



**UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CIENCIAS EMPRESARIALES**

TEMA:

**“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE
MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO,
EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN QUE SE PRESENTA COMO
REQUISITO PARA EL TÍTULO DE INGENIERÍA EN CIENCIAS
EMPRESARIALES**

AUTORA:

KAREN DURÁN

TUTOR:

CARLOS SEBASTIAN CARDENAS ZAMBRANO

SAMBORONDÓN, 30 DE ENERO DE 2015



APROBACIÓN TUTOR

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Resumen

Este artículo presenta una investigación sobre la incidencia del conocimiento técnico y de mercado que tienen los pequeños productores de cacao en la ciudad de Santa Rosa provincia de El Oro, con la finalidad de diagnosticar las falencias que presentan los procesos comerciales y el desarrollo socioeconómico de este grupo de personas dedicadas a la agricultura.

Hay que tener presente que en Ecuador cerca del 90% de productores son pequeños, es decir que cuentan con menos de cinco hectáreas para la producción. Se caracterizan por ser negocios familiares, manejados por personas que se han dedicado por varios años a la agricultura, generalmente heredan las tierras y el negocio de los padres o familiares directos.

Los resultados muestran varias falencias en la zona, principalmente en los procesos de producción y de comercialización, lo cual atenta a la sostenibilidad del sector cacaotero de esta parte de la provincia de El Oro. Es necesario que se generen estrategias de desarrollo para mejorar las condiciones de vidas de las familias que dependen de esta actividad económica como fuente de ingreso directa.

Palabras claves: Pequeños productores, cacao, cadena de producción y comercialización.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Abstract

The article presents research on the impact of technical and market knowledge have small cocoa farmers in the city of Santa Rosa, province of El Oro, in order to diagnose the weaknesses present business processes and socioeconomic development this group of people engaged in agriculture.

Keep in mind that in Ecuador about 90 % of producers are small , ie with less than five hectares for production. They are characterized by family businesses run by people who have devoted several years to agriculture, usually inherit the land and the business of parents or relatives.

The results show several shortcomings in the area, mainly in the processes of production and marketing, which threatens the sustainability of the cocoa sector in this part of the province of El Oro.

You need to generate development strategies to improve the lives of families who depend on this economic activity as a source of direct income.

Keywords : Small producers , cacao, production and marketing chain .

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

1. Introducción

El propósito del artículo investigativo es analizar como el conocimiento técnico, la experiencia competitiva y de mercado, que tienen los pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa incide en el desempeño y desarrollo de la actividad económica que desempeñan.

Acorde a lo expresado por los Ministerios de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2012), los pequeños productores de Cacao son personas o familias que cuentan con menos de 10 hectáreas de terreno donde realizan el cultivo de este fruto.

La importancia de poner en marcha un plan que permita el fortalecimiento de las labores que desempeña este grupo social, se concibe como una oportunidad de desarrollo comunitario. Este grupo de agricultores viven de esta labor; motivo por el cual, para la sostenibilidad y supervivencia deben estar atentos a los cambios y requerimientos que demanda el mercado; así como también, identificar oportunidades y promover entre ellos planes de mejora continua.

Según un informe detallado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y La Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) (2010) el 90% de los productores de cacao en Ecuador son pequeños, estos al no estar agrupados y desconocer de factores administrativos y comerciales, se han visto en la necesidad de trabajar por medio de intermediarios, lo cual trae consigo una serie de factores negativos, tales como la

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

dependencia comercial y bajo margen de ganancia, lo cual ha conllevado a que el desarrollo de los pequeños productores se vea limitado.

Frente a esto es necesario estudiar el mercado productor de cacao en la ciudad de Santa Rosa de la provincia de El Oro, para con ello proporcionar estrategias que mejoren la cadena de comercialización y competencias; de tal manera, que los pequeños productores obtengan mejores beneficios económicos. Finalmente, se deben definir métodos para aumentar la producción y rendimiento de Cacao, permitiendo a los pequeños productores eliminar la cadena de intermediarios.

2. Marco teórico

2.1.El cacao una aproximación en su definición

Acorde a lo expresado por Augstburger y otros (2008) “el cacao es un fruto que pertenece a la familia de los Theobroma” (p.1), es decir que se relaciona con un género que integran cerca de veinte especies que se caracterizan por ser herbáceas, leñosas o arbustos. Cabe destacar, que este tipo de árboles se encuentran generalmente en climas cálidos; tales como, la zona selvática y cálida de América Latina.

Según lo expuesto por Martínez & Enríquez (1984) el cacao es una especie umbrófila, la cual en estado natural vive en asociación biológica con otras especies como palmeras, árboles y arbustos pequeños.

Por su parte Larrea (2008) indica que las plantaciones de cacao “pueden ser considerado como un ecosistema” (p.15) pues al ser una planta o especie natural es muy generosa para el medio ambiente.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Según el libro “El cacao” escrito por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (1982), existe tres grandes grupos genéticos de cacaos: los criollos, forasteros y trinitarios.

Los criollos son originarios de la cuenca superior del Amazonas de Sudamérica. Los Forasteros se encuentran principalmente en la selva de la Amazonía y; finalmente, los trinitarios son considerados como frutos resultantes de las hibridaciones ocurridas en el criollo Sudamericano y el Forastero Amazónico.

Según lo expuesto por Pro Ecuador (2013) el cacao es un fruto leñoso de color verdoso, amarillento, blanquinoso o rojizo. Puede medir de 10 a 32 centímetros de largo y de 7 a 10 centímetros de ancho.



Figura 1. Plata y fruta Cacao
Fuente: Elaboración propia adaptado (ANECACAO, 2012)

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

En su interior contiene entre 20 y 60 semillas cubiertas por una pulpa gelatinosa y azucarada de color blanco.

2.2.El Cacao en el mundo

Un estudio de la empresa TRANSMAR GROUP (2014) demuestra que a nivel mundial existe un déficit de este fruto, pues en los últimos periodos (2013 – 2014) la oferta no ha logrado satisfacer la demanda mundial (déficit de 115,000 TM).

Los componentes que inciden en el incremento del déficit se deben principalmente a problemas de rendimiento; por tal motivo, se habla de un déficit de un millón de toneladas para el 2020. Es por ello que los países han iniciado programas para combatir la baja productividad.

Acorde lo expresado por Araque & Argüello (2014) En América del Sur se está fortaleciendo la producción de cacao con programas de desarrollo e inversión a gran escala, fomentación de siembra en plantaciones jóvenes (mayor rendimiento) y; además, apoyo de entidades Gubernamentales, ONGs y empresas privadas

2.3.El sector Cacaotero en Ecuador

Explica Flores (2007) que “en 1600 ya existían plantaciones de cacao en la orilla del río Guayas; sin embargo, desde el siglo XIX y principios del XX, fue el auge del sector con lo cual las exportaciones del país aumentaron considerablemente” (p. 81). Se conoce que durante el periodo de 1851 hasta 1869, el cacao abarcaba más del 50% de las exportaciones nacionales. En esta época Ecuador fue reconocido como el principal productor de este fruto “CACAO NACIONAL O DE ARRIBA”.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Ecuador aunque era el primer productor y exportador de Cacao fino y aroma, cometió un grave error que se vincula a la no tecnificación de sus procesos; adicionalmente, en su auge cacaotero no se tuvo una visión de desarrollo y los productores se conformaron con las ventas de materia prima, lo cual con el pasar de los años le restó competitividad en el mercado internacional.

Larrea (2008) indica que en Ecuador existe un solo tipo de cacao natural conocido con el nombre de “Nacional”, el cual es muy reconocido por su espectacular fermentación. Sin embargo, en el año 2008 se registran dos tipos de especies de Cacao. La primera que es el Cacao Nacional (tradicional y de prestigio) y la segunda un clon llamado CCN 51, el cual es un clon creado en Ecuador con el propósito de mejorar los rendimientos de las cosechas.

Indica Larrea que después de terminar una investigación en las regiones más importantes en la producción de cacao del Ecuador, como es la zona litoral central - norte y la amazonia, se encontraron varias limitantes que ocasionan que los agricultores de cacao no obtengan beneficios económicos esperado y; además, apliquen procedimientos que atentan contra la preservación de los bosques y ecosistemas. Motivo por el cual propuso 9 prácticas que permitirán potencializar esta actividad económica de manera responsable; las cuales son: no transformar los bosques a cultivo, incrementar la diversidad de árboles de sombra (no la cantidad, solo la variedad), proteger las fuentes de agua con especies adecuadas, incrementar la variedad de hojarasca, mantener las labores de cultivo adecuadas, evitar en lo posible el uso de agroquímicos, evitar dañar a las plantas que crecen sobre los árboles,

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

proteger y mantener la fauna asociada y; finalmente, formar bordes de protección. Con la aplicación de estas estrategias se podrá incrementar el rendimiento de las plantaciones, lo cual generará un mayor rendimiento.

Aunque el estudio de Larrea brinda una aproximación de las falencias que tiene el sector cacaotero, estas se vinculan más a la protección ambiental como eje transitorio y no a mejorar la competitividad de los pequeños productores frente a los intermediarios, medianos y grandes productores.

Es complejo entender como un sector económico de gran aporte al Producto Interno Bruto (PIB) puede enlazar a su actividad tantas desventajas de competitividad entre sus actores.

Acorde a lo expuesto por el Banco Central del Ecuador (2013) el sector cacaotero ecuatoriano posee una producción continua que presenta en la variación del volumen datos positivos, lo cual denota un crecimiento sostenible.

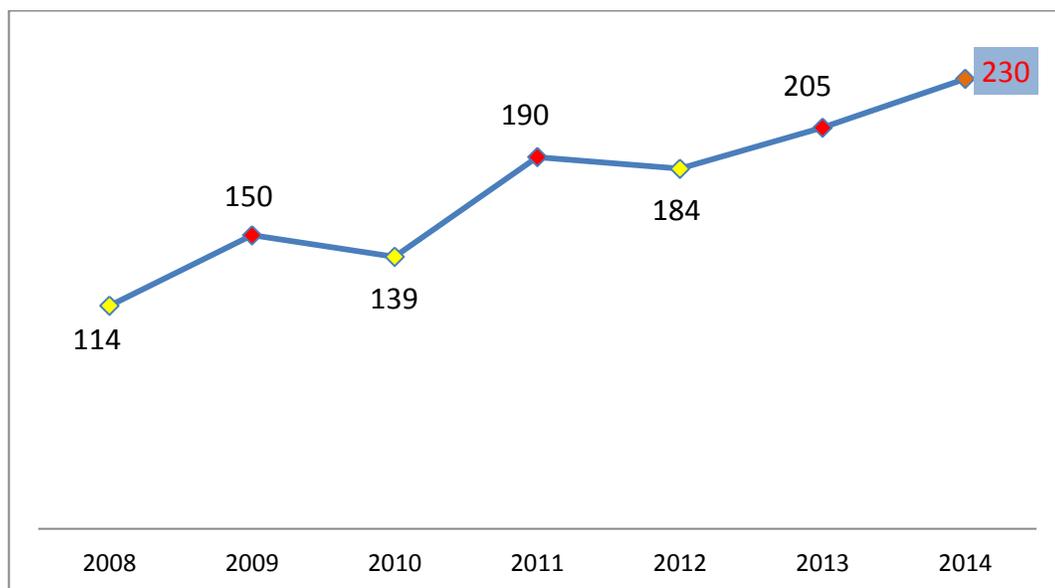


Figura 2. Producción de cacao y derivados en toneladas (expresado en miles)
Fuente: Elaboración propia adaptado (Banco Central del Ecuador, 2013)

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Como se observa el sector cacaotero en los últimos tres años muestra un incremento en su producción, lo cual ratifica que la oferta y demanda de este insumo va en aumento.

Se conoce por un informe del (Ministerios Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2012) que el Gobierno central está plasmando varios proyectos socioeconómicos para reactivar la producción de Cacao Nacional – Fino y de Aroma, con la finalidad aprovechar la demanda creciente que existe a nivel internacional. Se conoce que a nivel mundial existe un déficit de 200 mil toneladas métricas, de acuerdo a estimaciones de la Organización Internacional del Cacao (ICCO). Esto debido a que el cacao se está abriendo camino en países como China, India y Rusia.

Otro de los factores que se deben aprovechar es que los precios internacionales del cacao han mostrado un comportamiento creciente.

