



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABI

Facultad Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

Administración de Empresas

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TÍTULO:

**“Análisis de la Cadena de Suministro de Cacao en el Cantón Flavio
Alfaro, Provincia de Manabí-Ecuador”**

Autor: Bravo Muñoz Luber Joel

Tutor: Eco. Alexa Cedeño

2022-2023

Manta – Manabí - Ecuador

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

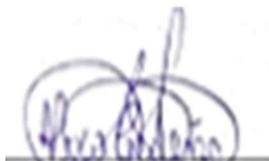
Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es **“Análisis de la Cadena de Suministro de Cacao en el Cantón Flavio Alfaro, Provincia de Manabí-Ecuador”**, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a la joven Bravo Muñoz Luber Joel, estudiante de la carrera de Administración de Empresas período académico 2022-2023, quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 04 de agosto de 2022.

Lo certifico



Eco. Alexa María Cedeño Macías, Mg.
Docente Tutor(a)
Área: Administración de Empresas.

APROBACIÓN DEL TRABAJO



Document Information

Analyzed document	Tesis Final Luber[12745].docx (D151962454)
Submitted	2022-12-04 11:15:00
Submitted by	
Submitter email	alexa.cedeno@uleam.edu.ec
Similarity	8%
Analysis address	alexa.cedeno.uleam@analysis.arkund.com

DEDICATORIA

Dedico este triunfo en mi vida en primer lugar a Dios por siempre ser esa luz y estar guiándome por el buen camino mediante sus ángeles. Se los dedico a esos dos seres que Dios y la vida me los dio que son mis padres, por ser ese pilar en mi vida y siempre estar para mí en cada uno de mis triunfos, se lo dedicó a mi hermana porque gracias a ella también tengo un motivo en mi vida y es darle ese apoyo como ella me lo ha dado a mí siendo un ejemplo para ella, a mis ángeles que hoy no están aquí pero que se desde donde se encuentren están feliz por este triunfo en mi vida.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar le doy gracias a Dios por haberme permitido llegar a estas instancias, donde vi un camino extenso y que en la actualidad estoy por terminar un sueño más en mi vida; a su vez le doy gracias a mis padres, porque por ellos estoy donde estoy ahora, con su apoyo incondicional, su educación y la manera de enseñarme que con esfuerzo y dedicación se puede lograr muchas cosas; le doy las gracias a mi hermana por ser aquella persona que también me ha demostrado su apoyo incondicional, le agradezco a mi tutora la Eco. Alexa Cedeño por ser esa guía en este proceso de poder titularme, por corregirme y por enseñarme como van las cosas. Les agradezco a mis profesores que desde el inicio han sabido enseñarme cada una de sus materias en la cual me servirá en el mundo laboral, a mis amigos por siempre estar alentándome a seguir y nunca a desfallecer, a mis compañeros y a todas aquellas personas que de una u otra manera me han apoyado en este proceso dentro de la universidad.

TABLA DE CONTENIDO

PORTADA

CERTIFICACIÓN	I
APROBACIÓN DEL TRABAJO	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
INDICE DE TABLA	VII
INDICE DE GRÁFICOS	VIII
RESUMEN	X
INTRODUCCIÓN	XI
CAPÍTULO I - DISEÑO TEORICO	1
1.1. El problema.....	1
1.2. Planteamiento del problema	1
1.3. Formulación del problema.....	2
1.3.1. Formulación de los problemas específicos	2
1.3.2. Formulación del objeto de estudio.....	2
1.4. Formulación de los objetivos de la investigación.....	3
1.4.1. Objetivo general	3
1.4.2. Objetivos específicos.....	3
1.5. Delimitación.....	3
1.5.1. Delimitación espacial	3
1.5.2. Delimitación temporal	3
1.5.3. Delimitación conceptual.....	4
1.6. Metodología de la investigación	4

1.6.1.	Alcance	5
1.6.2.	Tipo y Diseño de Investigación	6
1.7.	Determinar la Hipótesis de la Investigación	9
1.7.1.	Hipótesis.....	9
1.7.2.	Determinar las variables	9
1.8.	Operacionalización de las variables	10
1.9.	Matriz de consistencia	11
CAPÍTULO II – MARCO TEÓRICO.....		12
2.1.	Antecedentes de la investigación.....	12
2.1.1.	Tesis	12
2.1.2.	Artículo científico.....	14
2.2.	Bases teóricas	15
2.2.1.	Historia del cacao	15
2.2.2.	Generalidades	16
2.2.3.	Requerimientos climáticos y de suelo	19
2.2.4.	Variedades	26
2.2.5.	Plagas y enfermedades	27
2.2.6.	Componentes del cacao.....	34
2.2.7.	Beneficios del cacao	36
2.2.8.	Cadena de valor.....	37
2.2.9.	Mercado internacional del cacao	40
2.3.	Producto en Ecuador	41
2.3.1.	Historia.....	42
2.3.2.	Variedades	43
2.3.3.	Productos procesados de cacao	44
CAPÍTULO III – DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.....		45
3.1.	Análisis de respuesta.....	45

3.2. Análisis general.....	64
CAPÍTULO IV – DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	65
4.1. Título.....	65
4.2. Justificación	65
4.3. Objetivos	66
4.3.1. Objetivo General.....	66
4.3.2. Objetivos Específicos	66
4.4. Descripción de la propuesta	66
4.5. Factibilidad de la aplicación de la propuesta	67
4.6. Plan de acción.....	68
4.7. Conclusión de la propuesta	69
4.8. ¿Cuál es el costo de la propuesta?.....	69
4.9. Recomendación de la Propuesta	70
5. CONCLUSIONES.....	71
6. RECOMENDACIONES.....	72
7. BIBLIOGRAFÍA.....	73
8. ANEXOS	76

INDICE DE TABLA

Tabla 1. Población para encuesta	8
Tabla 2. Operacionalización de las variables.....	10

Tabla 3. Matriz de consistencia	11
Tabla 4. Detalle pregunta 1	45
Tabla 5. Detalle pregunta 3	46
Tabla 6. Detalle pregunta 4	47
Tabla 7. Detalle pregunta 5	48
Tabla 8. Detalle pregunta 6	49
Tabla 9. Detalle pregunta 8	50
Tabla 10. Detalle pregunta 10	51
Tabla 11. Detalle pregunta 15	55
Tabla 12. Detalle pregunta 16	56
Tabla 13. Detalle pregunta 17	57
Tabla 14. Detalle pregunta 18	58
Tabla 15. Detalle pregunta 20	60
Tabla 16. Detalle pregunta 21	61
Tabla 17. Detalle pregunta 22	62
Tabla 18. Plan de acción	68

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Resultado pregunta 3	45
Gráfico 2. Resultado pregunta 3	46

Gráfico 3. Resultado pregunta 4	47
Gráfico 4. Resultado pregunta 5	48
Gráfico 5. Resultado pregunta 6	49
Gráfico 6. Resultado Pregunta 8	50
Gráfico 7. Resultado pregunta 10	51
Gráfico 8. Resultado pregunta 15	55
Gráfico 9. Resultado pregunta 16	56
Gráfico 10.Resultado pregunta 17	57
Gráfico 11.Resultado pregunta 18	58
Gráfico 12.Resultado pregunta 20	60
Gráfico 13.Resultado pregunta 21	61
Gráfico 14.Resultado pregunta 22	62

RESUMEN

El cacao en la actualidad es uno de los productos con un mayor porcentaje adquisitivo que existe a nivel mundial, siendo uno de los principales ingresos económicos en algunos países donde se produce el cacao y con ello la exportación a diferentes naciones para así obtener los derivados del mismo. El objetivo de este estudio es poder evaluar la cadena de suministro de cacao con respecto al aprovechamiento de los recursos naturales asociados en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí, Ecuador, por eso el problema de la investigación es el siguiente “¿Cómo la cadena de suministro de cacao interviene en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador?”. Dentro de la investigación se utilizó un experimento que implica un cuestionario de manera presencial a los productores de cacao en el sector a investigar, las respuestas recibidas muestran los principales resultados como el que se dividen las ventas de cacao entre la asociación y las empresas; por otra parte la enfermedades y el clima es uno de los factores de interés para los productores de cacao del cantón.

Palabras claves: Cadena de suministro, cacao, investigación, zona de estudio, Flavio Alfaro.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación está dirigida a analizar la cadena de suministro de cacao que posee el cantón Flavio Alfaro, situado en la provincia de Manabí, siendo los trabajadores o productores de cacao quienes han dado por muchos años a la economía del cantón.

Por otro lado, el cacao es uno de los productos que está entre los primeros que se exporta de aquí el país para el mundo, logrando ser conocido como uno de los mejores cacaos, siendo esto gracias a los productos derivados que desprende del cacao, por ejemplo, el chocolate que el cual es reconocido como uno de los mejores y compite con otras marcas por su calidad, sabor y sobre todo aroma.

En esta investigación se utilizó el método cuantitativo donde mediante la encuesta se pudo recolectar datos muy esenciales al momento de investigar la producción de cacao en el cantón Flavio Alfaro, a su vez, mediante las distintas fuentes bibliográficas se pudo incorporar más información al documento dando basto al proyecto para ir logrando cada uno de los objetivos.

El cacao es un fruto que requiere de mucho cuidado y mantenimiento para que al momento de la cosecha sea fácil y que la producción no se llegue a perder y esto no les favorezca a los productores.

La investigación sobre la cadena de suministro de cacao nos permitió conocer cómo se maneja la producción de cacao en la zona de estudio, donde se analizó mediante los resultados las falencias y así poder mediante el plan de acción ayudar a los productores.

CAPÍTULO I - DISEÑO TEORICO

1.1. El problema

El cacao es uno de los productos con mayor acogida tanto de manera nacional como extranjera, con los derivados que este fruto puede brindar para los distintos gustos, desde el chocolate en barra hasta el polvo de este para el consumo de la población, en sí el cacao desde su aparición ha hecho que sea un producto de comercialización, ayudando a muchas familias y que estas se vean beneficiadas por la producción y la venta del mismo.

En la localidad del cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador; existe la producción del cacao con un alrededor de 300 productores de los cuales cuentan con sus terrenos para la siembra y cosecha de la misma, dando una economía estable para ellos mismos como para la ciudad en general.

En lo que respecta al problema, este se analizará la parte de la cadena de suministro que los productores del cacao en la zona de estudio pueden llegar a brindar a la sociedad, es decir, tanto local como de manera nacional; además como estos hacen que junto a las demás localidades que se dedican a la siembra y cosecha del cacao saquen al mercado un cacao fino y de buen agrado tanto para las pequeñas, medianas y las grandes industrias que hacen del cacao una variedad de productos para el gusto de cada uno de los demandantes/consumidores.

1.2. Planteamiento del problema

El planteamiento del problema, se llega a basar en la cadena de suministro que logran a intervenir en los productores de la localidad de estudios, con sus variables

como lo son: la crisis económica que los productores han venido enfrentando por tiempos, cuando el cacao para aquellos que sacan el producto sean menos remunerados por el tiempo que se lleva y el cuidado que este necesita; otra variable es el cambio climático, el cual a todo en todo el mundo se están viendo afectaciones desde pérdidas naturales hasta en la parte de producción, el cual nadie se ha logrado preparar para lo que se está viviendo en este tiempo.

Por ultimo están las infecciones/plagas, el cual el cuidado es parte primordial para el cuidado de las plantas de cacao y que no exista una perdida para los productores.

1.3. Formulación del problema

¿Cómo la cadena de suministro de cacao interviene en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador?

1.3.1. Formulación de los problemas específicos

- ¿De qué manera el marco comprensivo del cacao y derivados a través de la identificación de actividades agregan valor a los procesos?
- ¿Cómo es la estructura de la red en la cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro?
- ¿Existe mejoras para reforzar la competitividad de producción de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador?

1.3.2. Formulación del objeto de estudio

El objeto de estudio en esta investigación es sobre el análisis de la cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador, donde la parte socioeconómica que genera el cacao en los productores de dicho producto.

1.4. Formulación de los objetivos de la investigación

1.4.1. Objetivo general

Evaluar la cadena de suministro de cacao con respecto al aprovechamiento de los recursos naturales asociados en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí, Ecuador.

1.4.2. Objetivos específicos

- Establecer un marco comprensivo del cacao y derivados, a través de la identificación de actividades que agregan valor a los procesos.
- Establecer la estructura de la red que completa la cadena de suministro de cacao, mediante el reconocimiento de los actores primarios y secundarios.
- Proponer mejoras para reforzar la competitividad de la cadena de suministro de cacao.

1.5. Delimitación

1.5.1. Delimitación espacial

La investigación será realizada en el cantón Flavio Alfaro, el cual se encuentra en la provincia de Manabí-Ecuador; el cual cuenta con una población de 25.004 habitantes, limita al norte con el cantón El Carmen y al sur y este con el cantón Chone, con una superficie de 1343 kilómetros cuadrado km^2 , cuenta con tres parroquias, las cuales son: parroquia urbana Flavio Alfaro (cabecera cantonal), de ahí la parroquia Zapallo y San Francisco de Novillo, las cuales son parroquias rurales.

1.5.2. Delimitación temporal

El tiempo en el cual se va a basar la investigación, será en el año 2022; se analizará la parte de la cadena de suministro de cacao y sus repercusiones en los

productores del cacao y como estos lograron seguir con la productividad del producto, es decir, la producción del cacao.

1.5.3. Delimitación conceptual

La cadena de suministro de cacao.

1.6. Metodología de la investigación

La presente propuesta de investigación, señala hacia un enfoque ecléctico en términos teóricos y metodológicos del cacao. Esencialmente, pretende llevar a un análisis socio económico de los productores del mismo en la zona de estudio, con algunas técnicas y herramientas de análisis propias de la económica en general.

La razón de la presenta propuesta de investigación, se llega a orientar en la idea del objetivo general de la investigación y la cual se centraliza en los alcances de los objetivos específicos. En tal sentido, la metodología de la investigación se rige hacia la obtención de los resultados para los tres objetivos, es decir, será mediante el método cuantitativo y cualitativo.

Objetivo específico 1: *“Establecer un marco comprensivo del cacao y derivados, a través de la identificación de actividades que agregan valor a los procesos”.*

Para el primer objetivo específico, se trabajará principalmente en poder determinar el marco comprensivo que tienen los productores del cacao durante los años y cómo estos logran alcanza su importancia en la economía en la zona de estudio, a su vez, a su vez se identificara las actividades que le llegan agregar valor a los procesos que realizan los productores, con ello el valor mínimo como máximo al cancelar a los productores por sacar sus productos a los distribuidores y así llevarlos a las empresas para sus distintas elaboraciones.

Se tiene contemplado realizar mediante el método cuantitativo. Especialmente se llegara a trabajar con informantes claves y grupos focales, posiblemente con dueños de los distribuidores del producto, y los productores de la zona en investigar; conjuntamente con la

aplicación de una encuesta que nos permitirá conocer diversos aspectos, tales como los gastos que se invierten desde la siembra hasta la cosecha del cacao, la cantidad del mismo y los ingresos que tienen.

Objetivo específico 2: *“Establecer la estructura de la red que completa la cadena de suministro de cacao, mediante el reconocimiento de los actores primarios y secundarios.”*

En este objetivo específico, se pretende establecer cuál es la estructura que completa la cadena de suministro, mediante los grupos focales e informantes claves con los únicos fines de poder reconstruir el proceso de comercialización que tenían los productores del cacao, y con ellos el crecimiento económico que se debe de tener. En lo que se refiere a los actores primarios y secundarios es observar cómo se mantienen logran sacar sus cosechas y comercializarlas, en este caso con los productores del cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí, Ecuador.

Objetivo específico 3: *“Proponer mejoras para reforzar la competitividad de la cadena de suministro de cacao”.*

Para este objetivo se trabajara mediante la técnica cuantitativa en la recolecta de información mediante una encuesta realizada a los productores del cacao. Lo que se pretende alcanzar en este objetivo, es poder determinar cuan limpia está el área de sembrío y como se mantienen hasta su recolecta.

