



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



TRABAJO DE TITULACIÓN

Componente práctico del examen de grado de carácter complejo,
presentado al H. Consejo Directivo, como requisito previo para obtener
el título de:

INGENIERO AGRÓNOMO

Tema:

Principales inconvenientes en la comercialización de cacao
(*Theobroma cacao*) en la parroquia Puerto Pechiche – Provincia de
Los Ríos.

Autor:

Josue Armando Pazmiño Goyes

Tutor:

Ing. Agr. Gustavo Adolfo Vásquez Galarza MSc.

Babahoyo – Los Ríos - Ecuador.

2019

DEDICATORIA

Este triunfo se lo dedico a mi señora madre, la Ing. Silvia María Goyes Campos MSc, quien me enseñó, que la mejor herencia que los padres le pueden dejar a sus hijos, es el estudio. Y es por ella que ahora soy lo que soy.

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primera instancia a Dios por ser mi guía en el transcurso de mi vida, por brindarme paciencia y sabiduría para culminar con éxito mis metas propuestas.

A mi mamá Silvia Goyes quien ha estado a mi lado brindándome su apoyo incondicional y luchado por hacerme una persona de bien.

A mi esposa Ana Quezada y a mi hija Kennia Pazmiño por estar a mi lado siempre inclusive en los momentos y situaciones más tormentosas que han sido mis pilares fundamentales para culminar con éxito mi profesión.

ÍNDICE

RESUMEN.....	
SUMMARY.....	
INTRODUCCIÓN.....	1
Objetivo general.....	2
Objetivos específicos.....	2
CAPITULO I.....	3
MARCO METODOLÓGICO.....	3
1.1 DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO.....	3
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.3. PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN.....	4
1.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	5
1.4.1. Origen del cacao.....	5
1.4.2. Variedades del cultivo de cacao.....	5
1.4.3. Labores culturales.....	7
1.4.4. Importancia del cacao.....	10
1.4.5. Precio.....	11
1.4.6. Producción.....	12
1.4.7. Cadena de comercialización.....	12
CAPITULO II.....	14
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	14
2.1. Desarrollo del caso.....	14
2.2. Situaciones detectadas.....	14
2.3. Datos obtenidos.....	14
2.4. Encuesta.....	16
2.4.1. ¿Cuál es la superficie sembrada que tiene del cultivo de cacao?.....	16
2.4.2. ¿Qué sistema de riego posee en la finca?.....	17
2.4.3. ¿Cuántas veces por mes realiza la cosecha?.....	18
2.4.4. ¿En qué etapa del cultivo realiza su comercialización?.....	19
2.4.5. ¿Cuántos quintales promedio produce por cosecha?.....	20
2.4.6. ¿En dónde comercializa su cacao?.....	21
2.4.7. ¿Cuáles son los inconvenientes a la hora de comercializar su producto?.....	22

2.5. Soluciones planteadas.....	23
2.6. Conclusiones	23
2.7. Recomendaciones	23
BIBLIOGRAFÍA.....	24
ANEXOS.....	28

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. ¿Cuál es la superficie sembrada que tiene del cultivo de cacao?.....	16
Cuadro 2. ¿Qué sistema de riego posee en la finca?	17
Cuadro 3. ¿Cuántas veces por mes realiza la cosecha?.....	18
Cuadro 4. ¿En qué etapa del cultivo realiza su comercialización?	19
Cuadro 5. ¿Cuántos quintales promedio produce por cosecha?.....	20
Cuadro 6. ¿En dónde comercializa su cacao?	21
Cuadro 7. ¿Cuáles son los inconvenientes a la hora de comercializar su producto?.....	22

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1. Resultados de datos del Cuadro N° 1	16
Grafico 2. Resultados de datos del Cuadro N° 2	17
Grafico 3. Resultados de datos del Cuadro N° 3	18
Grafico 4. Resultados de datos del Cuadro N° 4	19
Grafico 5. Resultados de datos del Cuadro N° 5	20
Grafico 6. Resultados de datos del Cuadro N° 6	21
Grafico 7. Resultados de datos del Cuadro N° 7	22
Grafico 8. Cultivo de cacao en producción	28

RESUMEN

Principales inconvenientes en la comercialización de cacao (*Theobroma cacao*) en la parroquia Puerto Pechiche – Provincia de Los Ríos.

Autor:

Josué Armando Pazmiño Goyes

Tutor:

Ing. Agr. Gustavo Adolfo Vásconez Galarza MSc.

La producción de cacao en Ecuador es un rubro de gran importancia, genera significativas fuentes de ingresos económicos y brinda trabajo a miles de personas. La cadena de comercialización de cacao en la provincia de Los Ríos es dominada por intermediarios siendo la principal fuente de negociación para los pequeños productores. Una pequeña parte de los productores comercializa el cacao por medio de asociaciones y reciben un valor superior al pagado en el mercado, además de asesoría técnica. Como opción para mejorar los ingresos de los agricultores, se puede orientar en la formación de asociaciones que disminuye la problemática de comercialización evitando al intermediario. El precio del cacao es inestable, depende de varios factores entre ellos la demanda y a cuan larga sea la cadena para su comercialización.

Palabras claves: Cacao, Comercialización, Producción, Inconvenientes

SUMMARY

Main disadvantages in the commercialization of cocoa (Theobroma cacao) in the parish Puerto Pechiche - Los Ríos Province.

Autor:

Josué Armando Pazmiño Goyes

Tutor:

Ing. Agr. Gustavo Adolfo Vásconez Galarza MSc.