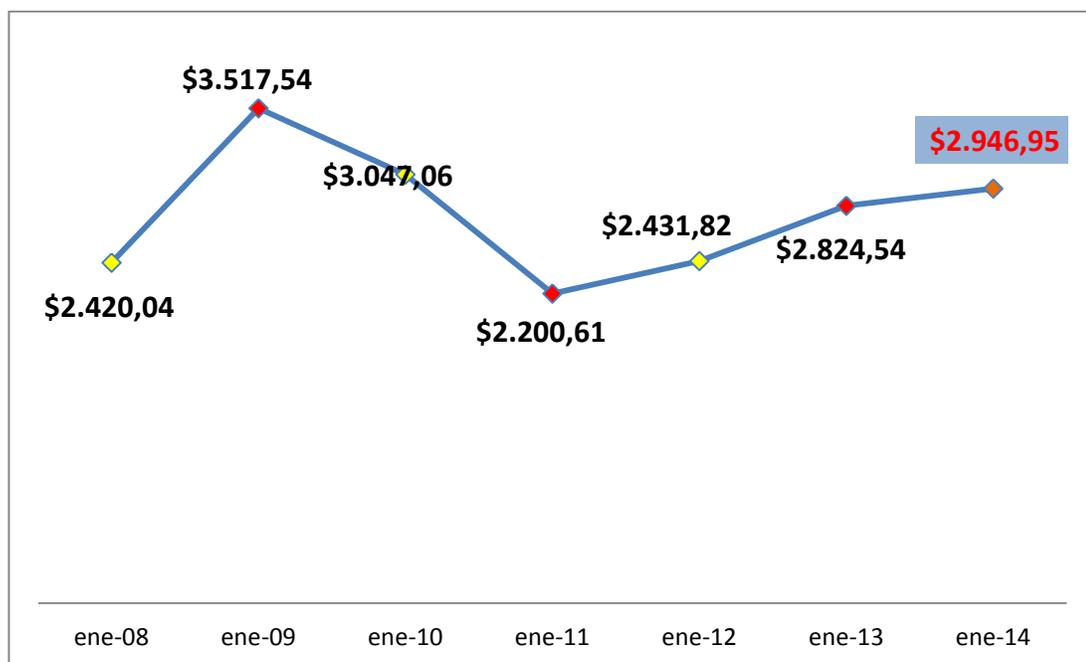


Grafico #2 Precio de cacao por tonelada métrica (expresado en dólares)

Fuente: Elaboración propia adaptado (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2013)

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Las cifras registradas ponen en evidencia que en el año 2009 los precios alcanzaron volúmenes records, luego durante el 2010 – 2011 los precios cayeron; sin embargo, al año 2012 y 2013 se incrementó del 16% y 4% respectivamente.

El aumento de la producción y los precios en los últimos tres años ha contribuido a que las divisas que ingresan al país con relación a las exportaciones también incrementen.

Cabe señalar que los planes de apoyo del Gobierno se extienden a las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, Pichincha, Bolívar, Sucumbíos, Orellana, Napo, Morona Santiago y Zamora Chinchipe. Como se observa El Oro no se encuentra como zona prioritaria, debido a que el cacao en esta zona se concentra en pequeñas hectáreas.

Sin embargo, un estudio del Ministerio de Coordinación, de la Producción, Empleo y Competitividad (2011) indica que la provincia de El Oro solamente tiene ocupado el 24% de su capacidad territorial para la producción agrícola. Esta provincia aunque tiene varias ventajas frente a otras zonas del Ecuador, debido a su variedad climática presenta limitaciones de riego que ocasionan que su producción o superficie sembrada no sea mayor. Cabe destacar, que en aquellas áreas que sí disponen de riego y un buen sistema de drenaje se siembra banano, cacao y cítricos, entre otros.

La producción de Cacao en Ecuador (almendra seca) alcanzó en el año 2013 cerca de 128.446 toneladas métricas, de las cuales el 4% representa a la producción de la provincia de El Oro. La provincia del Oro produce cerca de 4870 toneladas métricas de las cuales un 96% es producido por productores no asociados, es decir

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

que son independientes y en su mayoría pequeños. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2013)

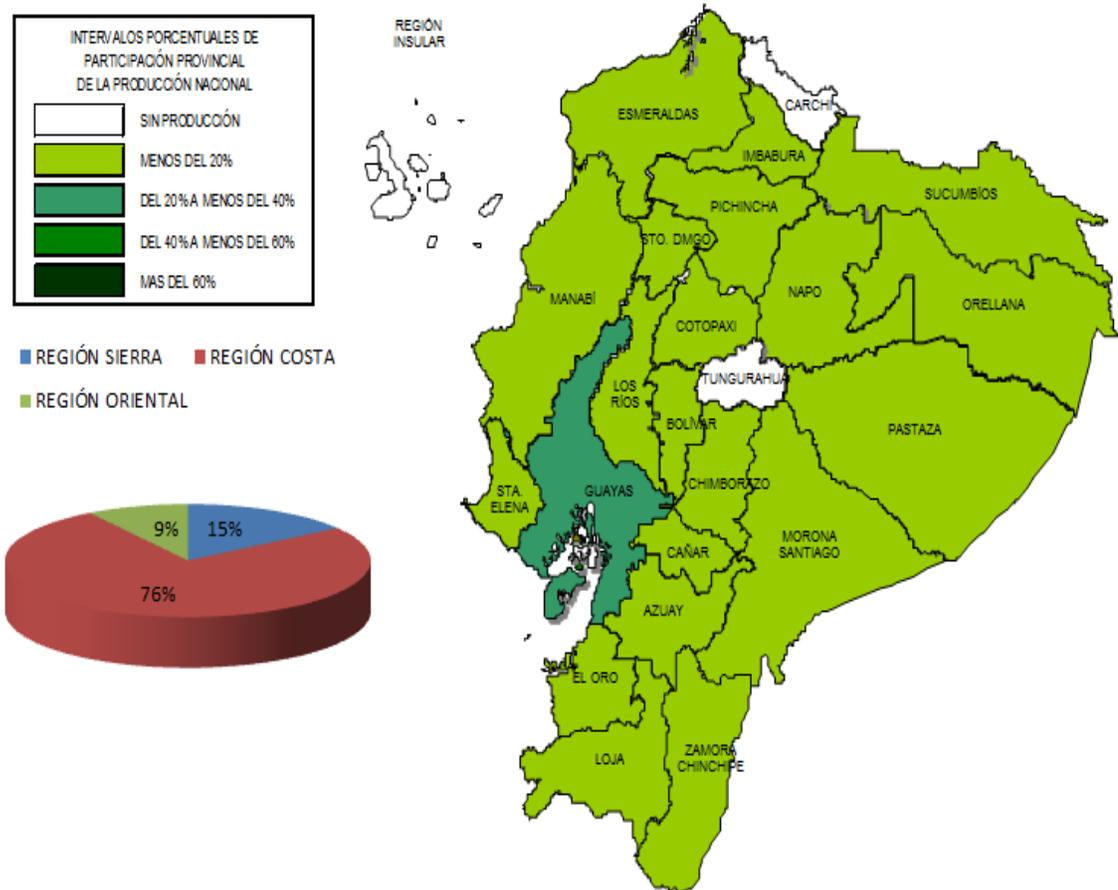


Figura 3. Porcentaje de superficie plantada y producción, según región y provincia
Fuente: Elaboración propia adaptado (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2013)

Acorde a la figura anterior El Oro tiene una participación inferior al 20% con relación a la producción de las otras provincias del país, donde solo Guayas se encuentra en un rango de producción del 20 al 39%.

Cabe señalar que el rendimiento de tonelada métrica sobre hectáreas sembrada es del 47% en el Oro acorde a lo expresa el Ministerio de Agricultura, Ganadería,

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Acuacultura y Pesca (2014), al compararlo con el promedio nacional que es del 51% se observa que el rendimiento de la provincia es considerablemente alto.

Otro dato importante del Boletín Agrícola Integral es que del año 2002 al año 2012 en la zona 7 se registró un incremento del 10% en las hectáreas sembradas de cacao, denotando un crecimiento de la producción y demanda de este fruto en la zona poco considerable en comparación a otras provincias. El Oro es una de las provincias que están recibiendo créditos de reactivación productiva por medio del Banco del Nacional del Fomento y La Corporación Financiera Nacional. No obstante, solamente un 10% del total de los montos otorgados han sido vinculados al sector cacaotero, pues la principal actividad agrícola se vincula a la siembra de banano.

Esto perjudica a los pequeños productores de Cacao debido que la mayoría de los agricultores de este fruto son personas de escasos recursos, que tienen pequeñas plantaciones y se encargan de vender su producto a un intermediario. Este intermediario según acota Mosquera (2008) muchas veces paga por debajo del precio oficial, lo cual daña y perjudica la cadena de valor. Por ello la falta de asistencia técnica o conocimiento de los pequeños productores, con relación a cómo deben dar mantenimiento a sus plantaciones de cacao y; además, como manejar la cadena de distribución están afectando a que muchos campesinos dejen de producir principalmente Cacao Nacional.

2.4. Problemas del sector cacaotero de Ecuador – Provincia de El Oro

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias citado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2014) indica que no

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

existe un vínculo del programa gubernamental de reactivación con varios productores, pues estos no se asocian para recibir el apoyo del Gobierno. Se determinaron que entre los problemas prioritarios que afectan a la producción de cacao están: las plagas y enfermedades y la falta de conocimiento tecnológico para la producción eficiente (INIAP, 2011).

En la ciudad de Santa Rosa provincia de El Oro, hay una gran producción de cacao, la mayoría de estas personas son pequeños productores, que venden su producto a intermediarios y; estos a su vez, a otros intermediarios en la Ciudad de Guayaquil, haciendo una cadena de intermediación extensa y poco beneficiosa para los agricultores a pequeña escala. Se conoce que en esta zona no existe alguna asociación encargada de dar capacitación técnica a productores de cacao, generando bajos rendimiento, calidad y pérdida de plantaciones.

Varios expertos indican que si los productores tuvieran una capacitación técnica y conocimiento acerca del mercado, podrían innovar y convertirse en empresarios, es decir que eliminarían a los intermediarios. Otro punto importante es que teniendo cerca un puerto en la Ciudad de Machala, no sale ningún producto relacionado con el cacao, ni como materia prima ni como producto semielaborado, lo cual es una falencia que debe ser estudiada y solucionada.

Actualmente el Gobierno Ecuatoriano está apoyando a pequeños productores de cacao, con mantenimiento técnico y asesoría; pero algunos cacaoteros por falta de conocimiento e información aún no han ingresado a este proyecto, es necesario

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

comprender el por qué de esta falta de compromiso frente a la ayuda de estas entidades.

2.5. Cadena de valor y comercialización de cacao.

La cadena de valor y comercialización de cacao resulta ser un pilar fundamental en el comercio de este fruto. La diversidad y la situación del sector, presentan cadenas distintas entre los tipos de productores existentes.

La cadena de valor de un pequeño productor se caracteriza por tener un proceso corto, donde su participación es primaria y netamente se encarga de la producción.

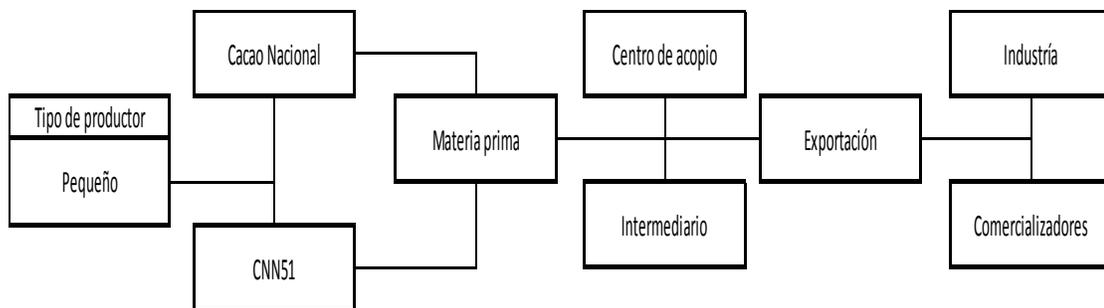


Figura 4. Cadena de valor y comercialización de pequeño productores.

Fuente: Adaptado de (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010)

Como se observa los pequeños productores producen Cacao Nacional y CNN51, netamente en grano. La producción es vendida a un centro de acopio comunitario (asociaciones) o intermediarios, los mismos que se encargan de encontrar empresas exportadoras que compren la producción para enviarla al mercado internacional. La producción es exportada a industrias o empresas comercializadoras del producto. Representan el 90% del total de productores.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

El mediano productor al manejar volúmenes mayores puede tener una gestión directa de exportación o comercialización.

