

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE
MANABÍ – EXTENSIÓN PEDERNALES**

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS CARRERA ECONOMÍA



**“PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO DE ASOMACHE
Y SU IMPACTO ECONÓMICO DEL SECTOR 2022-2023”.**

AUTOR:

PANEZO ORTIZ HENRY EDDY

CATEDRÁTICA:

ECO, SINTIA GILER

PEDERNALES – ECUADOR

2025

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador

Certifica:

Que el trabajo de fin de carrera en la modalidad de Proyecto de investigación titulado: **“Producción y comercialización del cacao de Asomache y su impacto económico del sector 2022-2023.”** realizado y concluido por el Sr. **Henry Eddy Panezo Ortiz**, ha sido revisado y evaluado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera antes mencionado cumple con los requisitos académicos, científicos y formales suficientes para ser aprobado.

Pedernales, septiembre 2025

Para dar testimonio y autenticidad firman:



Ing. Álava Rosado Derli Francisco, PhD

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Ing. Salazar Olives Gladys Germania, Mg

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Mendoza Zambrano Maria Guadalupe, Mg

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la extensión Pedernales de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

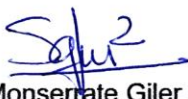
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular y/o Trabajo de Investigación bajo la autoría del estudiante, Henry Eddy Panezo Ortiz legalmente matriculado en la carrera de Economía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es *"Producción y comercialización del cacao de Asomache y su impacto económico del sector 2022-2023."*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Lugar, 02 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Econ. Sintia Monserrate Giler Macías., M.Sc.
Docente Tutora

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado cuando el informe de similitud sea favorable y además las fases de la Unidad de Integración Curricular estén aprobadas.

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES DERECHO Y BIENESTAR**EXTENSIÓN PEDERNALES****DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **Henry Eddy Panezo Ortiz**, con cédula de identidad No 1316143443 declaro que el presente trabajo de titulación: **“Producción y comercialización del cacao de Asomache y su impacto económico del sector 2022-2023.”**, ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existente y respetando los derechos intelectuales de terceros considerados en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo son de mi autoría, en virtud de ello, me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación antes mencionada.

Pedernales, septiembre 2025



HENRY EDDY PANEZO ORTIZ

C.I.: 1316143443

DEDICATORIA

Esta investigación está dirigida a mis padres por haberme apoyado y confiar en mí, por darme fuerzas en mi carrera estudiantil, a mis hermanos por su amor, a mi novia que estuvo ahí apoyándome, y a todas las personas que confiaron en mí, gracias a todos ellos por su confianza y palabras de aliento...Gracias.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradezco a Dios por haberme dado vida y salud, a mis padres por su amor inquebrantable, a mis hermanos por su compañía, a mis profesores por su guía y conocimientos que ha sido fundamental en mi proceso de formación. Gracias a las personas que creyeron en mí, gracias de corazón por todo...Gracias.

RESUMEN

Hoy en día la producción y comercialización de cacao se consideran actividades claves en el desarrollo local de las comunidades, como en el sector Mache que en los años 2022 y 2023 se enfrentó a varios desafíos de producción afectando también a la comercialización perdiendo oportunidades de crecimiento y baja generación de empleos, siendo muy importante observar la dinámica de producción y el impacto que esta genera en el desarrollo para sugerir estrategias ayudando al fortalecimiento de la sostenibilidad, el objetivo principal de la investigación fue analizar la producción y su comercialización del cacao viendo el impacto en la economía del sector durante los periodos 2022 y 2023 donde se aplicó una metodología mixta logrando combinar datos cuantitativos y análisis cualitativos para tener una visión más integral, con una base de 83 socios que conforman Asomache, recopilando datos de producción, comercialización y su impacto económico. Paralelamente se realizaron entrevistas al presidente de la asociación para explorar percepciones, motivaciones y retos, este diseño exploratorio-descriptivo con métodos inductivos y deductivo permitió construir conclusiones solidadas mediante integración de datos cuantitativas y narrativo, asegurando representatividad y profundidad en el análisis. Entre los resultados se destacan la mejora continua de capacitación técnica en manejo orgánico, diversificación hacia variedades finas para mercados premium, innovación en comercialización con reducción de intermediarios y fortalecimiento del acceso a financiamiento. Estas acciones buscan aumentar la productividad, calidad, y valor agregado, promoviendo un desarrollo local más sostenible y equitativo. En conclusión, ASOMACHE posee un importante potencial para impulsar el desarrollo económico local mediante una gestión asociativa integral que supere las limitaciones actuales y potencie la competitividad del cacao en Pedernales.

Palabras clave: Producción de cacao – comercialización- desarrollo local

Summary

The production and commercialization of cocoa are key activities for local economic development in agricultural communities, such as the Asomache sector in Pedernales. In the 2022-2023 period, this sector faces productive and commercial challenges, but also opportunities for growth and job creation, making it essential to analyze its dynamics and its impact on local development to propose strategies that strengthen its sustainability. Therefore, the general objective of this research was to analyze cocoa production and commercialization in the Asomache sector and its impact on local development in Pedernales during 2022-2023. The methodology adopted a mixed approach, combining quantitative and qualitative analyses for a comprehensive vision. Structured surveys were applied to the 83 members of ASOMACHE to collect data on production, commercialization, employment, and income, covering direct economic patterns and effects. Simultaneously, interviews were conducted with the association's president to explore perceptions, motivations, and challenges. This exploratory-descriptive design with inductive and deductive methods allowed for the construction of solid conclusions through the integration of quantitative and narrative data, ensuring representativeness and depth in the analysis. Possible include continuous improvement of technical training in organic management, diversification towards fine varieties for premium markets, innovation in commercialization with reduced intermediaries, and strengthening access to financing. These actions seek to increase productivity, quality, and added value, promoting more sustainable and equitable local development. In conclusion, ASOMACHE has significant potential to drive local economic development through integrated associative management that overcomes current limitations and enhances the competitiveness of cocoa in Pedernales.

Keywords: cocoa production, commercialization, local development

Índice

Resumen	¡Error! Marcador no definido.
Summary	8
Índice de tablas	10
Índice de figuras.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO 1: CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
1.1. Introducción	¡Error! Marcador no definido.
1.2. Planteamiento del problema.....	14
12.1. Identificación de las variables	16
1.2.2. Formulación del problema	16
1.3. Objetivos del proyecto de investigación	16
1.3.1. General	16
1.3.2. Específicos	16
1.4. Justificación	17
1.5. Marco teórico	18
1.5.1. Marco referencial	18
1.5.2. Antecedentes de la investigación.....	18
1.6. Marco conceptual.....	24
1.6.1. Comercialización	24
1.6.2. Funciones de la comercialización.....	25
1.6.3. Por qué pensar en estrategias al comercializar	25
1.6.4. Impacto de la producción de cacao en el Ecuador	26
1.6.5. Importancia del cacao en ecuador	27
1.6.6. Antecedente del cacao en Pedernales	29
1.6.7. Historia del cacao.....	29
1.6.8. Cultivo del cacao	30
1.6.9. Desarrollo local	31
1.7. Bases legales	32
CAPÍTULO II: MARCO METODOLÓGICO	33
2.1. Enfoque de la investigación	33
2.2. Diseño de la investigación	34
2.3. Tipo de investigación	34
2.4. Métodos.....	34
2.5. Población y muestra.....	35
2.6. Técnicas de investigación.....	36

2.7. Encuesta y entrevista	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
3.1. Resultados.....	38
3.1.1. Resultados de la encuesta realizada a los 83 socios de la asociación asomache	38
3.2. Análisis e interpretación de los resultados de las entrevista realizada al presidente de la asociación asomache	57
3.3. Discusión.....	58
3.4. Pregunta de investigación.....	60
Conclusiones.....	62
Recomendaciones	64
Bibliografía.....	65
Anexo 1. Encuesta	71
Anexo 2. Entrevista.....	75
Anexo 3. Recolección de datos imágenes fotográficas	76

Índice de tablas

Tabla 1. Matriz de operacionalización de las variables	37
Tabla 2. Edad.....	38
Tabla 3. Género.....	39
Tabla 4. Años como socio de Asomache	40
Tabla 5. Grado académico	41
Tabla 6. Producción de cacao en quintales por hectárea en ASOMACHE durante la última temporada.....	42
Tabla 7. Variedad de cacao predominante cultivada por miembros de ASOMACHE.....	43
Tabla 8. Hectáreas de cacao por productor asociado de ASOMACHE.....	44
Tabla 9. Mercado principal de destino de la producción de cacao de ASOMACHE.	45
Tabla 10. Intermediarios con los que ASOMACHE trabaja principalmente para la venta de su cacao.	47
Tabla 11. Frecuencia con la que ASOMACHE negocia y cierra ventas importantes de cacao.	48
Tabla 12. Crecimiento del ingreso por producción y comercialización de cacao en los últimos 3 años	49
Tabla 13. Generación de empleo directo por la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE	50

Tabla 14. Empleo directo por productor en temporada alta.....	51
Tabla 15. Tipos de empleo generados por la producción y comercialización del cacao en ASOMACHE.	52
Tabla 16. Capacitaciones en productividad y sostenibilidad recibidas por ASOMACHE.....	53
Tabla 17. Recepción de programas de financiamiento por parte de instituciones.....	54
Tabla 18. Cambios en la infraestructura comunitaria en los últimos 3 años.	55
Tabla 19. Contribución de la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE al crecimiento económico local	56
Tabla 20. Entrevista realizada al presidente de la asociación asomache	57

CAPÍTULO 1. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Introducción

La presente investigación tiene como objetivo analizar la producción y comercialización del cacao de Asomache y su impacto económico del sector que es de gran importancia para la economía local. La relevancia de este estudio radica en la importancia del cacao como fuente de ingresos para las familias de Asomache, así como en su potencial para impulsar el desarrollo económico regional. No obstante, persisten obstáculos como el acceso restringido a mercados más extensos, la incertidumbre de los precios y la escasa adopción de prácticas sostenibles. Estas circunstancias restringen la expansión y la competitividad del sector.

Por lo dicho anteriormente, se observa que el incremento sin precedentes de los precios del cacao a escala mundial con el valor de la tonelada métrica que ha pasado de 2,500 dólares en enero de 2023 a 12,500 dólares en mayo de 2024 está desencadenando una crisis profunda en los mercados globales del cacao y el chocolate, provocando una crisis muy significativa para el mercado global de cacao y de chocolate, los primeros análisis en Ecuador indicaron un alto riesgo de desestabilidad para las asociaciones de cacao, esta situación conlleva muchas dificultades económicas y financieras para poder adquirir productos, como el aumento natural en los precios de producción y se prevé que esta problemática no se resolverá rápidamente, sino que podría prolongarse por varios meses e incluso años. (El Universo, 2024)

La producción de cacao se encuentra extendida en varios países de tres continentes: África, Asia y América, el cacao es la principal fuente de ingresos entre 40 y 50 millones de personas en todo el mundo, especialmente en las zonas productoras de África, Asia Central y Sudamérica, siendo el continente africano que tiene mayor producción de cacao, seguido por el continente asiático que experimenta auges más notables logrando el impulso de varias

políticas estatales que impulsa a un aumento de superficie de cultivo, donde el sector opera como un oligopolio haciendo que exista un número reducido de compradores.

Se anticipa que, en el cierre de esta década, Brasil y Ecuador ampliarán de manera notable su cuota en el comercio internacional de cacao dentro de ese contexto Colombia se mantiene en la categoría de consumidor, destinando apenas el 25 % de su cosecha a mercados externos (Camae, 2024).

Además, un análisis de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao señala que Ecuador se consagra como el mayor productor de cacao fino y aromático, procedente de variedades autóctonas cuyo perfil organoléptico ha sido valorado globalmente durante siglos, y esta costumbre ha permitido que el país se consolide como uno de los líderes en el comercio internacional, poniéndose como un proveedor privilegiado en las operaciones que están relacionadas con el grano del cacao siendo muy fundamental para la elaboración de chocolate selecto y gourmet, considerado el mejor chocolate del mundo y este reconocimiento a llevado que el grano es muy demandado por mercados internacionales. (Cordero, 2021).

En la provincia de Manabí, la cadena de valor del cacao enfrenta problemas en todos sus eslabones que abarca desde la producción, recolección, procesamiento agroindustrial hasta la comercialización, conformando un punto crítico que enfrenta obstáculos debido a distintos factores que afectan tanto la producción como el consumo, así como la intervención de intermediarios. Por ende, su posición como cultivo clave y de alta rentabilidad en la región, el cacao ha experimentado una tendencia de descenso en sus rendimientos. Un estudio reciente orientado a la cadena de valor propone herramientas que orienten la toma de decisiones, fortalezcan la capacitación del personal y ajusten los costos de producción. Estas acciones resultan fundamentales para enfrentar los retos presentes y favorecer el crecimiento sostenible del sector en Manabí (Carvajal, 2023).

Al firmar la agenda 2030 en Manabí se noto un compromiso de voluntarios que fue presentado por autoridades provinciales, el cual consistía en integrar pregresivamente los objetivos de desarrollo sostenibles dentro del ámbito local, señalando las mejoras en infraestructuras y la robusteción de la economía regional (Cepal, 2023).

En función a esto se menciona que sector agrícola de producción de cacao sea mencionado como un pilar esencial en la economía ecuatoriana, siendo un generador de divisas e impulsando al desarrollo rural del país, donde su repercusión se extiende más allá de la contabilidad, ya que la actividad genera empleo digno y, a la vez, eleva el nivel de vida de los núcleos productivos. La excelencia organoléptica del cacao ecuatoriano le ha granjeado reputación mundial, posicionando al país en la cúspide del comercio del chocolate fino. En coherencia con esta realidad, el estudio que aquí se presenta, titulado "Producción y comercialización del cacao y su impacto en el desarrollo local del sector Asomache 2022-2023", examina con rigor empírico las interrelaciones que vinculan al subsector con el crecimiento sostenido y la viabilidad económica del cantón.

1.2.Planteamiento del problema

El déficit pronosticado de 374.000 toneladas para la campaña 2023/2024, según la ICCO, partirá de una producción global de 4,4 millones de toneladas, 11% menos que el ciclo precedente. Tal contracción ha revalorizado de forma abrupta el precio del chocolate. CERC, oficina de análisis de mercados, documentó un alza del 11,6% de los precios minoristas estadounidenses durante 2023, que escaló al 15,3% en Reino Unido en noviembre (Ameyaw, 2024)

Mientras que en Latinoamérica específicamente Brasil y Ecuador, concentradores latinoamericanos del grano con ciclos en el cuadro con lluvias tecnología, arbustos infecciones donde a pese que el anhelo de chocolate sigue haciendo crecer el volumen, los costos que

asfixian hoy también actúan como un señuelo. Los analistas, atentos al ciclo, proponen la renegociación del fitosanitario y un giro a maquinaria más diáfana, metas que, en fin, deben ser palabras en los labios de quienes siembran uno a uno los árboles (Saccone, 2024).

Para Ecuador la producción de cacao se considera muy importante en la estructura económica, donde se maneja directamente medio millón de lugares de trabajo de un total de 650.000 hectáreas de cacao siendo la región costera la que posee un 77% de hectáreas, tras la persistencia de prácticas que se aplican de manera ancestral impidiendo que varias economías no puedan implementar tecnologías avanzadas limitando la capacidad sostenible ante la competencia del mercado global. Aunque más del 60% de la cosecha corresponde al apreciado cacao “Nacional” o “Arriba” de reconocida calidad, la infraestructura y la inversión en investigación deben reforzarse para impulsar procesos que aseguren la variabilidad genética, la sanidad del cultivo y el acceso a mercados más exigentes (Sanchez, 2023).

En Manabí, la cadena de valor del cacao enfrenta varios desafíos en todas sus etapas (producción, acopio, y comercialización), amenazada por factores como el bajo desarrollo tecnológico y la inequidad en los sistemas de comercialización, siendo uno de los problemas de los bajos o pequeños productores que dependen de los intermediadores siendo ellos lo que se llevan la mayor ganancia de sus productos, al vender como materia prima limitando sus ganancias. Este ha sido el mayor problema de los agricultores porque a pesar de ser un mercado amplio los intermediarios son los que más se benefician al tener mayor accesibilidad a los mercados.