1.6.1. Alcance

Dentro de la presenta investigación se aplicó la modalidad bibliográfica y de campo, lo cual sirvieron para lo que es la recolección de datos, la selección de información el análisis y presentación de los resultados.

1.6.1.1. Investigación Bibliográfica

Como lo menciona (Román, 2013) “el material bibliográfico constituye un sustrato básico de cualquier investigación, esta información se conforma a partir de documentación académica relevante, ya sea: fuentes teóricas, investigación académica relacionada con el tema por investigar y material empírico que contribuye a profundizar, verificar o falsear las preguntas o hipótesis investigadas” (pág. 293)

En el presente proyecto de investigación se aplicó este método de investigación, debido a que por medio de fuentes como libros, revistas, entre otros, se pudo recopilar trabajos relacionados con nuestro tema de investigación “Análisis de la cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador”.

1.6.1.2. Investigación de Campo

Por parte del autor (Báez, 2018) menciona “que la investigación de campo permite establecer un contacto directo con el objeto de estudio y el acopio de testimonios que permitan confrontar la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva” (pág. 96)

Este tipo de investigación ayuda al proyecto a poder recopilar datos que se deben realizar en el lugar donde se ha planteado la realización de la investigación, es decir que al aplicar este tipo de investigación nos lograra permitir obtener los datos de manera reales y con ello estudiar los resultados que se lleguen a presentar.

1.6.2. Tipo y Diseño de Investigación

El presente proyecto de investigación es de tipo descriptiva y cuantitativa en la cual se pretende utilizar diferentes criterios que nos permita poner en manifiesto la estructura de lo que es el fenómeno de estudio, además de ayuda a poder establecer

las técnicas de recolección de los datos e información necesaria para el proyecto. Así mismo mediante el método deductivo e inductivo en los cuales se aplicaron las situaciones específicas y un fenómeno individual.

1.6.2.1. Investigación Descriptiva

El presente proyecto de investigación es de tipo descriptiva, (Morales, 2012) nos indica que “consiste en caracterizar una situación concreta indicando sus cualidades más peculiares, la investigación descriptiva también puede surgir de otras investigaciones, misma que tiene un fin.”

En este proyecto se logró aplicar este tipo de investigación debido a que mediante esta se logra describir el “Análisis de la cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro, de la provincia de Manabí-Ecuador” para el desempeño de los productores de cacao en la zona de estudio.

1.6.2.2. Investigación Cuantitativa

El presente proyecto de investigación también posee un tipo de investigación cuantitativa, (Cárdenas, 2018) menciona que “la investigación produce conocimiento basado en datos que nos permite tomar decisiones más razonables, averiguar que sucede más allá de nuestros ojos y tratar de predecir qué sucederá en el futuro.”

Este tipo de investigación nos ayudara o poder obtener datos y con ello analizarlos de manera más profunda para una mejor decisión a la hora de observar las falencias que pueden presentar los productores de cacao en la localidad de estudio.

1.6.2.3. Método Deductivo

El autor (Martínez, 2012) en un apartado menciona que “el método deductivo supone que el contexto de descubrimiento no se atine a reglas y procedimientos

controlados y sostiene que la hipótesis se admite o se rechaza según sea el resultado de a contrastación de estas.” (pág. 95)

En lo que refiere a la investigación se llegó a utilizar el método deductivo en la evaluación de los productores de cacao en la zona de estudio, mediante esta revisión se pudo mejorar la gestión de los productores.

1.6.2.4. Método Inductivo

Así mismo el autor (Martínez, 2012) nos dice que “el método consiste en inferir que lo determinado en ciertas circunstancias se cumpliera siempre que se presenten las mismas condiciones.” (pág. 98)

Se llegó aplicar este método en el proyecto de investigación ya que por medio de este se logró revisar la gestión que están realizando los productores de cacao para mejorar así el desempeño de los mismos.

1.6.2.5. Población de estudio

(Lopez, 2004) Define “la población como un conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en específico dentro de una investigación.”

El presente proyecto de investigación toma como población a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador, el cual está conformado por 300 productores.

Tabla 1. Población para encuesta

DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN	
CONCEPTO	NÚMERO
Productores de cacao	300

Elaborado por: Luber Bravo

1.6.2.6. Técnica de recolección de datos

Dentro de la investigación de campo se optó por lo que es la técnica de recolección de datos mediante la encuesta, la cual se utilizó para obtener información necesaria por parte de los productores.

1.6.2.7. Herramienta cuantitativa

Encuesta: “instrumento de investigación que consiste en obtener información de personas mediante el uso de cuestionarios diseñados en forma previa para obtener información específica” (Martínez, 2012)

Se llegó a utilizar este tipo de técnica con el único fin de poder obtener información necesaria por parte de los productores de cacao para lo que es la mejora del desempeño de los mismos.

1.7. Determinar la Hipótesis de la Investigación

1.7.1. Hipótesis

H0: La cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro es eficiente

H1: La cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro no es eficiente.

1.7.2. Determinar las variables

Variable independiente: Cadena de suministro de cacao

1.8. Operacionalización de las variables

Tabla 2. Operacionalización de las variables

Operacionalización de la variable independiente

VARIABLE	DIMENSIONES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	INDICADORES	CRITERIO DE MEDICIÓN
CADENA DE SUMINISTRO DE CACAO	Socio-económico	Es aquel elemento en la que se vincula la parte social y económica del ser humano.	Los productores de cacao están orientados a la asociatividad con demas organizaciones. Los productores de cacao están ligados con la parte del financiamiento	Si o no Respuestas múltiples
	Productividad	Se define la cantidad de productos o servicios que se han llegado a producir.	La compra de plantas por parte de los productores, en la que también las produce. La variedad de las plantas que obtienen los productores conjunto a los meses de cosecha	
	Logística	Es el conjunto de las herramientas necearías para llevar a cabo un fin determinado de un proceso.	Los productores dedican tiempo en el cuidado del cacao. Las afectaciones que tienen los productores por parte de las infecciones o plagas.	
	Mercado	Lugar donde se encuentra la oferta y la demanda de un producto o servicio en la que se determina el precio.	El uso de los precios factibles para los productores conjunto a las asociaciones y empresas.	

Elaborado por: Luber Bravo

1.9. Matriz de consistencia

Tabla 3. Matriz de consistencia

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variable	Metodología
General				
¿Cómo la cadena de suministro de cacao interviene en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador?	Evaluar la cadena de suministro de cacao con respecto al aprovechamiento de los recursos naturales asociados en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí, Ecuador.	H0: La cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro es eficiente.	Variable independiente (X) Cadena de suministro de cacao	Modalidad Bibliografía y de campo
Específico				
<ul style="list-style-type: none"> ¿De qué manera el marco comprensivo del cacao y derivados a través de la identificación de actividades agregan valor a los procesos? 	<ul style="list-style-type: none"> Establecer un marco comprensivo del cacao y derivados, a través de la identificación de actividades que agregan valor a los procesos. 	H1: La cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro no es eficiente.	Dimensiones: X1 Socio-económico	Tipo Descriptivo, Cuantitativo, deductivo e inductivo
<ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo es la estructura de la red en la cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro? 	<ul style="list-style-type: none"> Establecer la estructura de la red que completa la cadena de suministro de cacao, mediante el reconocimiento de los actores primarios y secundarios. 		X2 Productividad	Población Productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro
<ul style="list-style-type: none"> ¿Existe mejoras para reforzar la competitividad de producción de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador? 	<ul style="list-style-type: none"> Proponer mejoras para reforzar la competitividad de la cadena de suministro de cacao. 		X3 Logística X4 Mercado	Muestra Para la muestra se realizó una encuesta a 300 (productores)

Elaborado por: Luber Bravo

CAPÍTULO II – MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Tesis

- 1. Tema:** Análisis de la cadena de suministro de cacao fino de aroma y derivado en Ecuador: Desarrollo de un modelo de evaluación del desempeño agroeconómico en la provincia de Cotopaxi-cantón La Mano.

Autor: Escobar Guerrero, Jenny Elizabeth

Año: 2018

La investigación se centró en analizar la cadena de suministro de cacao fino de aroma y sus derivados en Ecuador: su desarrollo de un modelo de evaluación del desempeño agroeconómico en la provincia de Cotopaxi en el cantón La Mana, donde se realizó de manera específica el seguimiento a la información la parte socio-económica y también la parte productiva de la ciudad mediante los actores claves que vendrían hacer las entidades publica donde existe amenazas a lo largo de la cadena desde la variedad en los cultivos hasta la comercialización del cacao, donde a través de un estudio que se realizó se pudo identificar los actores claves del proceso, las dimensiones que la localidad con la productividad tiene y con su parte demográfica. De la manera que se realizó la investigación se logró establecer lo que es la estructura de la cadena, los procesos de comercialización que los productores utilizaban y los componentes de la cadena de valor al cacao y sus derivados, la red de la cadena de suministro, las dimensiones y los componentes como la parte productiva, estrategia agrónoma y la parte socio productivo.

2. Tema: Análisis de la producción de cacao fino de aroma en la provincia de Los Ríos

Autor: Zapata Fiallos, Adriana M.

Año: 2017

Esta tesis por parte de la autora Adriana Zapata en la cual se trata sobre el análisis de la producción del cacao fino de aroma en la provincia de Los Ríos, el cual por parte de la investigación se ha relatado que el Ecuador tiene como característica tener unas de las excelentes condiciones agroclimáticas que permite que los agricultores puedan sembrar una cantidad idónea de productos de manera en especial el cacao fino de aroma. Por otro lado, la investigación se logró determinar mediante el análisis expuesto en la tesis, que el cacao Fino de Aroma a diferencia de los otros tipos de cacao, este o hace uno de los mejores por las condiciones optima que el Ecuador tiene para que la calidad de este tipo de cacao sea considerado por las empresas como el mejor para la fabricación de los derivados que desprende el cacao.

2.1.2. Artículo científico

3. Tema: El mercado mundial del cacao

Autores: Quintero R., María Liliana; Díaz Morales, Katty Marisabel.

Año: 2004

Las autoras de este artículo científico en la cual habla sobre el mercado del cacao a nivel mundial, siendo esto que los cambios económicos han existido cambio y las relaciones de intercambios se vio afectada en ese periodo para los productores de cacao, el cual es un producto de materia prima para la fabricación de chocolates y demas derivados, lo que el articulo tuvo como objetivo el de caracterizar el comercio de cacao en grano a nivel mundial. Donde en el artículo se planteó que de manera inicial sea la descripción y la evolución de las principales variables que se llegó afectar en el comercio mundial de cacao, en la parte final del artículo se llegó a determinar que el grano de cacao se destaca por su calidad a nivel mundial y que ha sido un factor importante para la evolución del comercio del cacao.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Historia del cacao

(Cacao México, s.f.) El cacao es un árbol procedente del continente Americano el cual llega a producir un fruto del mismo nombre que desde los olmecas quienes fueron los primeros en cultivarlo en la ciudad de México (1500 a 400 A.C), estos fueron los primeros en poder saborear el sabor del cacao; en el transcurso de los siglos, el cacao se fue extendiendo a muchas civilizaciones entre ellas la Maya (600 A.C) y la Azteca (1400 A.C). Este puede ser utilizado como ingrediente en la elaboración de alimentos, en los que destaca el chocolate, desde entonces se ha utilizado el cacao tanto con fines nutricionales como medicinales.

Lo que conlleva a que el cacao es uno de los productos más antiguo en las plantaciones de otros productos, con ello se menciona que este lleva trascendencias y que en la actualidad es conocido a nivel mundial y a su vez cosechado en algunos países de América, El Caribe y lo que es Asia y parte de África.

(Cacao México, s.f.) Los mayas utilizaron la vaina del cacao para crear una bebida, en los años 600. La vaina del cacao para los indígenas valía más que el oro, lo cual la llegaban a utilizar como una forma de pago (moneda) para lo que es compra de otros productos; con ello para estas civilizaciones, el cacao era un símbolo de abundancia que era empleado en el momento de rituales religiosos dedicados a los dioses Azteca que ayudaban a la producción del cacao y con ello se iniciaba lo que hoy en día es uno de los productos que tiene mayor salida al mercado para lo que es la fabricación del chocolate, consumido por muchos y es uno de los productos que tiene

una diversidad de utilidad en la gastronomía como para el cuidado de la piel en las personas.

El cacao como algunos de los productos es utilizado para varias cosas, ya sea de manera de cura, belleza y alimentación, esto lo hace relevante desde el año 600 A.C y en la actualidad se conoce aún más sus beneficios al consumirlo y utilizarlo para remedio utilizando desde las hojas hasta la semilla.

2.2.2. Generalidades

2.2.2.1. Características botánicas

(Miguel, 2020)El cacao es un árbol que puede alcanzar una altura de 6 a 8 metros (m), posee un sistema radicular principalmente pivotante el cual busca las capas inferiores del suelo hacia los mantos freáticos, posee a la vez raíces primarias y secundarias que crecen horizontalmente.

Como se menciona, el cacao llega a alcanzar una altura hasta los 8 metros, en muchos de los casos por el clima no llegan a crecer mucho u otras veces el tipo de cacao hace que los árboles lleguen hasta 2 metros de altura.

Con ello también depende del cuidado de las plantas para que no presenten riesgos de dañarse o que no llegue a florecer para obtener el fruto que es la mazorca de cacao.

2.2.2.1.1. El tallo

(Miguel, 2020)Las plantas de cacao, reproducidas por semillas, desarrollan un tallo principal de crecimiento vertical que puede alcanzar 1 a 2 metros de altura a la edad de 12 a 18 meses. A partir de ese momento la yema apical detiene su crecimiento

y del mismo nivel emergente de 3 a 5 ramas laterales. A este conjunto de ramas se le llama comúnmente verticilo u horqueta.

El tallo es una de las partes esenciales de la planta de cacao, lo que hace es transportar nutrientes para que siga con su crecimiento, por otra parte, como se menciona esta planta al desarrollar su tallo lo hace de manera vertical y alcanzar la altura que este le permita lograr, a su vez el desprender ramas para que así a lo largo de los días pueda seguir su procedimiento hasta alcanzar lo que es el nacimiento del fruto.

2.2.2.1.2. Las hojas

(Miguel, 2020) Las hojas adultas son de color verde, de lámina simple, entera de forma que va desde lanceoladas o casi ovaladas, con una nervadura pinnada y ambas superficies glabras. Las hojas cuando jóvenes son muy delicadas por lo que son apetecidas por los insectos y dañadas por el viento posee un color verde pálido y al alcanzar su madurez hacen el cambio de color.

En el campo medicinal, las hojas de cacao son utilizadas para medicinas logrando combatir algunas enfermedades como la parte cardiovascular, cerebrovascular, diabetes, entre otras. Por otra parte las hojas tiernas son buenas para curar heridas.

Las hojas tiernas de cacao ayudan a la fotosíntesis y con ello una atmosfera más limpia, este tipo de hojas al comenzar su crecimiento llegan a ser delicadas y llegan atraer insectos que hace que se dañen o por el viento arrancadas de las ramas.

2.2.2.1.3. La flor

(Miguel, 2020)La flor del cacao es hermafrodita es decir cuenta con ambos sexos, su polinización es estrictamente entomófila, para lo cual la flor inicia su proceso de apertura con el agrietamiento del botón floral en horas de la tarde. El día siguiente en horas de la mañana la flor ya está abierta en su totalidad.

El inicio de la flor de cacao es una parte fundamental en todo el crecimiento, ya que de ahí desprende lo que es el fruto; este tipo de plantas como lo menciona el autor, cuenta con ambos sexos, y que su polinización es muy estricta por la parte de insectos polinizadores como lo son las abejas y que este por la mañana alcanza su total afloramiento.

2.2.2.1.4. El fruto

(Miguel, 2020)El fruto es conocido botánicamente como una drupa; pero generalmente se le conoce como mazorca. El tamaño y la forma dependen en gran medida de las características genéticas de la planta, el medio ambiente así como el manejo de la plantación.

