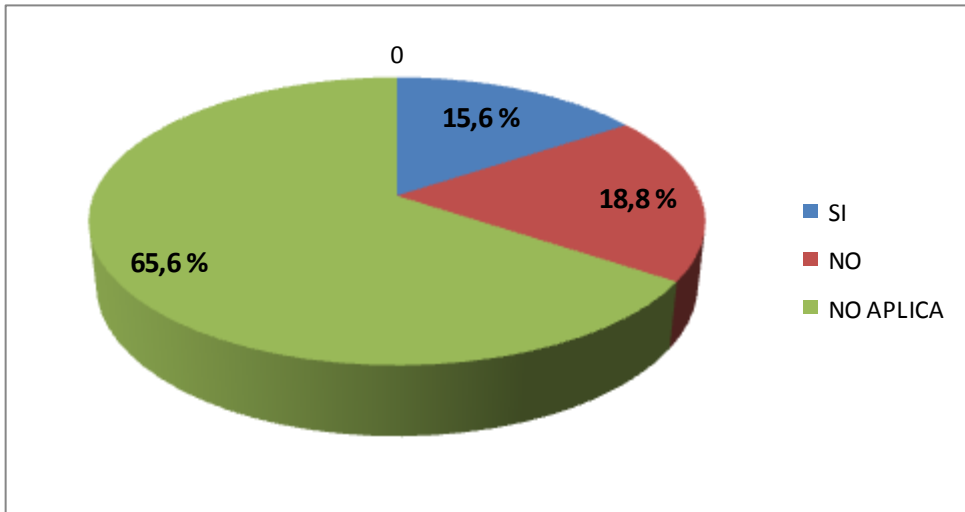
Un 65,6 % no aplica a la pregunta debido a que nunca han realizado un crédito, el 18,8 % respondieron que Si reciben información acerca de los créditos que ofertan las entidades financieras y el 15,6 % dijeron que No.

Pregunta 16. ¿Está de acuerdo con los montos de crédito que oferta la entidad financiera?

a. Cuadro 16.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|-----------|---------------------|-----------------------|
| SI | 10 | 15,6 |
| NO | 12 | 18,8 |
| NO APLICA | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100 |

b. Gráfico 17



c. Interpretación.

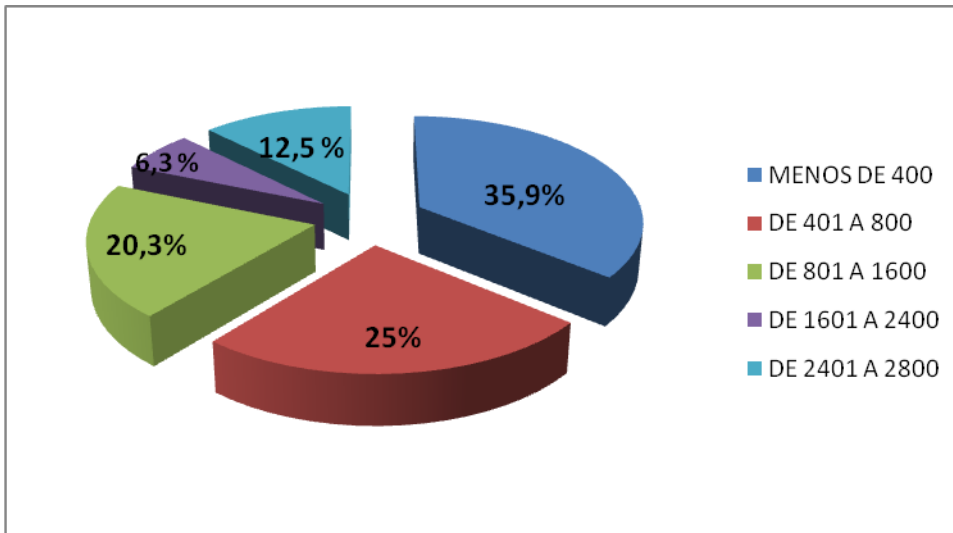
El 65,6 % no aplica a la pregunta por qué no poseen cuenta, el 18,8 % No está de acuerdo con los montos de créditos que ofertan las entidades financieras, mientras que el 15,6 % respondieron que si están de acuerdo.

Pregunta 17. ¿Qué cantidad está en capacidad de endeudarse?

a. Cuadro 17.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|----------------|---------------------|-----------------------|
| MENOS DE 400 | 23 | 35,9 |
| DE 401 A 800 | 16 | 25,0 |
| DE 801 A 1600 | 13 | 20,3 |
| DE 1601 A 2400 | 4 | 6,3 |
| DE 2401 A 2800 | 8 | 12,5 |
| MAS DE 2800 | 0 | 0,0 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 18



c. Interpretación.

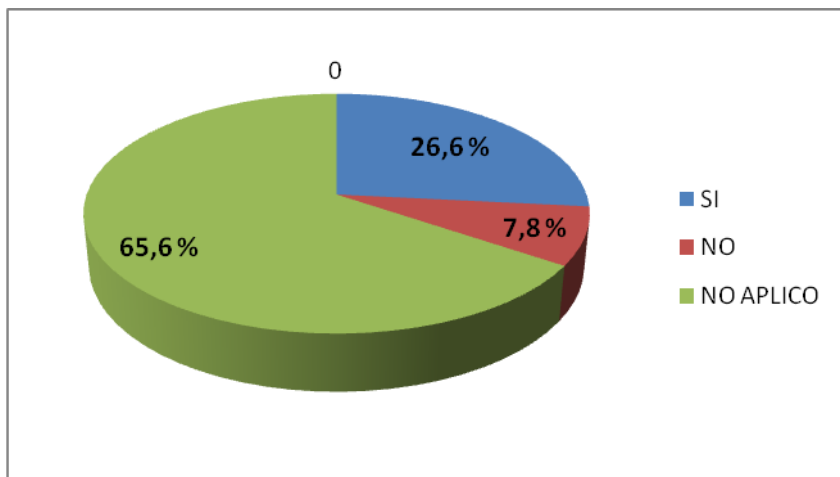
Según las encuestas el 35,9 % respondieron que si están dispuestos endeudarse con montos menores a 400 dólares; 25% con montos de 401 a 800 dólares; el 20,3 % con montos de 801 a 1600; 12,5 % de 2401 a 2800 y con el 4% aquellos que indicaron de 1601 a 2400 dólares.

Pregunta 18. ¿Realizó demasiados trámites para obtener un crédito en la entidad financiera?

a. Cuadro 18.

| DATOS | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA % |
|-----------|---------------------|-----------------------|
| SI | 17 | 26,6 |
| NO | 5 | 7,8 |
| NO APLICO | 42 | 65,6 |
| TOTAL | 64 | 100,00 |

b. Gráfico 19



c. Interpretación.

La mayoría de los cacaoteros encuestados 65,6 % no han realizado créditos, el 26,6 % declararon que encontraron demasiados trámites a la hora de obtener un crédito mientras que el 7,8 % no tuvieron ningún inconveniente.

11.3 Conclusiones y recomendaciones generales y específicas acerca de los resultados de la investigación.

11.3.1 Conclusiones generales.

La información estadística que se presenta surge de una muestra representativa que al ser extrapolada se considera como de la población total, por lo cual se deducen las siguientes conclusiones generales:

- No existe organización entre los productores cacaoteros de la UNOCACE pertenecientes a la provincia de Los Ríos, existe una desinformación total acerca de las oportunidades que se presentan en su Organización.
- La capacitación de los productores cacaoteros de la UNOCACE en las Organizaciones de base dentro de los años de la actividad del proyecto, si bien es mínima y lenta por problemas económicos, tiende avanzar a medida que los agricultores se suman a la propuesta asociativa.
- Los productores cacaoteros que pertenecen a la UNOCACE no cuentan con un ingreso y ahorro estable lo que dificulta la apertura de créditos con tasas de intereses preferenciales.
- Las Cooperativas de Ahorro y Crédito existentes, no brindan servicio acorde a las necesidades de los miembros de la UNOCACE.
- Las políticas de comercialización, no se encuentran enmarcadas en la realidad agrícola cacaotera de la zona, ya que los pequeños y medianos productores a pesar de no contar con tecnología o plan de capacitación adecuado, no tienen capital propio para la producción y comercialización, accediendo a créditos particulares en cantidades deficientes y con altas tasas de interés influyendo en la baja rentabilidad económica.

11.3.2 Conclusiones específicas.

A partir de los resultados obtenidos en la encuesta planteada a los productores de la UNOCACE pertenecientes a la zona de la provincia de Los Ríos se puede llegar a las siguientes conclusiones específicas:

- La mayor cantidad de hectáreas sembradas por los cacaoteros dentro de sus asociaciones, superan las 50 hectáreas esto es el 75% de los encuestados, y el restante va de 10 a 50 ha con un 25%, dicho parámetro nos dejó apreciar que los miembros de la UNOCACE no tienen buen conocimiento del número de hectáreas sembradas dentro de sus asociaciones.
- El 56,25 % de los productores siembran menos de 5 has mientras que el 42,19% siembran de 5 a 10 has, seguido del 1,5% correspondiente de 10 a 20 has.
- La cosecha de quintales de cacao fino y de aroma por año oscila el 46,9 % que corresponde a 15 qq/ año; el 43% obtiene cosechas de 30 qq/ año, para finalmente quedar un 4,7 % correspondientes para ambos casos a 40 y 50 qq/año, lo que refleja la necesidad de implementar planes que incentiven a los productores a renovar sus plantaciones.
- Los productores cacaoteros comercializan su producto en baba un 51,6% y en seco un 48,4% para lo cual es necesario se readecuen los tendales ya que la fermentación del cacao influye en su calidad.
- El precio que reciben por vender sus productos no es fijo lo que reflejo que la mayoría de los encuestados lleguen a obtener 80 dólares por quintal esto es un 43,8% lo cual está por debajo del precio referencial que se paga por el cacao fino y de aroma.
- El producto es pagado de contado en la mayoría de los productores esto es el 73,4%.
- Los productores cacaoteros concurren muy poco a una entidad financiera.

- Aproximadamente el 34,4% de los encuestados poseen cuentas de ahorro en un banco o cooperativa, pero el resto de personas no se han visto interesadas en los servicios que brindan las entidades financieras.
- La banca pública apenas capta el 15,6% seguido por la banca privada y las Cooperativas con el 9,4% en ambos casos, pero el 65,6% no tiene su dinero en ninguna entidad financiera por varios factores que se presentan al momento de obtener una cuenta.
- Los productores cacaoeros en su mayoría tienen ingresos mensuales muy bajos comprendidos entre 300 dólares o menos lo que les dificulta ser objeto de crédito.
- Los principales servicios que utilizan los productores en una entidad financiera son los retiros en un 17,19% lo cual nos refleja valores muy bajos debido a que no poseen cuentas.
- El 20,3 % de los productores manifestaron que uno de los principales problemas para acceder a un crédito se debe a los demasiados trámites.
- La atención en el área de crédito fue considerada como buena para aquellos que si poseen cuentas en alguna entidad financiera.
- El 18,8% de los encuestados manifestaron que la información recibida acerca del funcionamiento de los créditos es concreta.
- Los servicios financieros de créditos que ofrecen las entidades no son los adecuados según las encuestas efectuadas.