En consecuencia, estos factores también son notables en Pedernales muestra de esto se encontramos Asomache que enfrenta una multiplicidad de obstáculos que obstaculizan el progreso a nivel territorial. Los efectos climáticos, que se traducen en sequías y lluvias torrenciales, desbaratan los ciclos culturales, mientras que las plagas coartan tanto el volumen

como las propiedades organolépticas, también se evidencio que la falta de infraestructura para el procesamiento de cacao puede generar perdidas debido a la falta de instalaciones adecuadas, sin contar que no se les brinda créditos para que ellos puedan tecnificar e innovar adaptándose al cambio, para que así tengan una mayor producción y venta, y genere un mayor aporte al desarrollo económico local.

12.1. Identificación de las variables

Independiente

Producción y comercialización del cacao

Dependiente

Impacto en el desarrollo local

1.2.2. Formulación del problema

¿Cómo ha impactado la producción y comercialización del cacao en el desarrollo económico local durante el año 2022-2023?

1.3. Objetivos del proyecto de investigación

1.3.1. General

Analizar la producción y comercialización del cacao de Asomache y su impacto económico del sector.

1.3.2. Específicos

- Determinar la producción de Asomache durante el periodo 2022- 2023
- Analizar la comercialización de Asomache durante el periodo 2022- 2023
- Evaluar el impacto económico de la producción y comercialización de cacao

1.4. Justificación

La investigación sobre la producción y comercialización del cacao y su efecto en el desarrollo local del sector Asomache durante el periodo 2022-2023 se justifica por razones tanto empíricas como teóricas. Primero el cacao configura un cultivo simbólico en Ecuador, brindando a los pequeños agricultores una renta significativa y constituyendo, a su vez, un elemento estructural de la identidad cultural y económica del país. Mediante el presente estudio se pretende evidenciar los mecanismos de gestión de la producción y comercialización que sean capaces de transformar la economía local, incrementando el bienestar de los productores y de las comunidades circunscritas. Este enfoque permitirá desentrañar estrategias que, en un entorno marcado por la volatilidad de precios y la omnipresencia de intermediarios, favorezcan la sostenibilidad económica y la maximización del excedente en la cadena de valor.

En segundo lugar, el presente estudio dirige su atención a las dinámicas comerciales que proyectan influencia sobre los agricultores de cacao dependientes de la economía local. La arquitectura de la cadena de comercialización del cacao exhibe una estructura multinivel, donde conviven agricultores de pequeña escala, intermediarios y casas exportadoras. Con frecuencia, estos pequeños agricultores se ven desbordados por la asimetría informativa y por la escasez de capital, factores que les restan capacidad de negociación para alcanzar precios que retribuyan adecuadamente su trabajo. La investigación de estas dinámicas procurará despejar los nodos donde la inequidad se inserta, generando, al final, recomendaciones que doten a los productores de habilidades y de información crítica, orientadas a conquistar mercados virtuosos y a elevar el peso de su voz en la negociación comercial. El resultado anticipado es una revalorización gradual de la actividad cacaotera, que, a su vez, debería incubar un crecimiento sostenido del tejido económico local.

De igual modo, el cacao aúpa un potencial expansivo para absorber mano de obra y para impulsar un desarrollo rural que conjugue crecimiento económico, equidad y

sostenibilidad. El análisis no se limitará a cuantificar las rentas generadas en la siembra y en la comercialización, sino que abrirá un ciclo de indagación sobre los corolarios sociales y ambientales que la actividad anida. En buenas manos, la producción cacaotera puede encarnar prácticas de manejo que preservan la biodiversidad, que conservan la cubierta forestal y que propician la rotación de cultivos, blindando así la productividad futura del suelo. Esta línea de indagación adquiere aún mayor pertinencia en un contexto donde la expansión de monocultivos y el uso del agroquímico están, por su naturaleza, abocados a la fractura del equilibrio ecológico.

Este trabajo se presenta como un insumo relevante para las agendas gubernamentales y organizaciones no gubernamentales dedicadas a la promoción del desarrollo rural y la mejora de las condiciones de vida en poblaciones en situación de vulnerabilidad, mediante la presentación de la evidencia empírica enfocada en la relación entre producción y comercialización de cacao, el programas de la economía local aporta elementos que orientan a diseñar medidas y programas de políticas públicas que aportan elementos a los pequeños productores orgánicos, esto no solo beneficia a Asomache, sino que también sirve como modelo de otras regiones de características similares ayudando a contribuir el fortalecimiento del sector cacaotero ecuatoriano.

1.5.Marco teórico

1.5.1. Marco referencial

1.5.2. Antecedentes de la investigación

Para el desarrollo de la presente investigación sobre la producción y comercialización del cacao y su impacto en el desarrollo local, se seleccionaron estudios previos que abordan temas relacionados con la cadena de valor del cacao, sus implicaciones económicas y sociales, así como su impacto en comunidades rurales. Por ello, estos estudios proporcionaron un marco teórico importante para analizar como la producción y comercialización del cacao contribuye

al crecimiento económico, la generación de empleo, y la mejora de la calidad de vida en las localidades productoras.

Sornoza (2022), en su investigación realizada en la Universidad Técnica de Manabí, analizó la cadena de comercialización del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha, Ecuador. Empleando un diseño no experimental y una estrategia inductivo-deductiva desde el enfoque descriptivo, el autor documentó que las empresas del sector aceptan diferentes calidades del grano para cumplir con las exigencias de los compradores. Del análisis se infirió que el cacao fino de aroma ocupa una posición sobresaliente en la generación de ingresos, lo que posiciona a Ecuador y, en particular, al cantón Pichincha como un enclave de notable proyección, dada la creciente demanda, tanto en el mercado interno como en el internacional, de chocolate fino de aroma.

Mientras que Farsenth. (2016) mostro en su investigación de la universidad Ecotec las estrategias de cultivo y comercialización en conjunto a la exportación de cacao de fino aroma de Ecuador, abordando problemas y soluciones que enfrentan los sectores cacaoteros en las diversas etapas de producción, con un enfoque inductivo y deductivo con un diseño no experimental, concluyendo que Ecuador aun sigue siendo un proveedor clave del cacao de alta calidad y el país alcanza precios superiores a los 3.000 dólares por tonelada, consolidándose como el cuarto productor mundial, con una producción anual de 220.000 toneladas métricas.

De acuerdo con Cárdena (2018) en su artículo titulado Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro, menciono que, el cultivo de cacao en Ecuador representa una fuente importante de ingresos para numerosos hogares en diversas ciudades del país. Este sector cacaotero es clave para el desarrollo socioeconómico, ya que tanto los agricultores como los comerciantes desempeñan un papel esencial, no solo en el Cantón Milagro, sino en todo Ecuador. Aunque su participación en la

producción a nivel provincial y nacional no es tan significativa, sigue siendo una contribución importante a la matriz productiva del país. Además, se ve afectado por las condiciones de los caminos vecinales. Mediante encuestas a comerciantes y productores, se obtuvo la información necesaria para evaluar su situación actual, conocer los métodos de comercialización del cacao y analizar su impacto en el desarrollo socioeconómico de Ecuador, con el objetivo de identificar los problemas que enfrenta este sector y que dificultan su interacción eficiente en los mercados nacionales e internacionales.

Desde el punto de vista de López (2024) en su estudio analizo las exportaciones de cacao entre 2015 y 2019, evaluando su impacto económico, social y ambiental en Ecuador. Se utilizaron revisiones bibliográficas y entrevistas con actores del sector, revelando fluctuaciones en las exportaciones y precios del cacao sensibles a factores externos. Aunque esta actividad genera empleo y sustento para numerosas familias, también tiene impactos negativos en el medio ambiente. Se concluye que las exportaciones de cacao contribuyen al desarrollo económico del país, aunque se deben abordar los desafíos ambientales, se propone levantar información mediante un estudio el cual se logre identificar qué región o sectores implementan estas practicas y lograron tener una mayor ganancia económica.

Sornoza (2022) mediante esta investigación se plantea identificar la cadena de comercialización de cacao fino en el cantón de Pichincha Ecuador, para esto se va a utilizar un enfoque teórico de modo inductivo-deductivo, el cual se va recolectar datos, mediante las encuestas a los delegados de los 6 centros de acopio 3 de ellos en zonas urbanas y los otros 3 en zonas rurales. Se logro deducir que las empresas no dependen de los intermediarios para las compras, pero si para comercializar en el mercado nacional, de igual forma se logró demostrar que en las ventas no se han visto cambios significativos antes ni después de la pandemia, por ultimo se logro resaltar el cambio positivo, en la rentabilidad y viabilidad económica del cantón pichincha.

Vanega (2024) en este estudio analizaremos la producción y comercialización de cacao en el cantón Milagros durante el año 2023, el cual buscaremos identificar la capacidad y rendimientos de los cultivos, la importancia de los canales de distribución y los mercados demandantes, e implementar tácticas para mejorar el rendimiento sostenible, utilizando un enfoque interpretativo en la investigación documental descriptiva y no experimental mediante la recopilación de los datos por medio de las entrevistas a los productores y exportadores, la mayoría son productores pequeños con terrenos heredados por sus ancestros, su rendimiento va a depender de la calidad de cacao estos que poseen, destacando el CCN-51 el cual es una variedad con mayor rendimiento, frente al cacao fino de aroma, pero todo va a depender del nivel de tecnificación que se maneje en estos cultivos.

Según Ronquillo (2017) el cultivo de cacao en Ecuador es una fuente clave de ingresos para muchas familias y tiene un rol esencial en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro contribuyendo a la matriz del país, su producción nacional y provincial, no es muy alta, y enfrenta limitaciones como la falta de infraestructura vial, limitando el acceso a sus comunidades, esto se logró generar mediante encuestas a los productores y comercializadores y como impacta en el desarrollo socioeconómico, lo que se logró identificar los inconvenientes en la adaptación a los mercados nacionales e internacionales.

De acuerdo con Gavilanez (2024) menciono que el plan de desarrollo local busca generar acuerdos entre actores de una comunidad para proponer proyectos sostenibles. Este estudio tuvo como objetivo diseñar un plan para los pequeños productores de cacao del recinto María Rosa, en el cantón Quinsaloma, promoviendo el desarrollo sostenible. Se utilizó una metodología basada en diagnóstico de campo con enfoques inductivo, deductivo y analítico, aplicando una encuesta de 27 ítems a 145 productores. Los resultados señalaron desafíos como la falta de apoyo gubernamental, carencia de servicios básicos, malas vías de acceso y dependencia de intermediarios para la comercialización. La propuesta incluye la creación de

una asociación de productores, enfocada en fortalecer la producción y comercialización, mejorando así los ingresos y la calidad de vida de los agricultores.

Ademas Marquéz (2021) su estudio tiene como objetivo analizar el impacto de la producción y comercialización de semielaborados de cacao en el desarrollo socioeconómico de la provincia de El Oro, con un enfoque descriptivo se evaluó como era la situación actual del sector con encuestas que se aplicaron a los 300 productores de la zona, donde la mayoría mostraron desconocimiento de temas informados y destaco la falta de apoyo por parte de las autoridades, por eso la mayoría de ellos prefieren vender su cacao en granos en vez de darle un valor agregado, se elaboró una tabla donde se categorizo los productos semielaborados por su nivel de complejidad, donde se resaltó el esfuerzo de los pequeños productores de la provincia.

Por lo tanto, Gutiérrez (2021) indico que, la agricultura, después del petróleo, es la segunda actividad económica más relevante del sector primario en Ecuador, generando importantes ingresos. Dentro de este sector, el cacao tiene una destacada participación en el mercado global. Sin embargo, la realidad socioeconómica de los productores no refleja la relevancia del cultivo, los ingresos generados en divisas ni el porcentaje de suelo dedicado a su producción. Con un enfoque cuantitativo, se aplicaron encuestas para recopilar información representativa. Los resultados permitieron diseñar un plan de acción orientado a mejorar la situación de los agricultores y optimizar la toma de decisiones de los actores locales.

En referencia con Velásquez (2024) en su estudio realizado en Quevedo, Los Ríos, analizó el comercio justo como motor del desarrollo en productores y exportadores de cacao, por medio de una encuesta se logró evaluar como las variables sociales como educación, salud, calidad de vida, comercio justo y un buen desarrollo económico, dieron como resultado un impacto positivo en los precios del mercado locales haciendo que los productores tenga sostenibilidad dentro del mercado internacional, además se evidencio buenas capacidades en

prácticas de comercio justo que ayudan a promover la equidad y sostenibilidad a la cadena de valor.

Para Garcés (2023) analizar el impacto económico en los niveles de la cadena de producción en pequeños productores de cacao era fundamental para el desarrollo del cantón Milagro, con la finalidad de mejorar la estabilidad de los cacaoteros recopilando y a su vez realizando un análisis sobre la producción y comercialización del cacao, se logró demostrar que los pequeños productores son más vulnerables a la hora de enfrentar desafíos grandes en su compra y venta, también se destacó la necesidad de promover la asociatividad entre los agricultores para reducir intermediarios en la exportación, además de contar con apoyo gubernamental que vincule los mercados internos y externos. También se propuso la creación de más industrias nacionales competitivas en semielaborados y chocolates, para aprovechar la gran oferta de cacao destinada al exterior.

Llerena (2023) sostuvo que su investigación se originó a partir de un análisis socioeconómico de la cadena productiva del cacao en la provincia de Cotopaxi, cantón Pangua, con el fin de conocer las actividades diarias de los trabajadores y el estilo de vida de los miembros de diversas asociaciones, con un enfoque cuantitativo donde se utilizaron técnicas con el propósito de recopilar datos de los productores de varias fuentes secundarias, con esta información se desarrolló un modelo de correlación lineal para destacar las mejores alternativas a la hora de tomar decisiones en beneficio del progreso del sector cacaotero y a la vez del cantón

De acuerdo con Valle (2022) en Ecuador hay un impacto significativo en la economía con las exportaciones del cacao de fino aroma donde este producto es reconocido por su calidad y volumen, que se produce en varias zonas del país beneficiando a quienes lo producen, pero en cierto modo la producción y comercialización se enfrentan a dificultades en todo el proceso para ello es muy clave planificar y políticas que aseguren el desarrollo

sostenible del sector económico, se abordaron datos históricos con data social y económica destacando la importancia de tener mejor calidad de producción y poder mantener una buena competencia con el mercado internacional contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de los productores.

Según Zambrano (2023) en su investigación que tuvo como objetivo presentar un diagnóstico socioeconómico en función de los productores de cacao dentro del recinto banco de arena en la provincia de Guayas, con encuestas y entrevistas que se realizaron a 30 productores que son partes de asociación Unocace donde se encontró que varios productores con sus plantaciones financian sus cultivos con los propios ingresos y una parte muy minoritaria reciben apoyo por parte del gobierno, además en su gran mayoría solo cuentan con estudios básicos y servicios básicos y como consecuencia de eso varios productores ganan menos salario mensual y comercializan en mercado local, dentro de las respuestas se logró identificar que el problema principal para los productores eran las plagas que se presentaban en los cultivos, con la falta de renovación de las plantaciones reduciendo la mejora de la producción y también resaltaron que les gustaría darle un valor agregado al proceso y tener acceso a nuevos mercados del sector productivo.

1.6.Marco conceptual

1.6.1. Comercialización

Un gran número de personas consideran que la comercialización es solo mostrar su producto para la venta con promociones que pueden ser atractivas y lo ven como incremento en sus ganancias esto puede ser cierto, pero en realidad la comercialización va mucho más allá. Si los clientes prueban tus productos o servicios y no quedan satisfechos, es poco probable que vuelvan. Además, podrían compartir su mala experiencia con otros, lo cual puede afectar gravemente tu negocio a largo plazo.

El objetivo principal de comercialización se centra en crear relaciones duraderas con los consumidores logrando que regresen seguidamente y que se sientan satisfechos haciendo recomendaciones del negocio y de los productos que se ofertan en el entorno, cuando un cliente aprecia realmente lo que uno ofrece y lo comparte con otros existen altas posibilidades de crecimiento y estabilidad para la empresa que aumentaría considerablemente y comenzaría a profundizar el conocimiento y satisfacción de las necesidades de los clientes. (Costanza, 2016).