Se llama a la parte final de la producción de cacao, el cual como las otras partes, está también es importante, porque desde aquí va a un más el cuidado para que fruto llegue a su proceso final y ser cosecha y vendido para obtener las distintas variedades de productos que llegan a fabricar las empresas industriales o las asociaciones.

2.2.2.1.5. Variedades

(Miguel, 2020)Actualmente en el mundo existe una gran cantidad de variedades, la riqueza genética con la que se cuenta es muy amplia, aunque originalmente solo

existían dos tipos: el criollo y el forastero, el cruce de estas dos especies ha dado origen al trinitario.

Como se menciona, en la actualidad a algunas variedades de cacao desde el criollo hasta el CCN51, en lo cual estos son diferenciados por su calidad, aroma, tamaño y sabor, esto hace que la producción de cacao sea aún mayor y su importación y exportación sea más.

2.2.3. Requerimientos climáticos y de suelo

2.2.3.1. Requerimiento climático

(World, cacaomovil.com, s.f.)El cacao es una especie de planta originaria y adaptada al clima tropical. En cuanto a la altitud, el cacao se adapta bien desde el nivel del mar hasta los 900 metros.

El cacao se llega a desarrollar de manera óptima donde la temperatura juega un papel muy importante el cual se debe de mantener entre los 22 grados y los 30 grados centígrados siendo una temperatura agradable para la plantación de cacao. Este nivel de temperatura le permite al cacao poder tener un desarrollo óptimo vegetativo y dar cosechas abundantes en cada uno de los tipos de cacao que existe en la actualidad.

En cuando a la temperatura llega a variar entre el día y la noche en más de 9 grados centígrados, lo que hace que el desarrollo de la plantación de cacao se vea un poco afectado por el cambio del temperatura y así la producción de cacao también se vea afectada; las temperaturas que llegan a ser mayores de 38 grados y menores de 15 grados centígrados afecta el funcionamiento de la planta siendo algo grave y que con ello el crecimiento y la producción se afecte aún más.

En las zonas donde la parte pluvial caen entre 1,500 a 2,500 milímetros por año, llegan a ser las mejores para lo que es el cultivo de cacao siendo de abundante agua para que los nutrientes lleguen a cada una de las partes. Es necesario que la lluvia tenga una distribución de manera óptima durante todos los meses, por lo que en algunos existen periodos secos de manera prolongados, en algunos de los casos de más de 2 meses, afectando a la producción de cacao y con ello el marchitamiento los árboles.

En aquellos lugares donde las lluvias llegan a ser menores a 1,500 mm por año y existen meses prolongados de sequía, es necesario que los productores de cacao establezcan un sistema de riego y que con ello sea constante para así poder evitar el peligro de que las plantaciones de cacao se pierdan y con ello arrastrando inversión, tiempo; el cacao por ser originario de bosque tropicales, requiere un alto grado de humedad en el aire y una pequeña parte en la tierra para que su desarrollo y producción sean sustentables y se consiga una buena cosecha.

En lugares que son planos con las precipitaciones mayores de 3,500 mm, en esta parte se debe de considerar la construcción de drenajes con el fin de poder evacuar el exceso de agua para que no se pudra las plantas de cacao; el grado adecuado de humedad relativamente para el cacao es de 80%, aunque también se llega a desarrollar bien donde la humedad relativa se mantiene mayor de 70% no alcanzando el rango que es considerado adecuado. Por otra parte cuando la humedad es relativamente mayor a los 85% durante los periodos lluviosos y fríos en el año, se desarrolla la incidencia de enfermedades fungosas como la monilla y la mazorca negra o la pudrición de la planta.

(World, cacaomovil.com, 2020) Las tierras donde soplan vientos fuertes permanentes provocan un desecamiento, muerte y caída de las hojas en el cultivo de cacao. Bajo estas condiciones se debe establecer barreras rompe vientos con árboles frondosos. La necesidad de la luz es variable dependiendo del ciclo productivo en el que se encuentre, siendo del 40 al 50% para el cultivo en crecimiento menor de 4 años y del 60 al 75% para plantaciones en producción mayor de 4 años.

2.2.3.2. Suelo

(World, cacaomovil.com, 2020)El cultivo del cacao requiere suelos muy ricos en materia orgánica, profundos, francos arcillosos, con buen drenaje y topografía regular. La productividad de las parcelas del cacao depende fundamentalmente de la calidad de suelo; esta calidad se determina por las características físicas, químicas y biológicas.

Como en todo proceso de cultivo, el suelo debe ser adecuado para las plantas de cacao, este se lo determina por su contextura física, su grado de químico y la parte biológica que el terreno pueda brindar para que las plantaciones seas certeras y salga una producción óptima.

También el que exista un buen drenaje para que el exceso de agua se retire y así no perjudicar a las plantas y causando que insectos, enfermedades o la pudrición lleguen a ellas.

2.2.3.2.1. Características físicas del suelo

(World, cacaomovil.com, 2020)Proporciona las condiciones adecuadas para que el sistema radicular del árbol de cacao se desarrolle sin problema; un buen suelo para el cacao debe de ser profundo que permite la penetración de la raíz hasta 1.5 metros,

donde las capas arcillosas del suelo no deben de ser duras que impidan la penetración de la raíz y del aire.

El buen suelo debe de tener una textura mediana con un buen equilibrio de arena o tierra suelta y arcilla, las arcillas que son de colores grises, azules verdes o amarillo intenso y pegajoso no son aptas para el cacao por lo que el estudio del suelo es importante. Las arcillas que son de color negro y con pinta de color rojizo son buenas porque llega a permitir la entrada de aire y muestran un alto contenido de materia orgánica que favorecen a las plantas y su crecimiento.

Los suelos que tiene capas profundas de arena so son aptos para el cultivo del cacao porque son pobres de nutrientes y pierden el agua rápidamente en el verano causando que se marchiten las plantas de cacao; los suelos que presentan características suaves, no compactos, son los mejores, porque permiten un mayor espacio de raíces y un mayor intercambio de gases y humedad, deben de tener una capacidad de retener y buen drenaje para evitar el exceso de agua.

La topografía es otra características importante, ya que una topografía accidentada impide en parte realizar algunas labres mecanizadas, los suelos con pendientes superiores al 25%, son más vulnerables a la perdida de la capa orgánica por efectos de la erosión, que provocan las lluvias.

Para conocer las características físicas del suelo en la parcela es recomendable hacer una perforación de 1.5 metros de profunda e inspeccionar todas las condiciones de los diferentes horizontes o capas de suelo.

2.2.3.2.2. Características químicas del suelo

(World, cacaomovil.com, s.f.) Las características químicas determinan las condiciones de fertilidad de los suelos. De alguna manera, estas características pueden ser modificadas mediante la aplicación de abonos orgánicos o químicos que los suministran los nutrientes para corregir las deficiencias de nutrientes.

El cacao requiere una gran cantidad de nutrientes para el desarrollo y la producción en forma sostenida. Por ejemplo: 1,110 plantas cosechadas de cacao, sembradas en una hectárea extraen 453 kilos de nitrógeno durante el año, 114 kilos de fosforo, 788 kilos de potasio, 40 gramos de manganeso y 10 gramos de zinc.

Los suelos fértiles de las parcelas del cacao debe tener la capacidad de garantizar estos elementos. En base a la capacidad de suministrar estos elementos, los suelos cacaoteros se pueden clasificar como: alta fertilidad, media fertilidad y baja fertilidad en base a los datos de análisis del suelo.

De la composición y estructura del suelo, las plantas obtienen su alimento, en especial ciertos componentes como el nitrógeno de símbolo N, el cual contribuye al desarrollo del tronco, las ramas y las hojas. Es el responsable del verdor de las hojas o follaje.

Cuando se aplica en exceso afecta la producción de flores, las mazorcas y las raíces. Una de las fuentes orgánicas del nitrógeno son los frijoles abonos como el Canavalia, el frijol Caballero y el Mucuna conocido como el frijol Terciopelo y abono hechos de compostaje y estiércol de ganado.

El fósforo cuyo símbolo es la P, refuerza la resistencia de las plantas a los ataques de plagas, enfermedades y las sequías, contribuyen al desarrollo de las raíces y se encuentra en el polvo de huesos y en el abono hechos a base de pulpa de café.

El potasio favorece la floración y el desarrollo de las mazorcas y se encuentra en la ceniza de la leña y la madera. Su símbolo es la K, además están otros elementos secundarios como el calcio (Ca), azufre (S) y magnesio (Mg) y los llamados oligoelementos como el hierro (Fe), cloro (Cl), manganeso (Mn), zinc (Zn), boro (B) molibdeno (Mo) y el cobre (Cu). Las plantas los necesitan en pequeñas porciones para evitar vigorosas, en buena forma y libres de infecciones.

Los abonos completos NPK de origen mineral, contribuyen la mayor parte de los abonos vendidos por la industria química y también están los abonos orgánicos.

Los cacaotales establecidos con sombras (maderables, frutales, palmas, bananos) tienen buena materia orgánica, buena estructura y bastante vida en el suelo. En general en las plantaciones, hay problemas de acidez y bajo contenido de algunos nutrientes. Si mejoramos los problemas químicos de seguro también mejorará la cosecha de cacao.

Las características químicas que indican la condición de fertilidad natural de los suelos se determinan por medio de un análisis químico de muestra tomadas del terreno y analizadas en un laboratorio de suelo. Las condiciones del terreno reflejadas en el análisis químico determinan el tipo y la cantidad de fertilizantes que deben de recibir el suelo para nutrir adecuadamente las plantas de cacao.

Se recomienda hacer un análisis de la presencia de metales pesados en el suelo, la presencia de Cadmio (Cd) puede tener efectos en las oportunidades de

comercialización del cacao, pues hay restricciones en cuanto al nivel de cadmio admisible en productos comestibles terminados por sus defectos en la salud.

En el caso de chocolate oscuro con 70% de masa de cacao (cacao sólido y seco), las regulaciones sanitarias de la Unión Europea establecieron límite máximo permisible de Cd de 0.8 mg/kg en chocolates y otros productos finales. El máximo nivel de Cd permitido en la masa de cacao es: 0.8-1.1 mg/kg.

2.2.3.2.3. Características biológicas del suelo

(World, cacaomovil.com, s.f.) La productividad de un cacaotal y la sostenibilidad de la producción por largo periodo dependen de la calidad de vida del suelo, donde habitan los organismos descomponedores, estos organismos viven en los tejidos muertos, transformándolos en nutrientes elementales; estos nutrientes son aprovechados por las plantas, para su crecimiento y producción.

Un suelo con mayor cantidad de materia orgánica tiene mayor nivel de actividad biológica. En estos suelos, los microorganismos descomponen la materia orgánica fresca y el humus; liberando nutrientes elementales y favoreciendo la estructura del suelo; esto ayuda a que los minerales del suelo los absorban las plantas.

La materia orgánica es uno de los elementos que favorecen la nutrición del suelo y a través de esta a la planta, su contenido en el suelo influye en las condiciones físicas y biológicas de la plantación, favorece la estructura del suelo posibilitando mantenerlo más disgregable y poroso. En medida que se trabaja para aumentar las cantidades de materia orgánica en el suelo se va requerir menos aplicaciones de fertilizantes químicos.

2.2.4. Variedades

(World, cacaomovil.com, 2020) El cacao es una fruta la cual es de origen tropical que proviene del árbol de cacao, el cual es un árbol pequeño que crece en ambientes tropicales; como cualquier otro tipo de planta posee diversas variedades lo que hace que influyan en sus propiedades y que hace que los aromas varíen. Hay tres tipos de cacao los cuales son: el cacao forastero, el cacao criollo y el cacao trinitario.

Como se ha mencionado anteriormente, en la actualidad existe distintas variedades de cacao que ayudan a los productores de cacao a que siembren estas variedades y que su producción sea productiva y con una mayor eficacia.

2.2.4.1. Cacao forastero

(Vera, 2016) Esta es la variedad más común, pero también la más robusta y la que da más frutos. Produce el grano menos aromático.

El cual es un árbol que introdujeron los europeos en los territorios colonizados cuando la demanda de chocolate aumento considerablemente a principios del siglo XX, es cultivado principalmente en: Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Guayanas e incluso en Venezuela. Igualmente en Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Santo Tomé; también hay plantaciones en el sudoeste del continente asiático.

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

2.2.4.2. Cacao criollo

(Vera, 2016) Se obtiene el cacao de mayor calidad, pero su producción representa menos de un 10% del total mundial. Es cultivado principalmente en México,

Guatemala y Nicaragua en pequeñas cantidades. En Venezuela, Colombia, isla del Caribe, Trinidad, Jamaica e isla de Granada. También en Madagascar, Java e islas Comores.

Es un cacao de aromas afrutados, de intensidades medias, con notas de frutos secos y ligeramente amargo, pero refinado. Es muy apreciado para los chocolates de mayor calidad. Con esta variedad, se elaboran refinados bombones y piezas de artesanía repostería y chocolates varietales para su degustación y cata.

2.2.4.3. Cacao trinitario

(Vera, 2016) Es un híbrido de las plantas de criollo y forastero, combinando las características gustativas y olfativas de ambos. Este contiene un amplio rango de sabores, aromáticos y persistentes en el paladar.

Pueden apreciarse sabores a heno, roble, miel, manzana y melón; en Venezuela se cultiva en Barlovento y en la zona oriental del país. Actualmente representa el 20% de la producción mundial.

2.2.5. Plagas y enfermedades

(El Productor, 2017) Las plagas del cacao pueden constituir un problema grave si no se conoce exactamente que gravedad puede alcanzar, pero descuidarse en su combate puede acarrear serios problemas al cultivo. Por esa razón, siempre se debe de cuidar que los insectos dañinos no se extiendan y multipliquen hasta convertirse en una plaga seria.

El cacao es una planta que pueden sufrir daños considerables a causa de los insectos, y por ellos en ciertos procesos reproductivos; así que, un mal uso de insecticidas podría ser fatal y llevar a dar al traste con toda la cosecha y muchas

pérdidas económicas. Así como existen insectos dañinos en los cacaotales, existen insectos beneficiosos como los polinizadores, predadores y parásitos de otros insectos nocivos. Los insectos dañinos son muchos, pero son combatidos por sus predadores.

Hay por igual insectos que son transmisores de enfermedades; como los pequeños abejones (*Xyleborus*), que pueden transmitir o propagar la enfermedad llamada “Mal de Machete”. En África, algunos de los chinches harinosos (*Pseudococcus*) o cochinillas transmiten algunos tipos de virus.

Se debe de combatir los insectos intensamente en el semillero y en el vivero, ya que en estos sitios los insectos útiles tienen menor importancia y como el área de aplicación es restringida, no se ve afectada las zonas de producción. La principal razón es que las plantas deben salir al campo lo más sanas y robustas posibles; nunca se debe plantar plantas débiles o afectadas por enfermedades o insectos plagas.

2.2.5.1. Las plagas más importantes que atacan al cultivo del cacao

2.2.5.1.1. Áfidos

(El Productor , 2017) Son insectos pequeños de tonalidad oscura, casi siempre agrupados en colonias; atacan los brotes, las hojas y las flores; también atacan los frutos jóvenes los cuales, cuando no tiene semillas, pueden haberse desarrollado por estímulo del ataque de los insectos a la flor (partenocárpico). Es muy común encontrarlos en plantas jóvenes hasta los 6 y 7 años de edad, estos insectos generalmente están atendidos por hormigas de los géneros *Crematogaster*, *Componotus* y *Ectatoma*.

Hay varias especies que atacan al cacao; lo más corriente y que ataca más órganos, es la especie *Toxoptera aurantii*. La especie que ataca principalmente a los

pedúnculos de las flores es el *Aphis gossypii*, especie bastante cosmopolita. Se puede combatir con Thiodan o Metasystox R; la aplicación solo se debe repetir cuando sea necesario.