Cocoa production in Ecuador is a very important item, generates significant sources of economic income and provides jobs for thousands of people. The cocoa marketing chain in the province of Los Ríos is dominated by intermediaries, being the main source of negotiation for small producers. A small part of the producers commercialize cocoa through associations and receive a value higher than that paid in the market, in addition to technical advice. As an option to improve the income of the farmers, it can be guided in the formation of associations that diminish the marketing problem avoiding the intermediary. The price of cocoa is unstable, it depends on several factors including demand and how long the chain is for marketing.

Keywords: Cocoa, Marketing, Production, Disadvantages

INTRODUCCIÓN

El cacao (*Theobroma cacao L.*) también conocido como la “Pepa de Oro” es un árbol tropical perteneciente a la familia de la Esterculiaceae, el cual es cultivado como un producto con fines económicos en la mayoría de países tropicales, cabe recalcar que el cacao ecuatoriano es considerado diferente al de los demás países, esto es debido a sus características organolépticas y su gran calidad que lo clasifica como el mejor del mundo.

El Universo (2010) menciona que la superficie únicamente de cacao, la provincia de Los Ríos abarca el 24,1%, Guayas el 21,08% y Manabí el 21,63%, en tanto que las provincias de Esmeraldas y El Oro participan con el 10,09% y 7,62%, respectivamente; la diferencia se encuentra en el resto de provincias del callejón interandino y la Amazonía.

La actividad cacaotera genera en el país aproximadamente 40.000 plazas directas de trabajo y ocupa el cuarto lugar entre las mayores exportaciones no petroleras, después del banano, camarón y flores. La producción del grano de cacao creció un 13% en 2014, lo que equivale a 220.000 toneladas¹.

¹ Anecacao: Asociación nacional de exportadores de cacao del Ecuador. Año 2015

Uno de los problemas en el sector cacaoero son las cadenas de comercialización, tanto a nivel provincial, cantonal y parroquial, ya que no hay una estrategia efectiva a nivel nacional que permita mejorar estos procesos y a su vez aumentar la competitividad del grano en los mercados nacionales e internacionales.

Hoy en día la comercialización de cacao fomenta un desarrollo económico de gran importancia. La transformación de cacao, presentación e inocuidad, y los subproductos de cacao como son: mermeladas, licor, vinos, cremas, entre otros, constituyen una fuente de ingresos y bondades generando un reconocimiento nacional e internacional. Además, se abren nuevas oportunidades al existir un mercado muy novedoso por la comercialización de cacao producido de forma orgánica, aspecto que puede fortalecer el manejo de la comercialización y de generación de ingresos para el productor ecuatoriano.

Objetivo general

Detallar los principales inconvenientes en la comercialización de cacao (*Theobroma cacao*) en la parroquia Puerto Pechiche – Provincia de Los Ríos.

Objetivos específicos

- Describir los procesos de comercialización que se desarrollan en la parroquia Puerto Pechiche.
- Sugerir mecanismos que permitan mejorar los procesos de comercialización en la parroquia Puerto Pechiche.

CAPITULO I

MARCO METODOLÓGICO

1.1 DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO

El tema de investigación escogido para el proceso de titulación y optar por el título de Ingeniero Agrónomo es:

Principales inconvenientes en la comercialización de cacao (*Theobroma cacao*) en la parroquia Puerto Pechiche – Provincia de Los Ríos.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El sector agrícola cacaotero de la parroquia Puerto Pechiche se ve afectado debido a que no se han generado rendimientos esperados sobre las inversiones de los agricultores, el mismo que surge por la variación de los precios del mercado al vender sus cosechas a los intermediarios ya que obtienen un bajo rendimiento por su cosecha. También se denota que la baja calidad de fermentación y secado del grano conlleva a la pérdida de calificación del producto en los centros de acopio.

Esta parroquia no cuenta con empresas o centros de acopio que paguen precios justos a los productores provocando un abuso e irrespeto sobre los precios de sustentación oficializados por el gobierno a través del MAG lo que genera pérdidas y descontento en los productores. Además, ante este inconveniente los productores optan por comercializar el cacao en los centros de acopio del Cantón Ventanas con lo cual se le suma el gasto del transporte del producto lo cual incide en la merma de sus utilidades en la producción del cacao.

1.3. PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN

¿Cuáles son los problemas que se suscitan para comercializar cacao en la Parroquia Puerto Pechiche?

¿Cuántos centros de acopio para cacao existen en la Parroquia Puerto Pechiche, y bajo qué parámetros realizan la comercialización del producto?

¿Existe alguna autoridad que normalice la comercialización de los centros de acopio en la Parroquia Puerto Pechiche?

1.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.4.1. Origen del cacao

Anecacao (2015) manifiesta que el cacao tradicionalmente se dice que su punto de origen de la domesticación del cacao se encontraba en Mesoamérica entre México, Guatemala y Honduras, donde su uso está atestiguado alrededor de 2,000 años antes de Cristo. No obstante, estudios recientes demuestran que por lo menos una variedad de *Theobroma cacao* tiene su punto de origen en la Alta Amazonía y que ha sido utilizada en la región por más de 5,000 años. La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que, a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos. En el Ecuador actual se cultivan algunos tipos de cacao, pero la variedad conocida como NACIONAL es la más buscada entre los fabricantes de chocolate, por la calidad de sus granos y la finura de su aroma.