1.6.2. Funciones de la comercialización

Además, el resultado concreto de la comercialización es la transferencia de la posesión del producto, que va desde las manos del productor hasta llegar a las del consumidor final. Para que este proceso se lleve a cabo correctamente, se deben cumplir una serie de funciones esenciales dentro del marketing, tales como: identificar quién es el consumidor potencial; investigar sus necesidades y deseos para poder comprender qué busca y espera del producto; desarrollar productos que satisfagan dichas necesidades detectadas; fijar un precio adecuado que considere los costos de producción para garantizar rentabilidad; además, distribuir el producto de manera eficiente y promocionarlo adecuadamente para que llegue y sea atractivo para el consumidor. Estas funciones coordinadas aseguran que el producto no solo se ofrezca, sino que se entregue efectivamente y cumpla con las expectativas del mercado (Cotera, 2017).

1.6.3. Por qué pensar en estrategias al comercializar

Mantener una cultura estratégica en la comercialización implica mirar el negocio no solo desde una perspectiva económica y financiera, sino también desde un enfoque simbólico y competitivo, esto significa que el productor muchas veces tiene que enfrentarse a la competencia y operar en mercados que desconoce, sin conocer del todo los objetivos o planes de sus rivales, se considera fundamental poder entender lo que los clientes quieren hoy en día pero a su vez se debe anticipar lo que ellos quieran a futuro y para lograr esto se debe hacer

una combinación de ideas y observaciones creativas que puedan analizar la lógica del consumidor para que los productores puedan diseñar estrategias en base a las necesidades y emociones. (Castro, 2019).

1.6.4. Impacto de la producción de cacao en el Ecuador

El cultivo de cacao se erige como un soporte esencial de la estructura económica ecuatoriana, sosteniendo alrededor de cinco centenares de mil empleos contabilizados, tanto directos como derivados, conforme al análisis del Ministerio de Agricultura y Ganadería. La actividad se dispersa predominantemente sobre la franja costera, sobresaliendo la provincia de Guayas, y ocupa aproximadamente seiscientos cincuenta mil hectáreas de terreno, de las cuales se reserva el 77% en la Costa, el 13% en áreas serranas y el 10% en la Amazonía. Los pequeños y medianos productores mantienen prácticas agropecuarias ancestrales con el objetivo de conservar la distinción del cacao Nacional o Arriba, cuya proporción sobre la cosecha total sobrepasa el 60%. Reconocido en el ámbito internacional por el carácter singular de su perfil gustativo y aromático, este grano se destina en su mayoría a la elaboración de tabletas y productos derivados por las negociaciones más prominentes del mundo del chocolate (Sandra, 2022).

La etapa de recolección se asemeja en complejidad a la recolección de café, ya que demanda un ejercicio de atención meticulosa que garantiza la expresión plena de las propiedades organolépticas del grano. La recolección debe sincronizarse con un estado fenológico preciso, pues la retirada anticipada o tardía de las mazorcas compromete la calidad del fermentado y, en consecuencia, el perfil final del chocolate.

Las vainas de cacao maduran de forma diferencial. Por esta razón, la cosecha sigue un procedimiento manual que emplea machetes y cuchillos. Una vez recolectadas, se agrupan según la madurez de cada vaina y el volumen de pulpa; se descartan las que presentan un grado

de madurez excesivo. Posteriormente, los granos se someten a un proceso de fermentación orientado a la intensificación del sabor, se deshidratan para alcanzar un nivel de humedad adecuado, y se guardan bajo condiciones controladas hasta el momento de embarque (Vanegas, 2024)

Entre los factores que condicionan la producción y el comercio internacional del cacao, el alza incontrolada de la temperatura terrestre se traduce en la aparición de nuevos regímenes climáticos y en la reconfiguración de poblaciones de insectos y patógenos. La reducción de la humedad edáfica, correlacionada bien con el alargamiento de las sequías bien con el aumento en la frecuencia de lluvias torrenciales, también contribuye a la merma de la productividad (Medina, 2023)

A partir del periodo colonial el sector cacaotero se convirtió en un pilar fuerte en la economía ecuatoriana, llegando a ocupar rangos que son predominados por productos de exportación, donde su cadencia de producción y varios circuitos en la comercialización son factores que predominan al bienestar de la economía nacional ya que generan empleo de forma directo o indirecto dentro de las comunidades ayudando a robustecer los ingresos que proviene de las exportaciones del cacao.

Además, Ecuador ha sido globalmente catalogado como el proveedor de cacao de mayor calidad, particularmente en la conversión a chocolate y sus subproductos, gracias a la combinación de suelos fértiles y climas óptimos. Este sector no solo alimenta la industria, sino que también estimula la economía rural, mejorando el bienestar de numerosas comunidades agrarias (López, 2024)

1.6.5. Importancia del cacao en Ecuador

El cacao representa un producto sumamente importante en Ecuador y se considera una forma importante de capital social, pues está presente en numerosas tierras y fincas de

agricultores, generando una fuente significativa de ingresos. Aunque la producción del país es reconocida a nivel mundial por su calidad excepcional, aún no se le ha otorgado el reconocimiento pleno como un sector económico fundamental que impacta directamente en la calidad de vida de los pequeños productores. Además, el cultivo tiene un valor histórico considerable y brinda recursos a productores de diferentes escalas pequeños, medianos y grandes— mientras contribuye de manera relevante a los sistemas productivos agrícolas y a la biodiversidad del país con la mezcla de estrategias se resalta la importancia de la misma en el cacao que va más allá del punto de vista económico, sino que también abarca lo social y ambiental de la productividad local. (Vargas, 2021, pág. 3).

Unas de las mayores zonas de producción de cacao se encuentran en la región costera y amazónica del país, donde se destacan provincias como la de los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos mostrando que a lo largo del tiempo la producción experimento un crecimiento notable haciendo que se consolide en el mercado nacional e internacional. Este valioso producto se comercializa a través de diversos canales que incluyen a grupos de productores, exportadores, intermediarios y comisionistas, los cuales varían en estructura de acuerdo con la región.

El cacao ecuatoriano, conocido mundialmente como el "grano de oro" por su excepcional calidad, ha visto mejoras significativas en sus niveles de venta y exportación, impulsadas por múltiples acuerdos comerciales recientes. Esta cadena de distribución involucra desde el pequeño productor, que cultiva y cosecha, hasta acopiadores locales que agrupan y califican el producto, pasando por intermediarios que facilitan el transporte y las negociaciones, hasta llegar a exportadores y empresas que lo transforman o venden en mercados nacionales y externos (Valencia, 2019, pág. 2).

1.6.6. Antecedente del cacao en Pedernales

Entre enero y junio de 2014, en Pedernales se podaron 129 hectáreas de cacao, mientras que en el período comprendido entre junio de 2013 y febrero de 2014 se realizaron podas en un total de 1.143 hectáreas. Además, se han plantado 44 hectáreas como parte del proceso de renovación del cultivo. Pedernales se ubica como el séptimo cantón productor de cacao en la provincia de Manabí, una de las principales regiones cacaoteras de Ecuador, con un importante papel en la cadena productiva y económica local (Ministerio de Agricultura y Ganadería , 2014).

Ecuador es reconocido mundialmente por sus condiciones geográficas favorables y su abundante riqueza biológica, lo que lo posiciona como un destacado productor de cacao. En el país, sobresalen dos principales variedades: el cacao fino de sabor, conocido como Nacional, y el clon CCN-51, famoso por su alta productividad. La provincia de Manabí cuenta con extensas áreas dedicadas al cultivo de cacao, incluyendo grandes superficies del clon CCN-51. Gracias a su clima, Pedernales se convierte en un sitio ideal para la producción de cacao, donde se cultivan diversas variedades. Un ejemplo de esto es la Universidad Eloy Alfaro Laica de Manabí, que en el Parque Ecoturístico Geendu Naraa mantiene cerca de tres hectáreas de cultivo de cacao CCN-51 con alrededor de ocho años de desarrollo (Mendoza, 2021).

1.6.7. Historia del cacao

El significado del "cacao" proviene del término náhuatl "cacahuatl", usado por los aztecas, y está rodeada de una rica leyenda que lo describe como el árbol más bello del paraíso azteca, al cual le atribuían diversas propiedades beneficiosas, como saciar el hambre y la sed, otorgar sabiduría universal y curar enfermedades. Se tiene conocimiento de que los primeros árboles de cacao crecieron de manera natural bajo la sombra de las selvas tropicales en las cuencas del Amazonas y del Orinoco hace aproximadamente 4,000 años. Hace más de 2,500

años, los mayas comenzaron su cultivo. Para esta civilización, el cacao representaba símbolo de vigor físico y longevidad, utilizándolo como medicamento recetado por sus médicos, quienes lo aplicaban como relajante, estimulante y reconstituyente. Incluso la manteca de cacao se empleaba como ungüento para tratar heridas (trujillo, 2019).

En América Latina es considerada la cuna del cacao, especialmente porque México y Centroamérica han sido históricamente reconocidos como las regiones donde se domesticó este producto, con evidencias de uso que datan de más de cuatro mil años. No obstante, investigaciones recientes revelan que al menos una variedad del cacao fino de aroma tiene su origen en la Amazonia ecuatoriana.

1.6.8. Cultivo del cacao

La importancia del cacao en las industrias farmacéuticas y alimentarias es muy indispensable, ya que de estas se elaboran alimentos diuréticos y estimulantes para el sistema nervioso, también se pueden elaborar cacao en polvo y chocolate. Para poder crear estos últimos, los granos de cacao se someten a procesos de molienda, tueste y desgrasado antes de mezclarse con leche y azúcar (Anacafe, 2004, pág. 4).

- Beneficios: el cultivo de cacao se beneficia de factores climáticos críticos como la temperatura, las precipitaciones, el viento y la radiación solar los cuales favorecen su +optimo desarrollo y hacen de las zonas tropicales bajas es el espacio ideal para su producción de alta calidad (Anacafe, 2004, pág. 4).
- Ecología: El cacao requiere factores climáticos críticos para su desarrollo, como temperatura, precipitaciones, viento y radiación solar. Estas condiciones climáticas facilitaron la propagación de las enfermedades de la fruta. Como consecuencia, el cultivo del cacao se concentró en las zonas tropicales bajas. (Anacafe, 2004, pág. 4).

- Temperatura: Para que el cultivo de cacao sea productivo este debe estar en una temperatura adecuada, debido a que no tolera temperaturas muy frías excedentes con un límite de 21 °C, También es importante que el cultivo permanezca en sombra, evitando la luz directa del sol, porque puede ser perjudicial para la formación de las flores. (Anacafe, 2004, pág. 4).

- El agua: En el cultivo de cacao es muy importantes el suministro de agua, pero es esencial que el suelo este bien drenado, ya que si se provoca encharcamiento la planta se asfixia y da como resultado el deceso de la planta. (Anacafe, 2004, pág. 4).

- Viento: El exceso de vientos o aires pude ocasionar caída en las hojas de las plantas y estos se considera como un impacto negativo para el cultivo de cacao. Se podría evitar esto, cortando o podando plantas que no pertenezcan al cultivo para evitar daños y pérdidas. (Anacafe, 2004, pág. 4).

- Sombras: Las plantas de cacao al comienzo debe estar rodeado de sombras, evitando la radiación solar para proteger las plantas.

- Una vez establecido el cultivo, el porcentaje de sombra puede reducirse al 25 o 30%. Durante los primeros cuatro años de vida de la planta, es importante que la luminosidad se sitúe en torno al 50% para un desarrollo adecuado y para limitar el crecimiento de malas hierbas. (Anacafe, 2004, pág. 4).

- Suelos: El cacao prefiere suelos que contengan gran cantidad de materia orgánica, sean profundos y de textura franco-arcillosa, con buena capacidad de drenaje y topografía regular. (Anacafe, 2004, pág. 4).

1.6.9. Desarrollo local

El cacao, como producto de exportación más antiguo de Ecuador, ha sido fundamental para la economía nacional. Con una producción de 200,000 toneladas métricas, el 75% de ellas de tipo fino y de aroma, este cultivo destaca dentro del sector agrícola, que emplea al 54% de la población rural. En la provincia de Los Ríos se genera el 28% de la producción de cacao, mientras que en Quinsaloma el 65.77% de la población económicamente activa se dedica a actividades agropecuarias, dentro de ese contexto el cacao se presenta como una oportunidad esencial para motivar el desarrollo local. (Carpio, 2024)

La exportación del cacao aporta un 1% del PIB general del Ecuador siendo un soporte fundamental en la economía de las familias que se encuentran en la zona rural y se dedican a esta actividad económica, siendo un sector que no solo aporta generando empleo, sino que también tiene una gran contribución en el comercio, al transporte y la dinamiza de la economía local generando mejoras en la balanza comercial del país. (López P. F., Impacto de las exportaciones de cacao en el desarrollo económico del Ecuador, periodo 2015-2019, 2024)

1.7. Bases legales

Artículo 1. Se aprueba el manual de procedimientos para el registro y certificación de viveros y productores de material vegetal de cacao fino y de aroma sabor "Arriba" y otras variedades. Este manual, de cumplimiento obligatorio, será implementado por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (AGROCALIDAD) y forma parte integral de la presente resolución.

Artículo 2. Las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, interesadas en establecer viveros para la propagación de cacao fino y de aroma "Arriba" y otras variedades, deberán cumplir con la Ley de Sanidad Vegetal y las disposiciones del manual de procedimientos anexo a esta resolución.

Artículo 3. Se prohíbe la reproducción comercial de plantas de cacao a través de viveros no registrados o certificados por AGROCALIDAD, conforme a lo establecido en los artículos 13 y 17 de la Ley de Sanidad Vegetal.

Artículo 4. Los productores y comercializadores de material propagativo de cacao que cuenten con registro y certificación estarán sujetos a inspecciones y controles por parte de AGROCALIDAD.

Artículo 5. El incumplimiento de esta resolución será sancionado conforme a la Ley de Sanidad Vegetal, las normativas agropecuarias aplicables y el manual de procedimientos anexo.

Artículo 6. Hasta que se cree el subproceso de control de calidad del cacao, la ejecución de esta resolución será responsabilidad de la Dirección de Sanidad Vegetal de AGROCALIDAD y de sus unidades desconcentradas a nivel nacional. (Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca, 2011)

CAPÍTULO II: MARCO METODOLÓGICO

2.1. Enfoque de la investigación

En este estudio se utilizó un enfoque mixto logrando una combinación entre los métodos cuantitativo y cualitativo para estudiar la influencia que tiene la producción y comercialización en la economía de la asociación de Asomache en los años 2022 y 2023, por medio del análisis cuantitativo se logró obtener datos sobre los socios productores de cacao y que efectos se generan en la economía del sector, mientras que el análisis cualitativo nos mostró las variables en función a las experiencias empíricas de los productores con el apoyo de una encuesta a los miembros de la asociación permitiéndonos lograr una comprensión de la relación que se genera entre el sector y la economía local.

2.2. Diseño de la investigación

El método de investigación realizado fue mixto con enfoques cuantitativos y cualitativos, en la parte cuantitativa, se realizaron encuestas estructuradas a productores de cacao, comerciantes y actores clave del sector para evaluar cómo la producción y comercialización del cacao impactó en la economía local. Además, se llevó a cabo un análisis de los datos socioeconómicos para identificar patrones en la producción, comercialización y su impacto en áreas específicas como el empleo, la generación de ingresos y el desarrollo comunitario, en el enfoque cualitativo utilizamos encuestas y entrevistas a los miembros y directivos de la asociación para logara entender las percepciones de lo beneficios y desafíos que pueden presentar durante todo el proceso de producción.