2.2.5.1.2. Ácaros

(El Productor , 2017) Arañitas, habitualmente de color rojo o café, que se localizan en el envés de la hoja. Atacan los brotes jóvenes, especialmente en el vivero; producen atrofia, malformación y defoliación de los brotes terminales, daños que se pueden combatir con Kelthane, Metasystox-R o con Tedion.

2.2.5.1.3. Cápsidos de cacao o Monalonion

(El Productor , 2017) Monalonion braconoides, dañas las mazorcas y las yemas terminales; provocan deformaciones en las mazorcas, al atacarlas y poner sus huevos. Si el ataque es muy severo o en un extremo, y cuando el fruto es bastante joven, se puede perder la mazorca pero por lo general el daño no alcanza la parte interna del fruto; en consecuencia, las semillas no se dañan. El daño principal es la muerte regresiva de las ramitas.

Esta plaga se llega a relacionar con la escasez de sombra, en este caso los frutos pueden ser atacados por las ninfas, lo que causa un severo daño en lo que es bastante característico que llega ser muy fácilmente reconocido por los productores.

Es una plaga estacional con características que llegan a ser alarmantes, para luego casi desaparecer, esto aparentemente se debe a que al multiplicarse abundantemente, sus enemigos naturales también aumentan en proporción. El combate debe de hacerse en forma cuidadosa y de manera oportuna para evitar la

pérdida de la planta de cacao, se puede combatir con Sevin y diazinon que son buenos para que no se llegue a cercar.

2.2.5.1.4. SALIVAZO (Clastoptera globosa)

(El Productor , 2017) Es un insecto que ataca principalmente a las flores y puede secarlas. Cuando hay un ataque fuerte puede haber mucha destrucción de flores y cojines florales; ataca también los brotes terminales; se combate con Metasytox-R.

2.2.5.1.5. Chinchas

(El Productor , 2017) Hay varios tipos de chinchas. Puede transmitir enfermedades y en algunos lugares se los considera como transmisores de Moniliasis. Viven en colonias, en el pedúnculo de la mazorca, provocando lesiones parecidas a chancros o llagas oscuras de poca profundidad. Se puede combatir con Metasytox-R.

2.2.5.1.6. Barrenador del tallo (Cerambycidae)

(El Productor , 2017) Hay dos tipos. El ataque de la mayoría de estos insectos es un ataque secundario. Algunas especies pueden matar las plantillas cuando éstas son jóvenes (menores de un año de edad). La hembra raspa la corteza tierna en la parte terminal y pone sus huevos. Al desarrollarse las larvas, penetran en el tallito y se alimentan internamente, formando pequeñas galerías, alcanzan su estado de pupas después de varios meses, provocando la muerte de las plantitas o las ramas afectadas. Se combate con Thiodan.

2.2.5.2. Combate de plagas del cacao

(El Productor , 2017) El combate de los insectos se debe de hacer especialmente y con severidad en el semillero y en el vivero, pues en estos lugares tienen poca importancia los insectos beneficiosos y, como el área de aplicación es

restringida, no afecta las zonas de producción. Las platillas deben salir al campo libre de insectos o daños ocasionados por ellos. Para combatir las plagas en el vivero es recomendable establecer un programa preventivo de sanidad.

A lo mejor lo más práctico es llegar a realizar tratamientos de manera semanales logrando así evitar problemas severos en la cosecha del cacao, los tratamientos pueden realizarse de dos o tres semanas en el mes para una mejor optimización en la producción. Los problemas como lo son defoliadores, escolítidos, áfidos y tipos se pueden llegar a combatir aplicando químicos de amplio espectro, tales como methomyl (Lannate), endosulfan (Thiodan), oxydemeton-methyl (Metasytox-R) u otros productos.

Se debe de tener en cuenta que todos los productos químicos son peligrosos e incluso venenosos para el ser humano y para varios animales que por lo general se encuentra en casa o los silvestres, ya sea esto en mayor o menor grado. Para su utilización se debe de seguir las normas que viene en el empaque o frasco de manera estricta o con vigilancia profesional.

2.2.5.3. Enfermedades del cacao

(El Productor , 2017) Por lo general las enfermedades del caco 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**

2.2.5.3.1. La mazorca negra

(El Productor , 2017) Esta es la enfermedad más importante del cacao en todas las áreas cacaoteras del mundo; causada por hongos del complejo Phytophthora, es responsable de más pérdidas en las cosechas que cualquier otra enfermedad existente en la región.

Las prácticas culturales solas no combaten totalmente la enfermedad, aunque son importantes para reducir la cantidad de pérdidas en un cacaotal, las cuales aumentan la eficiencia de otras medidas de combate. La reducción de la cantidad de sombra de una plantación puede ser una medida eficaz para mermar la incidencia de la enfermedad.

Se deben de seguir las siguientes recomendaciones:

- Recolección de las mazorcas maduras cada 8-15 días.
- Tumba de las mazorcas negras durante la cosecha.
- Tratamiento de los montones de cáscaras con fungicidas, para prevenir el aumento de la enfermedad.
- Aspersión de fungicidas cúpricos (Kocide.101 en concentración de 2% con 0.05% de adherente, a razón de 140-160 litros por hectáreas) en los picos de producción para proteger las mazorcas. Las aspersiones se deben de espaciar de 21 a 30 días. Estudiar cuidadosamente si es económico.
- El uso de híbridos resistentes es quizás el método más barato. Si en la zona la enfermedad es abundante, se recomienda sembrar híbridos que tengas por lo

menos un padre resistente, o en las mezclas de híbridos deben asegurarse que algunos tengan los padres resistentes.

2.2.5.3.2. Mal de machete

(El Productor , 2017) Otra enfermedad grave del cacao es el Mal de Machete causada por el hongo *Ceratocystis fimbriata*. Esta enfermedad destruye arboles enteros y, por lo tanto, las pérdidas pueden ser muy altas.

El hongo siempre infecta al cacao por medio de lesiones en los troncos y ramas principales y pueden matar a un árbol rápidamente. Los primeros síntomas visibles son marchitez y amarillamiento de las hojas y en ese momento el árbol en realidad ya está muerto. En un plazo de dos a cuatro semanas la copa entera se seca, permaneciendo las hojas muertas adheridas al árbol por un tiempo.

El Mal de Machete se disemina fácilmente por medio de herramientas contaminadas, durante la poda y la recolección, de manera que cuando se realizan estas operaciones en zonas donde existe la enfermedad, todas las herramientas deben de desinfectarse al pasar de un árbol a otro. Esto se logra fácilmente limpiando las herramientas con una solución de formalina al 10%.

Hasta la fecha, el combate del Mal de Machete por medio de aplicaciones de fungicidas no ha tenido éxitos; la forma más eficaz para combatir la enfermedad es usar cultivantes o híbridos resistentes.

2.2.5.3.3. Las bubas

(El Productor , 2017) Las bubas se caracterizan por un abultamiento y crecimiento anormal de los cojines florales; posiblemente ocasionan pérdidas significativas de cacao. Aunque se han identificado cinco tipos diferentes de bubas,

solamente dos son importantes: la buba de punto verdes, causada por el hongo *Colonectria* (*Fusarium*) *rigidiuscula*, y la buba floral, cuyo agente causal se desconoce.

2.2.5.3.4. La moniliasis

(El Productor , 2017) La enfermedad, conocida con los nombres de Monilia, Pudrición acuosa, Helada, Mancha Ceniza o Enfermedad de Quevedo, es causada por el hongo *Monilia* (*Moniliophthora*) *roreri* E. (C. y P). Se cree que esta enfermedad se originó en Ecuador y que de ahí pasó a Colombia, Perú, Bolivia y a algunos lugares de Venezuela. En Panamá se la ha encontrado recientemente al sur del Canal.

2.2.6. Componentes del cacao

(Guillén, Sánchez, Callejo, Callejo, & Sevilla, 2020) Nos dice que “el cacao cuenta con un alto índice de grasas (sobre todo saturada, y en menor medida, monoinsaturadas o poliinsaturadas) hidratos de carbono y proteínas, pero también contiene magnesio, fósforo, potasio, teobromina, cafeína, antioxidantes y agua, entre otros”.

Además, en lo que respecta al cacao, este se llega a destacar por tener un alto grado de energía, por lo que se llega a indicar aquellas personas que realicen cualquier actividad física o que sean estos de manera intensas, siendo así una ayuda para que sigan con sus actividades sin ningún problema.

2.2.6.1. USOS

2.2.6.1.1. Como alimento

(Guillén, Sánchez, Callejo, Callejo, & Sevilla, 2020) El principal uso que tiene el cacao es para hacer chocolate, para lo que se usa tanto el polvo como la grasa que se obtiene de la tributación de su fruto una vez fermentado.

Como es posible, del cacao se llega a extraer ya sea el polvo o la manteca que esté desprende; ambos se lo llega a mezclar con azúcares que estén finos y junto a la leche para que le de otra consistencia, a su vez este depende de la cantidad que se le llegue a utilizar de cada uno por lo que de aquí desprende los distintos tipos de chocolate.

En lo que comprende la adición de los componentes mencionados hace que el chocolate tenga aún más aportes nutritivos junto a los que ya conlleva el cacao como tal, estos son como la vitamina A, B, el calcio, el hierro o a su vez el cobre lo que hace que el cacao sea un fruto muy exquisito para el paladar de las personas.

2.2.6.1.2. Como remedio medicinal

(Guillén, Sánchez, Callejo, Callejo, & Sevilla, 2020) Menciona que el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (Eufic), desde su descubrimiento se ha desarrollado más de cien usos medicinales del cacao. Los tratamientos que utilizan los recursos del árbol del cacao sirven para curar o aliviar el cansancio, la delgadez extrema, la fiebre, los problemas cardiacos, la anemia o los problemas renales e intestinales.

Como cualquier otro fruto, el cacao ayuda en muchas formas a las personas, dado que no solo como alimento sirve, si no como un producto medicinal logrando estabilizar muchas cosas como se mencionó en el párrafo anterior.

2.2.6.1.3. Como cosmético

Como se ha logrado estudiar que el cacao ha ayudado tanto en la salud como en lo que va a la alimentación siendo un producto que se consume a nivel mundial,

este también se ve inmerso en la parte cosmetológica, siendo una ayuda para la limpieza del cuerpo como tal.

(Guillén, Sánchez, Callejo, Callejo, & Sevilla, 2020) Nos dice que la manteca de cacao también se puede usar como un cosmético que sirve para tratar ciertos problemas de la piel como pueden ser las arrugas, las estrías o incluso para el cabello.

2.2.7. Beneficios del cacao

(Guillén, Sánchez, Callejo, Callejo, & Sevilla, 2020) Durante los últimos años se han realizado numerosos estudios que han demostrado las propiedades saludables que tiene el cacao, especialmente en el sistema cardiovascular. Los flavonoides, que generalmente se encuentran en los vegetales, también están presentes en el cacao y son antioxidantes que ayudan a prevenir algunas enfermedades del corazón.

En lo que respecta, este tipo de antioxidante tiene como beneficio sobre las células en las que ayuda a prevenir y a su vez proteger de los ataques que dan los radicales libres para así prevenir que estos lleguen a envejecer.

Este tipo de antioxidantes además de que ayuda a la parte cardíaca, contiene otro beneficio que aporta a la parte del sistema cerebral, mejorando en lo que la memoria y otros procesos cognitivos, además el cacao y el producto que desprende de este fruto como lo es el chocolate favorece a la producción de endorfinas, lo que produce un estado de ánimo más tranquilo que ayuda a poder combatir lo que es el estrés ya sea físico o mental.

El cacao cuenta con 10 beneficios, lo cual nos muestra (Saúde, 2021) que “el cacao es la semilla del fruto cacaotero y es el principal ingrediente del chocolate, la

cual se caracteriza por ser rica en flavonoides, principalmente epicatequinas y catequinas, además de ser un rico antioxidante”.

Los beneficios son:

- ✓ Mejora el estado de animo
- ✓ Previene la trombosis
- ✓ Ayuda a regular el colesterol
- ✓ Previene la anemia
- ✓ Disminuye el riesgo de diabetes
- ✓ Proviene la demencia
- ✓ Regula el intestino
- ✓ Ayuda a disminuir la inflación
- ✓ Ayuda al control del peso
- ✓ Reduce la presión arterial

2.2.8. Cadena de valor

(ADOEXPO, 2022) La demanda global de cacao de alta calidad (fino o de aroma) aumentará en los próximos años. Hay un aumento de la demanda de chocolates básicos en nuevos mercados (China e India) y una nueva demanda de chocolate fino o de aroma en los mercados que tradicionalmente requiere chocolates básicos, debido a los gustos refinados que están surgiendo en los mercados maduros (Estados Unidos).

En la actualidad la creciente demanda de lo que son los nuevos clientes en estos nuevos mercados hace que vaya en aumento la demanda a medida que los consumidores necesiten de que el productos tenga un mayor porcentaje de cacao fino

o el cacao de buen aroma; lo que lleva, que durante el mismo período se llega a prever que exista una demanda insatisfecha por lo que el clima está en un constante cambio y esto hace que la presión por las enfermedades o las plagas a los cacao vaya en aumento o lleguen a ser más resistentes a insecticidas.

Por otra parte en las tendencias de los mercados se llega a incluir con el compromiso ambiental sostenible para que las grandes corporaciones o los productores tenga un aumento de cacao con buena calidad; en esto el aumento que se está teniendo en la producción de cacao abarca a la cantidad y la calidad del mismo en que los productores deben implicar las mejoras continuas en el sembrío del cacao, es decir, mejora en las operaciones, en los materiales o en los sistemas que estos llegan a tener.

(ADOEXPO, 2022) La teoría de cambio para la cadena de valor es aumentar dramáticamente la producción de las fincas mediante el injerto de árboles y la formación de los cacaocultores en el mantenimiento de los árboles.

En la cadena de valor en muchos de los casos es llegar con un aumento que se vea drástico en lo que representa a la producción de cualquier empresa para así aumentar su valor económico, de esta manera los productores en la gran parte de los casos suben sus precios por todo el proceso que este llegan a realizar para sacar la producción de cacao al tiempo óptimo en el mercado

(Porter, 2004) El valor es la cantidad que los compradores están dispuestos a pagar por lo que una empresa les proporciona, es un reflejo del alcance del producto en cuanto al precio a las unidades que se pueden vender.

Como lo menciona en el párrafo anterior, el valor es la cantidad que se le da a un producto, el cual es lo que las asociaciones o las empresas deben de cancelar, siendo esto parte fundamental en el mercado y así los productores poder recuperar la inversión por obtener y sacra la producción de cacao en el mercado.

2.2.8.1. Socio-económico

(Pérez Porto J. G., 2020) “Se califica como socioeconómico a aquello vinculado a elementos sociales y económicos. Lo social, en tanto, está relacionado con la sociedad (una comunidad de individuos que viven en un mismo territorio compartiendo normas), mientras que lo económico depende de la economía (la administración de bienes escasos para la satisfacción de las necesidades materiales del ser humano)”.

La parte socio-económica en lo que abarca al cacao va de la mano en la parte de los precios, el trabajo que se realiza por parte de los productores y quienes trabajan con ello para poder sacar la cosecha de cacao, implica la parte social y la parte económica de toda la producción de cacao.

2.2.8.2. Productividad

(BBVA, 2022) “La productividad corresponde a un indicador que define cuántos productos o servicios se han llegado a producir por cada uno de los recursos utilizados en su elaboración (mano de obra, tiempo y capital, entre otros) dentro de un plazo determinado.”

En la investigación, la parte de productividad es lo que se define a las cosechas de cacao que llegan a realizar los productores de cacao para que este salga al mercado y con ello seguir con la producción durante el año.

2.2.8.3. Logística

(Shopify, s.f.) “Se usa comúnmente para referirse al proceso de coordinación y movimiento de recursos - gente, materiales, inventario y equipos- de un lugar a otro su almacenamiento. El término logística se originó en la milicia, para referirse al movimiento de equipos y suministros a las tropas en el campo de batalla.”