1.4.2. Variedades del cultivo de cacao

1.4.2.1 Cacao forastero

Vera (2016) indica que esta es la variedad más común, pero también la más robusta y la que da más cantidad de frutos. Produce el grano menos aromático. Es un árbol que introdujeron los europeos en los territorios colonizados cuando la demanda de chocolate aumentó considerablemente a principios del siglo XX. Es cultivado principalmente en: Perú, Ecuador, Colombia, Brasil Guayanas e incluso

Venezuela. Igualmente, en Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Santo Tomé. También hay plantaciones en el sudeste asiático.

Este cacao tiene un sabor fuerte y amargo, ligeramente ácido. Con mucho tanino y astringencia Tienen una gran potencia aromática, pero sin finura ni diversidad de sabores. Su producción alcanza el 70% del total mundial.

1.4.2.2. Cacao criollo

Anacafe (2004)menciona que actualmente están sustituyendo a las plantaciones antiguas de Forasteros debido a su mayor adaptabilidad a distintas condiciones ambientales y por sus frutos de mayor calidad. Se caracterizan por sus frutos de cáscara suave y semillas redondas, de color blanco a violeta, dulces y de sabor agradable. La superficie del fruto posee diez surcos longitudinales marcados, cinco de los cuales son más profundos que los que alternan con ellos. Los lomos son prominentes, verrugosos e irregulares.

1.4.2.3. Cacao Trinitario:

Dostert *et al* (2012) menciona que estas formas de cacao son de origen híbrido entre formas Criollo y Forastero, las que desde mediados del siglo XVIII han surgido en los territorios de cultivo de cacao. El grupo es correspondientemente muy heterogéneo genéticamente y, morfológicamente, muy polimorfo, no siendo posible delimitarlo a través de características comunes. Las plantas son normalmente muy robustas con frutos verdes o pigmentados y con semillas violeta claro a violeta

oscuro. El 10—15 % de la producción mundial de cacao se origina en las formas Trinitario.

1.4.3. Labores culturales

1.4.3.1. Fertilización

DESCO Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo (2013) indica que la fertilización siempre debe estar en función a un correcto “análisis de suelo”. Esto permitirá mayor eficacia para lograr un desarrollo satisfactorio de la plantación; mayor crecimiento, vigorosa conformación estructural, alta productividad, alta resistencia a plagas, enfermedades y a condiciones climáticas extremas. La dosis de aplicación o abonamiento, está en función al tamaño y al potencial productivo de la planta, priorizando un balance adecuado de nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K), así como de los elementos menores. La aplicación de productos sintéticos debe ser fraccionada mínimamente en tres dosis por año, siendo aún más eficiente la aplicación adicional de compuestos orgánicos cada año. La fertilización debe realizarse antes del inicio de la poda, para disminuir los costos de mano de obra. No aplicar fertilización en plantas en las que no se realicen labores de poda.

1.4.3.2. Control de malezas

Infocacao (2015) manifiesta que el manejo adecuado de una plantación de cacao en sistemas agroforestales, incluye un eficiente control de las malezas, con el propósito de que las plantas de cacao y de las otras especies que conforman el sistema agroforestal, aprovechen al máximo los nutrientes y el agua disponibles en

el suelo, para su eficiente crecimiento, desarrollo y producción. Además, el control de malezas es muy importante para evitar el exceso de humedad en el ambiente y facilitar la circulación del aire, reduciendo la presencia de enfermedades causadas por hongos que afecten a las plantas del sistema agroforestal.

1.4.3.3 Control de plagas y enfermedades

Jaimes & Aranzazu (2010) menciona que las enfermedades impactan negativamente la producción mundial de cacao, causando pérdidas considerables que pueden llegar a ser 30% o más del potencial productivo. Un ejemplo de esto es el impacto devastador de la escoba de bruja (*Moniliophthora perniciosa*), enfermedad que ocasionó en un periodo de 10 años la reducción de 70% de la producción de cacao en Brasil. Otra enfermedad con igual efecto devastador es la moniliasis (*Moniliophthora roreri*) del cacao, la cual afecta las plantaciones de Centro y Sur América.

El Productor (2017) indica que por lo general las enfermedades del cacao causan más pérdidas al agricultor que los insectos. Algunas de ellas pueden destruir las mazorcas de una plantación en un momento dado. Otras enfermedades pueden destruir o matar las plantas susceptibles. Habitualmente, los mayores problemas del agricultor están ligados a las enfermedades y a su combate. Las enfermedades más importantes en Centroamérica son:

- La Mazorca Negra
- Mal de Machete

- Las Bubas
- La Moniliasis

Colonia Coral (2012) menciona que las plagas y las enfermedades se controlan de manera más eficiente haciendo uso de diversas formas de control, que enfrentan a la plaga de forma integrada. Pues abusar sólo del control químico a la larga trae consecuencias graves como la aparición de plagas resistentes; además de tener el problema de contaminación ambiental y del personal que realiza las aplicaciones. Los diversos tipos de control que podemos utilizar son: control biológico, cultural, mecánico, etológico y químico. De la integración adecuada de todas estas estrategias, dependerá el éxito en el control de las plagas y enfermedades.

1.4.3.4 Poda

FUNDESYRAM (s.f) indica que es un proceso que consiste en eliminar las partes innecesarias o improductivas de la planta a través de un corte, con la finalidad de generar condiciones no adecuadas para la presencia de plaga, minimizar el consumo de nutrientes, controlar la competencia por espacio y oxígeno. De acuerdo a su etapa de vida y condición sanitaria, al cultivo se pueden aplicar diversos tipos de poda, entre ellas tenemos:

1.4.3.5. Poda de formación

En los injertos tipo parche, el despunte del injerto se realiza a los 3 meses de injertado, iniciándose la emisión de ramillas, que deben eliminarse hasta dejar entre 3 – 4 ramas bien distribuidas y equidistantes, simulando una horqueta o tinajera, de tal manera que la estructura o forma este bien distribuida.