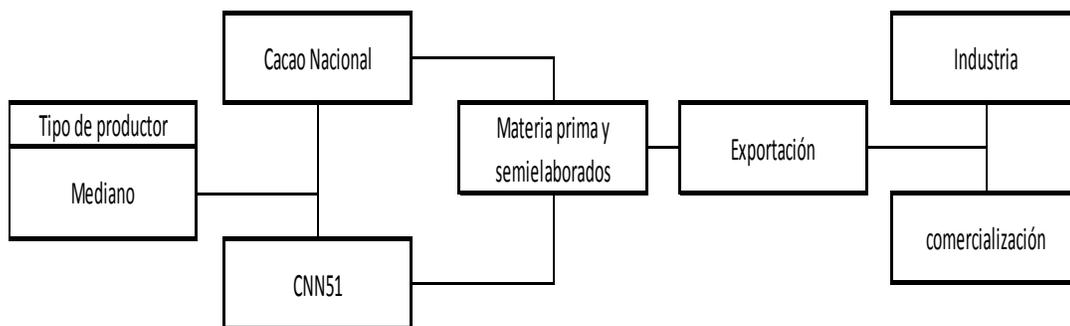


Figura 5. Cadena de valor y comercialización de medianos productores.
Fuente: Adaptado de (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organiza Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010)

El mediano productor se caracteriza por manejar procesos tecnificados. Se encarga de ofertar cacao en grano o semielaborados como pasta de cacao. No trabaja con intermediarios ni acopiadores, por lo que procura asociarse con empresas grandes que faciliten la exportación. Muchas veces tienen clientes o socios en el exterior. Tienen mejor poder de negociación del precio. Representan cerca del 8% del total de productores.

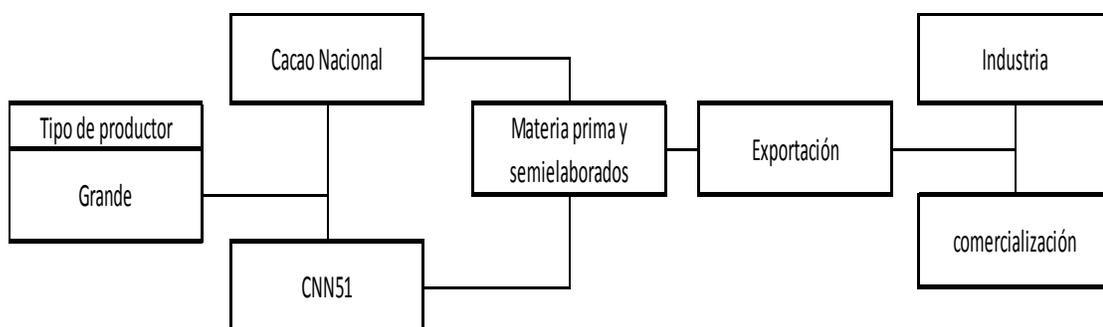


Figura 6. Cadena de valor y comercialización de grandes productores.
Fuente: Adaptado de (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organiza Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010)

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Su producción es de gran escala, de hecho compra muchas veces producción a los pequeños y medianos productores. Es una industria que cuenta con departamentos de compras internas y exportaciones. Su principal comercio es internacional. Oferta materia prima y semielaborados. En algunos casos tienen tecnología que facilitan los procesos de empaque y producción.

Estos productores permiten que el Ecuador lidere la producción mundial de cacao fino y de aroma con el 61% de la oferta mundial. Sin embargo, no tiene mayor presencia dentro de los productos elaborados como los chocolates, donde empresas internacionales como Kraft, Nestlé, Mars, Hershey Food lideran este segmento, que genera la mayor ganancia a nivel mundial referente a la venta de cacao en grano y elaborados.

Ecuador se caracteriza por ser uno de los países que consumen menos cacao en grano per cápita en el mundo, esto debido a que la producción en un 98% se direcciona a la exportación.

Los países de mayor consumo per cápita son Estados Unidos, Bélgica, Alemania, Suiza, Reino Unido y Francia.

En Ecuador existen productoras que tienen certificaciones internacionales orgánicas, rainforest Alliance, comercio justo y de calidad de origen, lo cual ha llevado a que varios agricultores mejoren las condiciones de precio; así como también, la calidad de sus producciones.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Se estima que cerca del 4% de las hectáreas sembradas producen cacao de primera calidad a nivel nacional.

El Cacao representa cerca del 2% del Producto Interno Bruto (PIB) y participa con cerca del 14% del PEA agrícola. Atrae entre un 8 y 12% de divisas al país.

El principal cliente es Estados Unidos, quienes demandan cerca del 48% de la producción total. No obstante, el continente europeo compra cerca del 50% de la producción. La diferencia es comprada por Colombia y México 2%.

3. Metodología

La metodología diseñada para el correcto levantamiento de información para definir cómo afecta la falta de conocimiento técnico y de mercado para el desarrollo socioeconómico de los pequeños productores de cacao en la Ciudad de Santa Rosa, provincia de El Oro, se fundamenta en una secuencia lógica y elección de herramientas de investigación, más adecuadas. Con la finalidad de que los datos que se recolecten sean los necesarios para poder así responder de forma satisfactoria el problema planteado.

Los tipos de investigación empleados son:

Investigación de tipo exploratoria: Permite un acercamiento al tema presentado, esta se realiza al comenzar el proceso investigativo, debido a que permite a encontrar variables sobre las que se llevará a cabo el resto del estudio.

La investigación de tipo descriptiva: Contribuye a detallar las características que respondan al problema, es decir que otorga al investigador un acercamiento más a

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

fondo sobre el objeto de estudio. Aquí, es importante basarse en hechos anteriores que ayuden a entender la situación que se da en la actualidad con relación a los pequeños productores de cacao de Santa Rosa, por lo cual es un complemento de la investigación de tipo exploratoria.

Investigación de tipo aplicada y de campo, debido a que se someterá a estudio al objeto principal que son los pequeños productores de Santa Rosa. Con el objetivo de recolectar todas sus opiniones y vivencias, para finalmente plasmar estrategias que permitan mejorar la situación problemática.

Así se logrará tener un análisis más profundo del problema de la investigación, permitiendo cumplir satisfactoriamente el objetivo planteado.

Existen dos enfoques de investigación que se pueden emplear, los cuales son: cuantitativo y cualitativo.

Los métodos a emplearse son: el deductivo, por medio del cual se revisará la literatura necesaria que ayude a responder el problema planteado, así también se puede realizar el levantamiento de información, por medio del empleo de encuestas (ANEXO 1) y; finalmente, el inductivo, que es cuando se unen todos los datos recolectados, para sacar conclusiones de lo investigado.

Las técnicas a emplearse para obtener los datos son la encuesta y entrevista, la misma que permiten tener acceso a datos de fuente de información primaria; es decir, que provienen directamente de los sujetos del estudio, permitiendo palpar, más de cerca, lo que sucede en la actualidad. Las encuestas son diseñadas conforme al requerimiento de información del problema planteado, el método usado será aleatorio

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

y representativo, es decir que por medio de una muestra de los productores de Cacao de la Zona, serán escogidos al azar los participantes, así los datos serán confiables.

Datos de fuente secundaria, consiste en revisar literatura que se encuentra alineada al tema planteado, libros, revistas científicas y artículos académicos, entre otros, de lo cual se extraerá información que contribuya a responder la incógnita planteada.

Como se ha explicado los sujetos de estudios deben cumplir con las siguientes características:

- Deben ser pequeños productores de Cacao.
- Ubicados en Santa Rosa, provincia de El Oro.
- Propietarios o administradores de los sembríos de Cacao.

El universo del estudio planteado, se encuentra conformado por el total de pequeños productores que existen en Santa Rosa, para lo cual se han obtenido los siguientes datos, otorgados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2012), el cual indica que en la ciudad de Santa Rosa existen cerca de 501 pequeños productores de cacao.

Dado que el universo se encuentra compuesto por 501 pequeños productores, se usará el cálculo de la muestra finita con la finalidad de establecer el número de sujetos que participarán del levantamiento de información.

El nivel de confianza es del 95%; es decir, tiene un margen de error del 5%, a continuación se muestra lo calculado.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

z= 1,96

N= 501

p= 0,50

q= 0,50

e= 0,05

$$n = \frac{z^2 Npq}{e^2(N-1) + z^2 pq}$$

$$n = \frac{(1.96)(1.96)*(26322)*(0.50)*(0.50)}{(0.05)(0.05)(26322-1)+(1.96*1.96*0.50*0.50)} = \mathbf{218}$$

El número de pequeños productores que se deben encuestar son 218, obteniendo datos importantes para responder a la pregunta que el problema planteado. Para la recolección se utiliza un muestreo aleatorio simple.

El tratamiento que se dará a la información obtenida en el levantamiento de información, consiste en clasificar y presentar por medio de cuadros y figuras los datos tabulados, para su fácil comprensión y mejor visualización. A continuación se detallan los resultados por cada pregunta que comprende la encuesta aplicada a los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa, provincia de El Oro.

4. Presentación de los resultados

a. Pregunta 1. El tiempo que lleva produciendo cacao es:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Menos de 1 año	0	0%
De 1 a 3 años	3	1%
De 4 a 10 años	40	18%
Más de 10 años	175	80%
Total	218	100%

Cuadro # 1. Años de producción en las mismas tierras.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

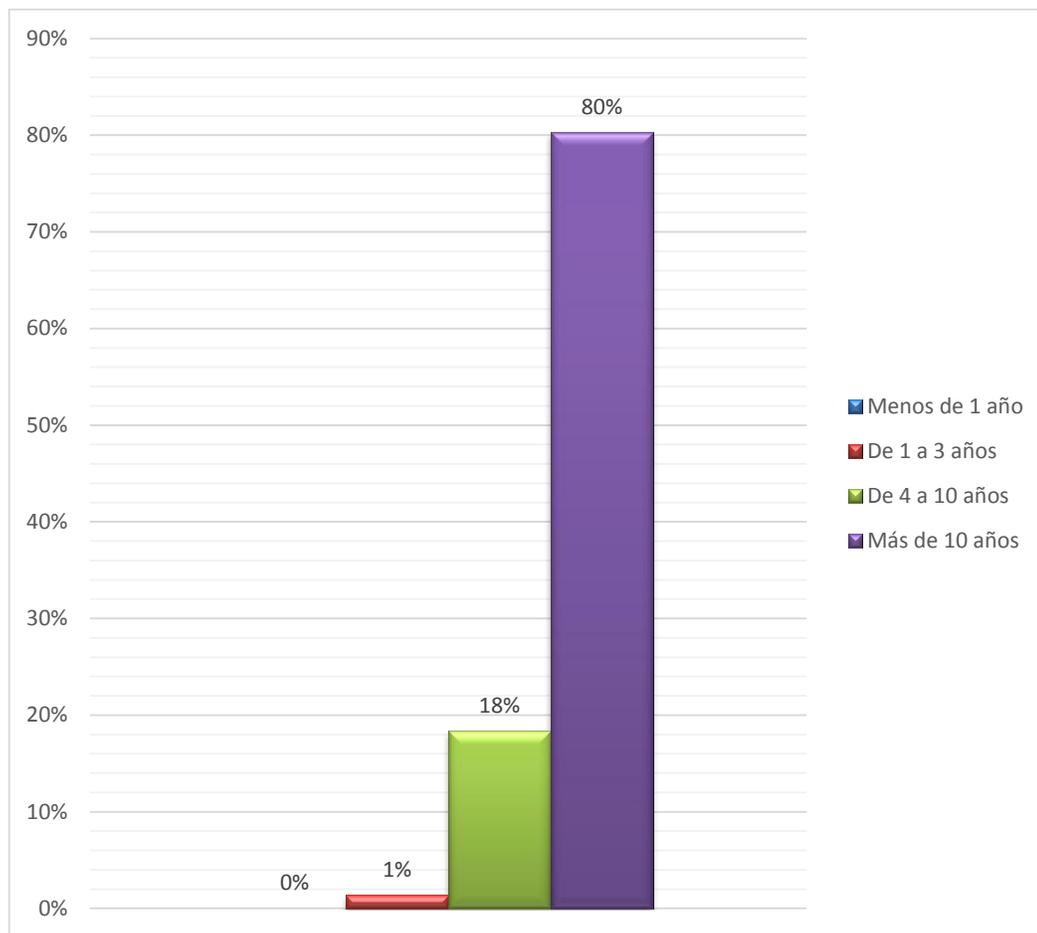


Figura 7. Años de producción en las mismas tierras.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Los resultados permitieron conocer que el 80% de los pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa han sembrado cacao por más de 10 años en las mismas tierras, es decir que han sido trabajadas por un largo periodo.

Acorde a lo expuesto por Pro Ecuador (2013), el tiempo promedio en el que estos árboles alcanzan su máxima producción es de 10 años; en consecuencia, para seguir produciendo cacao en éstas tierras, es necesario que se realicen procesos de tratamiento y fertilización, de manera que éstas puedan obtener buenos y mejores rendimientos (tonelada métrica/hectáreas sembradas).