- Los créditos de montos pequeños (menos de USD 300) son los más demandados por las personas de este Asociación, aunque también existe un porcentaje aceptable que demanda créditos que van desde los 401 a 800 dólares lo que también nos permite visualizar la poca cultura ahorrativa y capacitación que tienen los productores.
- El 26,6% de los que poseen cuenta manifestaron que tuvieron demasiados trámites para acceder a un crédito

11.3.3 Recomendaciones Generales

Esta investigación permite sugerir y proponer mejorar el sistema de ahorro y crédito para los pequeños productores cacaoteros agremiados en la UNOCACE en la zona de Los Ríos destinados a la gestión productiva del cacao fino y de aroma que coadyuven a fortalecer los procesos de desarrollo productivo, para ello se evaluó a través de una investigación de mercado las prácticas actuales en los sistemas de ahorro y crédito ejecutando las siguientes recomendaciones generales:

- Instaurar una Cooperativa que asocie a los pequeños productores cacaoteros de la UNOCACE en la provincia de Los Ríos y permita establecer un ambiente de confianza y solidaridad entre sus clientes, con el fin de que se sientan parte importante del desarrollo de la misma y les permita acceder a través de ella a varios beneficios entre ellos elevar el nivel de vida.
- Desarrollar nuevos productos financieros con la finalidad de incentivar el ahorro y la inversión, como por ejemplo los depósitos a largo plazo.
- Mejorar la rentabilidad de los productores cacaoteros de los miembros de la UNOCACE en este sector.

11.3.4 Recomendaciones Específicas

De las conclusiones específicas acotadas anteriormente, se deducen las siguientes recomendaciones específicas:

- Crear una Cooperativa que asocien a los miembros de la UNOCACE, lo que ayudaría a mejorar la capacidad ahorrativa y crediticia teniendo en consideración los montos de préstamos y el acceso a ellos con intereses bajos y sin muchos trámites acompañados de beneficios familiares.
- Ejecutar planes de capacitación para mejorar la producción del cultivo aumentando el porcentaje de siembra, ya que la mayoría de productores cacaoteros de la UNOCACE siembran menos de 5 hectáreas y de esta manera mejoraría la rentabilidad del cultivo y por ende la calidad de vida de sus miembros.
- Acotar que cualquier mejora en la calidad del producto, debe verse reflejada en el precio para que sea un negocio rentable.
- Concientizar al productor para que supere la producción de los quintales de cacao cosechadas normalmente.
- Incentivar a los productores cacaoteros a aumentar su inversión.
- Tener en cuenta que cualquier mejora en la calidad del producto, debe verse reflejada en el precio para que sea sostenible.
- Concientizar al agricultor que más vale la calidad sobre la cantidad.
- Capacitar a los productores para mejorar el manejo y proceso productivo.
- Fomentar en los productores la asociatividad y organización.
- Fortalecer los gremios de productores cacaoteros que están actualmente formados.
- Incentivar procesos de certificación de calidad lo que elevaría la rentabilidad del producto
- Promover alianzas estratégicas entre productores organizados y exportadores.
- Facilitar información y cooperación entre los diferentes actores de la cadena productiva

12. PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS

12.1 Alternativa obtenida.

Luego de la investigación realizada y las conclusiones obtenidas a partir de los resultados, se constituye la siguiente propuesta alternativa:

Implementar una Cooperativa de Ahorro y Crédito para los pequeños y medianos productores cacaoteros de la UNOCACE sector de la provincia de Los Ríos con la finalidad de mejorar la cultura asociativa a través de la ejecución de fuentes de financiamientos que permitan el fortalecimiento del plan de rehabilitación y renovación de las plantaciones de cacao, mejorar la competitividad y los rendimientos de este producto por hectáreas e incrementar los ingresos provenientes de las exportaciones.

12.2 Alcance de la alternativa.

La alternativa tiene como propósito que los pequeños y medianos productores de cacao constituyan una Cooperativa de Ahorro y Crédito a través de la UNOCACE que como fortaleza de la misma está constituida con vida jurídica, dicha entidad financiera brindara servicios para las actividades relacionadas con el sector tales como la compra de insumos, la producción o la distribución, comercialización de sus productos, rehabilitación de huertas etc; además de otorgar créditos de largo plazo ya que las familias rurales necesitan servicios financieros adaptados al ciclo agrícola, tales como los planes de ahorro para disponer de dinero en efectivo durante los periodos que median entre las cosechas, implementación de los programas de seguros agrícolas para los pequeños productores contra riesgos meteorológicos.

12.3 Aspectos básicos de la alternativa.

12.3.1 Antecedente.

Durante décadas, por no decirlo por siempre, los pequeños y medianos productores de cacao fino y de aroma han padecido de muchos obstáculos que impiden acceder a los servicios financieros. Por consiguiente, tanto los usuarios de estos servicios como las instituciones financieras de estas zonas enfrentan una amplia diversidad de desafíos como por ejemplo; Los altos costos unitarios, esto se debe a que la infraestructura de transportes, comunicaciones y tecnología de la información se halla menos desarrollada en estas zonas y a la lejanía de las mismas, teniendo los clientes que viajar largas distancias para depositar sus ahorros o devolver un crédito, incurriendo muchas veces a perder hasta un día de trabajo, lo que las instituciones financieras han tenido que incurrir en costos adicionales para garantizar la seguridad y manejar la liquidez, transfiriéndose los costos unitarios a los clientes quienes pagan así tasas de interés más altas que los de las áreas urbanas.

El riesgo crediticio es alto en las zonas rurales donde se hayan los pequeños y medianos productores cacaoteros tanto los prestatarios como las instituciones financieras, pues los ingresos de los hogares rurales que dependen, principalmente de la producción agrícola son volátiles debido a las fluctuantes condiciones meteorológicas, la mayoría de las familias de los productores dependen generalmente de una o dos fuentes de ingresos, lo que incrementa el riesgo de morosidad e incluso muchos productores carecen de garantía o de título legal de propiedad de su vivienda o sus tierras, por lo que las instituciones financieras no tienen manera de cubrirse contra la falta de pago al otorgar un crédito.

El crecimiento económico que se le atribuye a un país es principalmente por la inversión en capital que realiza, la misma que depende del ingreso nacional y esta última crece como consecuencia de los recursos óptimamente utilizados.

En muchas ocasiones no todos los estratos de la sociedad gozan de los recursos necesarios para generar riqueza, por lo tanto, es necesario desarrollar proyectos que cubran las necesidades de la sociedad en conjunto. Las evaluaciones sociales, financieras y económicas efectuadas conjuntamente determinan la factibilidad y viabilidad de un proyecto.

Dado estos antecedentes, se puede afirmar que el presente proyecto de creación de una Cooperativa de Ahorro y Crédito para los pequeños y medianos productores cacaoteros de la UNOCACE en el sector de Los Ríos, va a contribuir positivamente no solo sobre los beneficiados de los créditos, sino también con el desarrollo productivo y socioeconómico de sus miembros que busca mejorar constantemente la calidad de vida para sus familias.

12.3.2 Justificación.

En el Ecuador, durante la década del cincuenta al sesenta, las cooperativas cobraron mayor presencia en el ámbito nacional, creándose la Dirección Nacional de Cooperativas, la cual inició las actividades de fiscalización y estadística del movimiento cooperativo. El principal objetivo de una Cooperativa en el Ecuador, es promover el desarrollo de las actividades productivas de las personas (socios y terceros) que buscan satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales.

Uno de los factores que influyen principalmente como debilidades de las unidades de producción de los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador en el sector de la provincia de Los Ríos es que no cuentan con un ingreso y ahorro estable que al contrario se lo define como un sistema de ingresos y egresos variables, por

consiguiente, la necesidad de apertura de créditos con una tasa de interés preferencial aumenta progresivamente.

Dado el planteamiento anterior, se propone como alternativa de desarrollo a los pequeños y medianos productores de cacao miembros de la UNOCACE la implementación de una Cooperativa de Ahorro y Crédito debido a que están alcanzando una mayor participación en el sistema financiero nacional, atendiendo a las clases marginadas por la banca tradicional. Su fortalecimiento también se basa en que ninguna de ellas fue intervenida o liquidada durante la crisis financiera que azotó a nuestro país en 1999.

Esta mayor participación ha hecho de las Cooperativas la principal forma de organización social, con el objetivo de desarrollar sectores marginados y hacerlos más productivos y autónomos en cualquier actividad que ellos promuevan.

Esta alternativa propuesta tiene como finalidad desarrollar un mecanismo para captar y garantizar depósitos, facilitar micro y pequeños créditos e incentivar la cultura del ahorro; todo esto procurando una rentabilidad razonable para revertirla en el desarrollo de la Cooperativa, generando confianza y organización en un marco de solvencia.

12.3.3 Objetivo general.

Implementar una Cooperativa de Ahorro y Crédito con la finalidad de presentar una alternativa de financiamiento que contribuirá al bienestar de los miembros asociados a la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador pertenecientes al sector de la provincia de Los Ríos.

12.3.4 Objetivos específicos.

- Crear líneas de crédito que permitan el desarrollo y producción de las fincas cacaoteras
- Lograr el fortalecimiento de los volúmenes de exportación de cacao y el cumplimiento del rol transcendental en las políticas del sector cacaotero.
- Mejora el nivel socioeconómico de los asociados perfeccionando la competitividad a nivel de mercado local e internacional.
- Emplear alternativas de ahorro y obtención de créditos de los asociados a UNOCACE para el fortalecimiento de los procesos de desarrollo productivo.
- Aplicar estrategias financieras de corto y largo plazo en el sector productivo cacaotero de Los Ríos.

12.3.5 Estructura general de la propuesta.

Fundamentación.

La Cooperativa de Ahorro y Crédito estará compuesta por los productores cacaoteros miembros de la UNOCACE en el sector de Los Ríos, siendo esta el pilar fundamental para los pequeños y medianos productores de la zona, quienes van adquirir beneficios en pro de su bienestar y desarrollo productivo.

La creación de la Cooperativa nace de la necesidad de cubrir espacios a los que no ha llegado un crédito formal, privado o estatal, brindar soluciones alternativas en aquellas zonas en la que se consideran que la presencia de los agentes financieros informales, especialmente el de los chulqueros es negativa para el desarrollo de los pequeños productores rurales, además de capacitar y formar a los productores en el uso de nuevas tecnologías productivas, y de herramientas de gestión administrativa financiera, que permita un uso más eficiente del crédito, así mismo generar procesos de adopción y manejo de mecanismos del mercado, para que la población rural logre mejores niveles de negociación, los cuales coadyuvaran a elevar el nivel de vida de sus asociados.