1.4.3.6. Poda de rehabilitación

Se practica a las plantas que por un mal manejo o descuido han crecido desmesuradamente, están llenas de plagas y enfermedades, llenas de malezas y plantas parasitas; volviéndose improductivas.

MAGAP (2018) menciona que la poda es la práctica de cortar o eliminar todos los chupones y ramas innecesarias. Se hace a partir de los ocho meses. También se hace para eliminar las partes enfermas y muertas del árbol. Con esta práctica se mantiene árboles sanos con capacidad productiva y con facilidad de manejo. La poda es uno de los trabajos de suma importancia en el cultivo de cacao ya que contribuye a mejorar la economía de los productores, mediante el impulso a las plantaciones existentes y el establecimiento de nuevas plantaciones.

1.4.4. Importancia del cacao

Intriago et al. (2018) menciona que la producción de cacao en Ecuador es un rubro de gran importancia, genera significativas fuentes de ingresos económicos y brinda trabajo a miles de personas. El cacao Tipo Nacional conocido también como

“Arriba” es producido por pequeños agricultores quienes comercializan con intermediarios, esta es una práctica habitual en el país y la provincia de Los Ríos no está al margen de esta situación.

Corporación Fortaleza del Valle (2014) indica que muchos exportadores destacan la importancia de este noble fruto y lo catalogan como un gran motivador económico para actividades relevantes, como son: el turismo, la industria, el comercio y la agricultura. El cacao representa el tercer rubro de exportación agrícola del país y constituye una fuente de ingreso para más de 100 000 pequeños productores de Esmeraldas, la Amazonía, Los Ríos, Guayas y Manabí. La gran demanda de nuestro cacao es atribuida a las características únicas que éste posee, pues con él se fabrica el chocolate oscuro con mayor demanda en el mundo.

1.4.5. Precio

El Telégrafo (2018) manifiesta que por el saco del grano se paga entre \$110 y \$120, después de 2 años con valores bajos. Anecacao vislumbra una baja cosecha por falta de inversión. A diferencia del año pasado, el productor de cacao, sobre todo el pequeño y mediano, vive en la actualidad días mejores tras la recuperación del precio del quintal del grano. Hoy en día el cacaotero recibe entre \$ 110 y \$ 120 por la venta de su producto, cuando a inicios de año recibía entre \$ 70 y \$ 80.

1.4.6. Producción

El Comercio (2014) indica que el Ecuador es el principal exportador de cacao de fino aroma, con el 70% de las exportaciones en el mundo. El cacao de fino aroma, también conocido como cacao arriba, que se cultiva en zonas con altitud desde el nivel del mar hasta 1.200 msnm, se caracteriza por su aroma floral y frutal concentrado, ideal para chocolatería fina. El país ocupa el sexto puesto en exportaciones de cacao en general (no solo fino aroma), pero en América Latina Ecuador es el productor número uno, por encima de Brasil. En el 2013 las exportaciones de Ecuador fueron de 220.000 toneladas mientras que las de Brasil fueron de 185.000.

El Telégrafo (2016) menciona que según datos de la Organización Internacional del Cacao, Ecuador es el primer productor de cacao fino de aroma a nivel mundial, pues satisface el 60% de la demanda internacional de este producto. En 2015, Ecuador cultivó 264 mil toneladas métricas de cacao y logró ventas por \$ 800 millones, cifra última que representó un incremento de \$ 325 millones con respecto al valor exportado durante 2012.

1.4.7. Cadena de comercialización

Intriago et al. (2018) menciona que la cadena de comercialización de cacao en la provincia de Los Ríos es dominada por intermediarios siendo la principal fuente de negociación para los pequeños productores. Una pequeña parte de los productores comercializa el cacao por medio de asociaciones y reciben un valor

superior al pagado en el mercado, además de asesoría técnica. Como opción para mejorar los ingresos de los agricultores, se puede orientar en la formación de asociaciones que disminuye la problemática de comercialización evitando al intermediario. El precio del cacao es inestable, depende de varios factores entre ellos la demanda y a cuan larga sea la cadena para su comercialización.

FAO (2010) indica que los productores individuales: son el 90% (más de 90.000 productores), y en su mayoría pequeños productores. Estos se relacionan directamente con los intermediarios ubicados en el pueblo más cercano.

a) Las asociaciones de productores: Son alrededor de 100 y se refieren a agrupaciones de productores activas que participan en la producción, y algunas de ellas también en el acopio y comercialización, dirigiendo el producto a importadores, industria internacional; e, intermediarios y exportadores nacionales.

b) Los intermediarios: Se estima unos 1000 a nivel nacional. Son de diferentes tamaños, dependiendo del volumen de compra y de la ubicación del acopio.

c) La industria de semielaborados: Son industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo.

CAPITULO II

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Desarrollo del caso

En la parroquia Puerto Pechiche se visitó a los agricultores que se dedican a producir o cultivar cacao donde se pudo dialogar con ellos para saber los inconvenientes que tienen a la hora de comercializar su producto, ya que solo hay un centro de acopio en este sector y el precio no los favorece ya que es muy bajo, mencionaron que también se trasladan hasta otros cantones para vender pero son más los egresos que los ingresos que tienen por vender su cacao.