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

b. Usted es un productor:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Pequeño (Menos de 5 hectáreas)	188	86%
Mediano (De 5 a 20 hectáreas)	30	14%
Grande (Más 20 hectáreas)	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 2. Tipo de productor de cacao.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

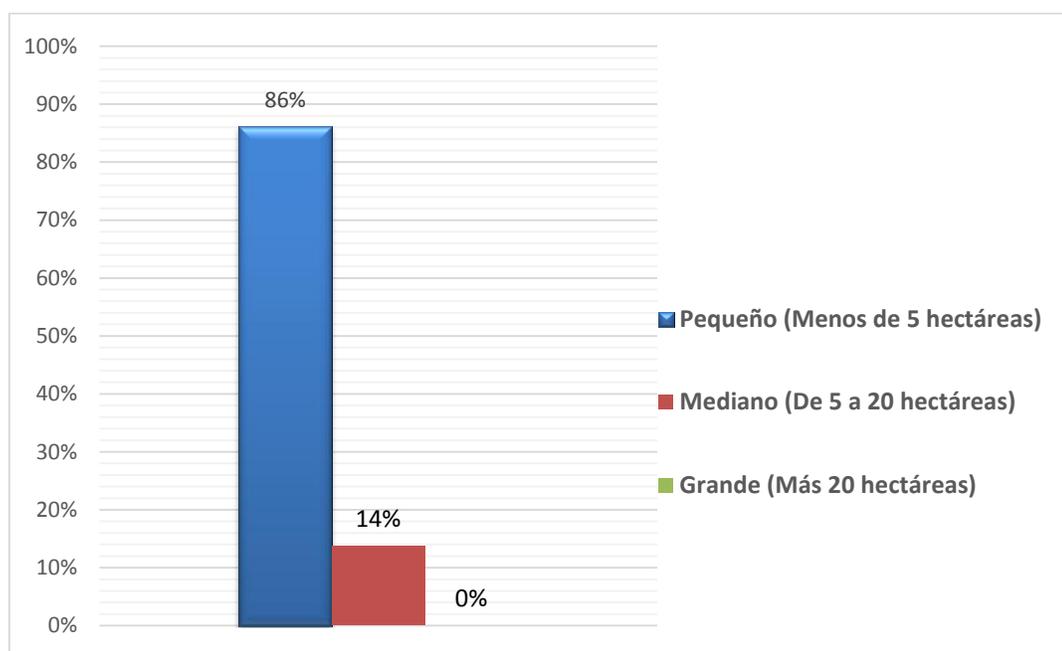


Figura 8. Tipo de productor de cacao.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Los resultados mostrados permiten conocer que el sector cacaotero de la ciudad de Santa Rosa se integra en un 80% de pequeños productores; es decir, que siembran menos de 5 hectáreas. A nivel social se evidencia que este sector le permite a sus pobladores vivir de la agricultura; motivo por el cual, no genera riquezas abundante a más del sustento familiar.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

c. Usted está asociado a:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Cooperativa	6	2%
Asociación de productores	95	44%
Gremial	0	0%
Individual	117	54%
Total	218	100%

Cuadro # 3. Productores de cacao asociados

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

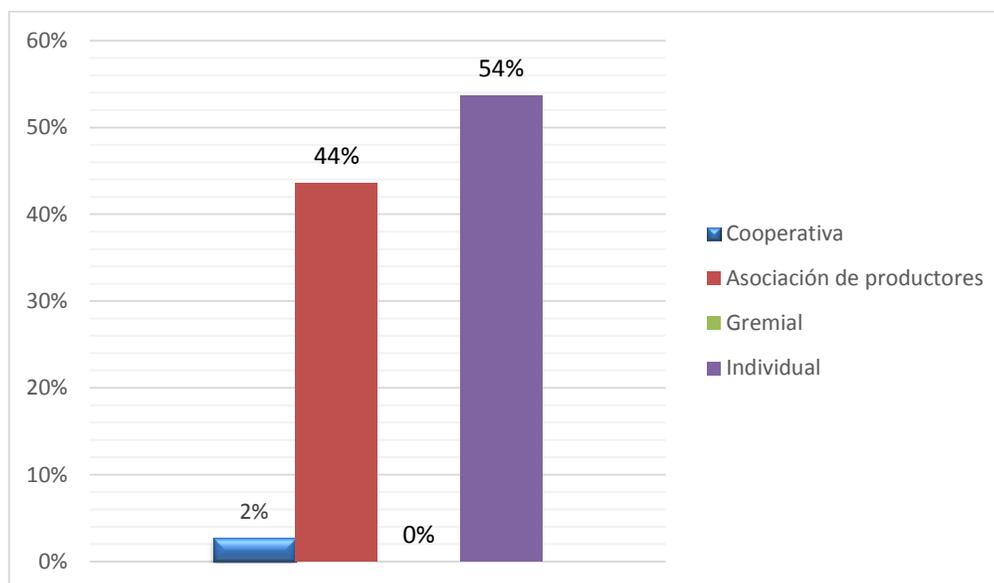


Figura 9. Productores de cacao asociados

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa en su mayoría prefieren trabajar de forma individual, la participación es del 54%. Aquellos que pertenecen a una asociación de productores o gremio se ven representados por el 46% de productores. Lo ideal es que se trabaje en asociatividad, pues su poder de negociación sería más fuerte frente a los compradores de este fruto; esto quiere decir que el 54% debe ir disminuyendo paulatinamente en los siguientes años.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

d. Su cosecha de qué tipo es:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Estacional	35	16%
Continuada	183	84%
Total	218	100%

Cuadro # 4. Tipo de cosecha de los productores

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

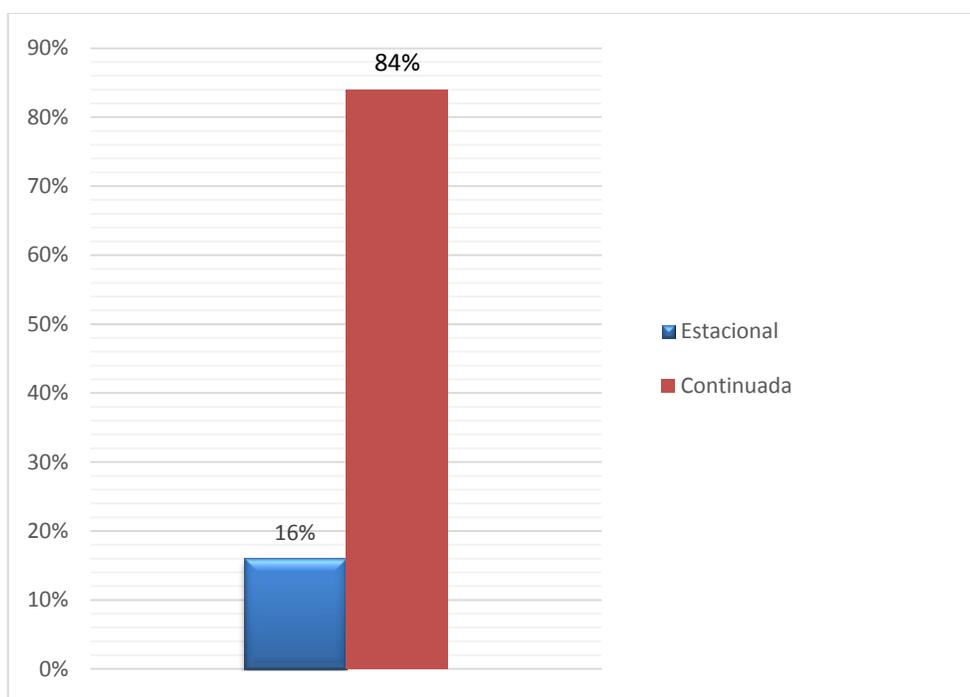


Figura 10. Pregunta No. 4

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Al analizar el tipo de cosecha dada en la ciudad de Santa Rosa; se observa que con el 84% los productores indicaron que su cosecha es de tipo continua, es decir que realizan varios cultivos al año, obteniendo una mayor producción. En el sector cacaotero esto era imposible años atrás; sin embargo, cuando se decide trabajar con semillas CCN51, es posible.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

e. El terreno que utiliza para la producción es:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Propio	218	100%
Comunal	0	0%
Arrendado	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 5. Procedencia del terreno que poseen los productores de Santa Rosa
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

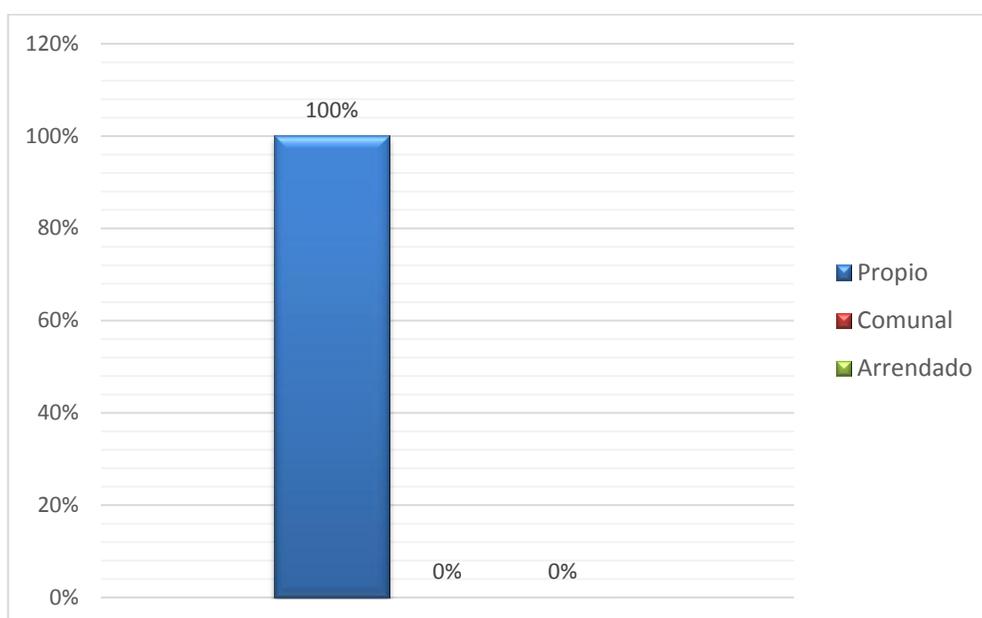


Figura 11. Procedencia del terreno que poseen los productores de Santa Rosa
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Los resultados permiten conocer que todos los terrenos de la ciudad de Santa Rosa donde se realizan las producciones de cacao son propios de los productores. Esto es bueno porque se evidencia el interés de cuidar las tierras y mantenerlas productivas en el mediano y largo plazo. Además que son productores que llevan en su mayoría, más de 10 años en estas tierras y conocen la situación del sector en la zona.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

f. Su producción tiende a:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Aumentar	165	76%
Sin variación	33	15%
Disminuir	20	9%
Total	218	100%

Cuadro # 6. Tendencia de la producción de la ciudad de Santa Rosa.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

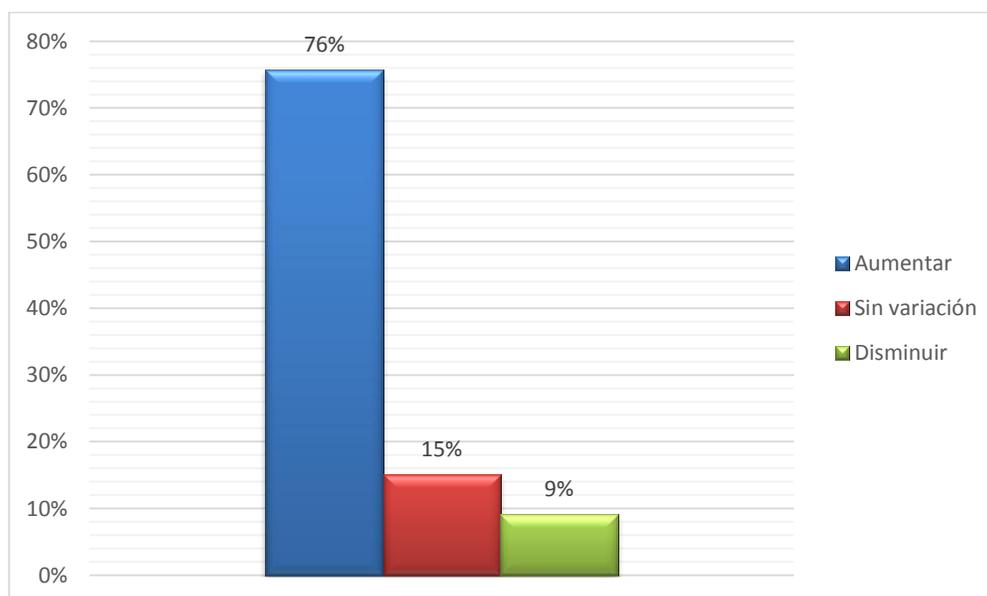


Figura 12. Tendencia de la producción de la ciudad de Santa Rosa.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