Estudio de mercado

De acuerdo a Ley de Cooperativas vigente en la República del Ecuador, las cooperativas de ahorro y crédito son “las que reciben ahorros y depósitos, hacen descuentos y préstamos a sus socios, terceras personas o ambos, y verifican pagos y cobros por cuenta de ellos.

Para los efectos de este Reglamento Sustitutivo⁷, se entiende que realizan intermediación financiera con el público las cooperativas de ahorro y crédito que captan recursos en las cuentas de pasivo mediante cualquier instrumento jurídico, sea de sus socios o de terceros o ambos, o reciban aportaciones en las cuentas patrimoniales con la finalidad de conceder créditos y brindar servicios financieros conexos”.

Las cooperativas de ahorro y crédito que cumplan con estas características, estarán bajo el control de la Superintendencia de Bancos y se regirán por la Ley General de Instituciones del Sistema Financiero y por el Reglamento Sustitutivo.

⁷ REGLAMENTO SUSTITUTIVO: De Constitución, Organización, Funcionamiento, y Liquidación de las Cooperativas de ahorro y crédito que realizan intermediación financiera con el público, sujetas al control de la Superintendencia de Bancos

Determinación del mercado objetivo

El mercado objetivo de la Cooperativa de Ahorro y Crédito UNOCACE LTDA estará compuesto por:

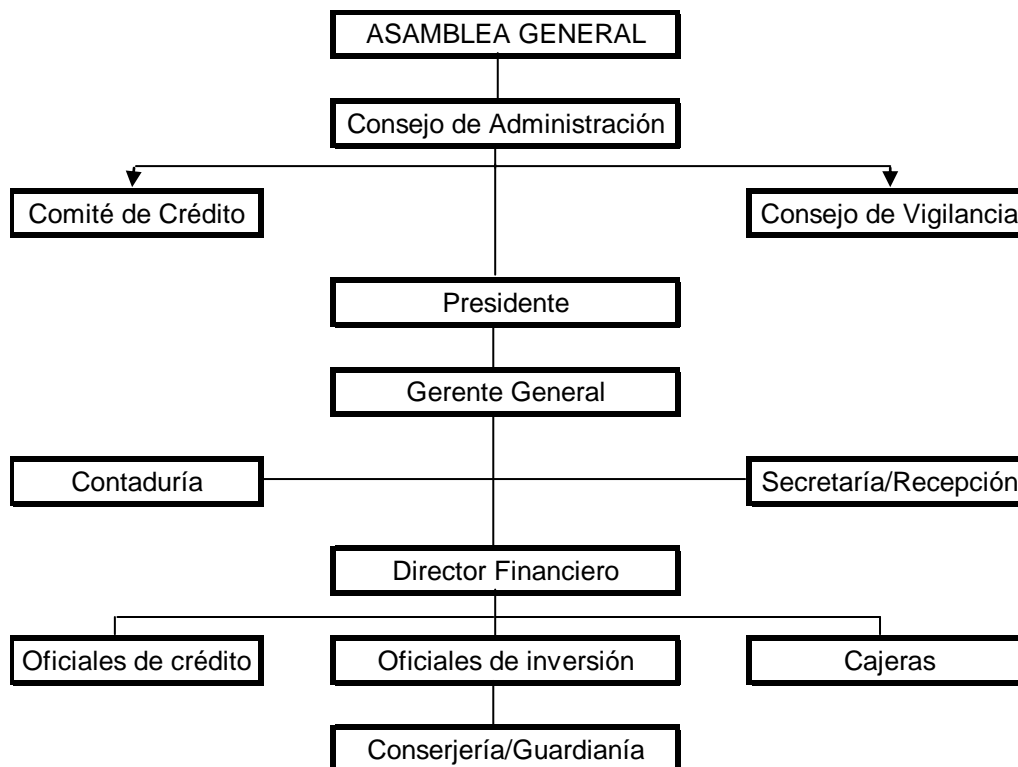
- Los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador sector Los Ríos, donde existe la ventaja que se encuentran organizados y sus principales dirigentes serán los socios fundadores de la Cooperativa, pudiendo ejercer políticas encaminadas a facilitar el ingreso de pequeños y medianos productores agropecuarios, así como de microempresarios de la zona, a los servicios de la misma.

Organigrama

El organigrama para la Cooperativa de ahorro y crédito se presenta en el siguiente gráfico:

Gráfico 20

Organigrama de la Cooperativa de ahorro y crédito "UNOCACE LTDA"



Elaborado por el Autor

PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DE LA COOPERATIVA

Misión

Contribuir al desarrollo socio productivo de los pequeños y medianos productores cacaoteros, mediante la entrega de créditos baratos y el fomento a la cultura del ahorro por medio de una efectiva intermediación financiera, generando confianza y organización en un marco de solvencia.

Visión

Hacer de la Cooperativa “UNOCACE LTDA”, una institución reconocida por su solvente estructura, rentabilidad, financiera y social, y funcionamiento lo que le permita fortalecerse y obtener la capacidad de expandirse hacia otros mercados rurales para brindar productos y servicios innovadores y socialmente rentables.

ANÁLISIS FODA

Cuadro 19

Matriz de Análisis FODA de la Cooperativa “UNOCACE LTDA”

| <u>FORTALEZAS</u> | <u>DEBILIDADES</u> |
|--|--|
| 1. Apertura de cuenta de ahorro con montos menores a la competencia | 1. Falta de apoyo de un grupo económico importante |
| 2. Entrega de créditos flexibles en monto y tiempo que se ajustan a la realidad socioeconómica de los productores cacaoteros | 2. Ausencia de un historial en el mercado dado que es una institución nueva |
| 3. Acceso a los servicios de manera rápida y sencilla | 3. Fuerte inversión inicial para iniciar operaciones con los miembros de la UNOCACE sector Los Ríos. |
| 4. Facilidad para captar el mercado objetivo debido a la demanda insatisfecha. | |
| 5. Ubicación estratégica de la Cooperativa. | |

OPORTUNIDADES

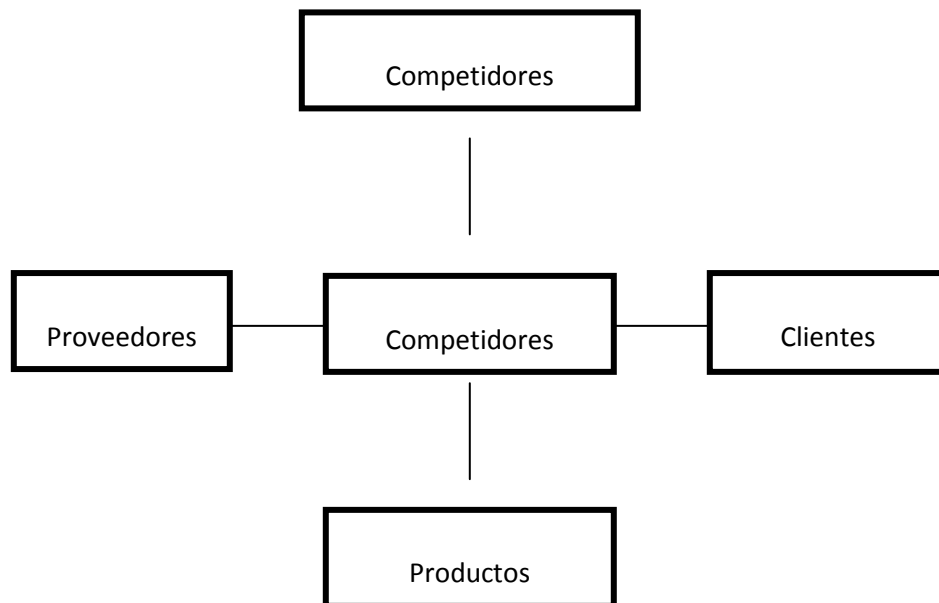
1. Aportar al desarrollo productivo y económico de los pequeños y medianos productores cacaoteros.
2. Parcial descontento e inconformidad por el servicio actual otorgado por la Banco privada
3. Crecimiento expansivo en los últimos años de las microempresas
4. Expansión a nuevos mercados de la Provincia de Los Ríos

AMENAZAS

1. Campaña agresiva por parte de bancos
2. Inestabilidad económica y política
3. Nuevas tasas o impuestos
4. Robos e inseguridad
5. Cambio en las necesidades de los productores
6. Reformas a ley actual del sistema financiero (cobro de comisiones)

ANÁLISIS DE LAS CINCO FUERZAS DE PORTER

Gráfico 21



Proveedores: Estando ubicados en un cantón como Babahoyo con un amplio mercado comercial, tecnológico y productivo, no habrá problemas de encontrar la tecnología y logística necesaria para el funcionamiento normal de la Cooperativa.

Competidores actuales: Son todas las Instituciones Financieras que actualmente ofrecen los servicios de ahorro y crédito en el cantón Babahoyo: Banco Nacional de Fomento (BNF), Banco Internacional, Banco de Guayaquil, Cooperativas de ahorros y créditos, Banco de Pichincha, Banco Bolivariano etc. de los cuales estos últimos constituyen nuestra mayor competencia, por el número actual de partícipes.

Clientes: Son nuestra razón de ser, pero su poder de negociación se ve limitado por una institución pública ineficaz, tres instituciones financieras que apenas poseen un mínimo respaldo, y las cooperativa de ahorro y crédito que no ofertan mayores beneficios a los productores cacaoteros ubicada a siete horas (viaje terrestre ida-vuelta) de la cabecera cantonal.

Competidores potenciales: Vendrían a ser cualquier otra institución financiera pública o privada, que deseara implementar una Cooperativa de Ahorro y Crédito, o cualquier otro mecanismo legal de financiamiento en Babahoyo, ofreciendo créditos pequeños y medianos, además de facilidades para la apertura de cuentas de ahorro.

Productos sustitutos: Las personas pueden optar por incrementar sus gastos mensuales, tanto en bienes como servicios necesarios y suntuarios, disminuyendo la disposición de ingreso que quede para ahorro o inversión; pueden invertir sus fondos en inversiones de corto plazo o de largo plazo, u ahorrar su dinero en cuentas corrientes o de ahorro en los bancos abiertos del Sistema Financiero Nacional, o en pólizas de acumulación.