La logística es parte principal de todo proceso que se realice, por lo que se debe de saber cuánto se ha invertido, se ha vendido y lo que conlleva a los pagos a los colaboradores, entre otros puntos que la parte de la logística trabaja.

2.2.8.4. Mercado

(SERNAC Servicio Nacional del Consumidor, s.f.) “El mercado es un conjunto de transacciones de procesos o intercambio de bienes o servicios entre individuos, que llegan a acuerdo entre el producto o servicio y el precio que se cobra por éste.

Es donde se llega a realizar la venta de la producción de cacao y en el cual se llega a conocer a los demás productores, el precio que es en constante cambio, los ofertantes y el como aquellos llegan a comprar el cacao para la elaboración de los productos derivados del mismo.

2.2.9. Mercado internacional del cacao

(Quintero & Díaz, 2004) El comercio mundial de productos primarios, entre ellos el cacao en grano, es de significativa importancia, dado que la producción y el comercio de estos bienes constituyen la base de la economía nacional de la mayoría de los países subdesarrollados.

Durante un periodo de tiempo (entre 1970 a 2003) en lo que respecta a la producción mundial de cacao llego a crecer el 1,9% de veces en lo que respecta a los

años anteriores, desde ese periodo la producción de cacao desde el cacao fino o el cacao en aroma ha vendido creciendo dando paso a que el mercado global también va creciendo.

En lo que respecta a la producción mundial de cacao se centra en unos pocos países siendo estos de América Latina, El caribe y países de África y Asia, estos a medida que las plantas iban llegando la producción de cacao también está de forma ascendente.

(Production, 2022) La Organización Internacional del Cacao (ICCO) ha presentado su último pronóstico para el año de producción agrícola mundial 2021/22, en el cual se ha revelado que se espera que la oferta de granos de cacao caiga un 5%. Sus datos más recientes se publican como parte de su boletín trimestral y se producen cuando se prevé que la demanda del segmento del mercado global aumente un 3% durante el próximo año (pasando de 4.959 millones de toneladas durante 2020/21 a 5.086 millones de toneladas).

En lo que respecta con la temperatura actual tuvo un inicio de manera lenta en la que algunos sectores están presentando sequias y lo que hace que la producción de cacao se vea afectada y no se logre a cosechar más de lo esperado o que se llegue a perder la producción.

2.3. Producto en Ecuador

(Ganaderia, 2010) Ecuador se convirtió en el primer exportador de cacao en grano en América y ocupa el cuarto puesto en el mundo entre todos los tipos de ese producto, lo que representa un aumento del 168% en los últimos 10 años.

En lo que se refiere al país, referente a la producción de cacao, siendo este uno de los principales productos que llega a exportar el país, donde se conoce al cacao ecuatoriano como uno de los mejores del mundo y compitiendo con productos iguales. Donde el Ministerios de Agricultura y Ganadería ha implementado proyectos para que los productores se vean beneficiados y con ello se siga creciendo con mucha más producción que los años anteriores.

2.3.1. Historia

(Republica del cacao, s.f.) América Latina es ampliamente conocida como la cuna del cacao. Una investigación arqueológica recién sugirió que el lugar de origen del cacao es Ecuador. Se encontraron cerámicas con restos de cacao en la selva Amazónica que datan de 3300 antes de Cristo, lo que significa que los granos de cacao se han cultivado en Ecuador por más de 5.000 años.

El cacao ha surgido en diferentes países de Latino América y parte del Caribe, dando lugar a muchos relatos de donde es su origen; como se mencionó en el párrafo anterior, donde se refiere a que una investigación relata que el pionero del cacao es el Ecuador y a su vez este ha venido adquiriendo mucho más producción, donde en el siglo XVI los españoles llegaron a exportar por primera vez uno de los derivados del cacao el cual es una bebida de chocolate a los países europeos.

Se llegó a prohibir las exportaciones en este siglo hasta el año 1789, por el motivo de que las ganancias se lleguen a quedar en América Latina y con ello en el país. Levantada una vez el poder exportar el cacao al extranjero, Guayaquil se convirtió en el primer puerto mundial de lo que es el cacao y con ello dio un inicio a lo que es el monopolio por casi 150 años.

El país sufrió dos golpes duros en la década de los 20, por lo que llegó una enfermedad que llevó a las industrias del cacao a caer, siendo esto un asunto de importancia para la economía en ese periodo; en la actualidad el Ecuador es conocido por tener el mejor cacao en lo que respecta a los demás productores del cacao a nivel mundial.

(Guerrero) El cacao es una fruta tropical, sus cultivos se encuentran mayormente en el Litoral y en la Amazonia. La producción de cacao se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos.

El país en el año 2011, se le otorgó el premio como “mejor cacao por su calidad oral” y otro premio como “mejor grano de cacao por región geográfica”, llevando al país a ser aún mayor rango de conocimiento por las industrias chocolateras del mundo siendo Suiza uno de sus compradores mayoritarios.

2.3.2. Variedades

(Guerrero) En el país se cultivan dos tipos de cacao: el cacao CCN-51 y el denominado Cacao Nacional. Es un cacao fino de aroma conocido como ‘Arriba’, desde la época colonial. Ecuador es el país con mayor participación en este segmento del mercado mundial (un 63% de acuerdo con las estadísticas de ProEcuador).

El país además de los dos tipos de cacao que son uno de los más importantes sembrados en el país, también se llega a sembrar el Criollo, el Forastero Amazónico, Trinitario y lo que es el cacao conocido como clones. Siendo estos tipos de cacao mayormente cultivados en cada uno de los rincones del país y vendidos a empresas nacionales y al extranjero para la elaboración de los distintos productos que existe en el mercado.

2.3.3. Productos procesados de cacao

En lo que respecta al cacao, cuenta con una gran variedad de derivados ya sean en el mercado interno como externo; estos productos son extraídos de cada una de las partes del cacao, como lo que es el NIBS de Cacao, la cual este es de la parte de la cascara de cacao antes de que se llegue a realizar los demás procesos; se obtiene del cacao también el chocolate en barra o líquida, licor de cacao, la manteca de cacao, torta o postres de cacao, el famoso polvo de cacao que es para la elaboración de muchos productos como materia prima o complemento.

CAPÍTULO III – DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

Análisis e interpretación de la información obtenida de la encuesta

En base de la investigación relacionada con la cadena de suministro de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador, en la cual se realizó mediante el método cuantitativo, es decir, se realizó una encuesta a 300 productores de cacao en el sector a investigar.

3.1. Análisis de respuesta

1. ¿Pertenece a alguna asociación?

Tabla 4. Detalle pregunta 1

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	150	50,00	50,00	50,00
	No	150	50,00	50,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

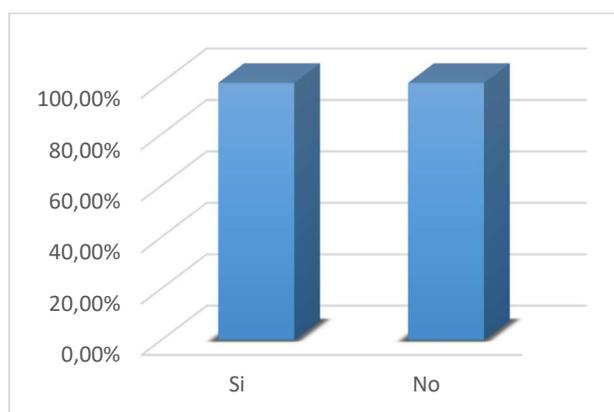


Gráfico 1. Resultado pregunta 3

Tomando en consideración a lo establecido, en donde se le realizó a 300 productores de cacao, donde el 50% de los encuestados respondieron a que si pertenece a una asociación que da acopio a los productores donde vende la cosecha y este le da una atención adecuada y eficaz; por otro lado, los que respondieron que no pertenece a una asociación que corresponde al 50%, ellos venden sus cosechas a las empresas.

2. Si su respuesta fue de manera afirmativa, ¿a cuál asociación pertenece?

El 50% de los encuestados que respondieron que si pertenece a una asociación, la cual es la Asociación Agroartesanal Chone; esta asociación se encuentra entre el cantón Flavio Alfaro y el cantón Chone donde acopia cacao de los productores de la zona y así poder importarlos o exportarlos para la distinta variedad que ofrece el cacao.

3. ¿La razón por la cual vende cacao es?

Tabla 5. Detalle pregunta 3

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Comercialización fácil	100	33,33	33,33	33,33
	Rentabilidad alta	180	60,00	60,00	93,33
	Otros	20	6,67	6,67	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

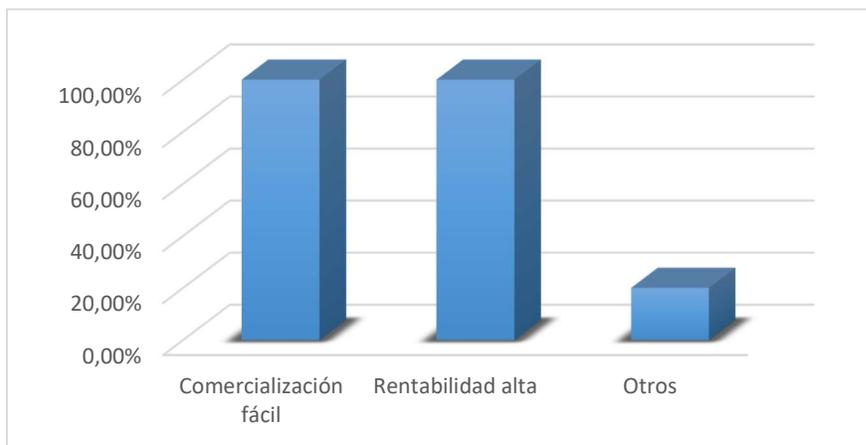


Gráfico 2. Resultado pregunta 3

En lo que respecta a la venta de cacao por parte de los productores ya sea estos en la asociación o a las empresas directamente, con un 60% nos dice que venden la cosecha de cacao por lo que la rentabilidad es alta y estos hace que los productores se animen a cosechar más y así venderlo, el 33,33% de los encuestados dicen que ellos vende por que la comercialización es fácil y por ultimo con un 6,67% tiene otros motivos por las cuales vende sus cosechas de cacao ya sea esto a la asociación o a las empresas.

4. ¿Las plantas de cacao que usted tiene de donde provienen?

Tabla 6. Detalle pregunta 4

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Compra de Plantas	110	36,67	36,67	36,67
	Usted produce plantas	100	33,33	33,33	70,00
	Otros	90	30,00	30,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

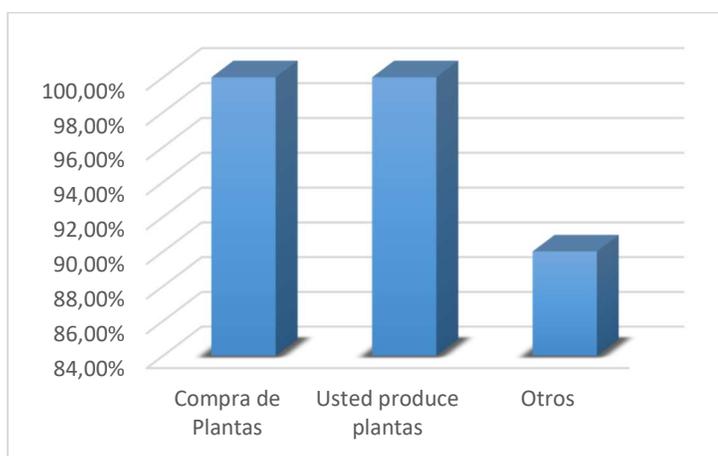


Gráfico 3. Resultado pregunta 4

Los productores encuestados en el cantón Flavio Alfaro, en lo que va a la providencia de las plantas que ellos llegan a sembrar, un 36,67% nos dice que ellos compran ya las plantas para no más transplantarlas en el suelo y de ahí su debido procedimiento para que llegue a crecer y dar su fruto; por otro lado el 33,33% llegan a producir sus propias plantas, ahorrándose la inversión de comprarlas, y por último con un 30% de los encuestados nos revela que usa ambos métodos dando así abasto para sus producciones y cosechas a la vez.

5. Con respecto a la anterior pregunta, ¿Qué variedad es la que siembra?

Tabla 7. Detalle pregunta 5

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Cacao forastero	50	16,67	16,67	16,67
	Cacao criollo	100	33,33	33,33	50,00
	Cacao trinitario	50	16,67	16,67	66,67
	CCN51	100	33,33	33,33	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

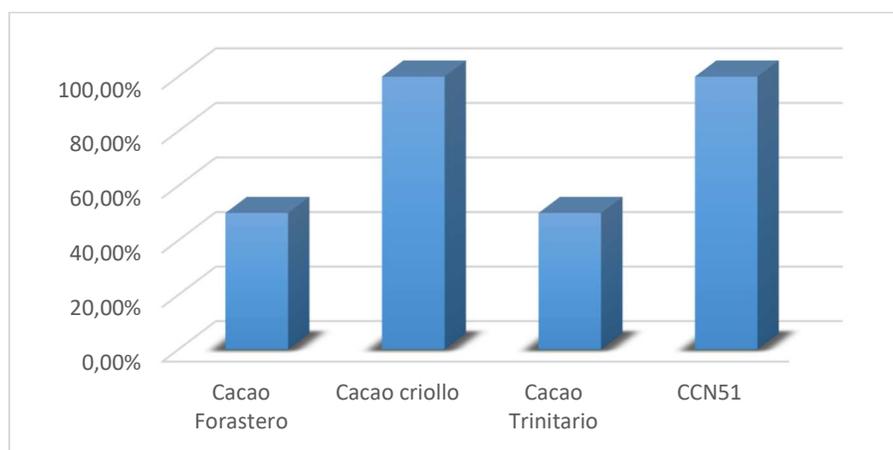


Gráfico 4. Resultado pregunta 5

Dado que existen distintas variedades de cacao, en lo que respecta a los encuestados en esta pregunta, la cual hace referencia a el tipo de cacao siembra, existe un doble empate; en el primero que representa a el 33,33% nos dice que siembran lo que es el cacao criollo y el CCN51, siendo estos unos de los más sembrados en el territorio de Flavio Alfaro; por otro lado, con otro empate de un 17,67%, los productores siembra lo que es el cacao forastero y el cacao trinitario, siendo estos dos tipos unos de los pocos sembrados por parte de los encuestados.

6. ¿La tierra donde cultiva el cacao es?

Tabla 8. Detalle pregunta 6

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Propio	200	66,67	66,67	66,67
	Arriendo	50	16,67	16,67	83,33
	Sociedad	50	16,67	16,67	100,00
	Otros	0	0,00	0,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

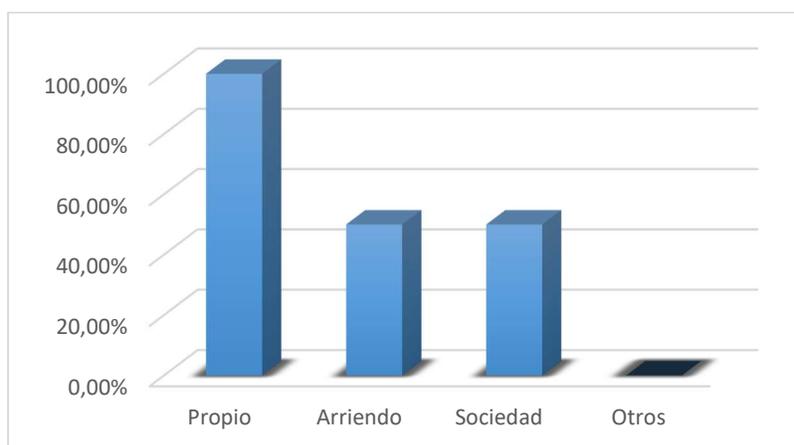


Gráfico 5. Resultado pregunta 6

En la parte territorial del cantón Flavio Alfaro, los productores cuentan con sus propias tierras para el sembrío de cacao llevando estos a un 66,67% de los encuestados que respondieron; por otro lado un 16,67% nos revela que las tierras donde tienen sus cultivos son arrendadas las tierras, es decir, arrienda una finca o quinta y en esas tierras siembra las plantas de cacao para después vender la cosecha. Por último con un 16,67% de los encuestados tienen sus tierras con una sociedad ya sea estas con familiares o amigos para beneficios mutuos.