La demanda internacional del cacao se encuentra en constante crecimiento, de hecho existe un déficit de la oferta, esto ha permitido que los productores tengan una alta demanda de este fruto a nivel nacional. Al consultarles a los productores, ellos indican que efectivamente la producción tiende a aumentar. Sin embargo, es necesario mejorar en la tecnificación de los procesos de producción. Se debe dar atención aquellos productores que no han tenido variación e indican que tienden a disminuir.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

g. Usted siembra:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Cacao Nacional	35	16%
Clon CCN51	175	80%
Ambos	8	4%
Otro, mencione	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 7. Tipo de cacao producido en la ciudad de Santa Rosa.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

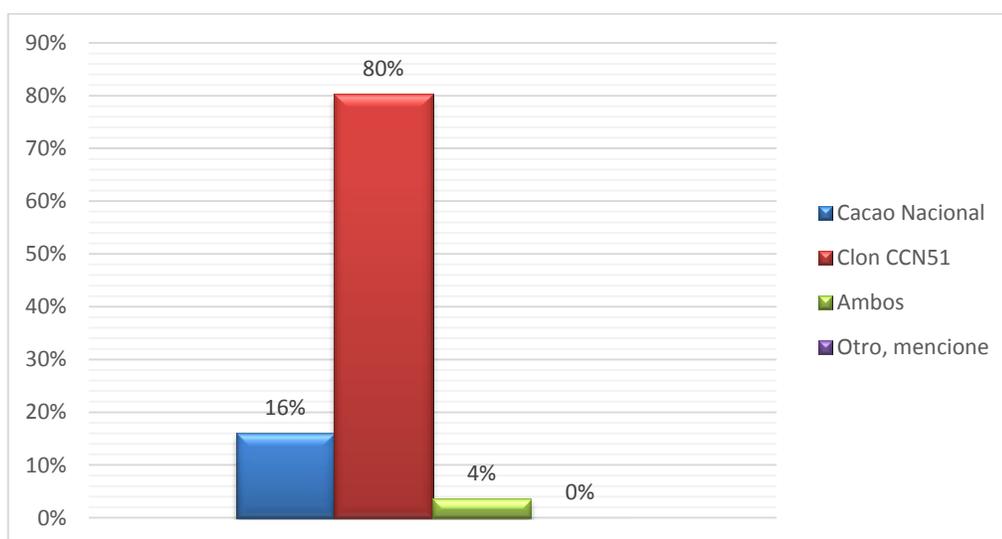


Figura 13. Tipo de cacao producido en la ciudad de Santa Rosa.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

La mayoría de productores de cacao encuestados prefieren cultivar cacao Clon CCN51, esto se debe a que éste tiene mayor rendimiento en producción, debido a que les permite sembrar dos o más veces al año y; consecuentemente, obtener mayores beneficios económicos. Con respecto al Cacao Nacional, éste es sembrado únicamente por el 16% de los productores, ya que éste es de tipo estacional (se produce una sola vez al año), por lo que no generan ganancias significativas, acorde a la explicación proporcionada; sin embargo, el gobierno ha generado una campaña para impulsar la producción de esta especie tan reconocida a nivel internacional.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

h. El rendimiento de su producción:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Es bajo	32	15%
Es medio	63	29%
Es alto	123	56%
No lo conozco	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 8. Rendimiento producción por hectárea sembrada.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

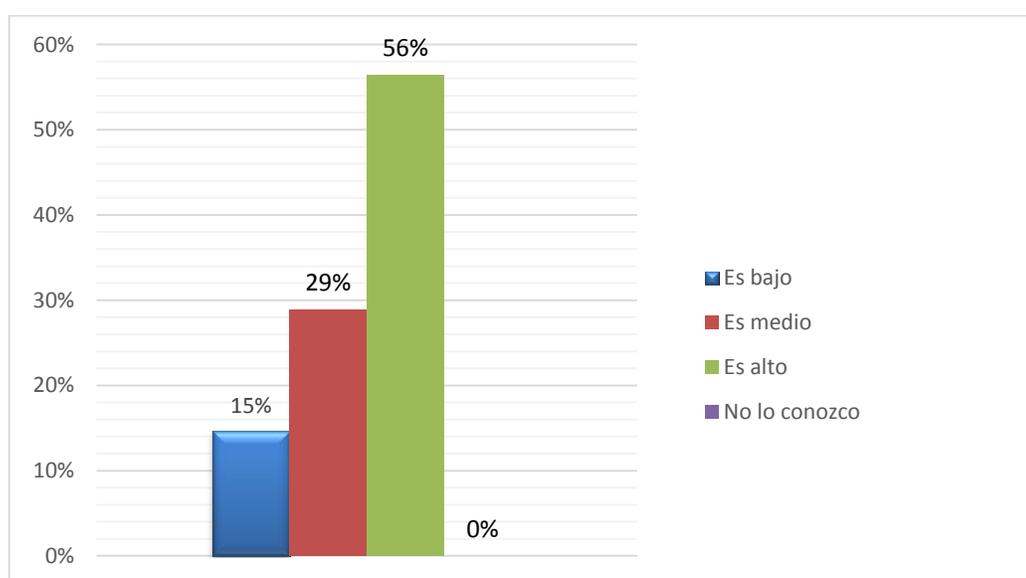


Figura 14. Rendimiento producción por hectárea sembrada

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Aquellos productores de cacao Clon CCN51 son los que consideran que el rendimiento de su producción es entre alto y medio, ya que en efecto, esta variedad permite a los productores obtener más cacao en menos tiempo. Mientras para aquellos que cultivan Cacao Nacional consideran que el rendimiento es bajo, ya que se obtiene menos cacao en una mayor cantidad de tiempo; sin embargo, esto se debe a las propiedades propias de esta variedad. Es elección de cada productor elegir qué tipo de especie cultivar.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

i. Su experiencia para sembrar y cultivar cacao se debe a:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Educación técnica en institución educativa.	4	2%
Capacitaciones del Gobierno.	15	7%
Capacitación empresa privada.	0	0%
Experiencia familiar.	199	91%
Aprendí solo.	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 9. Experiencia del productor de cacao.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

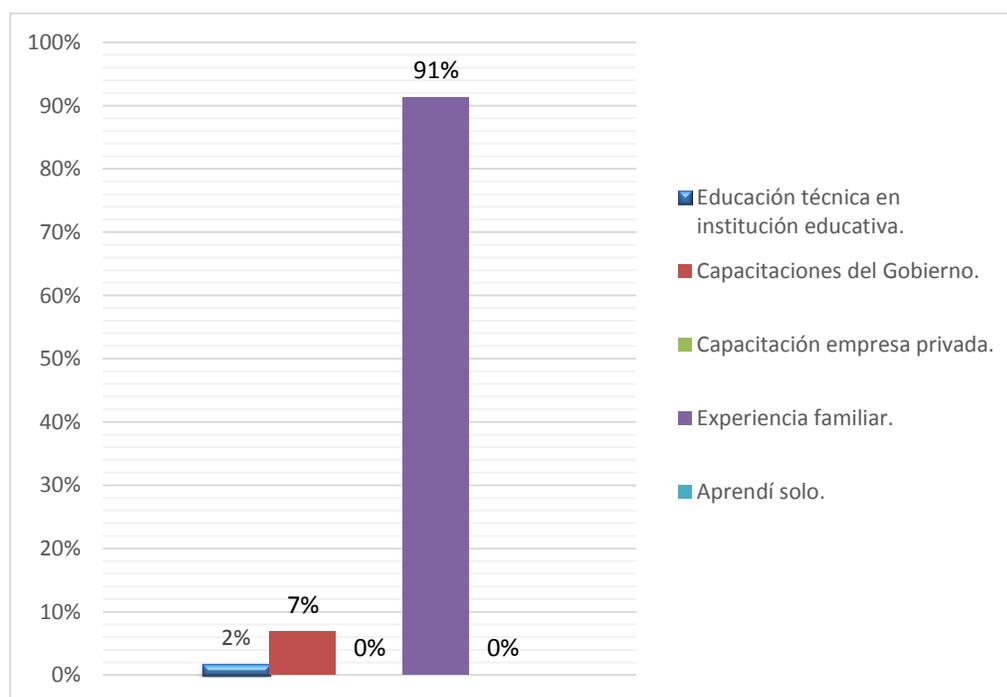


Figura 15. Experiencia del productor de cacao.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

El 91% de los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa han obtenido la experiencia de sembrar y cultivar cacao de sus familiares, esto se debe a que los productores de esta zona son nativos o comuneros de la misma, que han obtenido las tierras como herencia o es un negocio familiar.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

j. Usted comercializa su producción por:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Convenio con empresas privadas	0	0%
Centros de acopio	89	41%
Intermediarios	126	58%
Venta directa al consumidor final	0	0%
Exportación directa	0	0%
Asociación, gremio, etc.	3	1%
Total	218	100%

Cuadro # 10. Canal de comercialización utilizado.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

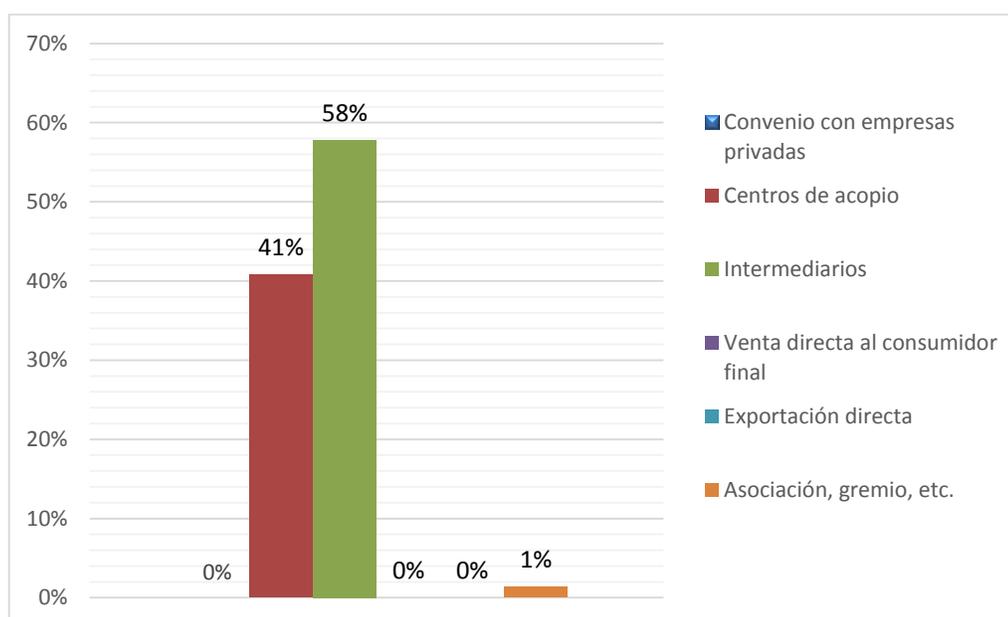


Figura 16. Canal de comercialización utilizado.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Los productores de cacao de Santa Rosa comercializan sus producciones por medio de intermediarios en un 58% y de centros de acopio con el 41%. La elección de intermediarios se debe a la rapidez, la mayoría de productores prefieren comercializar sus cultivos lo más pronto posible para recibir los beneficios económicos que esperan de éste; sin embargo, los intermediarios ofrecen a los productores remuneraciones menores.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

k. Producir cacao es rentable:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	218	100%
No	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 11. Percepción de rentabilidad sector cacaotero
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