MARKETING MIX

Producto – Servicio

De acuerdo a la normativa legal vigente, se pretende implementar una cooperativa de ahorro y crédito para que los pequeños y medianos productores cacaoteros miembros de la UNOCACE en Los Ríos para que obtengan créditos por montos inferiores a los exigidos por la competencia actual con la facilidad de acceder a ellos sin mayores trámites y

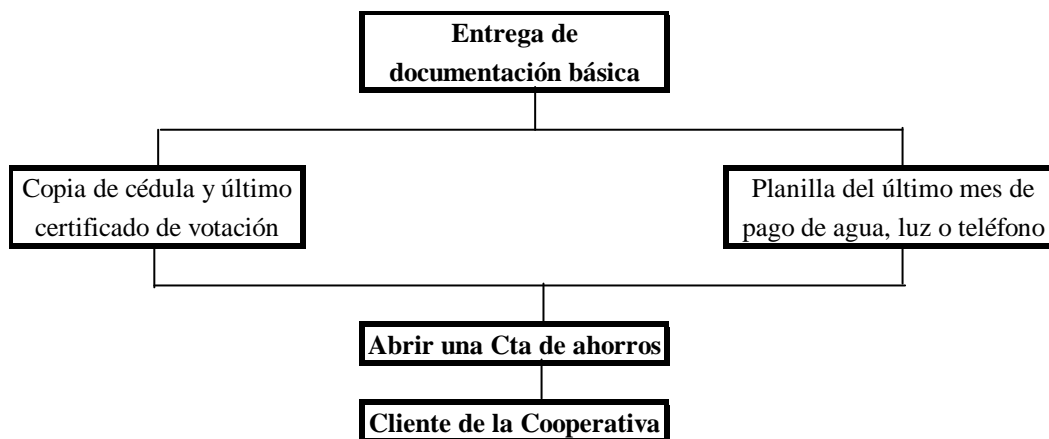
pérdida de tiempo; además, para que puedan depositar sus ingresos en una entidad que brinde seguridad al ser constituida por miembros de la UNOCACE

Requisitos para acceder a los servicios de la Cooperativa UNOCACE

Para poder acceder a los servicios financieros de la Cooperativa, una persona natural debe ser socio o solo cliente, para lo cual se sigue el siguiente proceso:

Gráfico 22

Requisitos para ser cliente



Elaborado por Autor

Políticas de las cuentas de ahorro

Las normas de la Cooperativa UNOCACE en relación a los servicios de cuentas de ahorro son:

1. Los ahorros en la Cooperativa son un depósito a la vista, por lo que el socio y el cliente, pueden retirar su dinero en el momento que lo necesite mediante una papeleta de retiro.

2. La tasa de interés pasiva neta será del 4%, que es atractiva, dado que otras Cooperativas y los Bancos existentes en la provincia ofrecen actualmente tasas reales menores (entre el 2.5% y el 3.8%).

Créditos

La Cooperativa UNOCACE, preocupada en estimular la actividad productiva a los pequeños y medianos créditos con favorables condiciones.

Políticas para conceder créditos

Las políticas para conceder créditos se presentan a continuación:

- La persona interesada en acceder a un crédito deberá llenar una solicitud para el mismo, la cual será entregada por los oficiales de crédito de la Cooperativa con la finalidad de conocer si dicha persona es sujeta de crédito. La solicitud de crédito deberá ser aprobada por el director financiero, previa consulta con el gerente general, quien tendrá a su disposición la base de datos de la Central de Riesgo proporcionada por la Superintendencia de Bancos. Se ofrece también que el trámite no demande mucho tiempo y la respuesta de la solicitud tampoco.
- La tasa activa máxima referencial que se aplicará a los créditos estará sujeta a la establecida por el Banco Central del Ecuador, que en la actualidad⁸ es del 12.00%, siendo la máxima convencional del 14.79%.
- Los créditos a prestar serán conformes a la capacidad financiera real del cliente, saldos promedios de la cuenta de ahorro y riesgo de la actividad productiva.

⁸ Mes de enero del 2007

- La Cooperativa de Ahorro y Crédito “UNOCACE” se comprometerá a proporcionar la información adecuada a los clientes sobre los costos aplicados al conceder el crédito que solicitan.
- Se cobrará una comisión por crédito.
- El monto mínimo a prestarse será de USD 200 para los dos primeros años, para lo cual se requerirá que el cliente mantenga ahorros durante tres meses. El monto máximo a prestarse en los dos primeros años será de USD 1,000 y es necesario que haya tenido ahorros durante tres meses. Para los siguientes años de operación, es decir desde el tercer año en adelante, el monto mínimo será de USD 500 y el monto máximo de USD 1,000
- Las personas interesadas en obtener montos mayores a los USD 1,000 en los dos primeros años, deberán presentar un garante como requisito. En este caso, el monto máximo a conceder por persona es de USD 1,900
- Los plazos a concederse para los créditos mencionados, son los siguientes:

Cuadro 20

Plazos de los créditos dependiendo del monto

| MONTO | PLAZO MÁXIMO |
|--------------|---------------------|
| USD 200 | 3 MESES |
| USD 500 | 8 MESES |
| => USD 1.000 | 12 MESES |

Elaborado por Autor

- Al segundo día de retraso en el pago de una cuota, se cobrará una tasa por mora, de acuerdo a la tasa vigente en ese momento por el Banco Central del Ecuador.

Precio

Las decisiones sobre fijación de precios están sujetas a una serie increíblemente compleja de fuerzas competitivas y del entorno. La empresa ajusta los precios a los productos/servicios de modo que aquellos reflejen los cambios en los costos y en la demanda y tomen en cuenta las variaciones en los clientes y las situaciones.

Las estrategias de fijación de precios normalmente cambian conforme el producto/servicio atraviesa por su ciclo de vida. La etapa de introducción suele ser la más difícil. Las organizaciones que sacan un producto/servicio nuevo enfrentan el reto de fijar los precios por primera vez, y pueden escoger entre dos amplias estrategias: *fijar precios para explotar la capa superior del mercado o fijar precios para penetrar en el mercado*. En nuestro caso, se escogió la última estrategia.

Fijación de precios para penetrar el mercado.

De acuerdo a Philip Kotler, consiste en fijar un precio bajo para un producto nuevo, o servicios nuevos, a fin de atraer a un gran número de clientes y conseguir una participación amplia en ese mercado.

Cuando nos referimos a precios, en nuestro caso hablamos de las tasas activas, por comisiones y de servicios que se aplican a los clientes y socios de la Cooperativa que se proponen para incentivar un ahorro voluntario y la prestación de créditos de acorde a sus

necesidades reales de financiamiento, con el fin único de que los pequeños y medianos productores cacaoteros reactiven su aparato productivo local.

Apertura de cuentas de ahorros

La Cooperativa UNOCACE ofrecerá cuentas de ahorro, para lo cual la persona interesada en la apertura de la cuenta, deberá tener una cantidad mínima de aportes monetarios, que para efectos del primer año, se detalla a continuación:

Cuadro 23

Monto para apertura (por primera vez) de cuenta de ahorros

| | |
|-------------------------|------------------|
| Ahorro mínimo | USD 20.00 |
| Gastos de Mantenimiento | USD 8.00 |
| Certificado Cliente | USD 2.00 |
| TOTAL | USD 30.00 |

Elaborado por Autor

Por otro parte, con el fin de operar con un sostenible número de clientes, los trabajadores, dirigentes y líderes de la UNOCACE en la provincia de Los Ríos los cuales serían los socios fundadores de la Cooperativa, pueden abrir sus cuentas de ahorros con un menor costo, como se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 24

Monto de apertura de cuenta de ahorros para socios de la Cooperativa

| | |
|-------------------------|------------------|
| Ahorro mínimo | USD 10.00 |
| Gastos de mantenimiento | USD 5.00 |
| TOTAL | USD 15.00 |

Elaborado por Autor

Costos aplicados a las operaciones de crédito

Toda operación de crédito tiene costos, los cuales se detallan a continuación:

- La comisión por crédito, la cual se descontará del monto del crédito solicitado, para los dos primeros años será del 3%, inferior a lo que cobra la competencia (entre el 4 y 6%).
- El interés por mora será del 14.79% anual, el cual está vigente en el mercado.

Plaza

La Cooperativa de Ahorro y Crédito tendrá su local principal en un inmueble que se levantará en el centro poblacional del cantón Babahoyo, la de mayor.

Principales servicios que otorgara la Cooperativa

- Crédito de emergencia: Está enfocado a otorgar crédito a agricultores que tengan algún tipo de calamidad doméstica.

- Crédito de subsistencia: Se encarga de ayudar a los agricultores en época de baja cosecha y así mitigar la falta de ingresos en sus hogares, en espera del nuevo ciclo de producción de la finca.
- Crédito de agroproductivos: Esta destinado en ayudar al productor en trabajos tales como: renovación, mantenimiento, siembra nueva e infraestructura de riego en las huertas.

12.4 Resultados esperados de la alternativa.

Este trabajo de investigación nos ha permitido proponer la creación de una Cooperativa de ahorro y crédito con estrategias que permitan a los pequeños y medianos productores crear una cultura de ahorros y acceder a créditos oportunos de producción como alternativa para mejorar el desarrollo agroproductivo de sus miembros. Los resultados que se espera de la alternativa son los siguientes:

- Incentivar la cultura del ahorro de los pequeños y medianos productores de la UNOCACE, para que puedan ser luego sujetos de créditos de la banca formal fácilmente.
- Lograr que los productores cacaoteros obtengan un antecedente crediticio que mejore sus actividades productivas y posteriormente en el futuro puedan tener acceso a otras fuentes crediticias para que optimicen su calidad de vida.
- Con los recursos económicos otorgados por medio de los créditos, comprometerlos a invertir en actividades productivas que por ende beneficiarían a terceros, generando una dinamia positiva en el flujo de efectivo de la economía de los miembros de la UNOCACE.

13. BIBLIOGRAFÍA.

1. ANDERSON, R.G.; (2004) Organización y métodos para realizar un proyecto industrial Biblioteca para Dirección de Proyectos Industriales, España.
2. ASSOCIATES, Arlington, Virginia (2006) Corporación CEA. Bogotá D.C., enero.
3. Ballón, L. (2012). Planificación estratégica. Segunda fase. Marketing mix Disponible en <http://www.monografias.com/trabajos84/trabajo-planificacion/trabajo-planificacion2.shtml>
4. BCE (Banco Central del Ecuador), (2007) Anuarios del Banco Central del Ecuador, División técnica, Cuentas Nacionales
5. CAMARGO, Juan Manuel (2002), Estudio del mercado mundial del cacao. Editorial J.E. Austin
6. CATÁCORA, F., (2004) Sistemas y Procedimientos Contables. Primera Edición. Editorial McGraw/Hill. Venezuela.
7. CCI - Corporación Colombia Internacional (2003), Inteligencia de Mercados. Serie Precios Internacionales, No. 56. Disponible en www.cci.org.co
8. CLARENOS, B. Nickerson, (2003) Manual de Contabilidad, Tomos I, II y III, Editorial Grijalbo, México.
9. CUVI, María. (2002) La Agro industria alimentaria en el Ecuador
10. DAVARA, F. J.: (2003) Estrategias de comunicación en marketing, Madrid: Dossat.
11. DRUCKER, P. (2000): "The coming of the new organization", en Harvard Business Review: Gestión del conocimiento, Bilbao: Deusto.
12. Enciclopedia Agropecuaria Terranova. (1998). Economía, Administración y Mercadeo Agropecuario. Tomo 6. Bogotá, Colombia. Editores Terranova. Pp. 236, 237, 248.
13. Encuestas de Coyuntura Sector Agropecuario. (2011). Programas de Encuestas de Coyuntura del Banco Central del Ecuador. P 19. Disponible en <http://www.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201102.pdf>