7. ¿A qué distancias se encuentran sembradas las plantas (m)?

A lo que en base a la distancia en las que se encuentra sembradas la plantas, los encuestados respondieron el 100% tienen sus plantas sembradas a 3 metros entre cada una, mientras que 70% en lo que respecta a las hileras, tienen sus plantas sembradas a 2 metros, por lo que el 30% de los encuestados supieron decir que sus plantas están a 3 metros por hileras.

8. ¿Su cultivo posee siembra?

Tabla 9. Detalle pregunta 8

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Total	200	66,67	66,67	66,67
Parcial	100	33,33	33,33	100,00
Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

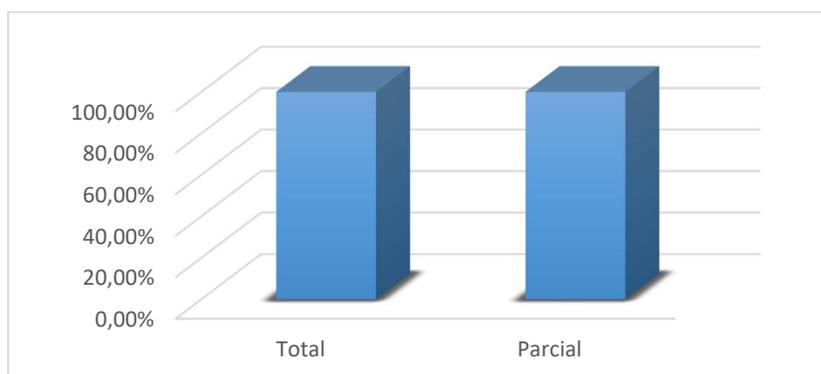


Gráfico 6. Resultado Pregunta 8

La parte de lo que es el cultivo, el 66,67% de los encuestados respondieron que su sembrío cuenta con un cultivo parcial los que nos dice que a tener un cultivo así la cosecha tiene el tiempo necesario logrando a tener mejores atributos, al mismo tiempo que se lleva a obtener un crecimiento óptimo y puesto al mercado de forma disponible; por otro lado el 33,33% tiene su cultivo de manera total obteniendo aún más beneficios en la cosecha y un producto con mayor calidad.

9. ¿Cuántos jornales ocupa en su plantación de cacao y cuál es su cuota por día?

El 50% de los encuestados, los cuales cuenta con fincas o con una alta cantidad de hectáreas, en lo que consta en los jornales que ocupa son entre 3 a 5 jornales por día y su pago por la labor es de 20 dólares; por otra parte el 50% de los encuestados que cuentan con poco terrenos o entre 1 a dos hectáreas de tierra, por sus jornales ocupan entre 1 a 2 y su pago es de 15 dólares por día.

10. ¿Usted trabaja en su cultivo de cacao con?

Tabla 10. Detalle pregunta 10

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Capital propio	150	50,00	50,00	50,00
	Préstamo bancario	80	26,67	26,67	76,67
	Préstamo familiar	50	16,67	16,67	93,33
	Otro	20	6,67	6,67	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

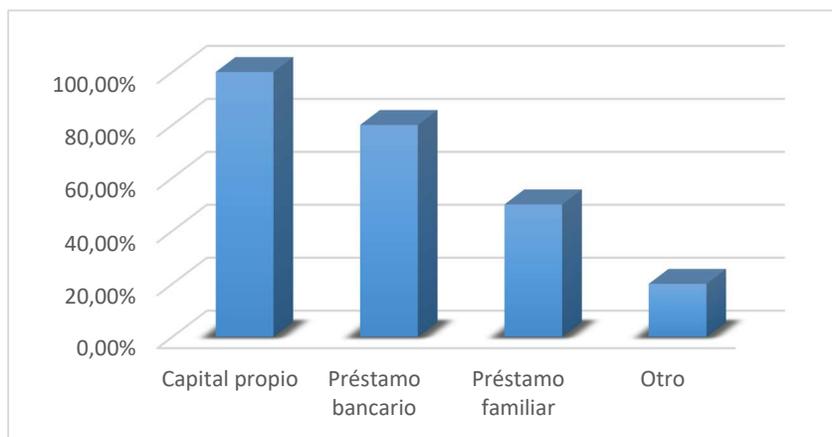


Gráfico 7. Resultado pregunta 10

En base a lo encuestado, el 50% de los productores de cacao cuenta o trabajan en su cultivo con un capital propio y con ello los ingresos que obtienen a vender ya queda para ellos mismos o para las inversiones en más cacao; con un 26,67% de los

productores tienen un préstamo bancario logrando así que gran parte de sus ingresos sea para pago a la banca, así mismo el 16,67% cuenta con un préstamo familiar. Por último el 6,67% tiene otros tipos de apoyo para la siembra de cacao.

11. ¿Cuántos meses de cosecha realiza?

Tabla 11. Detalle pregunta 11

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Semestral	150	50,00	50,00	50,00
	Trimestral	150	50,00	50,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

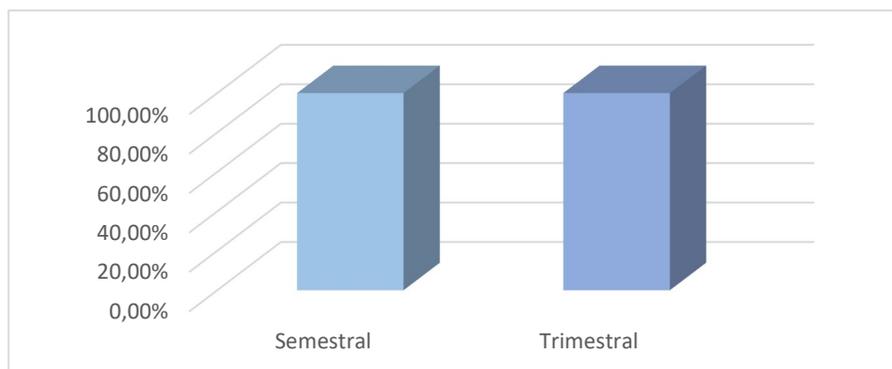


Gráfico 8. Resultado pregunta 11

En el proceso de cosecha en que los productores realizan, la mitad de los encuestados supieron responder que de manera semestral, es decir, la cosecha la realizan dos veces al año; mientras que la otra mitad de los productores lo hacen de manera trimestral, siendo esto por la cantidad de cacao que poseen en sus tierras y la necesidad de que la cosecha no se pierda. Siendo un 50% a 50% que manejan sus cosecha de diferentes maneras.

12. ¿Cuál es el rendimiento promedio por hectáreas de su cultivo?

Tabla 12. Detalle pregunta 12

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1 a 10 quintales	210	70,00	70,00	70,00
	10 a 20 quintales	60	20,00	20,00	90,00
	20 a 30 quintales	30	10,00	10,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

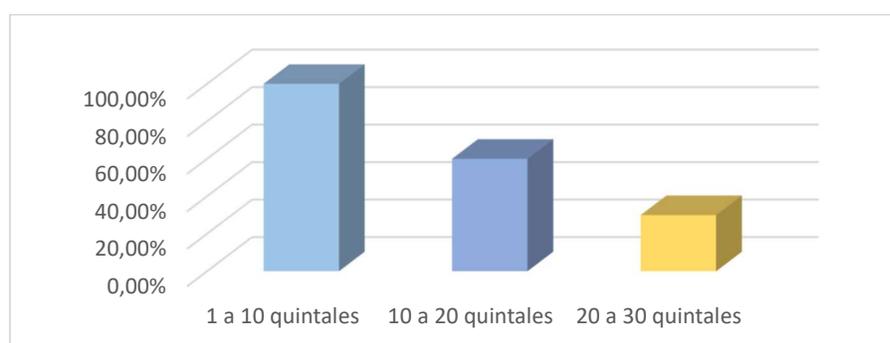


Gráfico 9. Resultado pregunta 12

En lo que va a referencia del rendimiento promedio que los productores de cacao por hectáreas el 70% de los encuestados tienen un rendimiento entre 1 a 10 quintales por hectáreas; por otro lado el 20% llegan a tener entre 10 a 20 quintales por hectáreas, y por último el 10% supieron contestar que tienen un rango de rendimiento promedio entre 20 a 30 quintales por hectáreas en lo que respecta a sus cultivos de cacao.

13. ¿Cuántos kilómetros de cacao un trabajador está en la capacidad de cosechar por día?

Tabla 13. Detalle pregunta 13

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1 kilómetro por día	150	50,00	50,00	50,00
	1 a 2 kilómetro por día	150	50,00	50,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

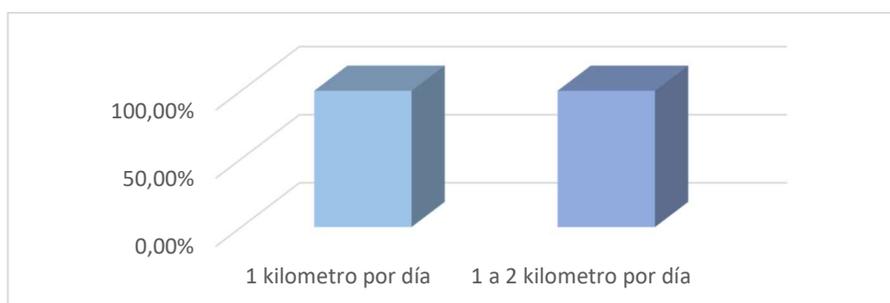


Gráfico 10. Resultado pregunta 13

La capacidad de poder cosechar por kilómetros cuadrado en referencia a lo que es el cacao el 50% dijeron que están en su capacidad de cosechar entre medio kilómetro a 1 kilómetros de cacao; mientras el otro 50% lo realiza entre 1 a 2 kilómetros por día.

14. ¿Almacena cacao antes de venderlo?

Tabla 14. Detalle pregunta 14

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	115	38,33	38,33	38,33
	No	185	61,67	61,67	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

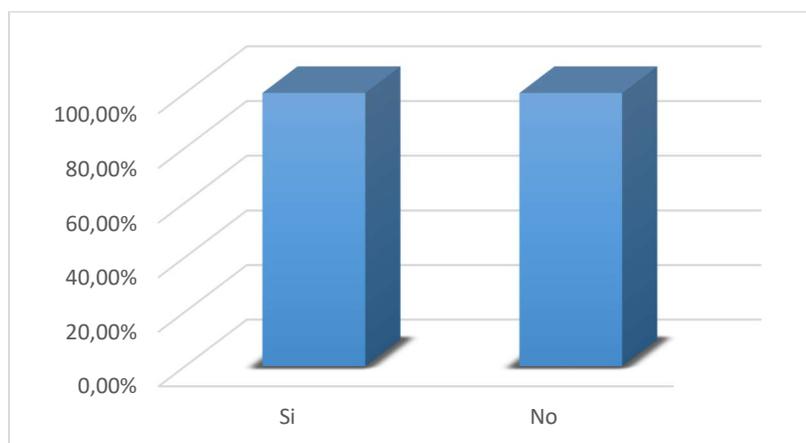


Gráfico 11. Resultado pregunta 14

A los productores encuestados en el cantón Flavio Alfaro, con un 61,67% respondieron que no llegan a almacenar cacao antes de poder venderlo, mientras que el 38,33% de los productores dicen que, si realiza el almacenamiento del cacao antes de llegar a venderlo, estos lo hacen durante un mes o un mes y medio para poder fermentar más el aroma del cacao y con ello venderlo ya fermentado.

15. ¿Selecciona cacao antes de venderlo?

Tabla 15. Detalle pregunta 16

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	295	98,33	98,33	98,33
	No	5	1,67	1,67	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

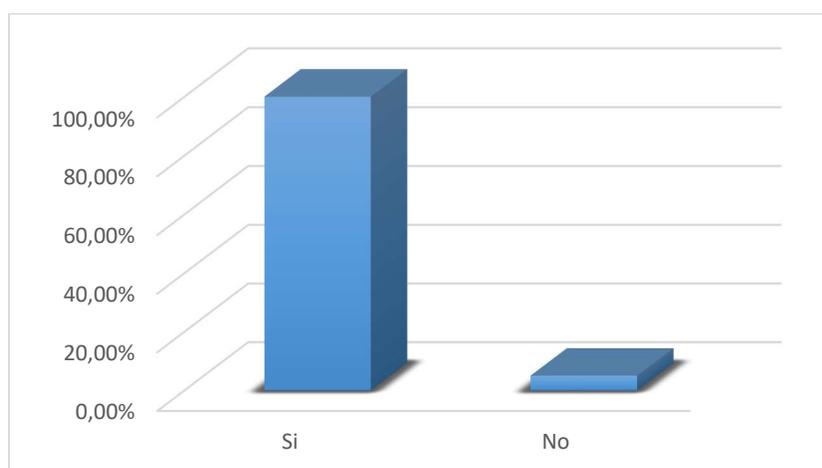


Gráfico 12. Resultado pregunta 15

En lo que respecta a la selección del cacao que realizan los productores del cacao, el 98,33% de los encuestados si realizan una selección de su cosecha antes de llevarlos a la venta en la que existe un control de calidad; por otro lado, con el 1,67% de los productores no realizan la selección de su cosecha, esto hace que en muchos de los casos pues no lleguen a tener un valor adecuado en la venta o a la entrega a sus distribuidores para la industrialización de lo que es el cacao.

16. ¿A quien vende la producción de cacao?

Tabla 16. Detalle pregunta 17

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Exportadores	50	16,67	16,67	16,67
	Empresas	100	33,33	33,33	50,00
	Asociación	100	33,33	33,33	83,33
	Comerciantes	50	16,67	16,67	100,00
	Otros	0	0,00	0,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

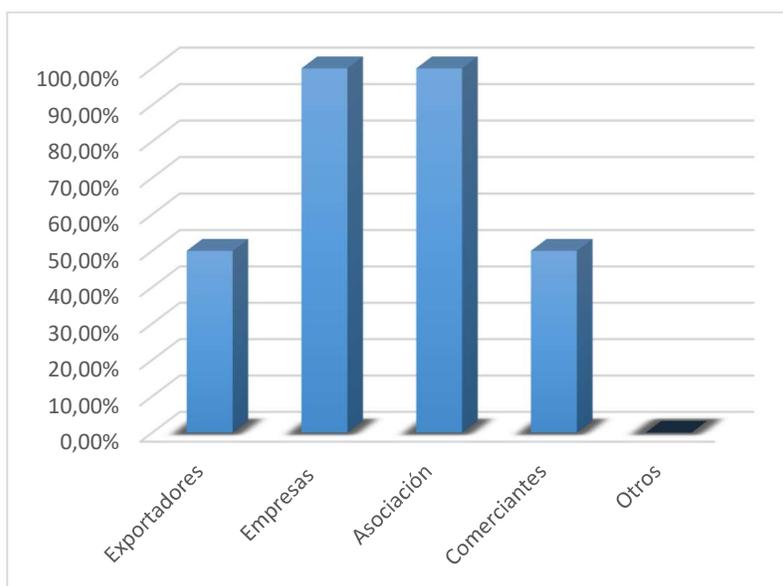


Gráfico 13. Resultado pregunta 16

Muchos de los productores encuestados llegan a vender sus productos con un empate del 33,33% los productores venden a las empresas y la otra parte a la asociación en la que se encuentra involucradas; con un 16,67% de los encuestados vende su producción a los exportadores directos, por otro lado un 16,67% los productores los vende a los comerciantes de la localidad de Flavio Alfaro.