2.3. Tipo de investigación

Se aplicaron dos tipos de investigación como el métodos exploratorio y descriptivo, donde en el método exploratorio buscamos que fenómenos nuevos son los que se presentan en los cultivos ayudando a reunir información que facilite a tener mejor comprensión de estos fenómenos, se puede decir que fue muy acertado dado que la investigación es relevante pero pocas veces estudiado, mientras que con el método descriptivo se centro en detallar las características que se encuentran a la hora de producir y comercializar el cacao en la zona, llevando un registro interpretado de los elementos y los procesos que son fundamentales para ser comprados sistemáticamente con otros estudios relacionados, facilitando la identificación de los problemas existente como son las oportunidades que se deben mejorar para aprovechar todo el potencial que puede brindar un buen cultivo de cacao y su aportación en la economía de la zona.

2.4. Métodos

Método inductivo

El método inductivo que utilizamos fue un proceso teórico permitiéndonos observar experiencias empíricas, el cual se puede observar casos concretos donde se centra en poder verificar y observar los casos más específicos de las conclusiones generando teorías más amplia, se utilizó para recopilara datos experimentales de la producción y distribución desde el proceso de la agricultura hasta la venta final, estos resultados económicos crearon teorías mostrando como los factores como el clima, precio entre otros aportan a la economía de Asomache (Castellanos, 2017).

Método deductivo

Este método es caracterizado por que utiliza razonamiento que parte desde los principios hasta las conclusiones concretas, con un enfoque lógico se derivaron las conclusiones a través de aplicaciones sistemáticas de los principios establecidos. (Aspacia, 2019). Este método permitió aplicar teorías generales sobre producción agrícola y desarrollo económico a la realidad específica del sector Asomache. Partiendo de premisas generales sobre los efectos económicos positivos que pudo generar una industria agrícola como la del cacao, se pudo inferir cómo estos principios se manifestaron en la región. Este enfoque facilitó la formulación de conclusiones sobre políticas necesarias para potenciar el impacto económico positivo derivado de la producción y comercialización del cacao en el desarrollo local.

2.5. Población y muestra

La población se centra entre los miembros de Asomache siendo un total de 83 socios que se encuentran activos, ya que el tamaño de población es reducido se utilizó un muestreo no probabilístico siendo el enfoque que permitió considerar toda la muestra en su totalidad como parte del estudio asegurando que el análisis sea representativo en función a las características y dinámicas que están presente en la asociación, esta decisión se fundamenta en

la intención de recopilar información detallada ayudando a optimizar los recursos sin perder la garantía de la validez del estudio.

2.6. Técnicas de investigación

- **Encuesta:** la encuesta fue aplicada a los 83 miembros de la asociación donde nos permitan conocer las experiencias que tienen sobre cual es el impacto que genera la producción del cacao en la economía y en la sociedad, la intención fue recopilar datos del acceso a los recursos, con el nivel de capacitación que han tenido en técnicas de cultivos y los factores que influyen en la calidad de vida de los socios y el desarrollo de la comunidad.
- **Entrevista:** fue una herramienta utilizada para conocer las opiniones de los directivos con el objetivo obtener una información detallada de la visión estratégica que se emplea en la asociación, que políticas se implementan para mejorar la producción y comercialización del cacao profundizando en los aspectos de la gestión interna.

Tabla 1. Matriz de operacionalización de las variables

Elaborado por el autor

Variable	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Producción y comercialización del cacao (Independiente)	El cacao es reconocido como un producto clave en la economía del Ecuador por su calidad y historia, generando ingresos para los productores de todas las medidas haciendo contribución a la biodiversidad y la agricultura. (Vargas, 2021).	Calidad del producto	Sabor del cacao (evaluación sensorial) Contenido de humedad del grano	Ordinal
		Procesos de producción	Método de fermentación Control de calidad durante el secado	
		Canales de comercialización	Acceso a mercados internacionales Diversidad de compradores en el mercado	
		Impacto económico	Ingreso promedio por tonelada de cacao Generación de empleo en la cadena de valor	
		Sostenibilidad ambiental	Uso de prácticas agrícolas sostenibles Certificaciones ambientales	
Impacto económico (Dependiente)	El impacto económico es el conjunto de efectos positivos o negativos que una actividad productiva genera en la sociedad, expresado en empleos, ingresos, inversiones y desarrollo comunitario, en el caso del cacao, este impacto se refleja en la generación de divisas, oportunidades de trabajo, fortalecimiento de la infraestructura y dinamiza la economía local y nacional (FAO, 2020).	Generación de empleo	Número de empleos creados en la cadena de valor del cacao Tasa de empleo en comunidades productoras de cacao	Ordinal
		Mejoramiento de infraestructura	Inversiones en infraestructura agrícola Acceso a servicios básicos (agua, electricidad) en áreas cacaoteras	
		Desarrollo social y comunitario	Programas de capacitación para productores Proyectos de desarrollo comunitario relacionados con el cacao	
		Preservación cultural y ambiental	Iniciativas para conservar prácticas agrícolas tradicionales Programas de educación ambiental en comunidades productoras	

CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

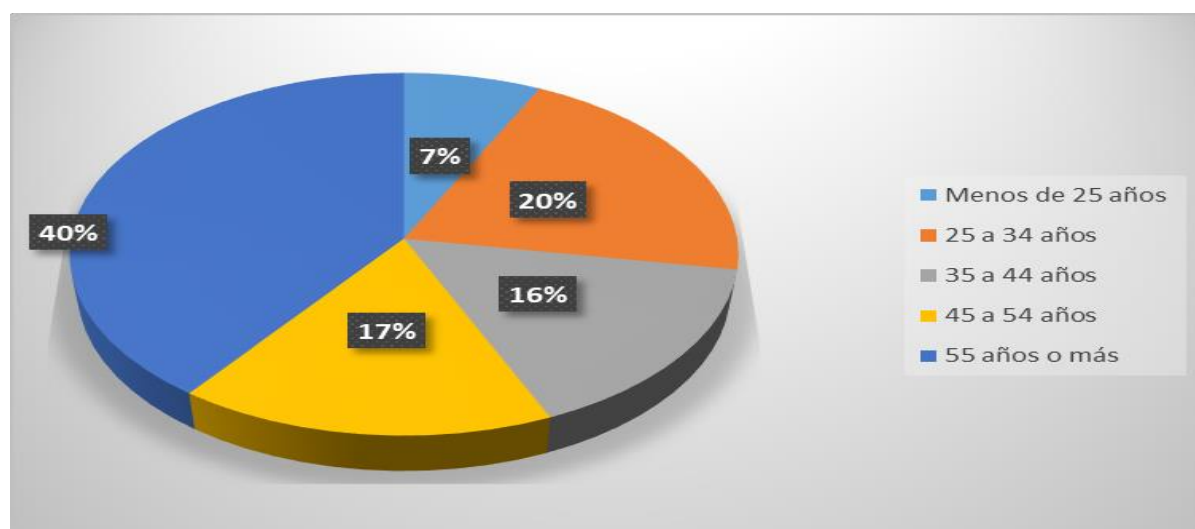
3.1.1. Resultados de la encuesta realizada a los 83 socios de la asociación Asomache

Tabla 2. Edad

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 25 años	6	7%
25 a 34 años	17	20%
35 a 44 años	13	16%
45 a 54 años	14	17%
55 años o más	33	40%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 1. Edad



Fuente: Asociación Asomache

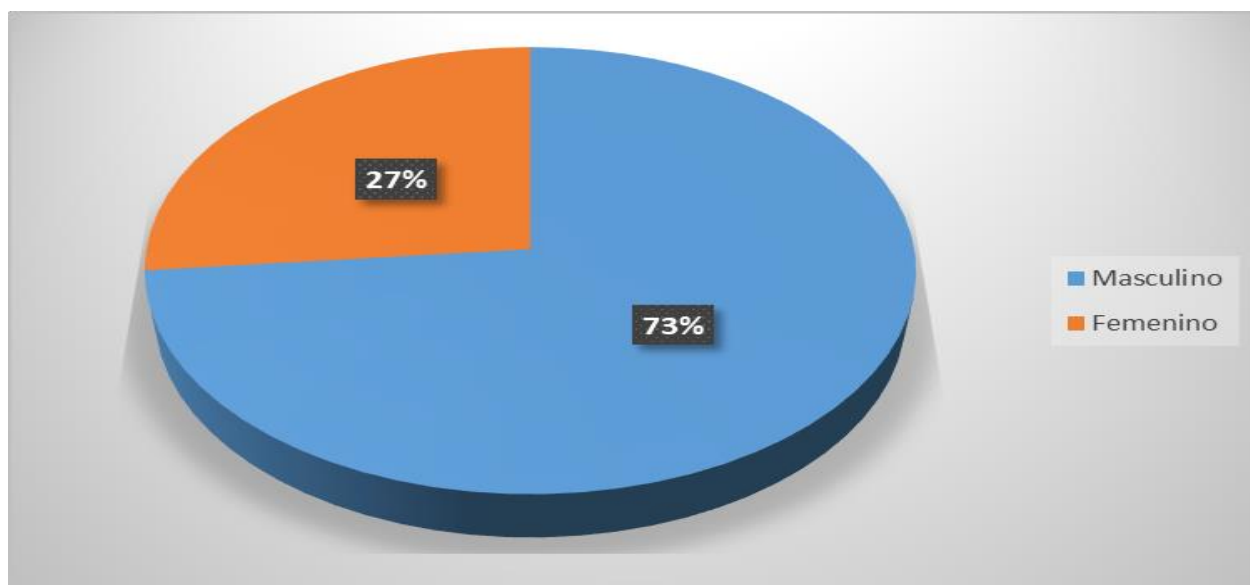
Análisis e interpretación de los resultados

Dentro de la gráfica se revelan que la Asociación ASOMACHE está conformada predominantemente por socios de mayor edad, donde el 40% supera los 55 años, seguido por un 17% entre 45-54 años, lo que indica que el 57% de los miembros son adultos mayores, se observa que la participación de jóvenes es limitada haciendo se muestre un desinterés por la generación futura.

Tabla 3. Género

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	61	73%
Femenino	22	27%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 2. Género

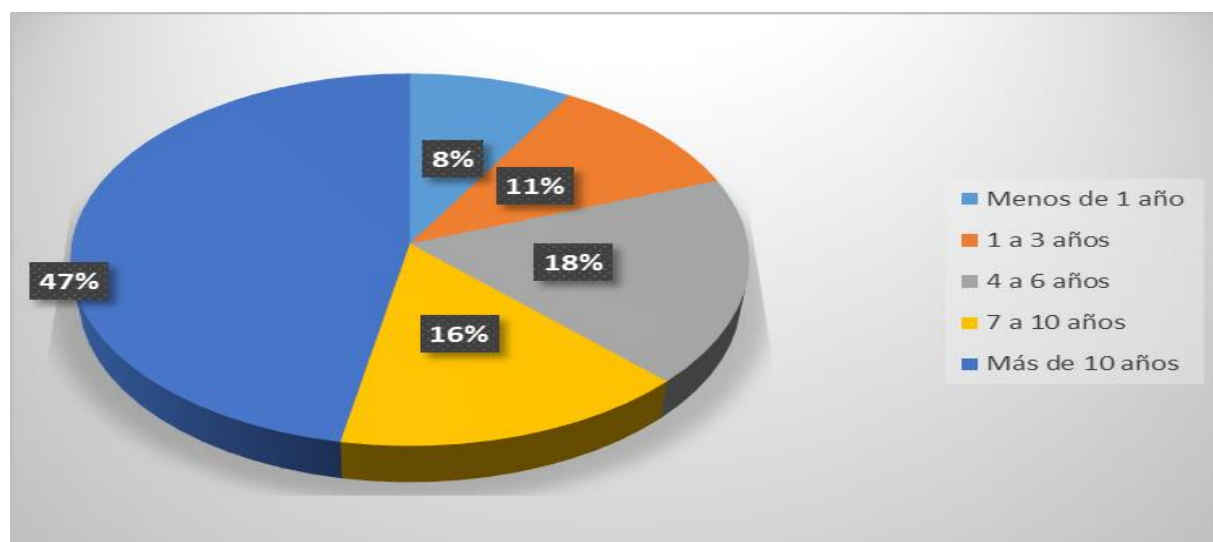
Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

Los resultados muestran una predominancia masculina en ASOMACHE, con un 73% de socios hombres y solo 27% mujeres, reflejando una brecha de género de 46 puntos porcentuales. Esta distribución es común en el sector cacaotero, donde factores culturales y roles tradicionales limitan la participación femenina. La baja representación de mujeres implica la pérdida de valiosas habilidades y conocimientos en la cadena productiva.

Tabla 4. Años como socio de Asomache

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 1 año	7	8%
1 a 3 años	9	11%
4 a 6 años	15	18%
7 a 10 años	13	16%
Más de 10 años	39	47%
Total	83	100%

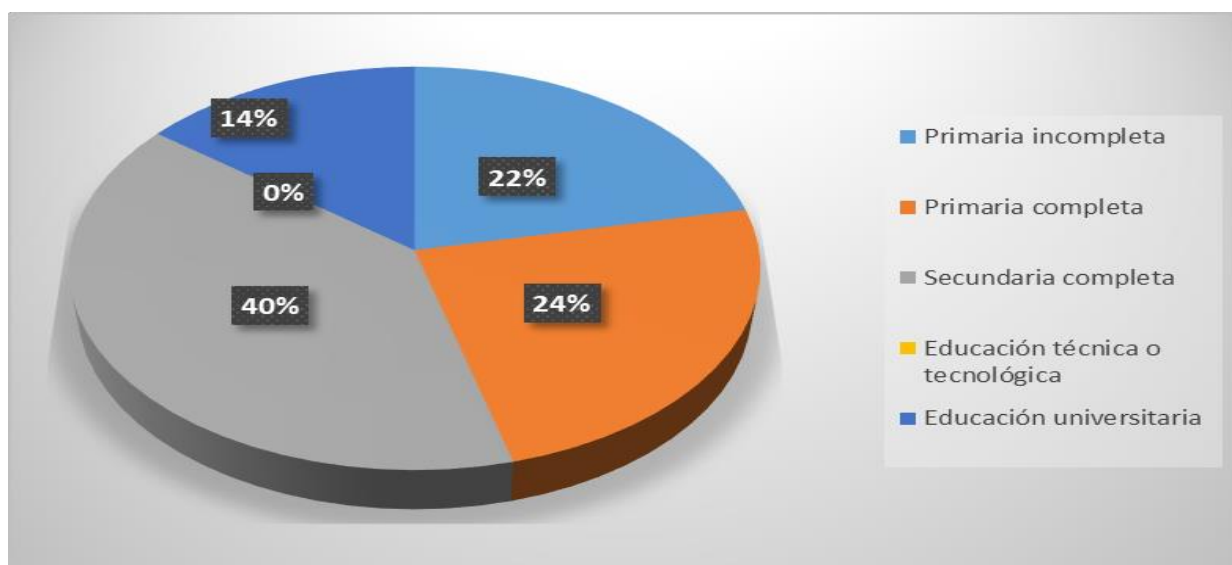
Fuente: Asociación Asomache**Figura 3. Años como socio de Asomache****Fuente:** Asociación Asomache**Análisis e interpretación:**

En los datos se evidencia que la mayoría de los socios cuentan con 10 años de antigüedad dentro como socio representando un 47% de socios reflejando la confianza que tiene en la gestión que se realiza de los directivos, también se puede observar que existe poca incorporación de nuevos socios teniendo un promedio gradual de 19% que se ingresó en los últimos 3 años teniendo un crecimiento controlado.