14. FAO, (2005) Situación actual y perspectivas a plazo medio para las frutas tropicales”.
15. FEDEXPORT.- Información técnica y administrativa
16. Feed. (2008). La observación científica. Disponible en <http://www.tutores.us/representantes/legales/la-observacion-cientifica/>
17. Fernández, J. (2008). Diagnóstico de un proyecto. Disponible en
18. FERNÁNDEZ, Rañada Miguel, (1999) Sistema 3C Ed. Lucile Press.
19. FREUND, Johan E. Gary A. Simón. (2006) Estadística Elemental, octava edición
20. GARAY, Luis Jorge (1998), Colombia, estructura industrial e internacionalización. 1967-1996. mayo. Disponible en www.lablaa.org/blaavirtual/economia/industrialatina/indice.htm
21. GERBIER, Jean. (2004) Organización de Administración de Empresas.
22. Gestipolis (2008). Ámbito de aplicación del estudio de mercado. Disponible en <http://www.gestipolis.com/canales/demarketing/articulos/41/htm>
23. GUADAGNA, Guillermo J. (2003) Proyectos de exportación y estrategias de marketing internacional. Editorial Antonio Assefh Argentina.
24. HARRINOZON H.J. (2002) Mejoramiento de los procesos de la empresa.
25. HILLIER, Lieberman (2005) Introducción a la Investigación de Operaciones, Tercera Edición.
26. HOLMES, A. (1994) Auditorías Principios y Procedimientos. Editorial Limusa. México.
27. <http://www.buenastareas.com/ensayos/Planeacion-y-Diagnostico-De-Un-Proyecto/267450.html>
28. http://www.magap.gob.ec/magap01/index.php?option=com_content&view=article&id=899:magapapoya-comercializacion-del-cacao-a-mejores-precios&catid=56:com-boletines&Itemid=153
29. IICA, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2001), Acuerdo sectorial de competitividad de la cadena de cacao y su agroindustria. Colección de documentos IICA, Serie competitividad, No. 25. Bogotá D.C., octubre.

30. Instituto Americano de Contadores públicos (1999), Boletín de terminología de contabilidad No. 1. Nueva York, Agosto.
31. Instituto de Promoción Productiva. La Comercialización de un Producto o Servicio. (2011). Pag. 1. Disponible en http://www.ipplapampa.gov.ar/index.php?option=com_content&task=view&id=16&Itemid=24
32. Internacional Cocoa Organization -ICCO- (2005), Evaluación de las tendencias de la oferta y demanda mundiales. Comité de mercado Cuarta reunión, Guayaquil, Ecuador, marzo.
33. LEONARD, W. (1999) Auditoría Administrativa. Evaluación de métodos y Eficiencia administrativa. México: Editorial Diana.
34. Limusa. Pp. 46-102, 106-188.
35. LLERAS Restrepo, Carlos. (1990) La economía colombiana, Archivo Cultural Editores, p.31
36. López, C. (2001). Producción, procesos y operaciones. P. 3 Disponible en <http://www.gestiopolis.com/canales/gerencial/articulos/no%2011/pnbasica.htm>
37. MAG, Ministerio de Agricultura y Ganadería, (2007) Estimaciones de la superficie cosechada y de la producción agrícola del Ecuador.
38. MAGAP Apoya Comercialización del Cacao a Mejores Precios
39. Meléndez, R. (1984). Mercadeo de productos agropecuarios. México. Editorial
40. Mercado Vargas Horacio y Palmerín Cerna Marisol. (2010). La Internacionalización de las pequeñas y medianas empresas. Análisis de la comercialización. P. 114. Disponible en <http://www.eumed.net/libros/2007c/334/analisis%20de%20la%20comercializacion.htm>
41. NAVIA, Adolfo (2009) "Manual de Mercadeo". Universidad de Guayaquil.
42. Organización Internacional del Cacao, (2004) Informe Anual. www.icco.org.

43. Osorio, P. (2012). Que es rentabilidad. Disponible en <http://www.buenastareas.com/ensayos/Que-Es-Rentabilidad/5750003.html>
44. PHILLIP, Kotler. (2004) Dirección de Mercadotecnia. - IV Edición, Editorial México
45. POCH, R. Manual de Control Interno. Editorial Gestión 2000. Segunda Edición. Barcelona España, Año 1992.
46. Prorridrepraster. (2006). Estudio Agrosocioeconómico Irrigación Azángaro. Agrosocioeconomía. Disponible en <http://es.scribd.com/doc/55784515/100/Estudio-de-Comercializacion>
47. TEXTO DEL MÓDULO MARKETING INTERNACIONAL. II Programa de la Maestría en Administración de Empresas. Facilitador: Ing. Com. Adolfo Navia Alverdi. MBA
48. Thompson, I. (2008). Mercado. El estudio de mercado. Artículo Publicado en Junio 2008. Disponible en <http://www.promonegocios.net/mercado/estudios-mercados.html>
49. Wikipedia. (2012). Estudio de mercado. Disponible en http://es.wikipedia.org/wiki/Estudio_de_mercado
50. www.agrotropical.andes.com
51. www.corpei.org.ec
52. [www.proexant.org.ec/Manuales técnicos](http://www.proexant.org.ec/Manuales_técnicos)
53. www.sica.gov.ec. III Censo Nacional Agropecuario
54. www.virtualcomcenter.com/html/heliconias.html

A
N
E
X
O



Guía de encuesta

Dirigida: A los miembros de la Unión de Organizaciones Campesinas del Ecuador (UNOCACE) correspondientes al sector de la provincia de Los Ríos con la finalidad de determinar el nivel de producción y la cultura de ahorro y crédito.

ENCUESTA DIRIGIDA A PRODUCTORES CACAOTEROS DE LA UNOCACE SECTOR LOS RÍOS.

Datos Generales:

Genero

Masculino Femenino Edad.....

Estado Civil

Soltero Casado Divorciado Viudo Unión Libre

PREGUNTAS:

1. ¿A qué Asociación cacaotera pertenece usted?

2. ¿Cuántas ha. se siembran en su asociación?

< 5 has () De 5 a 10 has ()

De 10 – 50 has () > 50 has ()

3. ¿Cuántas ha. siembra usted?

< 5 has () De 5 a 10 has ()

De 10 – 20 has () > 20 has ()

4. ¿Cuántos quintales de cacao cosecha normalmente por año?

15 () 30 () 40 () 50 ()

Otro ()

5. ¿Cómo comercializa el cacao?

En baba () En seco ()

6. ¿Cuál es el precio que le pagan normalmente por un quintal?

70 () 80 () 100 () 120 ()

Otro ()

7. ¿A qué tiempo le pagan el producto?

Contado () Mediano plazo ()

8. ¿Con que frecuencia concurre a una entidad financiera?

Diariamente.....1 vez a la semana.....

1 vez al mes..... 1 vez o más al año.....

9. ¿Tiene cuenta en una entidad financiera?

SI..... siga a la pregunta 2 NO..... Fin de la encuesta

10. ¿Con qué entidad financiera trabaja usted?

Banco Privado Banco Público.....

Cooperativa de ahorro y crédito.....Otros Especifique.....

11. ¿Cómo clasificaría su ingreso mensual?

Menos 300 USD.....De 301 a 500.....

De 501 a 1000.....De 1001 en adelante.....

12. ¿Cuáles son los principales servicios que usted utiliza en una entidad financiera?

Retiro Ahorros.....Créditos.....

Póliza.....Otros especifique.....

13. Para usted: ¿cuáles son los principales problemas para acceder a un crédito en una entidad financiera?

Demasiados trámites.....Garantías.....

Altas tasas interés.....Falta de información.....

Otros..... Especifique.....

14. ¿Cómo considera la atención en el área de crédito?

Buena.....Mala..... Regular.....

15. ¿Cómo socio usted recibe información concreta acerca del funcionamiento de los créditos por parte de la entidad financiera?

SI..... NO.....

16. ¿Está de acuerdo con los montos de créditos que oferta la entidad financiera?

SI..... NO.....

17. ¿Qué cantidad está en capacidad de endeudarse?

Menos de 400 usd.....De 401 a 800 usd.....

De 801 a 1600usd.....De 1600 a 2400usd.....

De 2400 a 2800usd..... Más de 2800usd.....

18. ¿Realizó demasiados trámites para obtener un crédito en la entidad financiera?

SI..... NO.....

14.4 Anexo 3

Nómina de los productores cacaoteros miembros de la UNOCACE sector Los Ríos.