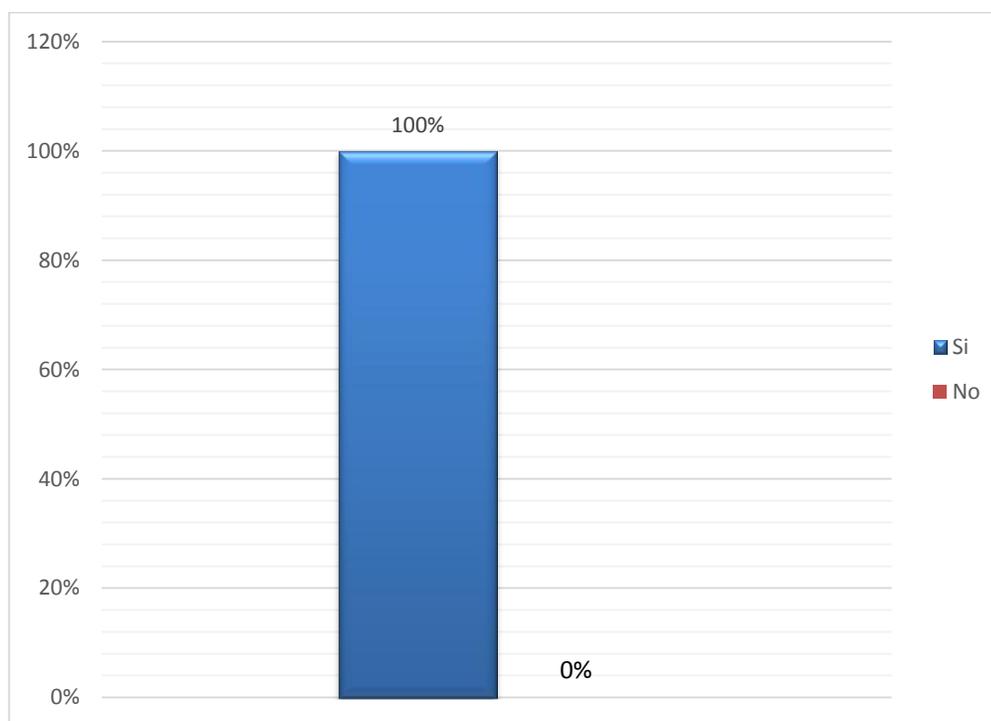


Figura 18. Percepción de rentabilidad sector cacaotero
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

El 100% de los productores de cacao de Santa Rosa consideran que trabajar en este sector si es rentable. Por lo cual frente a todas las falencias que podría existir igual seguirán produciendo; no obstante, prefieren que se mejoren la condiciones y que se les preste mayor atención por parte de las entidades del Gobierno.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

I. Producir cacao nacional es rentable:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	25	11%
No	193	89%
Total	218	100%

Cuadro # 12. Rentabilidad de producir Cacao nacional.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

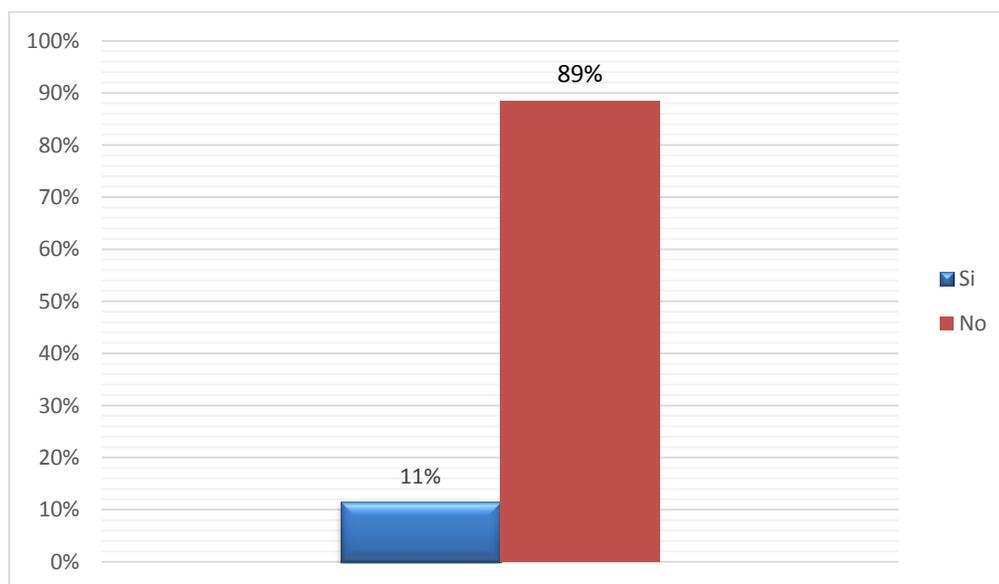


Figura 19. Rentabilidad de producir Cacao nacional.

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Al consultar si producir cacao nacional es rentable, se pudo conocer que la mayoría de productores considera que no lo es. Sin embargo, al comparar estas respuestas con las obtenidas en preguntas anteriores se evidencia que quienes actualmente producen Cacao Nacional consideran que si es rentable. Mencionaron los productores que existen factores que se encuentra ligado a que el Cacao Nacional desaparezca, tales como la falta de regulaciones del precio de comercialización de esta variedad.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

m. Cree que el dinero que recibe por su producción es justo:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	13	6%
No	193	94%
Total	206	100%

Cuadro # 13. Precio justo en el sector cacaotero de la ciudad de Santa Rosa.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

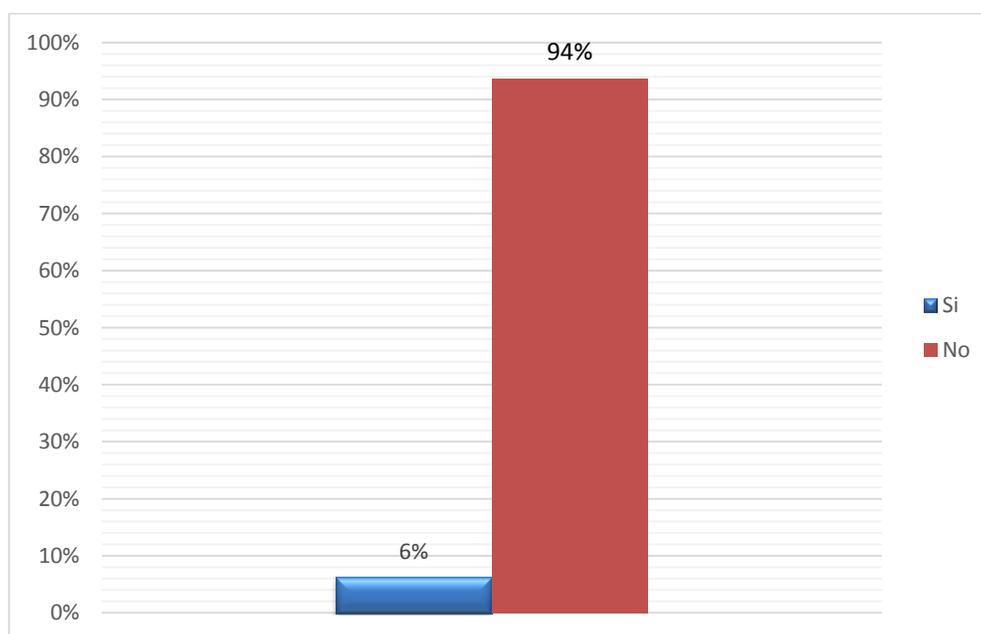


Figura 20. Precio justo en el sector cacaotero de la ciudad de Santa Rosa.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Las respuestas obtenidas señalan que en la actualidad el 94% de los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa, están conscientes de que el valor que reciben por su producción no es el justo. En lo que respecta a la comercialización con intermediarios, esto les permite a los productores reducir entre el 5% y el 15% el precio de venta, que es margen que pide el intermediario.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

n. Es necesario mejorar la calidad de su producción:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	205	94%
No	13	6%
Total	218	100%

Cuadro # 14. Mejorar la calidad de la producción de cacao en Santa Rosa.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

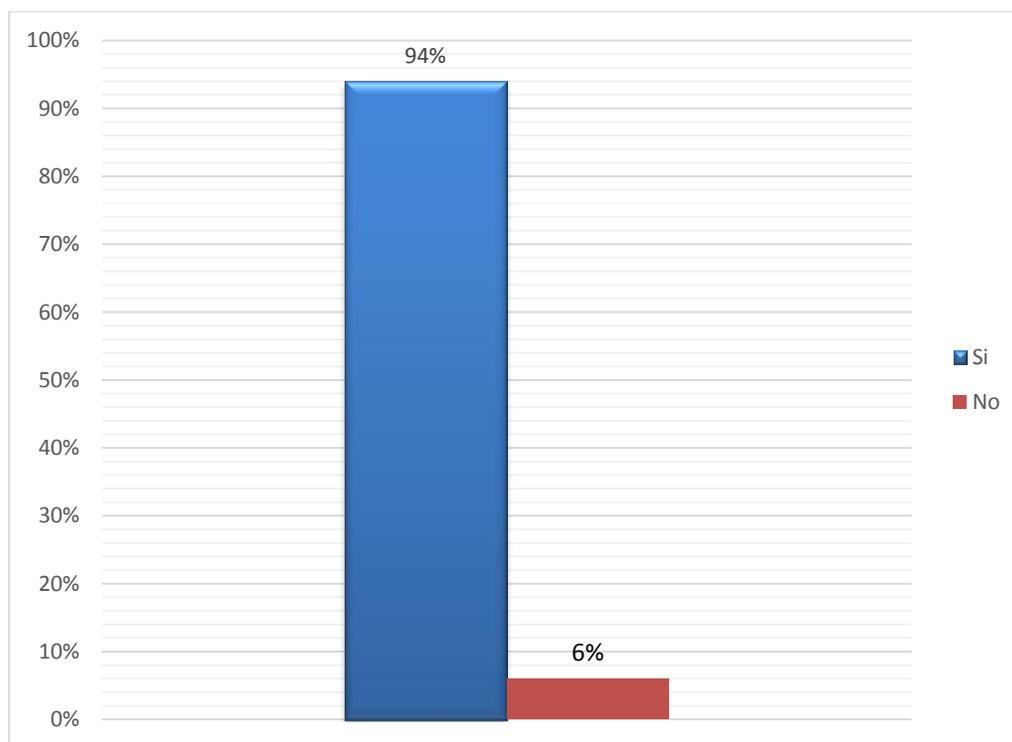


Figura 21. Mejorar la calidad de la producción de cacao en Santa Rosa.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Como se puede notar, casi la totalidad de los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa (94%), consideran que la calidad de su producción puede ser mejor. Es importante realizar planes de trabajo conjunto para que se los capacite o brinde el conocimiento necesario para realizar mejor su proceso de siembra y cultivo del fruto.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

o. ¿A recibido créditos o apoyo financiamiento para aumentar su producción?

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Sí, por parte de la empresa privada	0	0%
Sí, por parte del Gobierno	39	18%
No	179	82%
Total	218	100%

Cuadro # 15. Otorgación de créditos para los pequeños productores de cacao.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

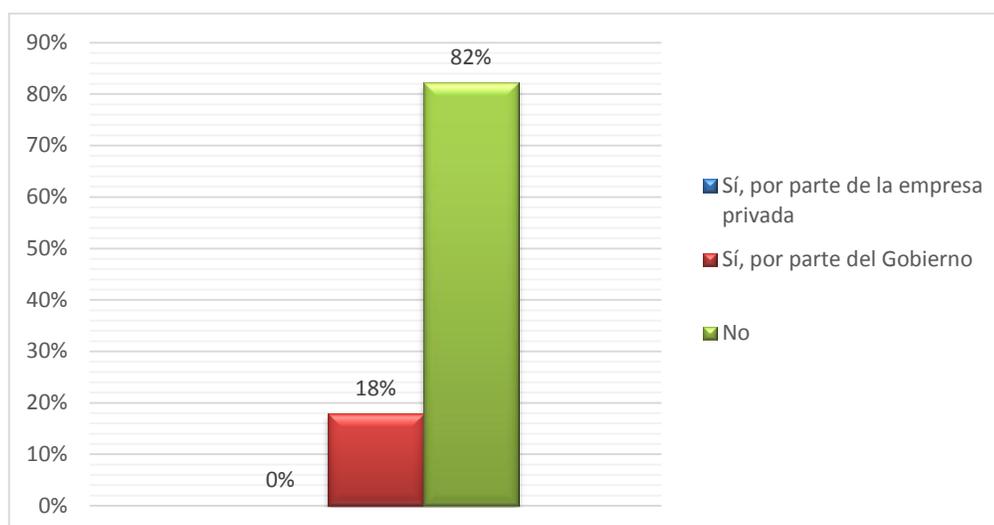


Figura 22. Otorgación de créditos para los pequeños productores de cacao.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Un 18% de productores que siembran y cultivan Cacao Nacional son los que han recibido apoyo de financiamiento para aumentar su producción, esto evidencia que el Gobierno está apoyando a estos productores en pro de conseguir el crecimiento y reactivación de esta variedad de cacao. Sin embargo, dado a que la mayoría de productores de cacao de Santa Rosa cultivan cacao Clon CCN51, éstos no han recibido ningún apoyo de financiamiento o crédito para poder incrementar sus producciones. No se registra ayuda de la empresa privada.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

p. Usted cuenta con certificación orgánica:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	0	0%
No	218	100%
Total	218	100%