Tabla 5. Grado académico

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Primaria incompleta	18	22%
Primaria completa	20	24%
Secundaria completa	33	40%
Educación técnica o tecnológica	0	0%
Educación universitaria	12	14%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 4. Grado académico

Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

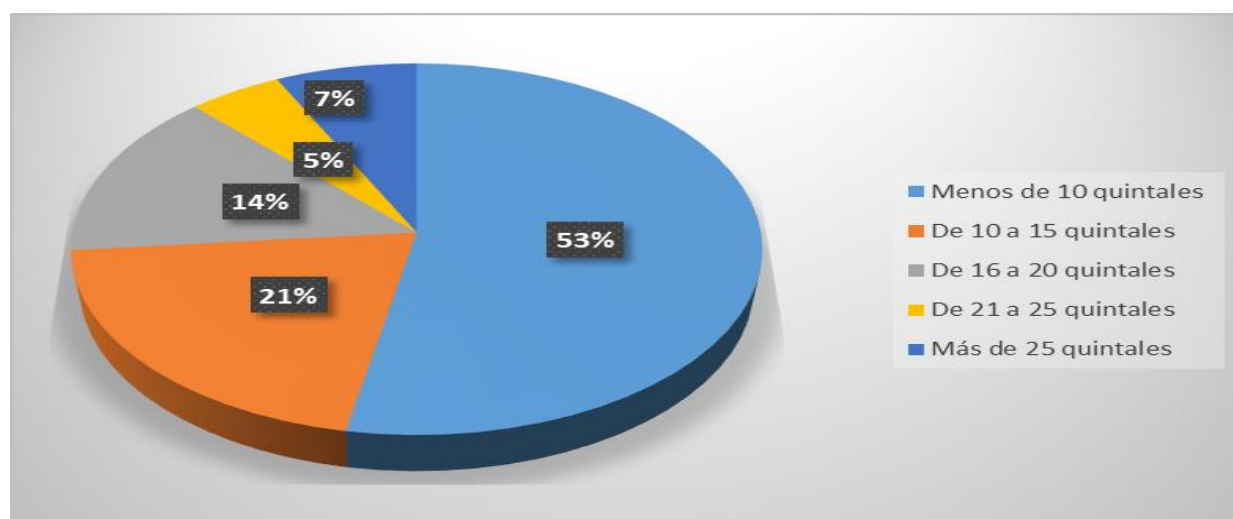
En Asomache los socios tiene un perfil educativo diferenciado donde predomina que la mayoría solo ha completado la secundaria representando un 40% de la población total, para el 24% nos muestra que a completado solo la primaria y el 22% de los socios mantiene una primaria incompleta, mostrando que no hay formación educativa reduciendo las capacidades de aprendizaje técnico para el cultivo, podemos decir que esta es la estructura educativa que se refleja todo el perfil rural y evidenciando la urgencia de fortalecer la capacidad de aumentar la competitividad y sostenibilidad del sector.

Tabla 6. Producción de cacao en quintales por hectárea en ASOMACHE durante la última temporada.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 10 quintales	44	53%
De 10 a 15 quintales	17	20%
De 16 a 20 quintales	12	14%
De 21 a 25 quintales	4	5%
Más de 25 quintales	6	7%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 5. "Producción de cacao en quintales por hectárea en ASOMACHE durante la última temporada.



Fuente: Asociación Asomache

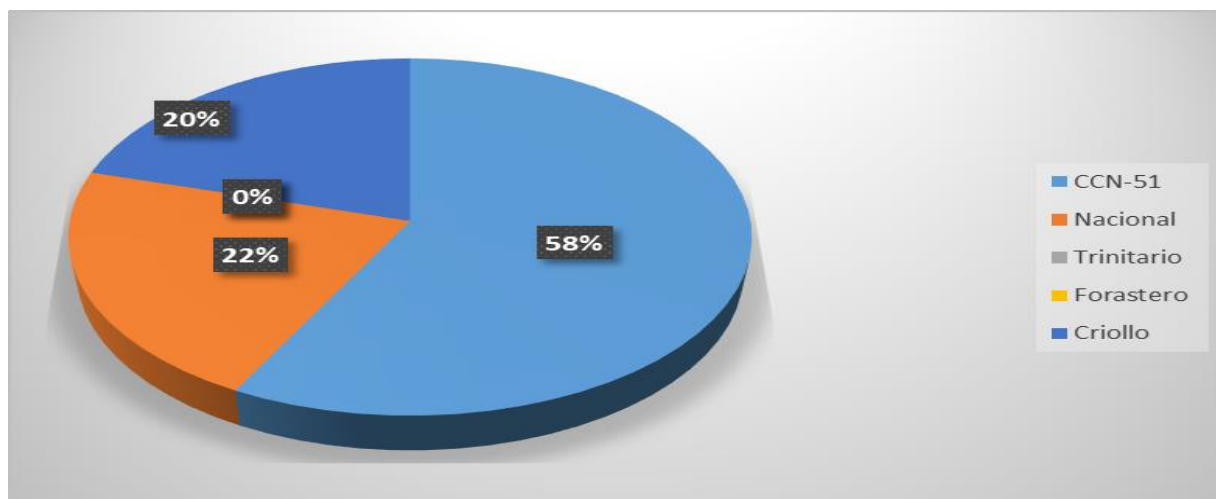
Análisis e interpretación:

Los resultados indican que existe una baja productividad en Asomache donde solo el 53% de los socios tiene una producción menor de 10 quintales por hectáreas de producción, pero el 73% aun no supera los 15 quintales haciendo que, su rentabilidad baje y solo el 12% logra producir más de 20 quintales en función a las hectáreas de producción, podemos ver que baja la productividad en función a las deficiencias en técnicas agrícolas y la mejora genética

Tabla 7. Variedad de cacao predominante cultivada por miembros de ASOMACHE.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ccn-51	48	58%
Nacional	18	22%
Trinitario	0	0%
Forastero	0	0%
Criollo	17	20%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 6. Variedad de cacao predominante cultivada por miembros de ASOMACHE.

Fuente: Asociación Asomache

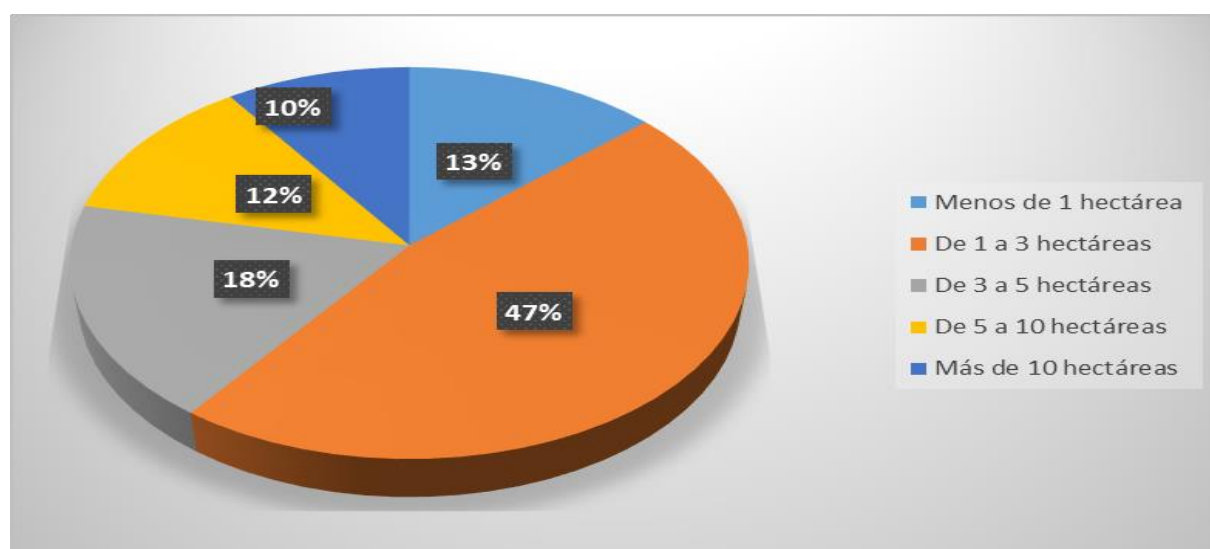
Análisis e interpretación:

En función a los datos podemos evidenciar que la variedad de cacao predominante en Asomache es el CCN-51 con un presentación grafica del 58% del total de los cultivos de la zona, seguido por el 22% que representa los cultivos del cacao nacional y con solo un 20% se representa los cultivos de cacao criollo, podemos ver que no se cultivan muchas variedades de cacao y sea el cacao CCN-51 el que domine la zona en producción aunque sea de menor calidad organiza en comparación del caco nacional y criollo siendo una falta grande a la hora de ingresar a mercado con calidad premium.

Tabla 8. Hectáreas de cacao por productor asociado de ASOMACHE.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 1 hectárea	11	13%
De 1 a 3 hectáreas	39	47%
De 3 a 5 hectáreas	15	18%
De 5 a 10 hectáreas	10	12%
Más de 10 hectáreas	8	10%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 7. Hectáreas de cacao por productor asociado de ASOMACHE.

Fuente: Asociación Asomache

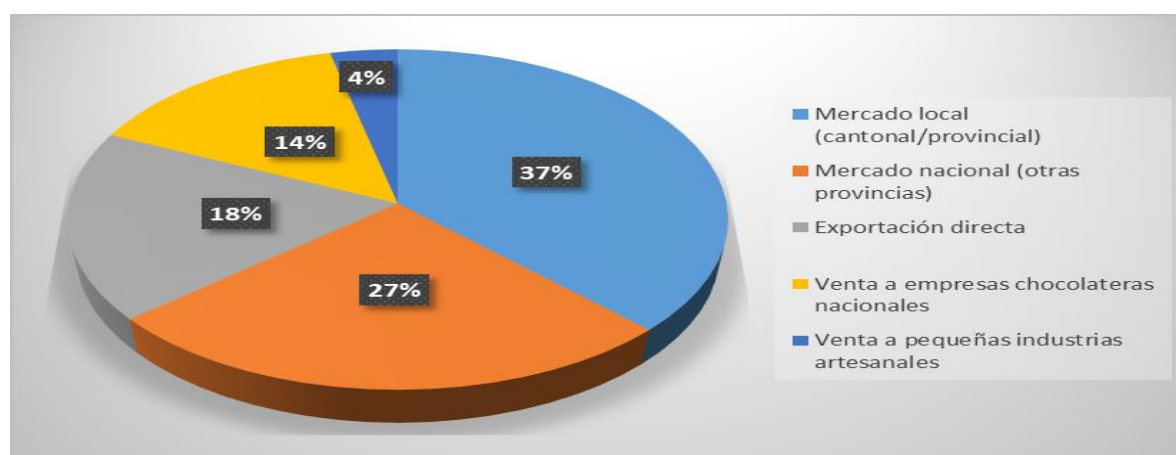
Análisis e interpretación:

Podemos observar que Asomache se conforma en su mayoría de pequeños productores los cuales representan un 47% lo que tiene de 1 a 3 hectáreas de cultivos, mientras el 13% de la totalidad poseen menos de una hectárea de cultivo, pero la gran diferencia se ve que el 22% de las familias agricultoras tienen más 5 hectáreas haciendo que exista un límite en la expansión de los cultivos de la asociación, en esta estructura muestra la importancia de Asomache como una plataforma generadora de valor agregado, permitiendo acceder a mercados con asistencia técnica y económica para los productores pequeños.

Tabla 9. Mercado principal de destino de la producción de cacao de ASOMACHE.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mercado local (cantonal/provincial)	31	37%
Mercado nacional (otras provincias)	22	27%
Exportación directa	15	18%
Venta a empresas chocolateras nacionales	12	14%
Venta a pequeñas industrias artesanales	3	4%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 8. Mercado principal de destino de la producción de cacao de ASOMACHE.

Fuente: Asociación Asomache

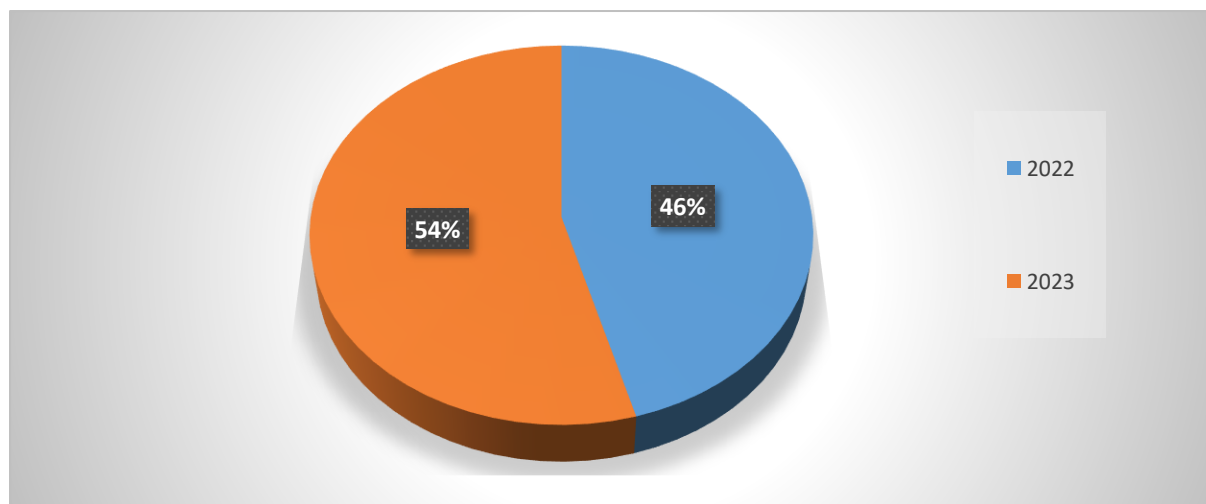
Análisis e interpretación:

En los resultados se puede evidenciar como Asomache tiene diferentes canales de comercialización, podemos ver que el 37% de ventas van dirigidos al mercado local mientras que el 27% está destinado al mercado nacional donde la exportación directa representa un 18% demostrando la capacidad para acceder a los mercados internacionales y así poder obtener mejores precios que pueden tener especialmente por su variedad en el aroma mientras que el 14% de la exportación se entrega a industrias chocolateras del país quedando solo un 4% que está destinado a los artesanos pequeños, logrando señalar las oportunidades para crecer con productos diferentes.

Tabla 10. Ventas de cacao anuales.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
2022	\$198.722,16	45,64%
2023	\$236.781,09	54,36%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 9. Mercado principal de destino de la producción de cacao de ASOMACHE.

Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

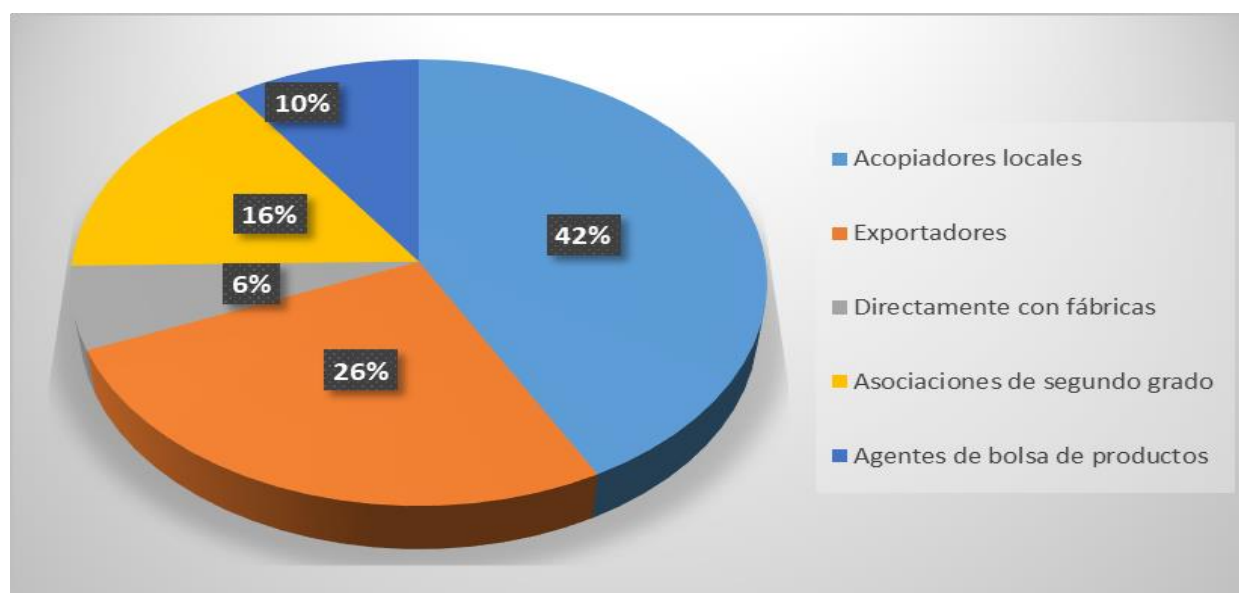
En el 2022, Asomache comercializó un total de 6300,58 quintales de cacao baba generando un valor de \$198.722,16, mientras que en el 2023 esta cifra disminuyó a 4889,29 quintales con un valor mayor de \$236.781,09. Pese a descender el volumen, los precios se elevaron notablemente, en especial para los tipos CCN-51 y Nacional. En 2023, la cosecha de cacao seco totalizó 1.624,77 quintales, inferior a los 2.076,8 quintales de 2022, si bien el valor monetario de la cosecha ascendió en 247.947,90 dólares. La vulnerabilidad de los pequeños agricultores se halla en la dependencia de ingresos extraordinarios para paliar esta caída, puesto que sin un avance en los procesos de producción y comercialización la rentabilidad se torna insostenible.