2.2. Situaciones detectadas

- Los agricultores tienen considerables egresos en el manejo del cultivo
- El almacén o centro de acopio de la Parroquia no proporcionan un precio justo para el pequeño agricultor
- Pocos centros de acopio donde pueden comercializar el cacao

2.3. Datos obtenidos

Los datos fueron evaluados mediante encuesta a los productores de Cacao, teniendo en cuenta los inconvenientes a la hora de comercializar el producto, utilizando un formato con las siguientes preguntas:

- **¿Cuál es la superficie sembrada que tiene del cultivo de cacao?**
- **¿Qué sistema de riego posee en la plantación?**

- **¿Cuántas cosechas realiza por mes?**
- **¿Cómo realiza la comercialización de su producto?**
- **¿Cuántos quintales promedio produce por cosecha?**
- **¿En dónde comercializa su cacao?**
- **¿Cuáles son los inconvenientes a la hora de comercializar su producto?**

2.4. Encuesta

2.4.1. ¿Cuál es la superficie sembrada que tiene del cultivo de cacao?

Cuadro 1. ¿Cuál es la superficie sembrada que tiene del cultivo de cacao?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
1-5 Hectáreas	6	60%
5-10 Hectáreas	3	30%
10-20 Hectáreas	1	10%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes



Gráfico 1. Resultados de datos del Cuadro N° 1

Análisis:

La mayoría de los agricultores es decir el 60% correspondiente a seis agricultores tienen una superficie de una a cinco hectáreas sembradas de cacao, mientras que el 30% correspondiente a 3 agricultores tienen de cinco a diez hectáreas sembradas, y por último un 10% es decir un agricultor tiene de diez a veinte hectáreas sembradas de cacao.

2.4.2. ¿Qué sistema de riego posee en la finca?

Cuadro 2. ¿Qué sistema de riego posee en la finca?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
Gran Cañón	2	20%
Micro Aspersión	8	80%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes



Gráfico 2. Resultados de datos del Cuadro N° 2

Análisis:

De los 10 agricultores encuestados, el 80% correspondiente a 8 agricultores señalan que tienen riego por Micro Aspersión en las plantaciones de cacao, mientras que el 20% es decir 2 agricultores utilizan riego por Gran Cañón en sus plantaciones.

2.4.3. ¿Cuántas cosechas realiza por mes?

Cuadro 3. ¿Cuántas cosechas realiza por mes?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
3 veces por mes	4	40%
2 veces por mes	6	60%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes

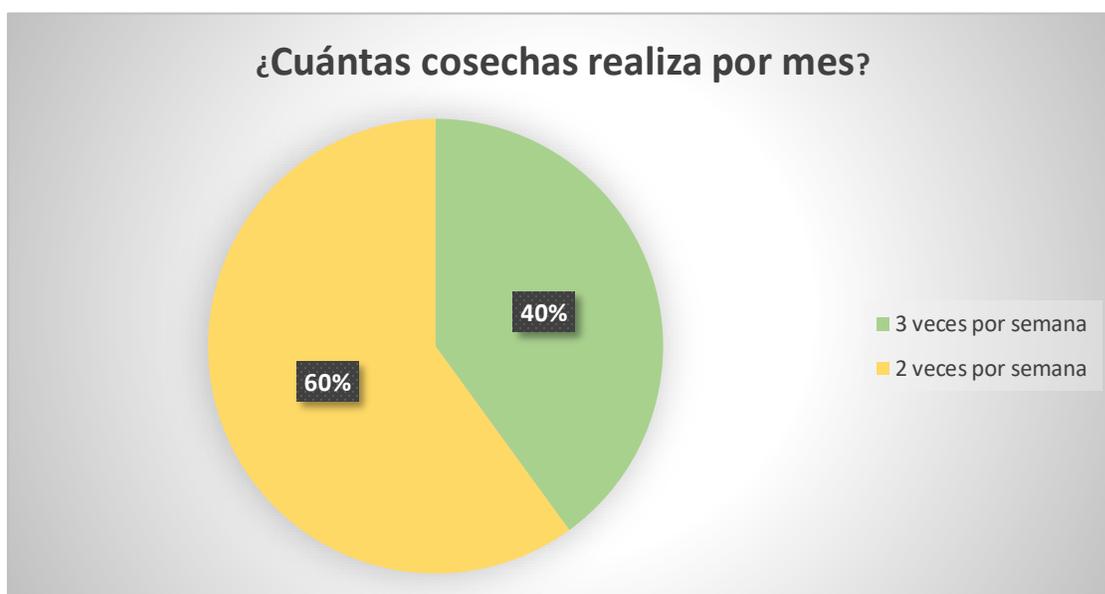


Gráfico 3. Resultados de datos del Cuadro N° 3

Análisis:

El 60% de los encuestados correspondientes a 6 agricultores comentaron que realizan la cosecha dos veces por mes es decir cada quince días, mientras que el otro 40% correspondiente a 4 agricultores mencionaron que cosechan tres veces por mes es decir cada ocho días.

2.4.4. ¿Cómo realiza la comercialización de su producto?