Cuadro # 16. Certificación orgánica sector cacaotero de Santa Rosa

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

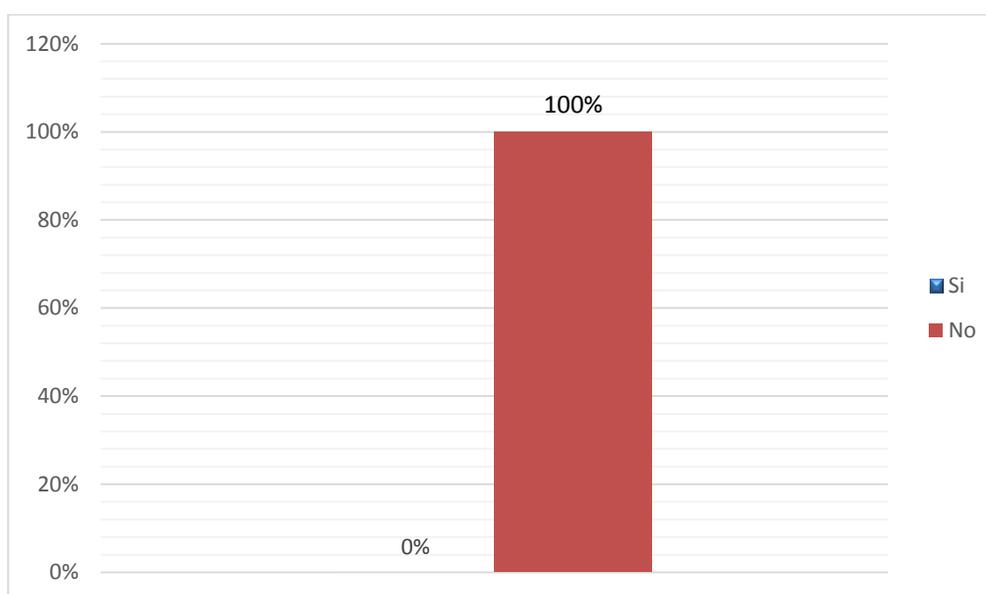


Figura 23. Certificación orgánica sector cacaotero de Santa Rosa

Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Es evidente que ningún productor de cacao de la ciudad de Santa Rosa posee una certificación orgánica. Esto se debe principalmente a que la mayoría de los productores de ésta zona son pequeños, por lo que no han realizado las inversiones necesarias para que sus cultivos cumplan con los parámetros necesarios para obtener dicha certificación. Adicionalmente que las tierras deberían pasar por un proceso de purificación y certificación para liberarlas de agroquímico, lo cual no es factible, pues muchos agricultores viven de esto.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

q. Utiliza Agroquímicos:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	218	100%
No	0	0%
Total	218	100%

Cuadro # 17. Utilización de agroquímicos en el sector cacaoero de Santa Rosa
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

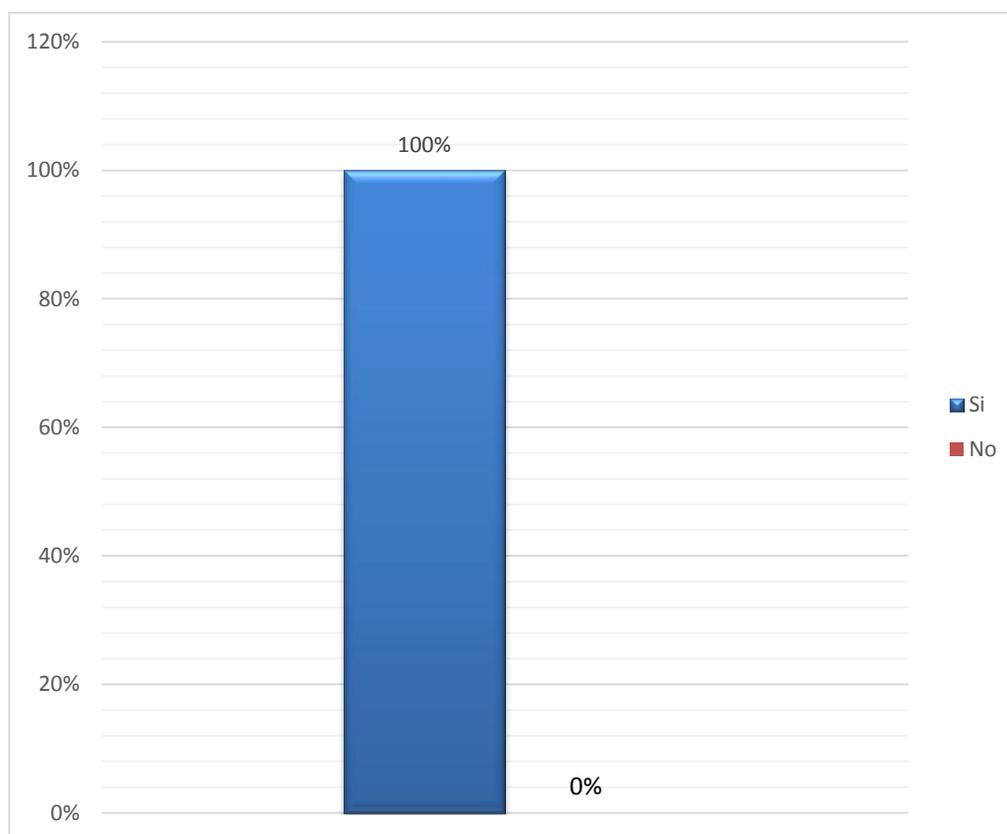


Figura 24. Utilización de agroquímicos en el sector cacaoero de Santa Rosa
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Como se puede notar, todos los productores de cacao de Santa Rosa utilizan agroquímicos en el proceso de siembra y cultivo del cacao.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

r. El Gobierno presta apoyo para mantener la producción de Cacao

Nacional:

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	198	91%
No	20	9%
Total	218	100%

Cuadro # 18. Apoyo del Gobierno para mantener la producción de Cacao Nacional
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

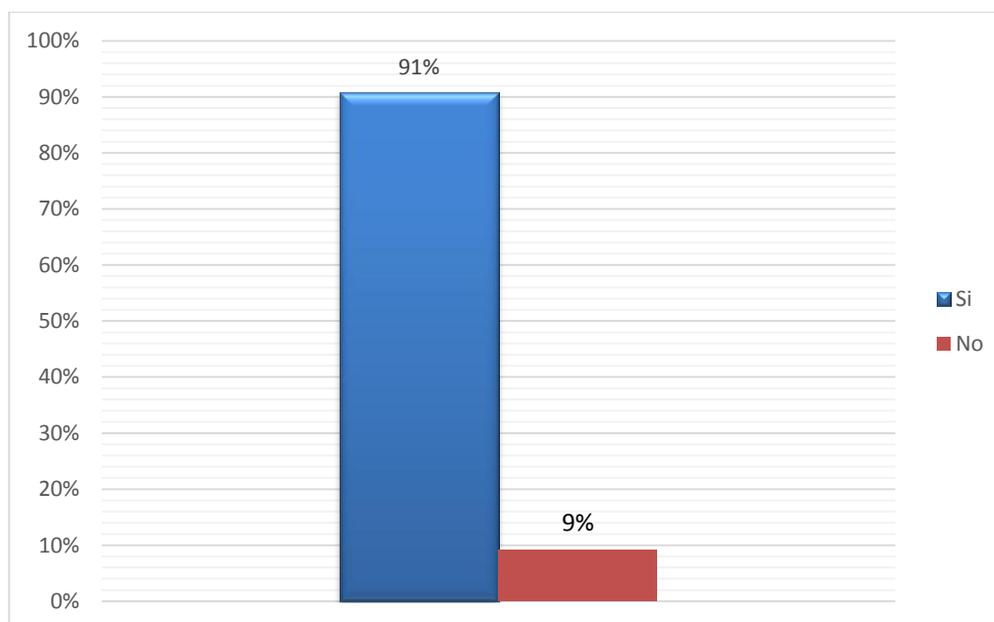


Figura 25. Apoyo del Gobierno para mantener la producción de Cacao Nacional
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

Los productores de la ciudad de Santa Rosa conocen que el Gobierno del Ecuador presta apoyo para la producción de cacao nacional; sin embargo, la mayoría de productores cacaoteros prefieren seguir sembrando cacao Clon CCN51, pues parece que los beneficios que promociona el Estado por medio de sus Ministerios no son atractivos para los pequeños productores.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

s. Recibió anteriormente capacitación para mejorar el rendimiento de su producción y mejorar la calidad de cacao

Respuestas	Valor Frecuencia	Valor Porcentual
Si	35	16%
No	183	84%
Total	218	100%

Cuadro # 19. Capacitación para los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

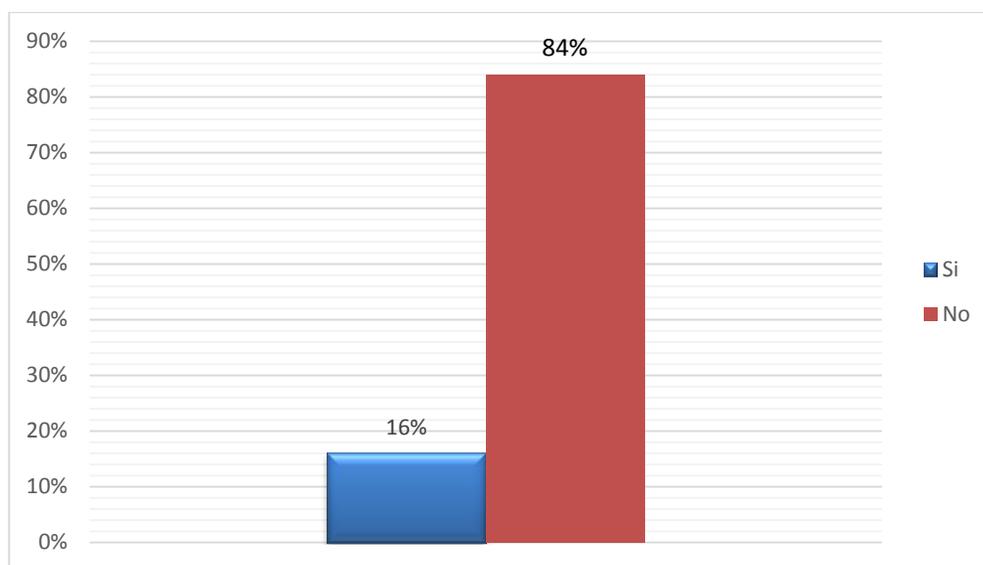


Figura 26. Capacitación para los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.
Fuente: Encuesta pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

El 84% de los productores indica no haber recibido capacitación para mejorar el rendimiento de su producción y mejorar la calidad de cacao. Esto es un factor muy importante analizar y mejorar, pues es necesario mayor presencia de la empresa privada (como Nestlé) u organismos del Gobierno para fortalecer este sector y actividad de desarrollo comunitario que sirve como sostén de la economía familiar de los habitantes de la ciudad de Santa Rosa. El 16% que lo ha recibido se debe a que siembran Cacao Nacional.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

5. Conclusión y recomendaciones

Conclusiones:

Este estudio desarrollado en el sector cacaoero de la Ciudad de Santa Rosa, sirve como diagnóstico preliminar para plasmar las falencias y situación en la cual se encuentran los productores de la zona.

Aunque existen falencias del mercado en general, con relación a la cadena de valor y canal de comercialización que se utiliza, la actividad cacaoera no deja de ser rentable; motivo por el cual, se observó durante el levantamiento de información el desinterés de los productores para mejorar sus producciones y eliminación de intermediarios.

Esta situación en el corto plazo podría no afectar al sector, pues a nivel mundial existe un déficit de producción de cacao, es decir que la demanda es superior a la oferta de este fruto; en consecuencia, las toneladas producidas en esta zona tienen un mercado seguro que generalmente no exige calidad, si no cantidad. No obstante, este déficit parecería ser transitorio y de corto plazo.

Entonces se puede concluir que la alta demanda internacional del cacao ecuatoriano ha permitido que las producciones de dicho fruto en la ciudad de Santa Rosa aumenten en los últimos años, brindándole un mercado atractivo que da la apertura de crecimiento y desarrollo; sin embargo, internamente las producciones atraviesan varios problemas que deben ser atendidos para garantizar la sostenibilidad del sector en el largo plazo.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Adicionalmente, en base a los resultados obtenidos de la investigación de campo realizada, se puede concluir que los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa son en su mayoría pequeños y que éstos poseen varias limitaciones que en la actualidad no les permiten incrementar significativamente su nivel de desarrollo socioeconómico, debido a que no existen regulaciones de precio, planes de capacitación, planes de innovación en los procesos de producción y; tampoco, líneas de crédito.