Tabla 11. Intermediarios con los que ASOMACHE trabaja principalmente para la venta de su cacao.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Acopiadores locales	35	42%
Exportadores	22	27%
Directamente con fábricas	5	6%
Asociaciones de segundo grado	13	16%
Agentes de bolsa de productos	8	10%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 10. Intermediarios con los que ASOMACHE trabaja principalmente para la venta de su cacao.



Fuente: Asociación Asomache

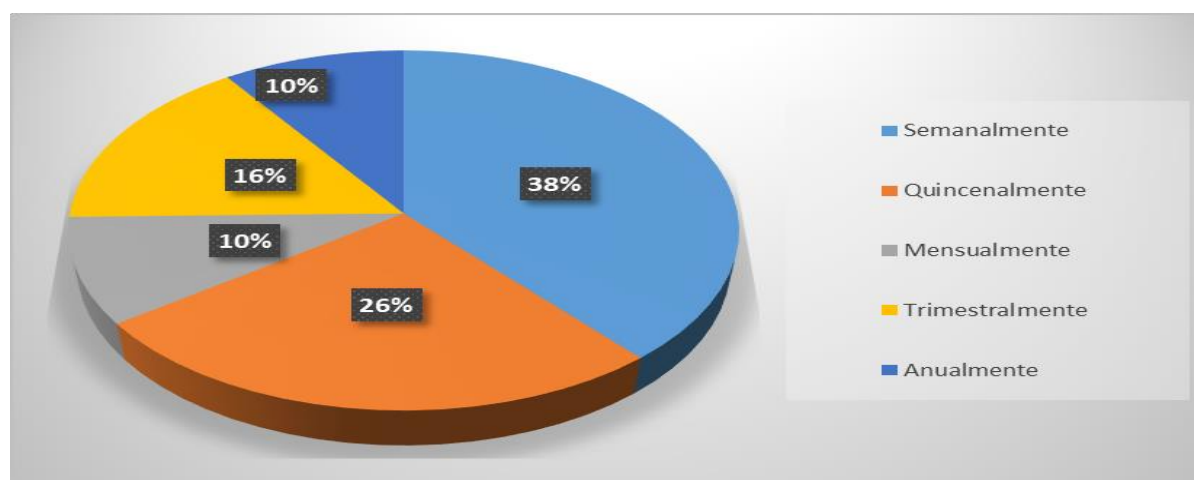
Análisis e interpretación:

En Asomache en primaras instancias se vende a los acopiadores locales como se muestra en la gráfica que representa un 42%, seguido por la venta a los exportadores con un porcentaje de 27% donde se centra la mayor parte de la comercialización de la asociación y en segundo plano tenemos que solo el 16% es comercializado por agentes de bolsa de valores donde nos indica que la asociación depende en su mayoría de los intermediarios locales.

Tabla 12. Frecuencia con la que ASOMACHE negocia y cierra ventas importantes de cacao.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Semanalmente	32	39%
Quincenalmente	22	27%
Mensualmente	8	10%
Trimestralmente	13	16%
Anualmente	8	10%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 11. Frecuencia con la que ASOMACHE negocia y cierra ventas importantes de cacao.

Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

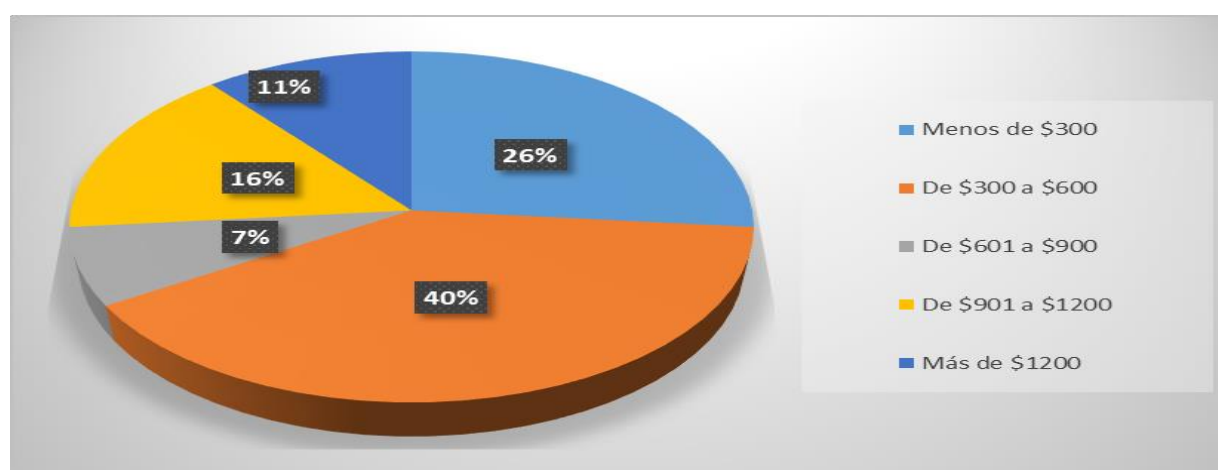
ASOMACHE negocia y cierra ventas importantes de cacao principalmente semanalmente (39%), lo que indica una frecuencia alta y constante en sus transacciones. La siguiente frecuencia más común es quincenalmente con un 27%, mostrando que casi dos tercios de las ventas se realizan en estos dos períodos cortos. Un 16% cierra ventas trimestralmente, mientras que el 10% lo hace tanto mensualmente como anualmente. Esto refleja que la mayoría de las operaciones comerciales son frecuentes, permitiendo un flujo constante de comercialización y liquidez para los productores asociados.

Tabla 13. Crecimiento del ingreso por producción y comercialización de cacao en los últimos 3 años

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Menos de \$300	22	27%
De \$300 a \$600	33	40%
De \$601 a \$900	6	7%
De \$901 a \$1200	13	16%
Más de \$1200	9	11%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 12. Crecimiento del ingreso por producción y comercialización de cacao en los últimos 3 años



Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

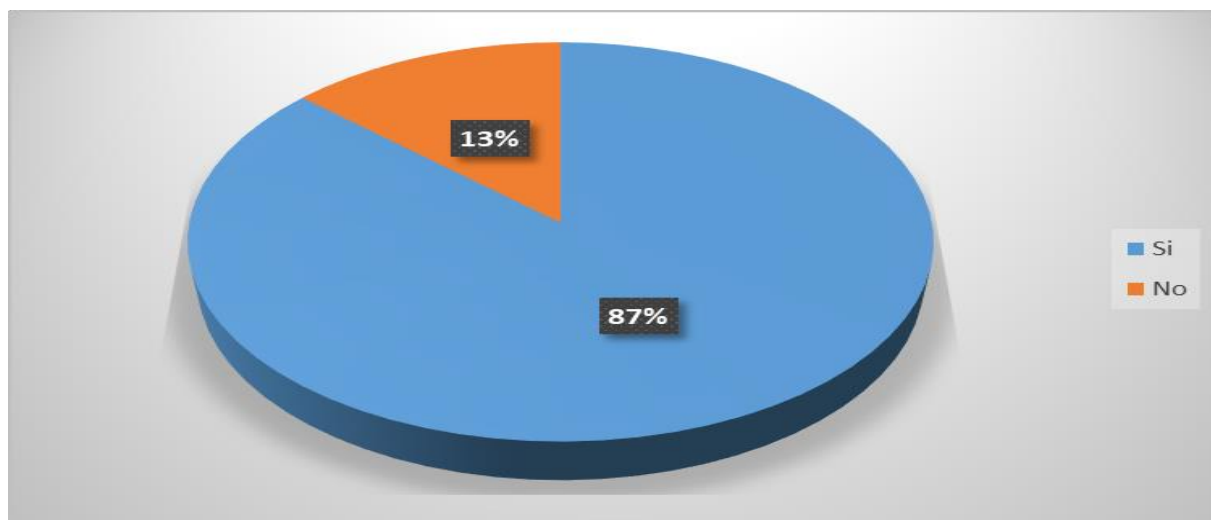
El ingreso por producción y comercialización de cacao en ASOMACHE ha crecido principalmente en el rango de \$300 a \$600, con un 40% de los encuestados reportando este aumento. Un 27% indica un crecimiento menor a \$300, mientras que un 16% ha tenido un incremento entre \$901 y \$1200. Solo un 11% reporta un aumento superior a \$1200, y el 7% entre \$601 y \$900. Esto muestra que la mayoría de los productores ha experimentado un crecimiento moderado en sus ingresos en los últimos tres años, reflejando una mejora económica significativa pero aún con espacio para mayor avance.

Tabla 14. .Generación de empleo directo por la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	72	87%
No	11	13%
total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 13. Generación de empleo directo por la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE



Fuente: Asociación Asomache

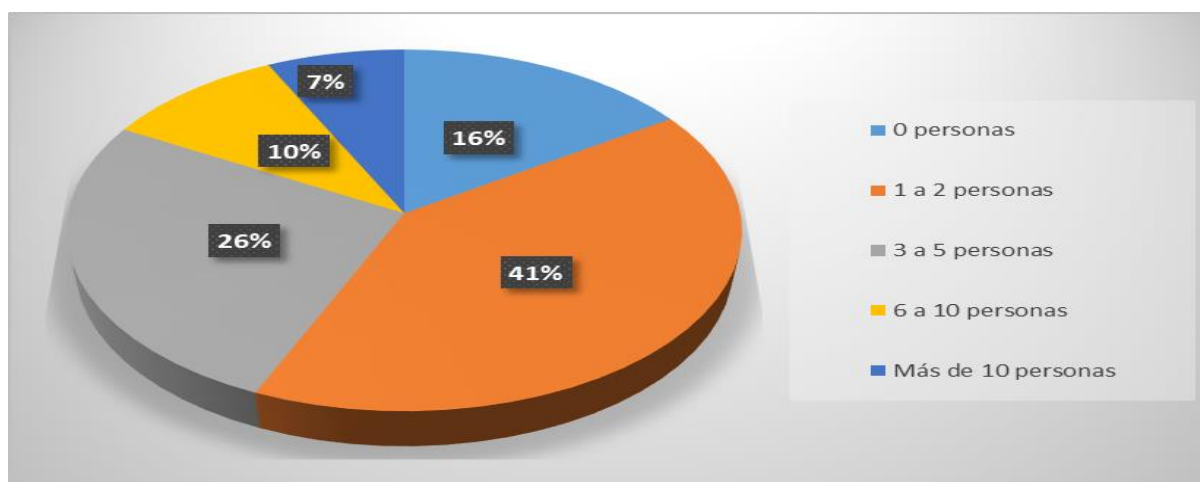
Análisis e interpretación:

La producción y comercialización de cacao de ASOMACHE genera empleo directo en la comunidad, según el 87% de los encuestados, lo que evidencia su importante aporte laboral local. Solo un 13% indicó que no genera empleo directo, lo que confirma que la actividad cacaotera es una fuente significativa de trabajo para los asociados y la población cercana. Este empleo directo se relaciona con las labores productivas y comerciales que realiza la asociación, fortaleciendo la economía comunitaria y mejorando la calidad de vida de sus miembros

Tabla 15. Empleo directo por productor en temporada alta.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
0 personas	13	16%
1 a 2 personas	34	41%
3 a 5 personas	22	27%
6 a 10 personas	8	10%
Más de 10 personas	6	7%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 14. Empleo directo por productor en temporada alta.

Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

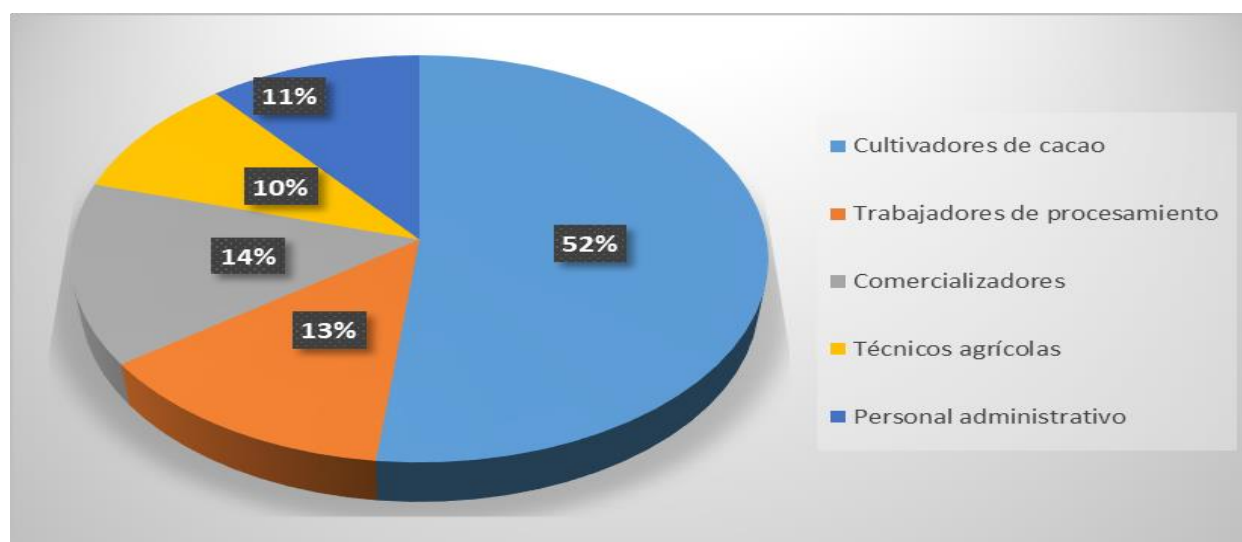
Podemos observar que en temporada altas de cosecha los socios de Asomache pueden llegar a emplear de 1 a 2 personas representando un 41% del total y solo el 27% muestra que emplean de 3 a 5 personas, pero el 10% de la población total menciona que emplea de 6 a 10 personas en la cosecha, además podemos observar que un 16% no genera empleo durante sus cosechas, esto muestra que la mayoría de los socios genera empleo directo en pequeña escala con un número de personas reducido.

Tabla 16. Tipos de empleo generados por la producción y comercialización del cacao en ASOMACHE.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Cultivadores de cacao	43	52%
Trabajadores de procesamiento	11	13%
Comercializadores	12	14%
Técnicos agrícolas	8	10%
Personal administrativo	9	11%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 15. Tipos de empleo generados por la producción y comercialización del cacao en ASOMACHE.