| ASOCIACIÓN LA CRUZ | | | | | | | |
|--------------------|-----------|------------|---|------------|---------------------------------------|--------|-------------------|
| No. | Provincia | Asociación | Nombre del productor | Superficie | Producto | Unidad | Estatus del Campo |
| 1 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Alvarez Joel | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 2 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Ordoñez Juan Pablo (Aguayo Alvarez Miguel) | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 3 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Álvarez, Juan Crisóstomo | 18,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 4 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Alvarez, Pedro Segundo | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 5 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Alvarez, Ramón Armando | 14,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 6 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Franco, Aurelio Valentín | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 7 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Ibarra, Héctor Eusebio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 8 | Los Ríos | La Cruz | Aguayo Ibarra, Jorge Aladino | 8,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 9 | Los Ríos | La Cruz | Aguilera Luis | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|----------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 10 | Los Ríos | La Cruz | Aguirre Alvarado Humberto | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 11 | Los Ríos | La Cruz | Aguirre Antonio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 12 | Los Ríos | La Cruz | Aguirre Bustamante Héctor | 0,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 13 | Los Ríos | La Cruz | Aguirre Dagly | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 14 | Los Ríos | La Cruz | Aguirre Morán Fraterno | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 15 | Los Ríos | La Cruz | Alvarado Eloy | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 16 | Los Ríos | La Cruz | Alvarez Burgos Lorenzo | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 17 | Los Ríos | La Cruz | Arreaga Carlos | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 18 | Los Ríos | La Cruz | Arreaga Coello Pedro Virgilio | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 19 | Los Ríos | La Cruz | Arreaga Robinson Francisco | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 20 | Los Ríos | La Cruz | Arreaga Salvatierra Juan Enrique | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 21 | Los Ríos | La Cruz | Aspiauzu Ruiz Pedro Antonio | 12,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|--------------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 22 | Los Ríos | La Cruz | Aspiazu Enrique | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 23 | Los Ríos | La Cruz | Aspiazu Mendoza Francisco Enrique | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 24 | Los Ríos | La Cruz | Aspiazu Mora Félix | 3,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 25 | Los Ríos | La Cruz | Avilés Fofrtún Eusebio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 26 | Los Ríos | La Cruz | Baraja Chugchilan José | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 27 | Los Ríos | La Cruz | Briones Alvarado Hugo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 28 | Los Ríos | La Cruz | Briones Martínez William | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 29 | Los Ríos | La Cruz | Burgos Carlos | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 30 | Los Ríos | La Cruz | Burgos Rodríguez José Francisco | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 31 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Domínguez Rafael Norberto | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 32 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Ganchoso, Florentino | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 33 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Ibarra Juana | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|---------------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 34 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Jova/Bustamante Luis | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 35 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Julián | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 36 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Luz María | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 37 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Matamoros Ana M. | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 38 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Pazmiño Julio | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 39 | Los Ríos | La Cruz | Bustamante Sevillano Marino | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 40 | Los Ríos | La Cruz | Cabello Nivaldo | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 41 | Los Ríos | La Cruz | Campuzano Méndez Félix | 12,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 42 | Los Ríos | La Cruz | Candelario Isidro | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 43 | Los Ríos | La Cruz | Candelario Uriña José Isabel | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 44 | Los Ríos | La Cruz | Canlendario Gutiérrez Rosa Clementina | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 45 | Los Ríos | La Cruz | Carbo Burgos Juan | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|---------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 46 | Los Ríos | La Cruz | Carranza Arias, José Gabino | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 47 | Los Ríos | La Cruz | Carranza Cecilia | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 48 | Los Ríos | La Cruz | Carriel Mora Alis | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 49 | Los Ríos | La Cruz | Carriel Mora Juan | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 50 | Los Ríos | La Cruz | Carriel Mora Nelly | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 51 | Los Ríos | La Cruz | Cedeño Gutiérrez César Fernando | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 52 | Los Ríos | La Cruz | Cepeda Troya Wivaldo | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 53 | Los Ríos | La Cruz | Chacón Kaunfok Letty | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 54 | Los Ríos | La Cruz | Coello Rosado Pedro Ramón | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 55 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Bustamante Fabián | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 56 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Chacón Elvia | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 57 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Chacón Gladys Segunda | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|---------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 58 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Chacón Pedro Esteban | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 59 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Chacón Tomasa | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 60 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Hermel | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 61 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Vera Lenin | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 62 | Los Ríos | La Cruz | Coronel Villon Cesar | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 63 | Los Ríos | La Cruz | Cortez José | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 64 | Los Ríos | La Cruz | Cortez Valeriano | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 65 | Los Ríos | La Cruz | Domínguez Ibarra Audy Wilson | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 66 | Los Ríos | La Cruz | Domínguez Ibarra, Jorge Jovanny | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 67 | Los Ríos | La Cruz | Espinoza Bustamante Lilia | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 68 | Los Ríos | La Cruz | Fajardo Rodríguez Marco | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 69 | Los Ríos | La Cruz | Flores Ruiz Teobaldo Alfredo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|---------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 70 | Los Ríos | La Cruz | Fonseca Alvarado Lorenzo Erasmo | 16,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 71 | Los Ríos | La Cruz | Fonseca José Simón Bolívar | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 72 | Los Ríos | La Cruz | Franco R. Enrique | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 73 | Los Ríos | La Cruz | Franco Tarira, Joel Rodolfo | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 74 | Los Ríos | La Cruz | García Patrón Jorge | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 75 | Los Ríos | La Cruz | Gutiérrez Ibarra Remigio | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 76 | Los Ríos | La Cruz | Hemba Aspiazú, Wilson Wilfredo | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 77 | Los Ríos | La Cruz | Herrera Avilés José | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 78 | Los Ríos | La Cruz | Herrera Morante Saturnino Nixon | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 79 | Los Ríos | La Cruz | Holguín Julián | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 80 | Los Ríos | La Cruz | Ibarra Amador | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 81 | Los Ríos | La Cruz | Ibarra Francisco | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------|--------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 82 | Los Ríos | La Cruz | Ibarra Marcelo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 83 | Los Ríos | La Cruz | Ibarra Ramírez Oswaldo | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 84 | Los Ríos | La Cruz | Jiménez Narciso Jacinto | 9,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 85 | Los Ríos | La Cruz | Josse Guevara Alejandrina | 3,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 86 | Los Ríos | La Cruz | Josse Federico | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 87 | Los Ríos | La Cruz | Josse Gerardo | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 88 | Los Ríos | La Cruz | Josse Guevara Hermelegindo | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 89 | Los Ríos | La Cruz | José Zamora Jéssica Prepedigna | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 90 | Los Ríos | La Cruz | Litardo Cadena Alberto | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 91 | Los Ríos | La Cruz | Litardo Euclides | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 92 | Los Ríos | La Cruz | Litardo Flor Román | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 93 | Los Ríos | La Cruz | Litardo Loor Clemente Antonio | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 94 | Los Ríos | La Cruz | Litardo Troya Adalberto | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 95 | Los Ríos | La Cruz | Litardo Troya Isabel | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 96 | Los Ríos | La Cruz | Loor Antonio | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 97 | Los Ríos | La Cruz | Loor Bustamante Nilo | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 98 | Los Ríos | La Cruz | Loor Campuzano Marianela | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 99 | Los Ríos | La Cruz | Loor G. Julián | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 100 | Los Ríos | La Cruz | Loor Mora Luis | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 101 | Los Ríos | La Cruz | Loor Pincay Gustavo Aparicio | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 102 | Los Ríos | La Cruz | Macías Guevara Benigno Milo | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 103 | Los Ríos | La Cruz | Macías Pethao Walter | 25,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 104 | Los Ríos | La Cruz | Matamoros Epifanio | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 105 | Los Ríos | La Cruz | Matamoros Loor Mariano | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|--------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 106 | Los Ríos | La Cruz | Medina Candelario Marco Miguel | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 107 | Los Ríos | La Cruz | Mera Avilés José Sotero | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 108 | Los Ríos | La Cruz | Mera Blanca | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 109 | Los Ríos | La Cruz | Mera Posligua Elizabeth | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 110 | Los Ríos | La Cruz | Mera Posligua Félix Eugenio | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 111 | Los Ríos | La Cruz | Mera Posligua Martin Armando | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 112 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Brisio Luis | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 113 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Figueroa Rufino | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 114 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Pinto José | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 115 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Posligua Pedro | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 116 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Rendón Ramón Vicente | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 117 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Rojas José | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|---------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 118 | Los Ríos | La Cruz | Montoya Rojas Víctor Daniel | 7,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 119 | Los Ríos | La Cruz | Mora Carriel Clara Luz Consuelo | 12,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 120 | Los Ríos | La Cruz | Mora Coronel Eusebio Bladimir | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 121 | Los Ríos | La Cruz | Mora Mendoza Félix | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 122 | Los Ríos | La Cruz | Mora Troya Enrique | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 123 | Los Ríos | La Cruz | Mora Troya Vicente | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 124 | Los Ríos | La Cruz | Morán Gutiérrez, Pablo Joel | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 125 | Los Ríos | La Cruz | Moran Sucre William | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 126 | Los Ríos | La Cruz | Morán Valdez Cesar Paulino | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 127 | Los Ríos | La Cruz | Morán Villagómez Manuel Enrique | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 128 | Los Ríos | La Cruz | Morán Zamora Jorge Santo | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 129 | Los Ríos | La Cruz | Ortega Méndez Juan Carlos | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|----------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 130 | Los Ríos | La Cruz | Pazmiño Geovanny | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 131 | Los Ríos | La Cruz | Pincay Cristóbal | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 132 | Los Ríos | La Cruz | Pinto Francisco | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 133 | Los Ríos | La Cruz | Pinto Pascual | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 134 | Los Ríos | La Cruz | Pinto Wilfredo | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 135 | Los Ríos | La Cruz | Ramírez Máximo | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 136 | Los Ríos | La Cruz | Rodríguez Carriel Eulalia | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 137 | Los Ríos | La Cruz | Rojas Sevillano Fernando Félix | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 138 | Los Ríos | La Cruz | Rosero Pinto, Flavio Raúl | 22,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 139 | Los Ríos | La Cruz | Ruiz Lozano Hugo Laurentino | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 140 | Los Ríos | La Cruz | Ruiz Lozano Juan Pablo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 141 | Los Ríos | La Cruz | Sevillano Castro Esteban Braulio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|-----------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 142 | Los Ríos | La Cruz | Sevillano Cedeño Galo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 143 | Los Ríos | La Cruz | Sevillano Marcial | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 144 | Los Ríos | La Cruz | Sevillano Valdez Pedro | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 145 | Los Ríos | La Cruz | Suárez Sánchez Jaime Wilson | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 146 | Los Ríos | La Cruz | Tello Coque | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 147 | Los Ríos | La Cruz | Troya Aspiazú, Demetrio | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 148 | Los Ríos | La Cruz | Troya Darwin | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 149 | Los Ríos | La Cruz | Troya Riera Manuel | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 150 | Los Ríos | La Cruz | Troya Riera Stalin Alberto | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 151 | Los Ríos | La Cruz | Uber Peralta Pablo | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 152 | Los Ríos | La Cruz | Valdez Antonio | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 153 | Los Ríos | La Cruz | Valdez Cristina | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 154 | Los Ríos | La Cruz | Vargas Zúñiga Ramiro | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 155 | Los Ríos | La Cruz | Veas Rosado Delfino Gregorio | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 156 | Los Ríos | La Cruz | Vélez Kaicer Vicente | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 157 | Los Ríos | La Cruz | Veliz Mera Germania María | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 158 | Los Ríos | La Cruz | Veliz Mera Miguel Agustín | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 159 | Los Ríos | La Cruz | Vera Baidal Alberto Simón | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 160 | Los Ríos | La Cruz | Vera Aguayo, Edison Benny | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 161 | Los Ríos | La Cruz | Vera Bustamante Aquiles | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 162 | Los Ríos | La Cruz | Vera Walter | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 163 | Los Ríos | La Cruz | Zamora Chacón Félix | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 164 | Los Ríos | La Cruz | Zamora Villamar Ismael | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 165 | Los Ríos | La Cruz | Aspiazu Moran Milton | 3 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|--------------------------|-----|---------------------------------------|---|-------|
| 166 | Los Ríos | La Cruz | Arias Muñoz Enrique | 4 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 167 | Los Ríos | La Cruz | Aspiazu Mera Diógenes | 6 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 168 | Los Ríos | La Cruz | Calendario Mora Lenin | 2 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 169 | Los Ríos | La Cruz | Caicer Gutiérrez Ernesto | 2 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 170 | Los Ríos | La Cruz | Carbo Colombia | 1,5 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 171 | Los Ríos | La Cruz | Coello Aspiazu Rafael | 11 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 172 | Los Ríos | La Cruz | Echeverría Fortun Rafael | 3 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 173 | Los Ríos | La Cruz | Herrera Coque Jorge | 10 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 174 | Los Ríos | La Cruz | Ibarra Chacón Bolívar | 5 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 175 | Los Ríos | La Cruz | Loor Macías Eduardo | 2,5 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 176 | Los Ríos | La Cruz | Martínez Montoya Héctor | 2,5 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 177 | Los Ríos | La Cruz | Martínez Rosado Andrés | 4 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|---------|--------------------------|----|---------------------------------------|---|-------|
| 178 | Los Ríos | La Cruz | Mera Montoya Gregorio | 4 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 179 | Los Ríos | La Cruz | Mera Posligua Concepción | 2 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 180 | Los Ríos | La Cruz | Mora Sucre Aurelio | 2 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 181 | Los Ríos | La Cruz | Moran Muñoz Carlos | 5 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 182 | Los Ríos | La Cruz | Muñoz Villon Gerónimo | 3 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 183 | Los Ríos | La Cruz | Ordoñez Romero Clemencia | 3 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 184 | Los Ríos | La Cruz | Pacheco Romero Antonio | 2 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 185 | Los Ríos | La Cruz | Pincay Holguin Alejandro | 3 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 186 | Los Ríos | La Cruz | Ruiz Tarira Clemente | 2 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 187 | Los Ríos | La Cruz | Uriña Ordoñez Iris | 12 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 188 | Los Ríos | La Cruz | Vara Ibarra Joffre | 5 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 189 | Los Ríos | La Cruz | Veliz Mera Mercedes | 1 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |

| | | | | | | | |
|-------------------|----------|---------|-----------------------|--------|---------------------------------------|------------|-------|
| 190 | Los Ríos | La Cruz | Vera Bustamante Juana | 14 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 191 | Los Ríos | La Cruz | Vera Enriques Antonio | 3 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 192 | Los Ríos | La Cruz | Vivas Zambrano Manuel | 19 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| Total La Cruz Has | | | | 939,00 | | Producción | |

| ASOCIACION SAN JOSE DEL ROSARIO | | | | | | | |
|---------------------------------|----------|---------------------|--------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 1 | Los Ríos | San José El Rosario | Anilema Leonel | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 2 | Los Ríos | San José El Rosario | Chiquito Santiago | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 3 | Los Ríos | San José El Rosario | Estrada José | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 4 | Los Ríos | San José El Rosario | Fajardo Clemente | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 5 | Los Ríos | San José El Rosario | Gaibor Caiza Jaime | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 6 | Los Ríos | San José El Rosario | Gómez Bolivia | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 7 | Los Ríos | San José El Rosario | Hinojosa Jorge | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 8 | Los Ríos | San José El Rosario | Jaña Zurita Luis | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------------------|------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 9 | Los Ríos | San José El Rosario | Jiménez Arnulfo | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 10 | Los Ríos | San José El Rosario | Jiménez Nelson | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 11 | Los Ríos | San José El Rosario | Lema Alfonso | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 12 | Los Ríos | San José El Rosario | Llanos Evangelio | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 13 | Los Ríos | San José El Rosario | López Enoc | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 14 | Los Ríos | San José El Rosario | Lucio Luís | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 15 | Los Ríos | San José El Rosario | Monar Paredes Elías | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 16 | Los Ríos | San José El Rosario | Monar Quisilay Luis Ángel | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 17 | Los Ríos | San José El Rosario | Montero Andache Luis Arsenio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 18 | Los Ríos | San José El Rosario | Ortiz Brígida | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 19 | Los Ríos | San José El Rosario | Ortiz Chiquito Miguel | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 20 | Los Ríos | San José El Rosario | Ortiz Guamán Froilán | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------------------|--------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 21 | Los Ríos | San José El Rosario | Pazmiño Roberto | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 22 | Los Ríos | San José El Rosario | Pazmiño Vicente | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 23 | Los Ríos | San José El Rosario | Quintana Estrada Celso | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 24 | Los Ríos | San José El Rosario | Quispe César | 11,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 25 | Los Ríos | San José El Rosario | Quispe Wilson | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 26 | Los Ríos | San José El Rosario | Sánchez Vargas Carlos | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 27 | Los Ríos | San José El Rosario | Sánchez Vargas Milton | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 28 | Los Ríos | San José El Rosario | Silvera Victoria | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 29 | Los Ríos | San José El Rosario | Tapia Lida Teresa | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 30 | Los Ríos | San José El Rosario | Tenorio Jacobo | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 31 | Los Ríos | San José El Rosario | Troya Morales Alejandro Wilson | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 32 | Los Ríos | San José El Rosario | Valverde Quispe Domingo | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 33 | Los Ríos | San José El Rosario | Vargas Suarez Walter | 36,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 34 | Los Ríos | San José El Rosario | Velasco Eudalia | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 35 | Los Ríos | San José El Rosario | Velasco Rodríguez Vinicio Cristóbal | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 36 | Los Ríos | San José El Rosario | Vera Vera Walter | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 37 | Los Ríos | San José El Rosario | Verdesoto Roman | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 38 | Los Ríos | San José El Rosario | Verdesoto Segundo | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 39 | Los Ríos | San José El Rosario | Verdezoto Vicente | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 40 | Los Ríos | San José El Rosario | Yáñez David | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 41 | Los Ríos | San José El Rosario | Yáñez Wilson | 21,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 42 | Los Ríos | San José El Rosario | Zúñiga Claudio | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 43 | Los Ríos | San José El Rosario | Zúñiga Iris | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 44 | Los Ríos | San José El Rosario | Zúñiga Majía Raúl | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------------------|------------------------|--------|---------------------------------------|------------|----------|
| 45 | Los Ríos | San José El Rosario | Zúñiga Mejía Cristóbal | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| | | | Total El Rosario Has | 273,00 | | Producción | |

ASOCIACIÓN UNIÓN Y PROGRESO

| | | | | | | | |
|---|----------|------------------|----------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 1 | Los Ríos | Unión y Progreso | Acosta Mariana de Jesús | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 2 | Los Ríos | Unión y Progreso | Alegría Juan | 14,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 3 | Los Ríos | Unión y Progreso | Almeida Andrade Galo | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 4 | Los Ríos | Unión y Progreso | Alvárez, Adalberto Raúl | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 5 | Los Ríos | Unión y Progreso | Andrade Muñoz Iter Narciso | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 6 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bastidas Acosta, Washington Jhon | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 7 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bastidas César | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 8 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bastidas Chamorro Flavio | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 9 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bastidas Hermides | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|--|------|---------------------------------------|---|----------|
| 10 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bastidas Mejía, Pedro | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 11 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bastidas Portilla Miguel | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 12 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bazante Portilla Sergio | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 13 | Los Ríos | Unión y Progreso | Benavidez Euclides | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 14 | Los Ríos | Unión y Progreso | Benavidez Nancy | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 15 | Los Ríos | Unión y Progreso | Benavidez Portilla Ángel | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 16 | Los Ríos | Unión y Progreso | Benavidez Tirso | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 17 | Los Ríos | Unión y Progreso | Bonilla Sonia | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 18 | Los Ríos | Unión y Progreso | Borja Noboa, Ángel Ranulfo | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 19 | Los Ríos | Unión y Progreso | Cando Pilamunga, José Aurelio | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 20 | Los Ríos | Unión y Progreso | Cando Segundo | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 21 | Los Ríos | Unión y Progreso | Casquete Aristega Tomás(Huerta Gladis Asunción | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|-----------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 22 | Los Ríos | Unión y Progreso | Casquete Aristega, Modesto Evelio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 23 | Los Ríos | Unión y Progreso | Casquete Meneses, Wimper Geovanny | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 24 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castillo Gavilánez, Vicente | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 25 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castillo Juan | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 26 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castillo Manuel | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 27 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castro Burbano Ángel | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 28 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castro Félix Eduardo | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 29 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castro Lalo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 30 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castro Portilla Cledis Alberto | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 31 | Los Ríos | Unión y Progreso | Castro Tomas | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 32 | Los Ríos | Unión y Progreso | Cerón Montero José | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 33 | Los Ríos | Unión y Progreso | Cerón Ortega Gabriel | 4,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|---------------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 34 | Los Ríos | Unión y Progreso | Chamorro Antonio(Barros Acosta Reina) | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 35 | Los Ríos | Unión y Progreso | Chávez Loor, Milton Rafael | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 36 | Los Ríos | Unión y Progreso | Dávila Andrade Joel | 4,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 37 | Los Ríos | Unión y Progreso | Erazo Fausto | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 38 | Los Ríos | Unión y Progreso | Erazo Telmo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 39 | Los Ríos | Unión y Progreso | Estrada Iván | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 40 | Los Ríos | Unión y Progreso | Estrada Saltos Edgar Olivar | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 41 | Los Ríos | Unión y Progreso | Estrada Saltos Enrique | 9,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 42 | Los Ríos | Unión y Progreso | Estrada William | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 43 | Los Ríos | Unión y Progreso | Galarza Huerta, Segundo Moisés | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 44 | Los Ríos | Unión y Progreso | García Héctor | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 45 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gavilanes Calero Rodolfo Gerardo | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|-----------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 46 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gavilanes Ricardo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 47 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gaviláñez Elvia | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 48 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gaviláñez Hugo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 49 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gaviláñez Olivares Federico | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 50 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gil Acosta María | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 51 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gil Ceferino | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 52 | Los Ríos | Unión y Progreso | Gil Leonardo | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 53 | Los Ríos | Unión y Progreso | Guapulema Tranquilino | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 54 | Los Ríos | Unión y Progreso | Hidalgo Tomás | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 55 | Los Ríos | Unión y Progreso | Illanes Juan | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 56 | Los Ríos | Unión y Progreso | Lema Pilco Marcos Lino | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 57 | Los Ríos | Unión y Progreso | Limonés Amado | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|-------------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 58 | Los Ríos | Unión y Progreso | Loor León Manuel | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 59 | Los Ríos | Unión y Progreso | Loor Lucio | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 60 | Los Ríos | Unión y Progreso | Luna Lozano Raúl | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 61 | Los Ríos | Unión y Progreso | Luna Lozano René | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 62 | Los Ríos | Unión y Progreso | Luna Portilla, Alfonso Melecio | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 63 | Los Ríos | Unión y Progreso | Madruñero, César Vicente | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 64 | Los Ríos | Unión y Progreso | Meneses Otoniel | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 65 | Los Ríos | Unión y Progreso | Morales Carlos | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 66 | Los Ríos | Unión y Progreso | Moreira Diego(Moreira Yaguno Flavio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 67 | Los Ríos | Unión y Progreso | Moreira Felipe | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 68 | Los Ríos | Unión y Progreso | Moreira José | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 69 | Los Ríos | Unión y Progreso | Moreira Portilla, Alberto Elacio | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|---|------|---------------------------------------|---|----------|
| 70 | Los Ríos | Unión y Progreso | Moreira Silvino | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 71 | Los Ríos | Unión y Progreso | Moyán Julio Galo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 72 | Los Ríos | Unión y Progreso | Muñoz Ortega Alonso | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 73 | Los Ríos | Unión y Progreso | Naranjo Wilfrido | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 74 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega José María | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 75 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Alfonso | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 76 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Andrade Oscar Fidencio | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 77 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Andrade, José Facundo | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 78 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Gil Maricela(Valdez Tarquino Efrén | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 79 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Luna Leonila | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 80 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Luna Wilbar | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 81 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Luna, Franco Marino | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------|-----------------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 82 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Luna, Mauro Polo | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 83 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Luna, Teódulo Licenio | 16,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 84 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Portilla Inés | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 85 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Portilla, Fidencio Segundo | 14,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 86 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega Portilla, Henry Bolívar | 9,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 87 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortega, Rodrigo Segundo | 3,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 88 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ortiz Sánchez Segundo Genaro | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 89 | Los Ríos | Unión y Progreso | Palacios Astolfo | 1,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 90 | Los Ríos | Unión y Progreso | Palacios Moreira Antonio Edén | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 91 | Los Ríos | Unión y Progreso | Palacios Rodolfo Lautaro | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 92 | Los Ríos | Unión y Progreso | Párraga Eliades | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 93 | Los Ríos | Unión y Progreso | Paz Luis | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|------------------|------------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 94 | Los Ríos | Unión y Progreso | Peña Yolanda | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 95 | Los Ríos | Unión y Progreso | Pérez Robinson | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 96 | Los Ríos | Unión y Progreso | Polanco Oswaldo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 97 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Limones Andrés Demetrio | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 98 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Acosta Gloria Asunción | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 99 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Alejandrina | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 100 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Amador Carlos Leopoldo | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 101 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Amador, Daniel Nixon | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 102 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Amador, Eudaldo Florencio | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 103 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Amador, Luis Aurelio | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 104 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Andrade Jesús | 3,75 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 105 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Apolonio | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|------------------|---|------|---------------------------------------|---|----------|
| 106 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Bernabé Burbano | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 107 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Castro Ginson | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 108 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Elio Leoncio | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 109 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Estrada Armando | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 110 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Galarza Roberto Florencio | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 111 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Irqui Pablo | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 112 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Limones Wilfrido | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 113 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Manuel | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 114 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Segundo Alfonso(Portilla María Angélica) | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 115 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla Yaguno Rosa | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 116 | Los Ríos | Unión y Progreso | Portilla, María Celida | 3,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 117 | Los Ríos | Unión y Progreso | Quinaloa Pedro | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|------------------|----------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 118 | Los Ríos | Unión y Progreso | Quinaloa Segundo | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 119 | Los Ríos | Unión y Progreso | Quinaloa Vicente | 2,50 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 120 | Los Ríos | Unión y Progreso | Quingaguano Gualli Julio César | 1,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 121 | Los Ríos | Unión y Progreso | Ramírez Leticia (Ortega Eliecer | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 122 | Los Ríos | Unión y Progreso | Rodríguez Jiménez Jaime Abad | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 123 | Los Ríos | Unión y Progreso | Rodríguez Mariana | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 124 | Los Ríos | Unión y Progreso | Rubio Portilla Plinio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 125 | Los Ríos | Unión y Progreso | Salazar Jorge | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 126 | Los Ríos | Unión y Progreso | Salto Borja Guadalupe | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 127 | Los Ríos | Unión y Progreso | Sisa Ángel | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 128 | Los Ríos | Unión y Progreso | Sornoza Moreira, Carlos Humberto | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 129 | Los Ríos | Unión y Progreso | Tarqui Galo | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|------------------|---------------------------------------|------|---------------------------------------|---|----------|
| 130 | Los Ríos | Unión y Progreso | Tomalá Pozo Ángel Fausto | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 131 | Los Ríos | Unión y Progreso | Urbano Luis | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 132 | Los Ríos | Unión y Progreso | Urbano Portilla Pedro | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 133 | Los Ríos | Unión y Progreso | Valdez Vicente Modesto | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 134 | Los Ríos | Unión y Progreso | Valverde Isabel(Portilla Castro César | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 135 | Los Ríos | Unión y Progreso | Velasco Homero | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 136 | Los Ríos | Unión y Progreso | Vera Urbano Abel | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 137 | Los Ríos | Unión y Progreso | Verdesoto Jesús María | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 138 | Los Ríos | Unión y Progreso | Zambrano Alfonso | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 139 | Los Ríos | Unión y Progreso | Zambrano Gilberto | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 140 | Los Ríos | Unión y Progreso | Zambrano Juan | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 141 | Los Ríos | Unión y Progreso | Zúñiga Jesús | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|-----|----------|------------------|----------------------------|--------|---------------------------------------|------------|-------|
| 142 | Los Ríos | Unión y Progreso | Borja Edwin | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| 143 | Los Ríos | Unión y Progreso | Reyes Manuel | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | NUEVO |
| | | | Total Unión y Progreso Has | 535,75 | | Producción | |