El Gobierno apoya el desarrollo del sector cacaotero (capacitaciones, mejores precios, créditos); sin embargo, se está concentrando únicamente en quienes se sumen a la reactivación de Cacao Nacional, lo cual no es negativo, pues esta especie figura como única en el mundo, con lo cual Ecuador podría mejorar y fortalecer su poder de negociación internacionalmente, al contar con un volumen considerable de este fruto. Caracterizado por su sabor y aroma.

La productores que no han recibido apoyo del Gobierno, son susceptibles a presentar más problemas que podrían bloquear su desarrollo; sin embargo, en la ciudad de Santa Rosa está funcionando un Centro de Acopio Comunitario que busca asociar a los productores individuales; no obstante, muchos agricultores de cacao dudan de que los beneficios que se proporcionen en esta entidad sean reales.

Se puede indicar que la mayoría de productores de la zona que se dedican a la siembra y cultivo de Cacao Clon CCN51, no han recibido ninguna capacitación que les permita mejorar el rendimiento y calidad de su producción.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Como se ha mencionado la totalidad de la producción de cacao de Santa Rosa pertenece al cacao Clon CCN51, esta variedad a pesar de ser altamente rendidora en cuanto a cosechas para los productores, no posee mayor apoyo por parte del Gobierno; así como también, a nivel internacional no tiene mayor reconocimiento, lo cual lo hace susceptible frente a la competencia.

Otro gran problema que se pudo concluir del estudio, es la alta presencia de intermediarios, pues casi la mitad de los pequeños productores usan estos canales para comercializar sus frutos; sin embargo, dicha situación trae consigo varios factores negativos para los productores, como la reducción entre el 15% y el 10% del margen de ganancia, además de la dependencia que esto les genera para vender sus producciones. Aunque existe un centro de acopio comunitario, los productores optan por la opción que les permita ver de forma rápida las ganancias de su labor.

Con respecto a los centros de acopio, el grupo relevante de productores que prefieren a estos como sus gestores comercializadores es bastante representativo, esta ciudad cuenta con el Centro de Acopio Comunitario (CAC) de Santa Rosa al que dicho grupo prefiere encargarle la comercialización de sus cultivos. Éste CAC recibe ambas variedades de cacao, las cuales son separadas y comercializadas. Se conoce que los CAC deben velar por el interés del pequeño productor y así evitar problemas de abuso de los intermediarios.

Por otro lado, se pudo concluir que los productores de cacao de Santa Rosa no se encuentran satisfechos con el precio al que logran comercializar el cacao, ya que este precio no es regulado internamente y depende únicamente de las partes que

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

intervengan en la transacción, donde generalmente el intermediario juega con las necesidades monetarias del productor.

Además, la mayoría de productores de cacao de Santa Rosa cultivan el fruto en tierras propias, lo que les permite tener la autoridad de decidir si desean realizar mejoras en sus terrenos; sin embargo, pese a esto y las necesidades que señalan tener de mejorar la calidad de cultivos de cacao, no poseen la apertura de financiamientos que se los permita, lo que resulta una gran limitante para su desarrollo.

Recomendaciones:

Realizar los cambios y mejoras pertinentes que permitan facilitar el ingreso de los pequeños productores de cacao al Centro de Acopio Comunitario de Santa Rosa, de manera que esto ayude a la eliminación de las cadenas de intermediarios ante las cuales los productores de cacao se han visto obligados a ligarse.

Es necesario que existan auditores internos y externos para regular las actividades del Centro de Acopio Comunitario de Santa Rosa; de tal manera, que su funcionamiento sea transparente.

Es necesario emplear medidas de control del precio de venta del cacao; de manera que éste sea remunerado justamente, ya que en la actualidad los productores no se encuentran satisfechos con el valor recibido por el fruto. Esto se puede conseguir con una mayor participación de entes Gubernamentales, los cuales informen precios vigentes y, con lo cual los productores tengan el conocimiento de cuanto pueden exigir.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Destinar mayores esfuerzos y desarrollar planes destinados al cacao CCN51, ya que éste es cultivado por la mayoría de pequeños productores, de manera que éstos logren obtener beneficios que les permitan mejorar la calidad de sus cultivos.

Aumentar dentro de la capacitaciones que el Centro de Acopio Comunitario de Santa Rosa ofrece a los productores de Cacao Nacional, charlas que se destinen a los productores de cacao CCN51, quienes representan la mayor población de los pequeños productores de cacao de la ciudad.

Finalmente, se recomienda abrir otras líneas de investigación con respecto a temas alineados a:

Mejoramiento e innovación de los procesos de producción de pre-cosecha y post-cosecha que deben emplear los pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa.

La situación problemática planteada en otras zonas de producción de cacao.

El nivel de inversión destinado por parte del Gobierno para el fortalecimiento del sector cacaotero Ecuatoriano.

Programas de capacitación a emprendedores y empresarios en temas relacionados a la producción de cacao.

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

6. Bibliografía

- Araque, W., & Argüello, A. (2014). *Cacao Ecuatoriano, una Fuente de Oportunidades de Negocio para Emprendedores y Pyme Exportadoras* (Primera ed., Vol. I). Quito, Ecuador: Observatorio de la PyME de la Universidad Andina Simón Bolívar.
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2013). *Cacao Nacional* (Página Oficial ed.). Guayaquil, Ecuador: ANECACAO.
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2014). *Cacao CCN 51* (Primera ed.). (ANECACAO, Ed.) Guayaquil, Ecuador.
- Augstburger, F., Berger, J., Censkowsky, U., Petra, H., Milz, J., & Streit, C. (2008). *Agricultura Orgánica en el Trópico y Subtrópico: Guías de 18 cultivos* (1ª edición ed.). Madrid, España: Asociación Naturland - Agencia Alemana para la Cooperación Técnica.
- Banco Central del Ecuador. (2013). *Reporte de Conyuntura del sector agropecuario* (IV ed., Vol. 86). Quito, Ecuador: Departamento de publicaciones económicas.
- Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, O. B.-A. (1982). *El Cacao*. Nicaragua: Bib. Orton IICA / CATIE.
- Flores, G. M. (2007). *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador* (Vol. 76 de serie magister). Quito, Ecuador: Editorial Abya Yala, 2007.
- Gutiérrez, C. (2009). *Análisis de mercado para el cacao*. Mexico: 14 p.
- Halweil, B. (2004). *Situación del Cacao en el Mundo* (Segunda ed.). Barcelona, España: Icaria Editorial.
- Hernández, S. R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la Investigación* (Cuarta ed.). New York, Estados Unidos: MC Graw Hill.

**“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE
MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN
LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”**

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2009). *Propuestas para el fomento y desarrollo de la agricultura orgánica en Nicaragua*. Managua, Nicaragua:

IICA.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2012). *Boletín Agroprecuario Mensual N° 18* (Primera ed.). Quito, Ecuador: MAGAP.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2013). *Superficie, producción y ventas, según región y provincia cacao (almendra seca)*. Quito, Ecuador: Ecuador en cifras.

Larrea, M. (2008). *Manual de campo para la implementación de prácticas amigables con la biodiversidad en cultivos de Cacao Nacional* (Primera edición ed.). (A. C. Benítez, Ed.) Quito, Ecuador: EcoCiencia / CORPE.

Martínez, A., & Enríquez, G. (1984). *La sombra para el cacao: revisión de literatura y bibliografía anotada*. Trrialba, Costa Rica: Bib. Orton IICA / CATIE, 1984.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organiza Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). (2010). *Diagnostico de la cadena de valor del Cacao en el Ecuador* (Primera - TCP/RLA/3211 ed.). Ecuador: Proyecto: Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *Descripción de la zona 7 y sus provincias* (Boletín Agrícola Integral Zona 7 ed., Vol. 7). Quito, Ecuador: MAGAP—CGSIN.

Ministerio de Coordinación, de la Producción, Empleo y Competitividad. (2011). *Agendas para la Transformación Productiva Territorial: Provincia de El Oro* (Agendas para la

“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”

Transformación Productiva Territorial ed.). (M. Chiriboga, Ed.) El Oro, Ecuador: Presidencia de la República del Ecuador.

Ministerios Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2012). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma* (Primera ed.). Quito, Ecuador: Subsecretaría de Agricultura del Ecuador.

Mosquera, N. (2008). *Creación de una cooperativa agrícola para producción, comercialización y venta del cacao de ramilla (CCN51) mediante adquisición de terreno rematado de CFN en el cantón naranjal* (Primera ed.). Guayaquil, Ecuador: Facultad de Ciencias Administrativas - Maestría en Administración de Empresas.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2014). *El mercado mundial demanda el cacao ecuatoriano*. (E. Comercio, Ed.) Quito, Ecuador: agronoticias - América Latina y el Caribe.

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico. (2005). *Perspectivas agrícolas OCDE-FAO 2005-2014* (Primera ed.). Roma, Italia: Food & Agriculture Org - OCD - FAO.

Pro Ecuador. (2013). *Análisis del sector del cacao y elaborado*. Quito: D.d. inversiones.

TRANSMAR GROUPE. (2014). *Situación y Perspectivas del Mercado Mundial de Cacao – Enfoque Américas* (Vol. i). Costa Rica: World Bank webinar.

**“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE
MERCADO EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN
LA CIUDAD DE SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”**

Anexo 1 Encuesta

**ENCUESTA PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO DE LA
CIUDAD DE SANTA ROSA – PROVINCIA DE EL ORO 2015.**

1. El tiempo que lleva produciendo cacao es:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Menos de 1 año. | <input type="checkbox"/> De 4 a 10 años. |
| <input type="checkbox"/> De 1 a 3 años. | <input type="checkbox"/> Más de 10 años. |

2. Usted es un productor:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pequeño (Menos de 5 hectáreas) | <input type="checkbox"/> Mediano (De 5 a 20 hectáreas) | <input type="checkbox"/> Grande (Más 20 hectáreas) |
|---|--|--|

3. Usted está asociado a:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Cooperativa | <input type="checkbox"/> Gremial |
| <input type="checkbox"/> Asociación de productores | <input type="checkbox"/> Individual |

4. Su cosecha de qué tipo es:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Estacional | <input type="checkbox"/> Continuada |
|-------------------------------------|-------------------------------------|

5. El terreno que utiliza para la producción es:

- | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Propio | <input type="checkbox"/> Comunal | <input type="checkbox"/> Arrendado |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|

6. Su producción tiende a:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Aumentar | <input type="checkbox"/> Disminuir |
|-----------------------------------|------------------------------------|

7. Usted siembra:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cacao Nacional | <input type="checkbox"/> Ambos |
| <input type="checkbox"/> Clon CCN51 | <input type="checkbox"/> Otro, mencione:_____ |

8. El rendimiento de su producción:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Es bajo | <input type="checkbox"/> Es alto |
| <input type="checkbox"/> Es medio | <input type="checkbox"/> No lo conozco |

Cuál es el rendimiento: #_____

**“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO
EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO, EN LA CIUDAD DE
SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”**

9. Su experiencia para sembrar y cultivar cacao se debe a:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Educación técnica en institución educativa. | <input type="checkbox"/> Capacitación empresa privada. |
| <input type="checkbox"/> Capacitaciones del Gobierno. | <input type="checkbox"/> Experiencia familiar. |
| | <input type="checkbox"/> Aprendí solo. |

10. Usted comercializa su producción por:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Convenio con empresas privadas | <input type="checkbox"/> Venta directa al consumidor final |
| <input type="checkbox"/> Centros de acopio | <input type="checkbox"/> Exportación directa |
| <input type="checkbox"/> Intermediarios | <input type="checkbox"/> Asociación, gremio, etc. |

Otro: _____.

11. Producir cacao es rentable:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

12. Producir cacao nacional es rentable:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

13. Cree que el dinero que recibe por su producción es justo:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

14. Es necesario mejorar la calidad de su producción:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

15. ¿A recibido créditos o apoyo financiamiento para aumentar su producción?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Sí, por parte de la empresa privada | <input type="checkbox"/> Sí, por parte del Gobierno |
| | <input type="checkbox"/> No |

16. Usted cuenta con certificación orgánica:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

17. utiliza Agroquímicos

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

**“LA INCIDENCIA DEL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y DE MERCADO
EN LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO EN LA CIUDAD DE
SANTA ROSA PROVINCIA DE EL ORO”**

18.El Gobierno presta apoyo para mantener la producción de Cacao Nacional:

- Sí No

19.Recibió anteriormente capacitación para mejorar el rendimiento de su producción y mejorar la calidad de cacao:

- Sí No