Grafico 4. ¿Cómo realiza la comercialización de su producto?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
Mazorca de cacao	0	0%
Cacao en baba	3	30%
Cacao seco	7	70%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes

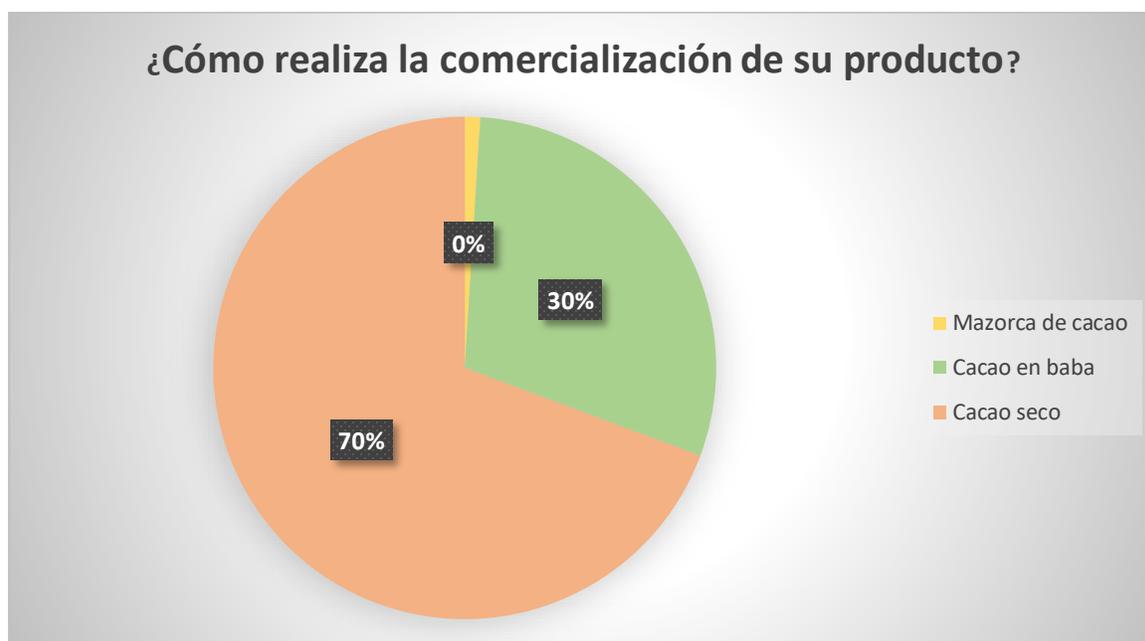


Grafico 4. Resultados de datos del Cuadro N° 4

Análisis:

El 70% correspondiente a 7 agricultores comercializan su cacao seco, mientras que el otro 30% correspondiente a 3 agricultores comercializan su cacao en baba, y nadie lo comercializa en mazorca.

2.4.5. ¿Cuántos quintales promedio produce por cosecha?

Cuadro 5. ¿Cuántos quintales promedio produce por cosecha?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
4 a 5 qq	7	70%
5 a 6 qq	2	20%
3 a 4 qq	1	10%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes

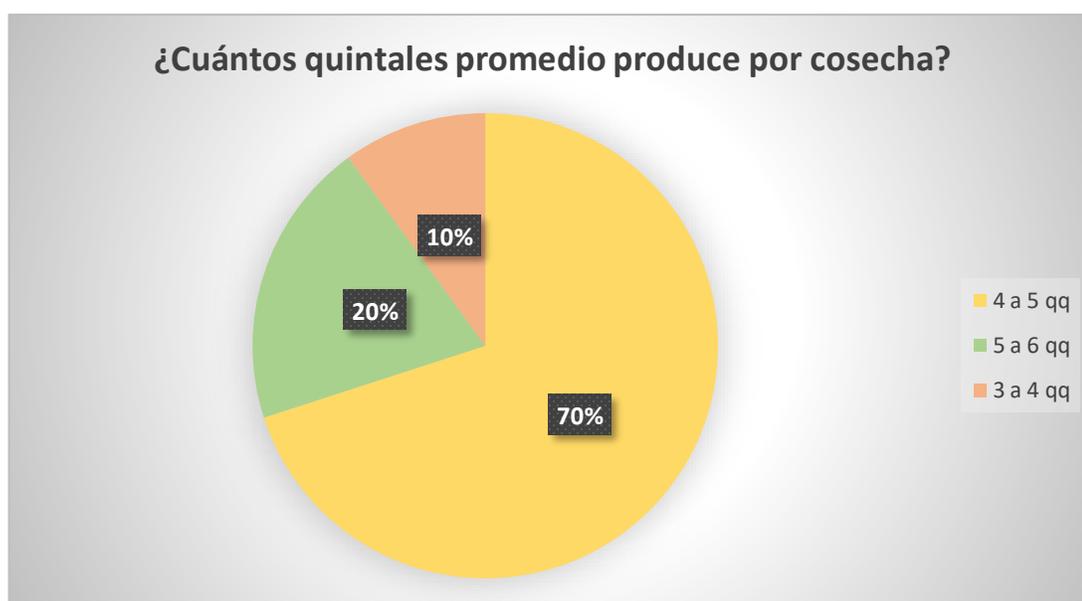


Gráfico 5. Resultados de datos del Cuadro N° 5

Análisis:

El 70% correspondiente a 7 agricultores mencionaron que cosechan de cuatro a cinco quintales de cacao por cuadro, mientras que otro 20% correspondiente a 2 agricultores manifestaron que cosechan de cinco a seis quintales de cacao por cuadro, y por último el 10% es decir un agricultor dijo que cosecha de tres a cuatro quintales por cuadro.

2.4.6. ¿En dónde comercializa su cacao?