Fuente: Asociación Asomache

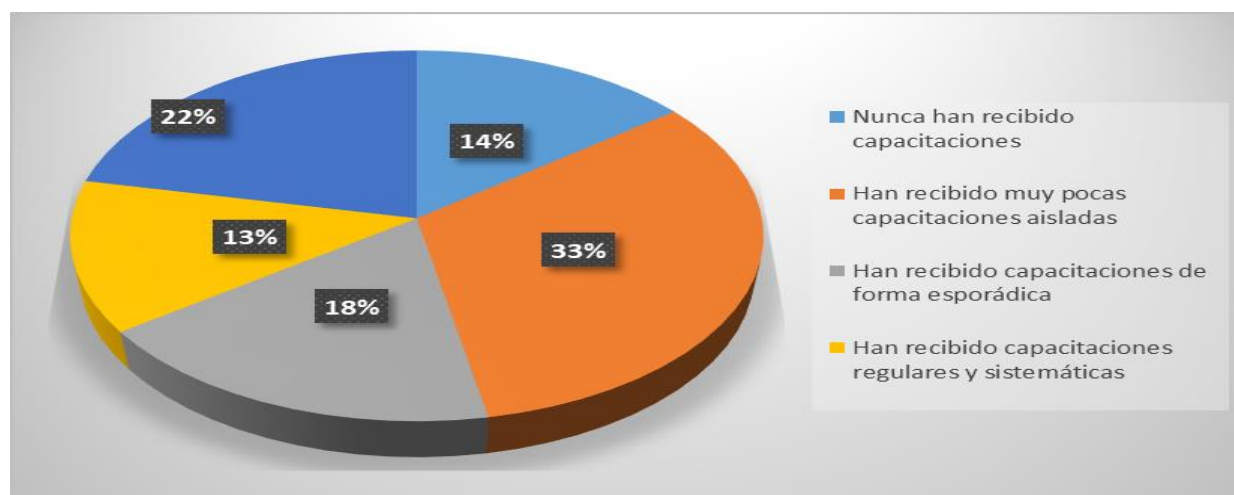
Análisis e interpretación:

La producción y comercialización de cacao en ASOMACHE genera principalmente empleo para cultivadores de cacao (52%). Otros tipos de empleo incluyen comercializadores (14%), trabajadores de procesamiento (13%), personal administrativo (11%) y técnicos agrícolas (10%). Esto evidencia que la mayor parte del empleo se concentra en las etapas iniciales de la cadena de valor, como el cultivo, con una menor proporción en áreas más especializadas o administrativas. El sector cacaotero en Ecuador es un significativo generador de empleo directo e indirecto en sus diferentes eslabones productivos.

Tabla 17. Capacitaciones en productividad y sostenibilidad recibidas por ASOMACHE.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Nunca han recibido capacitaciones	12	14%
Han recibido muy pocas capacitaciones aisladas	27	33%
Han recibido capacitaciones de forma esporádica	15	18%
Han recibido capacitaciones regulares y sistemáticas	11	13%
Constantemente reciben capacitaciones y asistencia técnica	18	22%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 16. Capacitaciones en productividad y sostenibilidad recibidas por ASOMACHE.

Fuente: Asociación Asomache

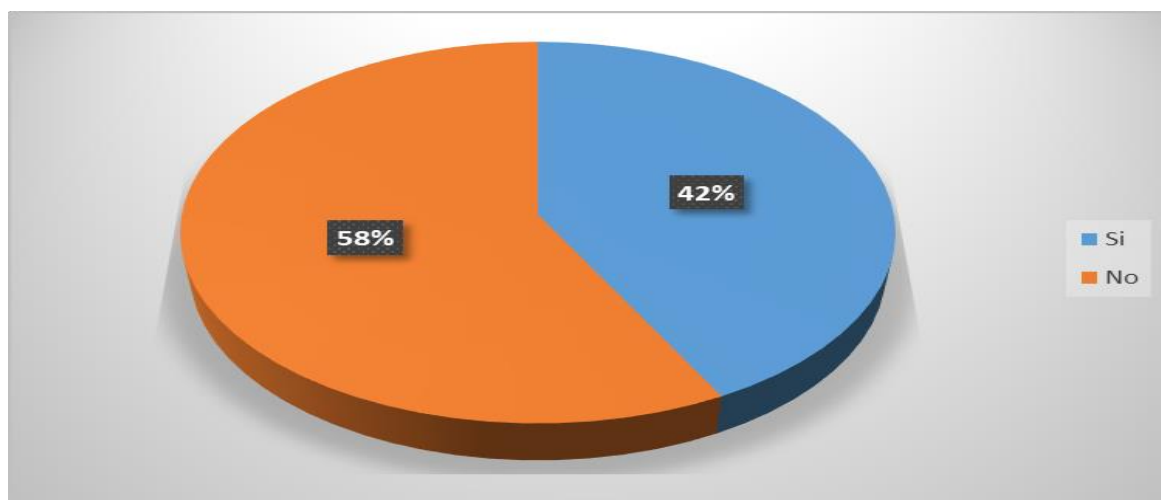
Análisis e interpretación:

Podemos ver que el 22% de los socios a recibido capacitaciones constantemente con asistencia técnica, mientras que un 13% las recibe de forma regular y sistemática, pero un 18% las recibe esporádicamente y un 33% ha recibido pocas capacitaciones aisladas y un 14% nunca ha recibido capacitación, donde podemos ver un esfuerzo creciente por mejorar las prácticas agrícolas y la sostenibilidad, apoyado por instituciones y proyectos que buscan fortalecer la calidad y competitividad del cacao en la zona.

Tabla 18. Recepción de programas de financiamiento por parte de instituciones.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	35	42%
No	48	58%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 17. Recepción de programas de financiamiento por parte de instituciones.

Fuente: Asociación Asomache

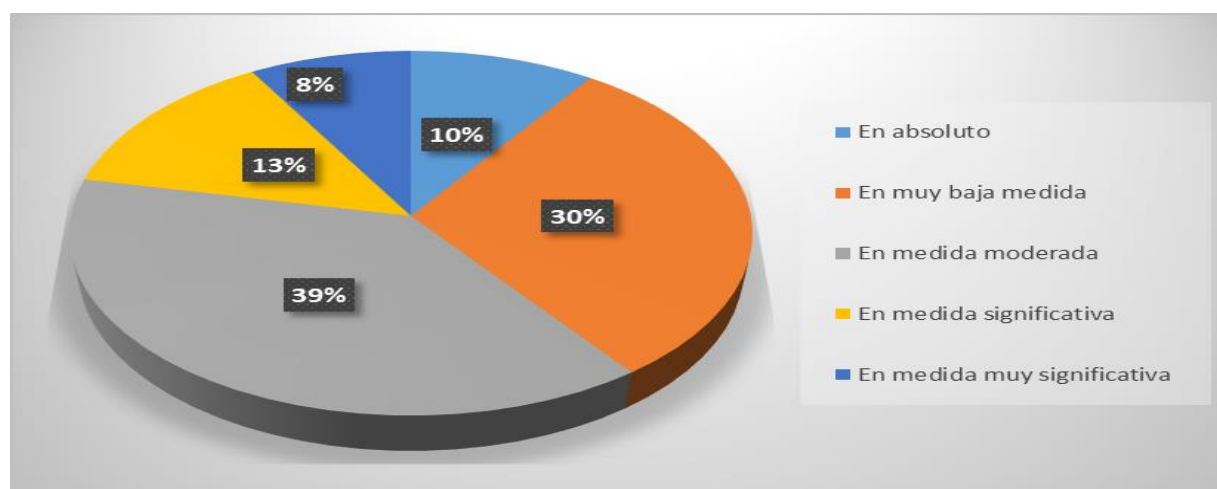
Análisis e interpretación:

Podemos ver que el 42% de los miembros si ha recibido programas de financiamiento por algún tipo de institución, mientras que el 58% nunca ha tenido acceso a estos recursos, indicando que aunque una parte significativa cuenta con apoyo financiero institucional, la mayoría aún enfrenta limitaciones para acceder a financiamiento afectando su capacidad de inversión y crecimiento en la producción y comercialización del cacao.

Tabla 19. Cambios en la infraestructura comunitaria en los últimos 3 años.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
En absoluto	8	10%
En muy baja medida	25	30%
En medida moderada	32	39%
En medida significativa	11	13%
En medida muy significativa	7	8%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 18. Cambios en la infraestructura comunitaria en los últimos 3 años.

Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

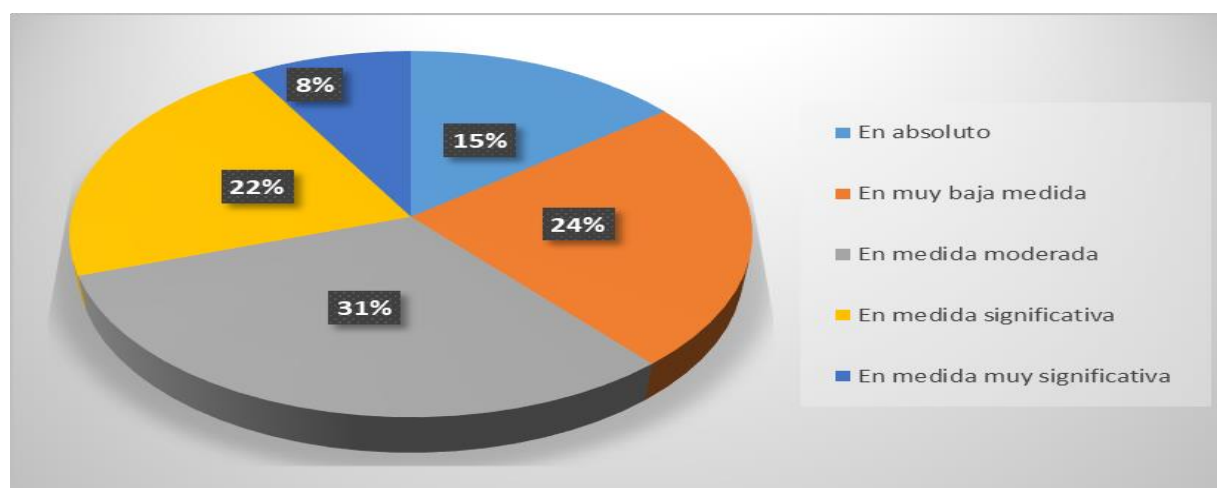
En los últimos tres años, la infraestructura en la comunidad ha cambiado principalmente en medida moderada para el 39% de los encuestados, seguido por un 30% que percibe un cambio en muy baja medida. Un 13% considera que el cambio ha sido significativo, mientras que solo un 8% lo califica como muy significativo. El 10% indica que no ha habido cambios en absoluto.

Tabla 20. Contribución de la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE al crecimiento económico local

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
En absoluto	12	14%
En muy baja medida	20	24%
En medida moderada	26	31%
En medida significativa	18	22%
En medida muy significativa	7	8%
Total	83	100%

Fuente: Asociación Asomache

Figura 19. Contribución de la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE al crecimiento económico local



Fuente: Asociación Asomache

Análisis e interpretación:

El 31% de los encuestados considera que la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE ha contribuido al crecimiento económico local en medida moderada, mientras que un 22% lo percibe en medida significativa y un 8% en medida muy significativa. Sin embargo, un 24% opina que la contribución ha sido en muy baja medida y un 14% cree que no ha habido aporte alguno. Estos resultados reflejan que, aunque la mayoría reconoce un impacto positivo en la economía local, este varía en intensidad, mostrando oportunidades para fortalecer aún más el desarrollo económico comunitario a través del cacao.

3.2. Análisis e interpretación de los resultados de la entrevista realizada al presidente de la asociación Asomache

Tabla 21. Entrevista realizada al administrados de Asomache.

Preguntas	Respuesta
¿Cómo describiría el desempeño general de la producción de cacao en Asomache durante el período 2022-2023?	Si fueron estables, pero en el año 2020 fue bueno porque pensamos tener una mayor producción, pero en los años 2022-2023 fueron bajos y no fue lo esperado.
¿Qué estrategias se implementaron desde la asociación para mejorar la comercialización del cacao en esos años?	No hemos podido mejorar por falta de tecnificaciones.
¿Cuáles fueron los principales desafíos que enfrentaron los socios en la producción y venta de cacao en 2022-2023?	En la producción las enfermedades, ya que no se pueden aplicar productos químicos porque nuestros productos son orgánicos haciendo que disminuya la producción y venta.
¿Recibieron apoyo externo (gubernamental, ONGs, empresas privadas) para fortalecer la actividad cacaotera en ese período?	Si, por parte de UNOCACE nos brindan ayuda y financiamiento.
Desde su perspectiva, ¿de qué manera la producción y comercialización del cacao impactó el desarrollo económico del sector Asomache?	Con respecto a la subida de los precios, si se pueden producir más y así habrá un mayor desarrollo de Asomache, ya que se necesitaría más personas.
¿Qué cambios o mejoras internas se dieron en la organización de Asomache durante 2022-2023 para fortalecer a los socios?	Si se mejoró en gran parte de la infraestructura del centro de comercialización o también llamado centro de acopio.
¿Qué lecciones aprendidas dejaron esos años para la gestión futura de la producción y comercialización del cacao?	Debemos seguir las reglas o normas de nuestros compradores, ya que nos exigen para poder vender siempre de forma orgánica y bien planificada.
¿Qué proyectos o planes quedaron pendientes de ejecución al cierre del año 2023 en relación al fortalecimiento de la cadena de valor del cacao?	En primer lugar se trabajó con la bolsa de valores, que si suben los precios del cacao en la cadena de valores se mantengan, ya sea que estos suban o bajen.

Fuente: Asociación Asomache

El análisis de entrevista revela una organización que enfrentó desafíos significativos con un declive marcado en la producción de cacao, principalmente debido a problemas fitosanitarios que no pueden combatir con químicos debido a su compromiso con la producción orgánica, lo que resultó en ingresos por debajo de las expectativas y limitadas opciones de

mejora estratégica. No obstante, la asociación logró mantener cierta estabilidad a través del apoyo institucional de UNOCACE, invirtió en mejoras de infraestructura del centro de acopio, implementó estrategias financieras sofisticadas como el trabajo con la bolsa de valores para gestionar la volatilidad de precios, y consolidó su compromiso con los estándares orgánicos exigidos por sus compradores. El panorama general sugiere que ASOMACHE tiene bases sólidas para el crecimiento futuro, especialmente considerando que el alza en los precios del cacao puede traducirse en mayor producción y generación de empleo, pero requiere urgentemente desarrollar soluciones innovadoras para el manejo orgánico de plagas y diversificar sus estrategias de comercialización para superar las limitaciones actuales y capitalizar su potencial de desarrollo económico sectorial.

3.3. Discusión

Para el desarrollo de la discusión se realizó la comparación con diferentes trabajos con similitudes de la investigación, con una búsqueda bibliográfica identificamos información que sea relevante en investigaciones en función a los factores de producción y comercialización de cacao.

Según Vanegas. (2023) indica una dinámica en la producción y comercialización de cacao en el cantón Milagros Provincias del Guayas, el estudio nos da a conocer elementos importantes en las economías de las zonas rurales, resalta la importancia de la productividad depende de la variedad de cacao que posea el agricultor, además se presencia de fallas o problemas en la tecnificación mal manejo en los cultivos limitando el rendimiento y la calidad del producto, enfatiza la importancia de mejoras técnicas de sostenibilidad y producción, el estudio metodológico mostrado una combinación entre el análisis de campo y revisión bibliográfica.

Según Cárdenas (2016) indica de la producción y comercialización de cacao brinda un análisis económico y sociales, considerando que contribuye a genera empleos a las familias en el sector rural, sin embargo, la falta de infraestructuras vías limita el acceso de este producto afectando la transportación del producto, la falta de créditos es otro factor importante para el desarrollo de los agricultores.

En la discusión del resultado que se obtuvieron en Asomache se observo que son una asociación con estructura sólida, pero con la existencia de varios desafíos evidentes, la alta permanencia de socios con más de 7 años refleja estabilidad y confianza, en concordancia con lo observado en Asociaciones del cantón Milagro donde la experiencia y la vinculación a largo plazo fortalecen la producción y comercialización de cacao. Sin embargo, al igual que otras regiones productoras como El Oro o la Amazonía ecuatoriana, ASOMACHE enfrenta limitaciones técnicas, productivas y de acceso a capacitación, reflejado en su baja productividad promedio (más del 50% produce menos de 10 quintales/hectárea) y la ausencia de formación técnica específica que también evidencian otros trabajos.

Con la predominación de cacao CCN-51 limita la penetración para mercados premium, siendo una situación que es comparable con otros productores de Ecuador que apuestan por variar su producción desde el nacional hasta el criollo para poder obtener un mejor precio y en cuanto a la comercialización con la dependencia mayoritaria por intermediarios locales y los exportadores, la frecuencia alta de venta revela que un sector activo para poder beneficiarse con estrategias mas directa para mejorar los márgenes de ganancia, mientras que el impacto socioeconómico con un crecimiento moderado en los ingresos, con la generación importante de empleo de manera directa e indirecta, ayudando a mejorar la infraestructura comunitaria conformada por la actividad cacaotera siendo un motor relevante para logara el desarrollo local que fortalece aún más la gestión integral y técnica.