17. ¿Cuándo vende cacao, en donde entrega y a qué precio?

Tabla 17. Detalle pregunta 17

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	En la finca	0	0,00	0,00	0,00
	Centro de acopio	220	73,33	73,33	73,33
	En el mercado	80	26,67	26,67	100,00
	Otros	0	0,00	0,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

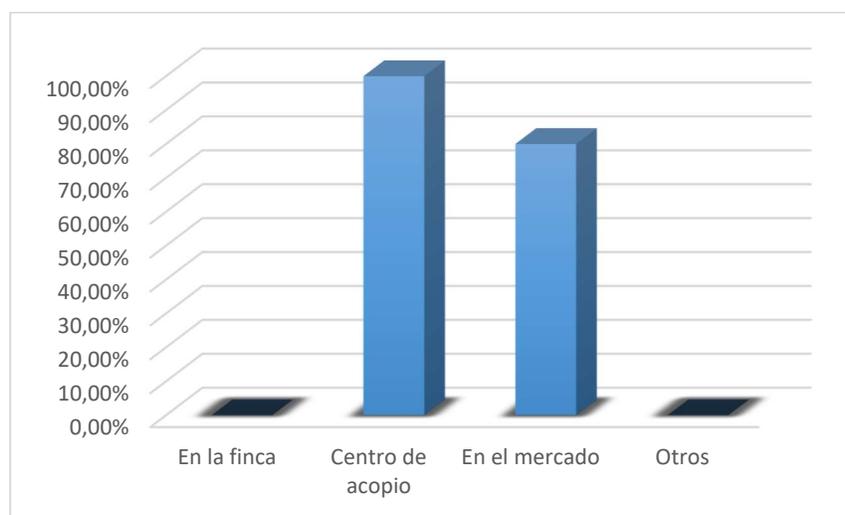


Gráfico 14. Resultado pregunta 17

En lo que se muestra en la tabla, en la cual se ve los resultados referente a esta interrogante, con un 73,33% de los productores encuestados cuando vende la cosecha del cacao lo hacen en el centro de acopio, es decir a la empresa en la que están asociados o a la asociación que es por parte del gobierno nacional, en lo que respecta al valor económico en la venta va a depender en si el precio se ha mantenido o a tenido una subida de precio o ha bajado el mismo; por otra parte con un 26,67% nos muestra que los productores llegan a vender sus cosechas en el mercado local, en distintas distribuidoras que se encuentra haciendo esto un tipo de intermediarios para poder llevarlos a las fábricas y así industrializar el producto.

18. ¿Qué cantidad de cacao cosecha por?

Tabla 18. Detalle pregunta 18

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1 a 3 quintales semanal	165	55,00	55,00	55,00
	3 a 5 quincenal	90	30,00	30,00	85,00
	5 a más mensual	45	15,00	15,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

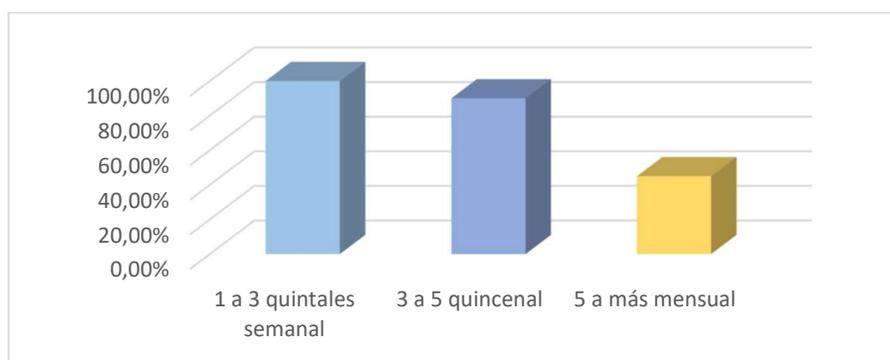


Gráfico 15. Resultado pregunta 18

La cantidad de cacao que se llega a cosechar por parte de los productores varia en la cantidad de hectareas que este posee, ya que en lo que respecta a la cantidad de cacao en una semana el 55% llega a cosechar entre 1 a 3 quintales, en lo que va por quincena el 30% se logra cosechar entre 3 a 5 quintales y por ultimo en lo que respecta a mensual el 15% llega a superar a los 5 quintales, siendo esto que dependa a la cantidad de tierras que tengan y la cantidad de arboles de cacao posee.

19. ¿Cuáles son las principales causas de las pérdidas de cacao?

Tabla 19. Detalle pregunta 19

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Plagas o enfermedades	70	23,33	23,33	23,33
	Pudrición	35	11,67	11,67	35,00
	Aplastamiento	10	3,33	3,33	38,33
	Rajado de la pepa	20	6,67	6,67	45,00
	Falta de obreros	5	1,67	1,67	46,67
	Clima	70	23,33	23,33	70,00
	Precio	50	16,67	16,67	86,67
	Comercialización	40	13,33	13,33	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

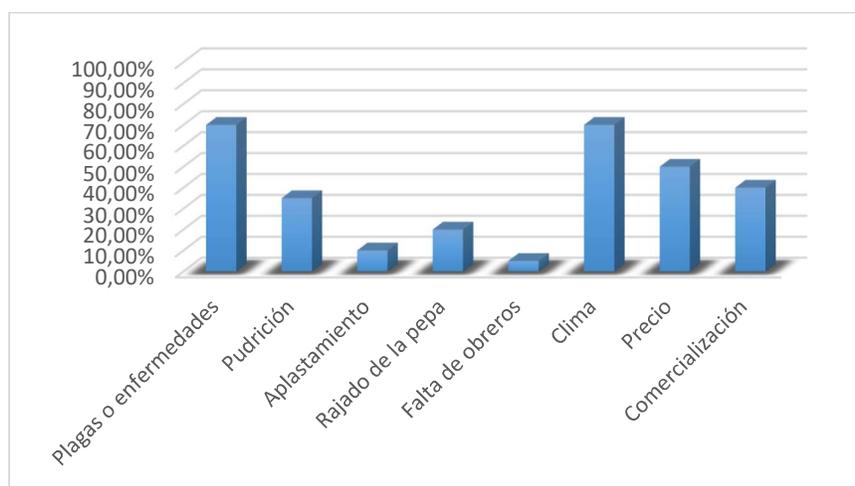


Gráfico 16. Resultado pregunta 19

Las principales causas que llevan a las pérdidas de cacao son las plagas y enfermedades y la parte del clima siendo esto los productores respondieron con un 23,33% siendo esto un parte de preocupación y mucho cuidado por parte de ellos; con un 16,67% es por el precio del cacao; el 13,33% contestó que es por la comercialización del cacao; el 11,67% por la pudrición del mismo; los que contestaron que por el rajado de la pepa fue un 6,67%; con un 3,33% es por daños mecánicos, es decir, que por aplastamiento o los golpes que se da a la pepa o al fruto en general; por último con un 1,67% es por la falta de obreros que hacen que una parte de la producción del cacao.

20. ¿Cómo determina el precio de cacao?

Tabla 20. Detalle pregunta 20

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Por calidad	166	55,33	55,33	55,33
	Por el costo de producción	60	20,00	20,00	75,33
	Por el mercado	74	24,67	24,67	100,00
	Otros	0	0,00	0,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

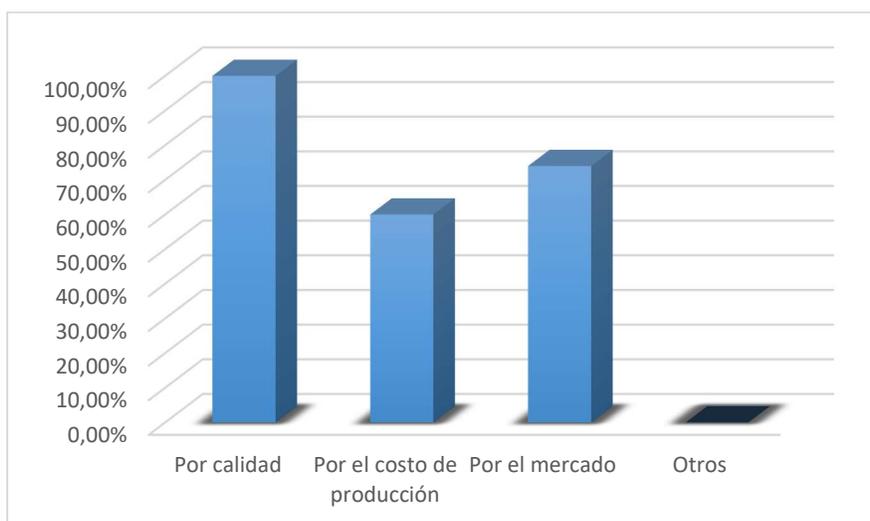


Gráfico 17. Resultado pregunta 20

Los productores determinan el precio de su producción por calidad de la cosecha siendo esto un 55,33% de los encuestados que respondieron; con un 24,67% contestaron que el precio lo determina por el mercado; y con un 20% contestaron que lo determinan por el costo invertido por la producción y así llegan a seguir invertir en más producción y seguir con el ciclo continuo.

21. ¿Qué criterios considera para seleccionar al comprador de cacao?

Tabla 21. Detalle pregunta 21

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Precio	128	42,67	42,67	42,67
	Forma de pago	47	15,67	15,67	58,33
	Confianza	50	16,67	16,67	75,00
	Contrato	60	20,00	20,00	95,00
	Otro	15	5,00	5,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

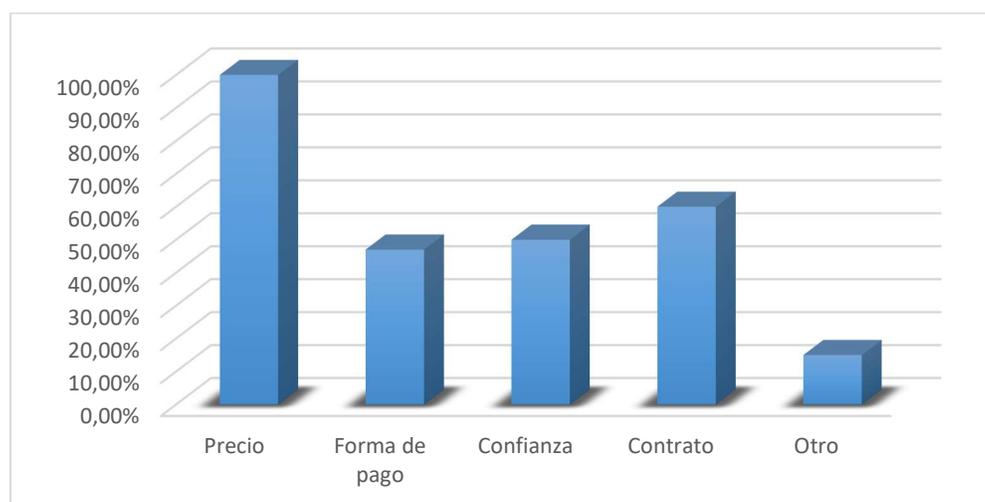


Gráfico 18. Resultado pregunta 21

Al momento de seleccionar al comprador para vender sus cosechas de cacao con un 42,67% los productores lo eligen por el precio que los compradores puedan ofrecer; con un 20% es por contratos que tienen con personas externas para la elaboración de distintos productos que se puede obtener del cacao; por otra parte, con 16,67% los productores supieron responder que es por la confianza que se les brindan a la hora de vender sus cosechas; con un 15,67% respondieron a la interrogante que lo selecciona por la forma de pago y por ultimo con un 5% tiene otros motivos que hace que seleccionen a sus compradores.

22. ¿Estaría dispuesto a participar en un programa zonal que tiene como objetivo reunir las cantidades suficientes para exportar cacao y procesarla?

Tabla 22. Detalle pregunta 22

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	192	64,00	64,00	64,00
	No	108	36,00	36,00	100,00
	Total	300	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta aplicada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro

Elaborado por: Luber Bravo

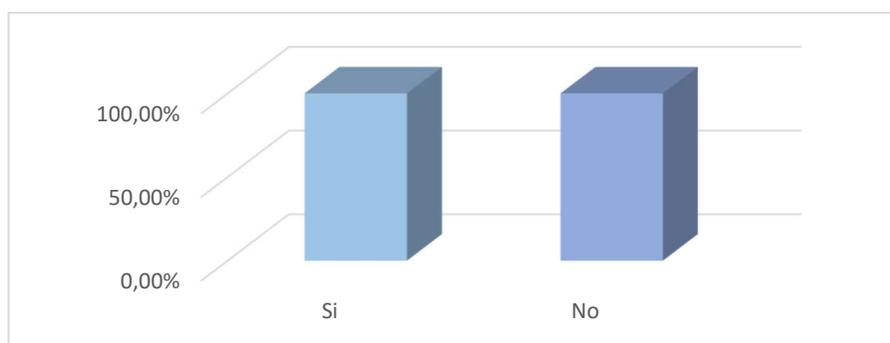


Gráfico 19. Resultado pregunta 22

El 64% de los encuestados consideran que si están dispuestos a poder participar en un programa zonal donde se les llega a otorgar beneficios para que ellos puedan obtener mayores ingresos y seguir expandiendo sus tierras o su producción; por otro lado con un 36% optaron por no querer participar en un programa zonal por el motivo de que muchos de ellos tienen poco tiempo en sembrar y producir cacao.

23. ¿Con qué porcentaje de sus tierras estaría dispuesto a participar en el programa zonal en caso de hacerlo (m2, cuadras, hectáreas)?

A los que respondieron la interrogante anterior, supieron manifestar que estarían dispuesto a participar entre 2 a 4 m2 con sus tierras y otros manifestaron que podrían participar con una hasta dos cuadras por terreno que tengan.

3.2. Análisis general

Con base en los resultados obtenidos mediante la encuesta realizada a los productores del cantón Flavio Alfaro, donde en cada una de las inquietudes las supieron responder de forma clara y concisa, siendo esto que a medida de que los productores siendo parte de asociación o convenios con empresas que ayudan a que ellos puedan seguir produciendo y cosechando cada vez más aportando conocimiento y formas para el tratado de la tierra y de las plantas de cacao en general.

En consideración se llega a delimitar que los productores Flavio Alfarenses tienen sus preferencias al momento de cómo lo van a vender, a quien lo van a vender y la selección del producto antes de llevarlo al centro de acopio. Por otro lado los productores se ven un tanto preocupado por la llegadas de enfermedades, plagas o por el cambio climático, siendo esto un factor preocupante a la hora de cosechar, ya que muchas veces deben de invertir en más implementos para que la producción no se vea perdida y con ello poder sacar la cosecha a tiempo y sin ningún inconveniente.

CAPÍTULO IV – DISEÑO DE LA PROPUESTA

4.1. Título

“Diseño de un Plan de Acción para mejorar la gestión de los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador”

4.2. Justificación

Un plan de acción permite poder lograr los objetivos que se llegan a plantear; a través del poder cumplir y aplicar los procesos administrativos, los cuales son: planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar, para que el modelo de gestión que se está aplicando sea totalmente operativo y con ello se define las nuevas responsabilidades, nuevos roles y procedimientos, esto no solo se llega aplicar a los trabajadores para administrar los conocimientos, sino que también para obtener una correcta administración por parte de los productores o dueños de la siembra de cacao en el cantón Flavio Alfaro.

La aplicación de este plan de acción que se le realizara a los productores de cacao, permitirá introducir mecanismo los cuales son orientados a la parte del cuidado del cacao, la renovación de procesos y la adaptación de los mismos, en la cual el entorno de los productores donde se desarrolla su actividad sea más eficiente y eficaz; debido a que las técnicas de gestión ofrece sus pautas, estrategias y a su vez conocimientos logrando optimizar tiempo, métodos y recursos en los terrenos de cacao por parte de los productores.

El presente plan de acción se lo llevo a realizar a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro con el único propósito para la mejora de los sembríos, cosechas y producción del cacao y también para la mejora continua de los trabajadores.