Cuadro 6. ¿En dónde comercializa su cacao?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
Puerto Pechiche	1	10%
Pueblviejo	3	30%
Ventanas	6	60%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes

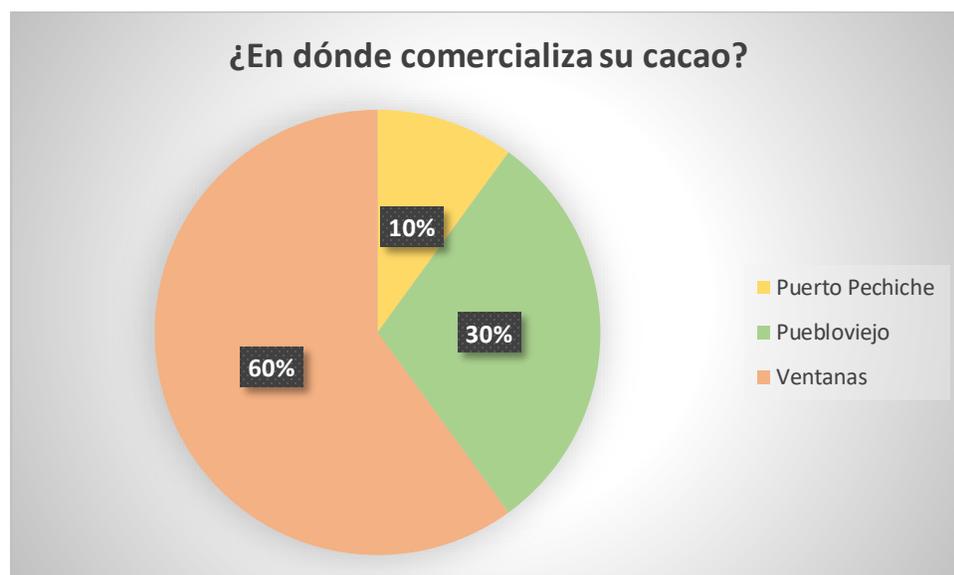


Gráfico 6. Resultados de datos del Cuadro N° 6

Análisis:

El 60% correspondiente a 6 agricultores comercializa su producto en el Cantón Ventanas, mientras tanto el otro 30% correspondiente a 3 agricultores comercializa su producto en el Cantón Pueblviejo, y por último el 10% es decir 1 agricultor comercializa su producto ahí mismo en la parroquia Puerto Pechiche.

2.4.7. ¿Cuáles son los inconvenientes a la hora de comercializar su producto?

Cuadro 7. ¿Cuáles son los inconvenientes a la hora de comercializar su producto?

Condiciones Evaluadas	N° de Agricultores	Porcentaje
Precio	7	70%
Transporte	0	0%
Falta de centros de acopio	3	30%

Fuente: Datos de la investigación

Elaboración: Josué Pazmiño Goyes

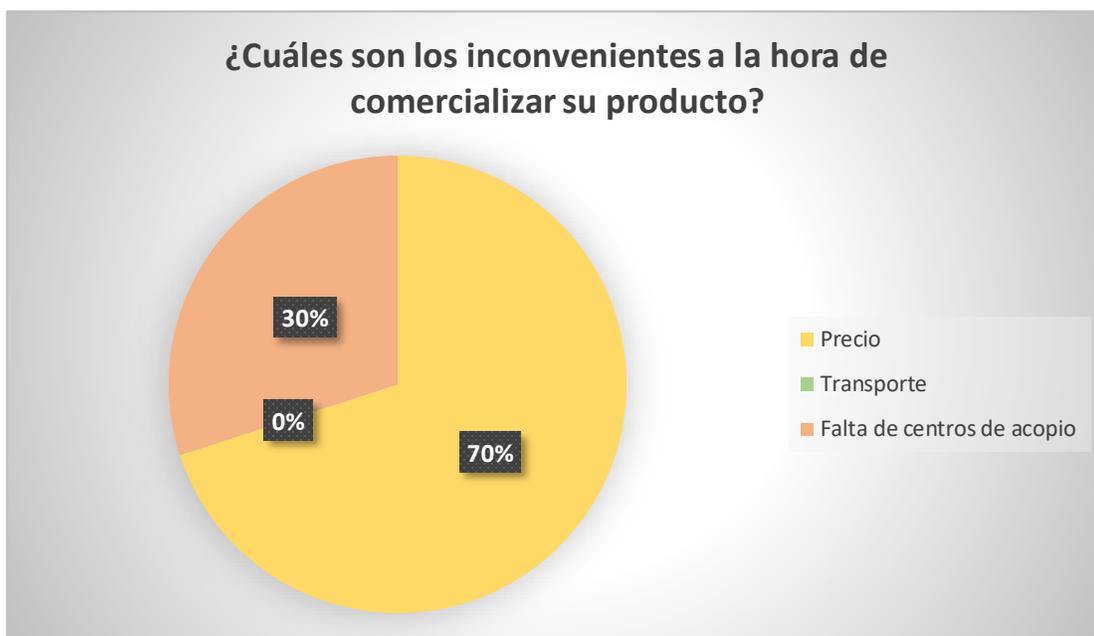


Gráfico 7. Resultados de datos del Cuadro N° 7

Análisis:

El 70% de los encuestados correspondiente a 7 agricultores, mencionaron que el principal inconveniente para la comercialización de cacao es el precio del mismo, mientras que otro 30% correspondiente a 3 agricultores, manifestaron que el mayor inconveniente que tienen es la falta de acopios en la Parroquia.