ASOCIACIÓN SAN JOSEMIRA FLORES

| No. | Provincia | Asociación | Nombre del productor | Superficie | Producto | Unidad | Estatus del Campo |
|-----|-----------|---------------------|----------------------|------------|---------------------------------------|--------|-------------------|
| 1 | Los Ríos | San José Miraflores | Agualongo Ángel | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 2 | Los Ríos | San José Miraflores | Aldás Vinicio | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 3 | Los Ríos | San José Miraflores | Aldaz Adalberto | 30,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 4 | Los Ríos | San José Miraflores | Ángel García | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 5 | Los Ríos | San José Miraflores | Atiencia Walter | 9,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 6 | Los Ríos | San José Miraflores | Barahona Daniel | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 7 | Los Ríos | San José Miraflores | Barahona Eduardo | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 8 | Los Ríos | San José Miraflores | Carriel Benjamín | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------------------|-----------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 9 | Los Ríos | San José Miraflores | Cedeño Antonio | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 10 | Los Ríos | San José Miraflores | Cesar Espín | 11,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 11 | Los Ríos | San José Miraflores | Cisneros Esther | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 12 | Los Ríos | San José Miraflores | Flores José | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 13 | Los Ríos | San José Miraflores | Freire Miguel | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 14 | Los Ríos | San José Miraflores | Gaibor Miguel | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 15 | Los Ríos | San José Miraflores | Galeas Hugo | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 16 | Los Ríos | San José Miraflores | Galeas Ramiro | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 17 | Los Ríos | San José Miraflores | Herrera Kleber | 20,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 18 | Los Ríos | San José Miraflores | Hurtado Gonzalo | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 19 | Los Ríos | San José Miraflores | León Lorenzo | 30,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 20 | Los Ríos | San José Miraflores | León Neptalí | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------------|---------------------------|-------|--|---|----------|
| 21 | Los Ríos | San José Miraflores | López Fuentes Abdón | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 22 | Los Ríos | San José Miraflores | López Miriam | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 23 | Los Ríos | San José Miraflores | Manobanda José | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 24 | Los Ríos | San José Miraflores | Martínez José | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 25 | Los Ríos | San José Miraflores | Martinez Leonsio | 50,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 26 | Los Ríos | San José Miraflores | Mendoza German | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 27 | Los Ríos | San José Miraflores | Mendoza Gonzalo | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 28 | Los Ríos | San José Miraflores | Mendoza Vicente | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 29 | Los Ríos | San José Miraflores | Meneses Adán | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 30 | Los Ríos | San José Miraflores | Monar Mónica | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 31 | Los Ríos | San José Miraflores | Monar Raúl | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 32 | Los Ríos | San José Miraflores | Montero Eliecer | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------------|--------------------------|-------|--|---|----------|
| 33 | Los Ríos | San José Miraflores | Morocho Julio | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 34 | Los Ríos | San José Miraflores | Morocho Marco | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 35 | Los Ríos | San José Miraflores | Morocho Olmedo | 13,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 36 | Los Ríos | San José Miraflores | Moyano Benjamín | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 37 | Los Ríos | San José Miraflores | Naranjo César | 30,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 38 | Los Ríos | San José Miraflores | Naranjo Juan | 12,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 39 | Los Ríos | San José Miraflores | Naranjo Osvaldo | 15,60 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 40 | Los Ríos | San José Miraflores | Naranjo Santiago | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 41 | Los Ríos | San José Miraflores | Naranjo Wilmer | 9,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 42 | Los Ríos | San José Miraflores | Nunes Nicolás | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 43 | Los Ríos | San José Miraflores | Núñez Erazo Ángel | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 44 | Los Ríos | San José Miraflores | Núñez Moyano Ángel | 12,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|---------------------|----------------------------|-------|---------------------------------------|---|----------|
| 45 | Los Ríos | San José Miraflores | Olalla Simón | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 46 | Los Ríos | San José Miraflores | Oramas Carlos | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 47 | Los Ríos | San José Miraflores | Oramas Juan | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 48 | Los Ríos | San José Miraflores | Oramas Miguel | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 49 | Los Ríos | San José Miraflores | Orellana Carlos | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 50 | Los Ríos | San José Miraflores | Ortega Betty | 14,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 51 | Los Ríos | San José Miraflores | Parco Carlos | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 52 | Los Ríos | San José Miraflores | Paredes Gaibor Pedro Pablo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 53 | Los Ríos | San José Miraflores | Pazmiño Lenin | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 54 | Los Ríos | San José Miraflores | Ramírez Blanca | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 55 | Los Ríos | San José Miraflores | Rivadeneira Elbida | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 56 | Los Ríos | San José Miraflores | Rivera Miguel | 20,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------------|------------------------------------|-------|--|---|----------|
| 57 | Los Ríos | San José Miraflores | Rojas Armando | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 58 | Los Ríos | San José Miraflores | Ruiz Gerardo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 59 | Los Ríos | San José Miraflores | Ruiz Miguel | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 60 | Los Ríos | San José Miraflores | Sánchez Alejandrina | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 61 | Los Ríos | San José Miraflores | Silva Julio | 3,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 62 | Los Ríos | San José Miraflores | Simaleza Olmedo | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 63 | Los Ríos | San José Miraflores | Simaleza Oswaldo | 17,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 64 | Los Ríos | San José Miraflores | Solís Arnulfo | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 65 | Los Ríos | San José Miraflores | Valverde Gilberto | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 66 | Los Ríos | San José Miraflores | Valverde León Benigno | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 67 | Los Ríos | San José Miraflores | Vargas Mariana | 7,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 68 | Los Ríos | San José Miraflores | Vargas Villena Raúl Gilberto | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------------|---|-------|--|---|----------|
| 69 | Los Ríos | San José Miraflores | Vargas Villena Teófilo Francisco | 33,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 70 | Los Ríos | San José Miraflores | Vásquez Marino | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 71 | Los Ríos | San José Miraflores | Velasco Freddy | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 72 | Los Ríos | San José Miraflores | Velasco Hugo | 15,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 73 | Los Ríos | San José Miraflores | Velasco Nelson | 8,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 74 | Los Ríos | San José Miraflores | Verdesoto Gladys | 6,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 75 | Los Ríos | San José Miraflores | Verdesoto Mario | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 76 | Los Ríos | San José Miraflores | Verdesoto Narcisa | 36,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 77 | Los Ríos | San José Miraflores | Viteri Narcisa | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 78 | Los Ríos | San José Miraflores | Viteri Neptalí | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 79 | Los Ríos | San José Miraflores | Viteri Pablo | 4,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 80 | Los Ríos | San José Miraflores | Viteri Rosario | 2,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------------|----------------------------|--------|--|------------|----------|
| 81 | Los Ríos | San José Miraflores | Yáñez Enrique | 10,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| 82 | Los Ríos | San José Miraflores | Zurita Mario | 5,00 | Cacao fermentado y seco Var. Nacional | T | ORGANICO |
| | | | Total Miraflores Has | 776,60 | | Producción | |