4.3. Objetivos

4.3.1. Objetivo General

Diseñar un Plan de Acción para mejorar la gestión de los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador, con el fin de aportar de manera positiva para los productores.

4.3.2. Objetivos Específicos

- Verificar el cumplimiento y aplicación de los métodos para una buena producción de cacao por parte de los productores del cantón Flavio Alfaro.
- Evaluar de manera periódica el desarrollo de las estrategias propuestas para una buena producción.
- Aplicar retroalimentación a los productores de cacao para así potenciar el plan de acción.
- Diagnosticar la gestión actual de los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro.

4.4. Descripción de la propuesta

Observando los resultados que arrojó la encuesta realizada a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, se determina que de una u otra manera hay ciertas falencias en lo que respecta a la producción de cacao, siendo mi propuesta es que se diseñe un plan de acción para mejorar la gestión de los productores y con ello se llegue a implementar métodos para una mejor producción, logrando una optimización de tiempo; por otra parte, este documento tiene como finalidad, en primer lugar establecer y recopilar la información necesaria sobre la producción de cacao y los procedimientos que los productores contengan.

Esta propuesta ayudara a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro tengan una mejor organización a la hora de sembrar y cosechar cacao, a su vez

alcancen sus objetivos de ventas mejorando la gestión y el desempeño que tienen sus trabajadores.

Por otra parte, el documento servirá de guía para los demás productores de la localidad el cual se encuentran funciones principales donde se puede incorporar nuevas estrategias o un nuevo sistema que ayude a la recolección o cosecha de cacao.

4.5. Factibilidad de la aplicación de la propuesta

Este plan de acción va a la parte del cumplimiento de las mejoras de la gestión de los productores de cacao, el cual es viable de manera conjunta con los participantes, asociaciones, empresas e involucrados en el área, en la cual cada uno debe de cumplir con sus roles propuestos.

Es de vital importancia poder mencionar que esta propuesta para los productores de cacao es viable y con ello tener una correcta implementación.

4.6. Plan de acción

Tabla 23. Plan de acción

“Diseño de un Plan de Acción para mejorar la gestión de los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador”

Objetivo General				
Diseñar un Plan de Acción para mejorar la gestión de los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador, con el fin de aportar de manera positiva para los productores				
OBJETIVOS ESTRATEGICOS	ESTRATEGIAS	INDICADOR	TIEMPO DE DURACIÓN	META
Verificar el cumplimiento y aplicación de los métodos para una buena producción de cacao por parte de los productores del cantón Flavio Alfaro.	Evitar que las plantas de cacao se lleguen a perder mediante las enfermedades, plagas y el clima, para que la producción de cacao sea rentable.	Mejorar el cuidado de las plantas de cacao por parte de los productores.	Largo plazo	Reducir la pérdida de producción de cacao
Evaluar de manera periódica el desarrollo de las estrategias propuesta para una buena producción.	Visitar a los productores de cacao constantemente para observar si se está cumpliendo las estrategias propuestas.	Cortar cualquier error que se de en la producción de cacao evitando pérdidas.	Corto Plazo	Obtener una mejor producción de cacao
Aplicar retroalimentación a los productores de cacao para así potencial el plan de acción.	Realizar capacitaciones constantes para que los productores conozcan de las nuevas prácticas para el cuidado del cacao.	Mejora de los procedimientos actuales para el sembrío de cacao	Largo plazo	Lograr que los productores estén al día en conocimiento y prácticas para la producción de cacao
Diagnosticar la gestión actual de los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro.	Realizar un control periódico para que la gestión de los productores sea eficiente y eficaz para que la producción sea aún mayor y con los buenos lineamientos planteados.	Cortar permanecía de los malos procedimientos de la producción de cacao.	Largo plazo	Lograr que los objetivos planteados para este plan de acción sea realizados de manera óptima por parte de los productores de cacao

Elaborado por: Luber Bravo

4.7. Conclusión de la propuesta

En conclusión, se puede decir que el desarrollo y la ejecución del Plan de Acción que es para los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, el cual trae consigo estrategias para la mejora de los procedimientos y que ayudan al desempeño de los trabajadores, con ello es aplicable para los intereses de los dueños de los sembríos de cacao y por ende a las asociaciones o empresas que tienen convenios, por ende los productores manifiestan apertura a los métodos que se pretende aplicar en la producción de cacao en la localidad.

De este modo se puede indicar que se puede presentar de manera formal a los productores de cacao del cantón Flavio Alfaro, provincia de Manabí-Ecuador las estrategias para lo que es la mejora de los procesos de cosecha y producción de cacao y con ello la aplicación del plan de acción en un periodo corto ejecutándolo de manera correcta.

Cabe mencionar que los productores de cacao conjunto a la propuesta se debe de establecer una persona que sea el encargado de llevar a cabo el Plan de Acción, es decir, un coordinador como el responsable de la presentación, el desarrollo y la finalización de las estrategias dadas en el plan de acción.

4.8. ¿Cuál es el costo de la propuesta?

En lo que respecta al costo de la propuesta, sería \$500 (quinientos) a lo que respecta al año, siendo de \$360 en lo que se gastaría por las capacitaciones, las cuales serían 4 veces al año siendo un valor de \$90 dólares por capacitación y los \$140 dólares es lo que es control de la producción de cacao en general.

4.9. Recomendación de la Propuesta

Se recomienda a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, aceptar oficialmente el Plan de Acción y con ello puedan analizar las estrategias que se sugieren para la mejora del sembrío y cosecha del cacao para lograr una producción mejor.

5. CONCLUSIONES

- En base al primer objetivo donde se habla sobre el marco comprensivo del cacao y sus derivados, pues se puede concluir, que los productores tienen establecidas sus actividades desde que inicia la parte del sembrío hasta la venta de la producción de cacao a la asociación que se encuentra en Flavio Alfaro y por otra parte a las empresas en la cual están asociados; logrando establecer que en este punto la hipótesis es afirmativa siendo esto eficiente a lo que compete con la cadena de suministro.
- En lo que respecta al segundo objetivo, se puede concluir que se logró conjunto a los productores de cacao establecer una estructura donde se reconocer cuáles son los actores primarios y cuáles son los secundarios, con base a los resultados, se determina que los actores primarios en referencia a la producción de cacao son los colaboradores y dueños de las tierras donde están sembradas las plantas de cacao y los actores secundarios son las organizaciones o entidades que ayuda a que la producción de cacao sea eficiente y que con ello se exporte para la elaboración de derivados.
- Por ultimo mediante el plan de acción que se les otorga a los productores de cacao en el cantón Flavio Alfaro, se cumple con el tercer objetivo, siendo este en el poder proponer las mejoras para que la producción de cacao de la localidad Flavio Alfaro sea reconocida de manera local y extranjera. En lo que se puede decir que la hipótesis de la investigación de este proyecto es afirmativa.

6. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a seguir utilizando el marco comprensivo para que la producción de cacao en la localidad de Flavio Alfaro sea eficiente y que con ello se ayuden para que se reconozca en las otras localidades como uno de los mejores cacaos del país y del mundo en general.
- Se recomienda a los productores de cacao a seguir utilizando la estructura que ellos ya tiene establecidas recordando quienes son sus actores primarios y secundarios, sin llegar a perder la producción y que también en esta estructura se implemente lo que es el cuidado del sembrío y producción de cacao.
- En base al plan de acción propuesto, se recomienda seguirlo para que la producción de cacao sea aún más eficiente y que se logren los objetivos propuestos por parte de los productores cada año, siendo esto que se los llegue a reconocer como los mejores en el campo cacaotero.

7. BIBLIOGRAFÍA

ADOEXPO. (2022). *adoexpo.org*. Obtenido de <https://adoexpo.org/es/servicios/estudios/cacao-cadena-de-valor-html>

Báez, H. (2018). Guía para una investigación de campo. En H. Báez. Grupo Editorial Éxodo. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulead/153628?page=96>

BBVA. (2022). Obtenido de *bbva.mx*: <https://www.bbva.mx/educacion-financiera/blog/que-es-la-productividad-en-una-empresa.html>

Cacao México. (s.f.). Obtenido de *cacaomexico.org*: https://cacaomexico.org/?page_id=70

Cárdenas, J. (2018). Investigación cuantitativa.

El Productor . (24 de Abril de 2017). Obtenido de *El Productor* :

<https://elproductor.com/2017/04/control-de-plagas-y-enfermedades-del-cacao/>

Ganaderia, M. d. (2010). *Ministerio de Agricultura y Ganaderia*. Obtenido de *agricultura.gob.ec*:

<https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/#:->

:text=Ecuador%20se%20converte%3%B3%20en%20el,en%20los%20%3%baLTIMOS%2010%20a%3%B1os.

Guerrero, G. (s.f.). El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. *LIDERES*. Obtenido de

<https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html#:->

:text=En%20el%20pa%3%ADs%20se%20cultivan,con%20las%20estad%3%ADsticas%20de%20ProEcuador).

Guillén, J., Sánchez, M., Callejo, A., Callejo, I., & Sevilla, M. (2020). Cacao. *CuidatePlus*. Obtenido de

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/cacao.html>

Lopez, P. (2004). Población muestra y muestreo. Obtenido de

https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=poblaci%3%B3n+muestra+y+muest

reo&oq=poblaci%C3%B3n+muestra+y+#d=gs_qabs&t=1669701248260&u=%23p%3DGbt6leLtL1

8J

Martínez, R. H. (2012). Metodología de la investigación. Obtenido de

<https://elibro.net/es/ereader/ulearn/39957?page=172>

Miguel, W. (2020). *Biblioteca Agroecológica*. Obtenido de biblioteca.fundesyram.info:

<https://biblioteca.fundesyram.info/biblioteca.php?id=4632>

Morales, F. (2012). Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa.

Pérez Porto, J. G. (25 de febrero de 2020). *Definición.de*. Obtenido de Definición.de:

<https://definicion.de/socioeconomico/>

Pérez Porto, J. M. (17 de Abril de 2017). *Definición.de*. Obtenido de definicion.de:

<https://definicion.de/desempeno/>

Porter, M. (2004). *Cadena de Valor*. México: Editorial CECSA.

Production, C. (15 de Marzo de 2022). *PROCOMER COSTA RICA EXPORTA*. Obtenido de procomer.com:

https://www.procomer.com/alertas_comerciales/comprador-internacional-alerta/se-espera-que-suministros-globales-de-cacao-disminuyan-5-en-2022/

Quintero, M., & Díaz, K. (18 de Enero de 2004). *SciELO*. Obtenido de

http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004#:-

:text=Aproximadamente%20el%2068%25%20de%20la,principales%20proveedores%20Brasil%20y%20Ecuador.

Republica del cacao. (s.f.). Obtenido de republicadelcacao.com:

<https://republicadelcacao.com/es/blogs/news/ecuador-the-home-of-cacao>

Román, L. (2013). La investigación bibliográfica y de archivo. En L. Román, *La investigación bibliográfica y de archivo* (pág. 293). Obtenido de

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=mFwyDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA293dq=info:t1W>

t0JITpp8J:scholar.google.com/&ots=EVpxKa1Mx-&sig=JzJta-sfD27uTV0TkB7zi-
vPyk#v=onepage&q&f=false

Saúde, T. (Noviembre de 2021). 10 beneficios del cacao (y como consumirlo). (T. Zanin, Ed.) *TUASAUDE*.

Obtenido de <https://www.tausaude.com/es/cacao/>

SERNAC Servicio Nacional del Consumidor. (s.f.). Obtenido de [sernac.cl: ernac.cl/portal/607/w3-propertyvalue-21057.html](http://sernac.cl/portal/607/w3-propertyvalue-21057.html)

Shopify. (s.f.). Obtenido de [shopify.com: https://www.shopify.com/es/enciclopedia/logistica](https://www.shopify.com/es/enciclopedia/logistica)

Vera, G. (3 de Noviembre de 2016). *Cocina y vino*. Obtenido de *Cocina y vino* :

<http://www.cocinayvino.com/mundo-gourmet/tipos-cacao-forastero-criollo-trinitario/>

World, L. (2020). *cacaomovil.com*. Obtenido de cacaomovil.com:

<https://cacaomovil.com/site/guide/diseño-y-establecimiento-del-cacao/16/diseño-del-sistema-agroforestal>

World, L. (s.f.). *cacaomovil.com*. Obtenido de [caxa](http://cacaomovil.com).

8. ANEXOS

Encuesta a los productores de cacao en Flavio Alfaro-Manabí

Cuestionario

Nota: la información se obtendrá del año 2020-2022

1. ¿Pertenece a alguna asociación?
 - Si ()
 - No ()
2. Si su respuesta fue de manera afirmativa ¿a cuál asociación pertenece?
3. ¿La razón por la cual usted vende cacao es?
 - La comercialización es fácil ()
 - La rentabilidad es alta ()
 - Otros ()
4. ¿Las plantas de cacao que usted tiene de donde proviene?
 - Compra las plantas ()
 - Usted produce las plantas ()
 - Otros ()
5. Con respecto a la anterior pregunta, ¿Qué variedad es la que siembra?
 - Cacao forastero ()
 - Cacao criollo ()
 - Cacao trinitario ()
 - CCN51 ()
6. ¿La tierra donde cultiva el cacao es?
 - Propia ()
 - Arrendada () ¿Cuánto paga por año/ciclo?
 - En sociedad ()
 - Otro
7. ¿A qué distancia se encuentran sembrada las plantas (m)?
 - Entre plantas
 - Entre hileras
8. ¿Su cultivo posee siembra?
 - Parcial ()
 - Total () Especifique hora luz
9. ¿Cuántos jornales ocupa en su plantación de cacao y cuál es su cuota por día?
 - Jornales
 - (\$) Por jornal

10. ¿Usted trabaja en el cultivo de cacao con?

- Capital propio ()
- Préstamo bancario ()
- Préstamo familiar ()
- Otro ()

11. ¿Cuántos meses de cosecha realiza?

12. ¿Cuál es la frecuencia de recolección del cacao?

13. ¿Cuál es el rendimiento promedio por hectáreas de su cultivo?

14. ¿Cuántos kilómetros de cacao un trabajador está en la capacidad de cosechar por día?

15. ¿Almacena cacao antes de venderlo?

- Si () ¿Cuánto tiempo? ¿En qué condiciones?
- No ()

16. ¿Selecciona cacao antes de venderlo?

- Si ()
- No ()
- Si su respuesta fue positiva, ¿Qué criterios toma en cuenta para seleccionar?

17. ¿A quien vende la producción de cacao?

- Exportadores ()
- Empresas ()
- Comerciantes ()
- Asociación ()
- Otros ()

18. ¿Cuándo vende cacao, en donde entrega y a qué precio?

- En la finca () ¿precio por kilo? (\$)
- En el centro de acopio () ¿precio por kilo? (\$)
- En el mercado () ¿precio por kilo? (\$)
- Otro ()

19. ¿Qué cantidad de cacao cosecha por?

- Semanal ()
- Quincenal ()
- Mensual ()

20. ¿Cuáles son las principales causas de las pérdidas de cacao?

- Plagas y enfermedades ()
- Pudrición ()
- Daños mecánicos (aplastamiento, golpes) ()
- Rajado de la pepa ()
- Falta de obreros ()
- Clima ()
- Precio de cacao ()
- Comercialización de cacao ()
- Otro ()

21. ¿Cómo determina el precio de venta de cacao?

- Por calidad ()
- Por el costo de producción ()
- Por el mercado ()
- Otros ()

22. ¿Qué criterios considera para seleccionar al comprador de cacao?

- Precio ()
- Forma de pago ()
- Confianza ()
- Contrato ()
- Otro ()

23. ¿Estaría dispuesto a participar en un programa zonal que tiene como objetivo reunir las cantidades suficientes para exportar cacao y procesarla?

- Si ()
- No ()

24. ¿Con qué porcentaje de sus tierras estaría dispuesto a participar en el programa zonal en caso de hacerlo (m², cuerdas, hectáreas)?