2.5. Soluciones planteadas

- Mantener la calidad del cacao al momento de comercializar con la humedad correspondiente.
- Comercializar el cacao en forma asociativa para lograr mejores precios.

2.6. Conclusiones

- De acuerdo a las encuestas realizadas, uno de los mayores inconvenientes a la hora de comercializar cacao es el precio, ya que no hay un valor estable del quintal.
- Debido a la falta de centros de acopios en la parroquia Puerto Pechiche, los agricultores se deben trasladar a las ciudades más cercanas para poder vender mejor su producto.

2.7. Recomendaciones

- Implementar más centros de acopio en la parroquia Puerto Pechiche para mejorar la comercialización del cacao.
- Tratar de realizar una comercialización más directa entre productor e industria, asegurando así un precio justo para el agricultor.

BIBLIOGRAFÍA

Anecacao. 2015. Historia del Cacao | Anecacao Ecuador (en línea, sitio web).

Consultado 31 ago. 2019. Disponible en <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>.

Anacafe. (2004). *Cultivode cacao*. Obtenido de <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/05/Cultivo-de-Cacao.pdf>

Coorporacion Fortaleza del Valle. 2014. El cacao ecuatoriano cautiva al mercado internacional. (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <http://fortalezadelvalle.org/el-cacao-ecuatoriano-cautiva-al-mercado-internacional/>.

Colonia Coral, L. (2012). *Manejo Integrado De Plagas y Enfermedades en el Cultivo de Cacao*. Obtenido de <https://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/010-e-cacao.pdf>

DESCO (Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. (2013). *El Cultivode cacaoopcion rentable para la selva* . Obtenido de [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/ED8663A7B0BA4B0105257C3F007ADCAD/\\$FILE/cultivo_caco_VF.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/ED8663A7B0BA4B0105257C3F007ADCAD/$FILE/cultivo_caco_VF.pdf)

Dostert, N., Roque, J., Cano, A., Torre, M., & Weigend, M. (2012). *Hoja botanica cacao*. Obtenido de http://www.botconsult.com/downloads/Hoja_Botanica_Cacao_2012.pdf

El Comercio. 2014. El cacao ecuatoriano huele a USD 700 millones (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <https://www.elcomercio.com/actualidad/cacao-ecuador-negocio-ganancias-chocolate.html>.

El Productor. 2017. Control de plagas y enfermedades del cacao - Noticias Agropecuarias del Ecuador y el Mundo - Primer periódico agrodigital del Ecuador (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <https://elproductor.com/articulos-tecnicos/articulos-tecnicos-agricolas/control-de-plagas-y-enfermedades-del-cacao/>.

El Telégrafo. 2016. Ecuador lidera la producción de cacao fino de aroma (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/ecuador-lidera-la-produccion-de-cacao-fino-de-aroma>.

_____. 2018. Los productores reciben mejor precio por el cacao (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/productores-precio-cacao-ecuador>.

El Universo. 2010. Más de 240.000 hectáreas de cacao, según censo (en línea, sitio web). Consultado 6 sep. 2019. Disponible en <https://www.eluniverso.com/2010/04/24/1/1416/mas-240000-hectareas-cacao-segun-censo.html>.

FAO. (2010). *Calidad de los alimentos vinculados con el origen de las tradiciones en America Latina*. Obtenido de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Ecuador/ppp/taller%20nacional%20ecuador/2DiagnosticoCadenaCacaoSergioPino.pdf>

FUNDESYRAM. s.f. Tipos de poda en el cultivo cacao (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=3158>.

Guaman, C. (2007). *Estudio de factibilidad para el cultivo de "cacao 51" en la parroquia Cristóbal Colon de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados y su comercialización. Ecuador. Escuela Politécnica Nacional*.

Intriago, FLM; Zenteno, MDC; Neto, JAF; Galeas, MMP; Caicedo, WRB; Moyano, MNA. 2018. Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador (en línea). *Ciencia y Tecnología* 11(1):63-69. DOI: <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.131>.

Infocacao. (2015). *Contrl de malezas en el cultivo de cacao*. Obtenido de http://www.fhia.org.hn/downloads/cacao_pdfs/infocacao/InfoCacao_No2_Sep_t_2015.pdf

_____. 2018. Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador (en línea). *Ciencia y Tecnología* 11(1):63-69. DOI: <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.131>.

Jaimes Suarez , Y., & Aranzazu Hernandez , F. (2010). *MANEJO DE LAS ENFERMEDADES DEL CACAO (Theobroma cacao L) EN COLOMBIA, CON ÉNFASIS EN MONILIA (Moniliophthora roreri)*. Obtenido de https://www.fedecacao.com.co/site/images/recourses/pub_doctecnicos/fedecacao-pub-doc_04A.pdf

MAGAP. 2018. Las podas ayudan a optimizar la producción de cacao en Zamora Chinchipe – Ministerio de Agricultura y Ganadería (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <https://www.agricultura.gob.ec/las-podas-ayudan-a-optimizar-la-produccion-de-cacao-en-zamora-chinchipe/>.

Vera, G. 2016. Tipos de cacao: forastero, criollo y trinitario (en línea, sitio web). Consultado 1 sep. 2019. Disponible en <https://www.cocinayvino.com/mundo-gourmet/tipos-cacao-forastero-criollo-trinitario/>.

ANEXOS



Gráfico 8. Cultivo de cacao en producción



Grafico 9. Encuesta a los agricultores



Grafico 10. Charla con los agricultores sobre los inconvenientes a la hora de comercializar



Grafico 11. Entrevista Con el Centro de Acopio