Donde para lograr una mejor situación en Asomache y aprovechar su potencial se puede fortalecer en capacitaciones técnicas ya que la baja formación productiva destaca la urgencia de implementar programas de capacitación centradas en manejo agronómico, con un control integrado de plagas en las cosechas, donde asociaciones han mejorado sus resultados mediante escuelas de campo con asistencia técnica constante para promover tecnología actualizada en mejoras de manejo sostenible.

En ASOMACHE, esto fomentaría un aumento de productividad y calidad, clave para competir en mercados nacionales e internacionales.

Implementar estas estrategias articuladamente puede posicionar a ASOMACHE como una organización más competitiva, sostenible y promotora del desarrollo local, maximizando el impacto positivo del cacao en la economía, empleo y calidad de vida de sus miembros y la comunidad.

3.4. Pregunta de investigación

¿Cómo ha impactado la producción y comercialización del cacao en el desarrollo local del sector Asomache durante el año 2022-2023?

La producción y comercialización del cacao en el sector ASOMACHE durante 2022-2023 ha tenido un impacto significativo en el desarrollo local, aunque enfrentando retos importantes. La asociación cuenta con un grupo de socios experimentados y comprometidos, con una mayoría que mantiene su afiliación por largo tiempo, lo que aporta estabilidad organizacional y confianza, mientras que en la productividad agrícola se mantiene bajo debido a muchas limitaciones técnicas de formación personalizada y en el desafío del manejo de los cultivos orgánicos contra plagas y varias enfermedades que afectan al rendimiento y rentabilidad del sector, la comercialización se efectúa primeramente con los intermediarios locales y con exportadores, que aunque la asociación se mantiene con un flujo

constante y con frecuencia de ventas generando empleo de manera directa en la gran parte de las familias involucradas. Los ingresos mostraron un crecimiento moderado, con un impacto positivo evidente en la economía local y generación de empleo, si bien existe percepción de que el desarrollo económico podría ser más significativo con mejoras en infraestructura, apoyos técnicos y diversificación de mercados. Las inversiones en infraestructura del centro de acopio y el acceso a financiamiento por parte de algunos socios han fortalecido la capacidad comercial, generalmente en Asomache representa una estructura estable y dinámica que contribuye al bienestar comunitario, pero requiere superar los obstáculos técnicos y comerciales para escalar su impacto en el desarrollo local.

Conclusiones

1. La producción de cacao en Asomache durante el 2022-2023 evidenció bajos niveles de productividad, ya que el 53% de los socios reportó menos de 10 quintales de cacao por hectárea, mientras que solo el 12% superó los 20 quintales. La variedad más predominante fue el CCN-51 con un 58% aunque es más resistente, limita la competitividad en mercados de calidad premium frente al cacao nacional y criollo. Estos resultados reflejan que el manejo orgánico, las limitaciones técnicas y el bajo acceso a financiamiento que han reducido la capacidad productiva de la asociación, requiriéndose mayor tecnificación y diversificación de variedades para mejorar los rendimientos y poder acceder a nichos de alto valor.
2. La comercialización del cacao en Asomache se caracteriza por un dinamismo alto, con ventas semanales que representan un 39% mientras que quincenal es un 27% que garantiza liquidez constante para los productores, pero el 42% de las ventas se realizan a través de acopiadores locales y solo un 27% con exportadores, lo que demuestra una fuerte dependencia de intermediarios y limita la generación de mayores márgenes de ganancia. A pesar de ello, la asociación ha logrado colocar el 18% de su producción en exportación directa, lo que constituye una oportunidad para consolidar mercados internacionales y reducir la dependencia de terceros.
3. El impacto económico de la producción y comercialización de cacao en Asomache es significativo, especialmente en la generación de empleo directo siendo un 87%, siendo los cultivadores quienes concentran más de la mitad de estas oportunidades laborales. Los ingresos crecieron en rangos moderados donde para un 40% reportaron ingresos de \$300 y \$600 de manera anual, lo que ha permitido mejoras graduales en infraestructura comunitaria. No obstante, el 58% de los socios no ha accedido a financiamiento, lo que limita la capacidad de inversión y crecimiento, aunque Asomache ha contribuido al

desarrollo económico local, su impacto aún es moderado y requiere mayor apoyo institucional, innovación tecnológica y fortalecimiento de capacidades técnicas para alcanzar un desarrollo más sostenible y competitivo.

Recomendaciones

1. Implementar programas continuos de formación en manejo orgánico sostenible, control integrado de plagas y técnicas de postcosecha. Esto mejorará la productividad y calidad del cacao, incrementando la competitividad en mercados nacionales e internacionales. Además, fomentar la transferencia del conocimiento entre socios con experiencia y nuevos productores asegurará la sostenibilidad y continuidad del sector cacaotero en ASOMACHE.
2. Promover capacitaciones en cultivo de cacao de fino aroma Nacional y Criollo para acceder a mercados de mayor valor agregado. Simultáneamente, incentivar la reducción de intermediarios vendiendo directamente a empresas chocolateras, exportadores certificados y asociaciones de segundo grado, aumentando márgenes y estabilidad económica. También, explorar productos derivados para ampliar la oferta y fortalecer la cadena de valor local.
3. Facilitar la inclusión financiera mediante alianzas con instituciones públicas y privadas, ofreciendo crédito accesible para inversión en renovación, infraestructura y tecnología. Paralelamente, fortalecer la organización interna para asegurar la renovación generacional y la cohesión de socios, mediante programas de gestión y liderazgo, garantizando un desarrollo sostenible y consolidado en el largo plazo para la comunidad cacaotera.

Bibliografía

- Abad, A. (2020). El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica. *Estudios de la Gestión: Revista Internacional de Administración*, 13, 45-62. <https://doi.org/10.17163/ret.n13.2020.03>
- Ameyaw, E. (2024, 28 de abril). Chocolate caro en el Norte, agricultores en apuros en el Sur: causas y efectos del descenso de la producción de cacao en Ghana. *El País*. <https://elpais.com/planeta-futuro/2024-04-29/chocolate-caro-en-el-norte-agricultores-en-apuros-en-el-sur-causas-y-efectos-del-descenso-de-la-produccion-de-cacao-en-ghana.html>
- Asociación Nacional del Café. (2004). *Cultivo de cacao*. ANACAFE. <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/05/Cultivo-de-Cacao.pdf>
- Arguello, A. E. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163-173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Arias, E. R. (2020, 1 de noviembre). Investigación exploratoria. *Economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>
- Ayala-Velásquez, F. A. (2024). Eje central del desarrollo en productores locales y exportadores de cacao *Theobroma cacao* L. en el cantón Quevedo. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 7(1), 45-58.
- Cámara de Comercio de Alimentos y Bebidas de Ecuador. (2024, 2 de abril). América Latina ante una nueva gran oportunidad en el mercado del cacao. *CAMAE*. <http://www.camae.org/sin-categoria/america-latina-ante-una-nueva-gran-oportunidad-en-el-mercado-del-cacao/>

- Carpio, B. A. (2024). Estrategias para el fomento y desarrollo local del pequeño productor de cacao en una comunidad rural del cantón Quinsaloma. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(2), 1245-1264. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i2.10456
- Carvajal, I. J. (2023). La producción de cacao en la provincia de Manabí: Un enfoque de cadena de valor. *Polo del Conocimiento*, 8(5), 234-253. <https://doi.org/10.23857/pc.v8i5.5634>
- Castellanos, B. J. (2017). El uso de los métodos deductivo e inductivo para aumentar la eficiencia del procesamiento de adquisición de evidencias digitales. *Cuadernos de Contabilidad*, 18(46), 56-78. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc18-46.umdi>
- Castro, G. (2019). *Estrategias de comercialización*. UNIR - Fundación ArgenINTA.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2023). *Informe Local Voluntario: Manabí 2023*. CEPAL. <https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/news/informe-local-voluntario-manabi-2023>
- Cordero, R. L. (2021). Análisis socioeconómico de productores de cacao, localidad Guabito, provincia Los Ríos, Ecuador. *Revista Científica Agroecosistemas*, 9(2), 45-61. <https://doi.org/10.15517/ma.v32i2.43040>
- Costanza, M. (2016). *Mejore su negocio: Manual de desarrollo empresarial*. Organización Internacional del Trabajo.
- Cotera, A. (2017). Las bases de la comercialización. En *Manual sobre Comercio Justo* (pp. 15-50). Ministerio de Educación y Ciencias del Paraguay.
- El Universo*. (2024, 11 de febrero). Precios altos del cacao generan riesgo de quiebra y ya encarece costo al consumidor de chocolate: así lo enfrentan las industrias.

<https://www.eluniverso.com/noticias/economia/que-pasa-con-el-precio-del-cacao-y-como-afecta-al-ecuador-nota/>

FAO. (2020). *El cacao en América Latina y el Caribe: Oportunidades y desafíos para el desarrollo sostenible*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org>

Fersenth, L.-V. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Revista Científica UNEMI*, 9(17), 78-89.

Garcés, M. C. (2023). *Análisis económico de la cadena productiva del cacao ecuatoriano. Propuesta que fomente la rentabilidad de los cacaoteros del cantón Milagro* [Tesis de maestría, Universidad Católica Santiago de Guayaquil]. Repositorio UCSG. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/20247>

Gavilanez, C. A. (2024). Estrategias para el fomento y desarrollo local del pequeño productor de cacao en una comunidad rural del cantón Quinsaloma. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(2), 1245-1264. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i2.13507

Grupo Aspasia. (2019). Método (de investigación) deductivo. <https://grupoaspasia.com/es/glosario/metodo-de-investigacion-deductivo/>

Gutiérrez, O. P. (2021). Análisis socioeconómico de productores de cacao, localidad Guabito, provincia Los Ríos, Ecuador. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 38(2), 78-94. <https://doi.org/10.22267/rcia.213802.154>

Hablich Vanegas, C. E., Sánchez Chonillo, M. J., & Dau Jarama, G. E. (2023). *Análisis de la producción y comercialización del cacao en el cantón Milagro* [Trabajo de titulación,

Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio UPS.
<https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/25080>

Indeed. (2023, 15 de marzo). Diferencia entre encuesta y entrevista: cuándo usar cada una.
<https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/desarrollo-profesional/diferencia-encuesta-entrevista>

Llerena, W. F. (2023). Análisis de la situación socioeconómica en la cadena productiva del cacao. *Universidad, Ciencia y Tecnología*, 26(113), 45-52.
<https://doi.org/10.47460/uct.v26i113.565>

López, P. F. (2024). *Impacto de las exportaciones de cacao en el desarrollo económico del Ecuador, período 2015-2019* [Tesis de grado, Universidad Católica Santiago de Guayaquil]. Repositorio UCSG. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/23063>

López, Y. M. (2020). El cacao peruano y su impacto en la economía nacional. *Cooperativismo y Desarrollo*, 8(3), 344-359.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000300344

Marquéz, M. J. (2021). Impacto de la producción y comercialización de semielaborados de cacao - Provincia de El Oro. *593 Digital Publisher CEIT*, 6(3), 78-94.
<https://doi.org/10.33386/593dp.2021.3.609>

Medina, J. (2023). *Análisis de los procesos de producción y comercialización de las variedades de cacao en grano de la Fundación Maquita en la provincia de Esmeraldas* [Tesis de grado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE.
<https://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/20156>

Mendoza, H. O. (2021). *Estudio integral del Parque Ecoturístico Geendu Naraa*. Mawil Publicaciones de Ecuador.

- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2014). Pedernales: MAGAP informa a los GAD intervención en territorios. <https://www.agricultura.gob.ec/pedernales-magap-informa-a-los-gad-intervencion-en-territorios/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2011). *Manual del cultivo de cacao* (Edición Especial N° 168). MAGAP. <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/cacao2.pdf>
- Muñoz, G. B. (2024). Estrategias para el fomento y desarrollo local del pequeño productor de cacao en una comunidad rural del cantón Quinsaloma. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(2), 1245-1264. https://doi.org/10.37811/cl_rm.v8i2.13507
- Romero-Cárdenas, E., Fernández-Ronquillo, M., Macías-Onofre, J., & Zúñiga-Gurumendi, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. *Revista Ciencia UNEMI*, 9(17), 44-64. <https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol9iss17.2016pp44-64p>
- Saccone, V. (2024, 13 de agosto). La peor crisis del cacao en décadas podría beneficiar a los productores latinoamericanos. *France 24*. <https://www.france24.com/es/américa-latina/20240813-la-peor-crisis-del-cacao-en-cuatro-décadas-podría-beneficiar-a-los-productores-latinoamericanos>
- Sánchez, S. (2023). Producción de cacao en Ecuador y su impacto económico. *Del Monte Agricultura*. <https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-ecuador-y-su-impacto-economico/>
- Sornoza, W. G. (2022). La cadena de comercialización del cacao fino de aroma, cantón Pichincha, Ecuador. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 39(2), 67-81. <https://doi.org/10.22267/rcia.223902.184>

Trujillo, J. (2019). Breve historia del cacao y del chocolate. *Directo al Paladar*.
<https://www.directopaladar.com/cultura-gastronomica/breve-historia-del-cacao-y-del-chocolate>

Universidad Técnica de Machala. (2023). *Análisis de la producción del cacao en el desarrollo económico de la provincia de El Oro*. UTMACH. https://euredd.efi.int/wp-content/uploads/2022/09/Informe-1_Diagnostico-cadena-Cacao_Ecuador.pdf

Valencia, M. K. (2019). Crecimiento económico del cacao ecuatoriano. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 12, 78-89.
<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/12/crecimiento-cacao-ecuador.pdf>

Valle, J. B. (2022). Impacto socioeconómico de la producción y comercialización del cacao de los pequeños productores del cantón Quevedo. *Revista Científica ECOCIENCIA*, 9(2), 45-62. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.92.603>

Vanegas, C. E. (2024). *Análisis de la producción y comercialización del cacao en el cantón Milagro* [Trabajo de titulación, Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio UPS. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/29042>

Zambrano, J. (2023). *Diagnóstico socioeconómico con fines agroproductivos, a los productores de cacao del recinto Banco de Arena en Milagro, Guayas* [Tesis de grado, Universidad Agraria del Ecuador]. Repositorio UAE. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/PIGUAVE%20ZAMBRANO%20JENNIFER%20ELIZABET>

Anexo 1. Encuesta**Encuesta**

ENCUESTA

Con el objetivo de recolectar información relevante sobre la producción y comercialización del cacao en el sector Asomache durante el período 2022-2023, le solicitamos su colaboración respondiendo esta breve encuesta. Sus respuestas serán fundamentales para evaluar el impacto que estas actividades han tenido en el desarrollo local y en el bienestar de nuestra comunidad. Le pedimos que responda con sinceridad basándose en su experiencia durante ese tiempo. La información recopilada será tratada de forma confidencial y utilizada únicamente para fines de mejora y planificación.

* Indica que la pregunta es obligatoria

EDAD *

- ☐ Menos de 25 años
- ☐ 25 a 34 años
- ☐ 35 a 44 años
- ☐ 45 a 54 años
- ☐ 55 años o más

Género *

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino

Años como socio de Asomache *

- ☐ Menos de 1 año
- ☐ 1 a 3 años
- ☐ 4 a 6 años
- ☐ 7 a 10 años
- ☐ Más de 10 años

Grado académico *

- ☐ Primaria incompleta
- ☐ Primaria completa
- ☐ Secundaria completa
- ☐ Educación técnica o tecnológica
- ☐ Educación universitaria

1. ¿Cuál es la producción en quintales de cacao por hectárea en ASOMACHE durante la última temporada? *

- ☐ Menos de 10 quintales
- ☐ De 10 a 15 quintales
- ☐ De 16 a 20 quintales
- ☐ De 21 a 25 quintales

2. ¿Cuál es la variedad de cacao predominante cultivada por los miembros de ASOMACHE? *

- ☐ CCON-51
- ☐ Nacional
- ☐ Trinitario
- ☐ Forastero
- ☐ Criollo

3. ¿Cuántas hectáreas de cacao posee cada productor asociado de ASOMACHE? *

- ☐ Menos de 1 hectárea
- ☐ De 1 a 3 hectáreas
- ☐ De 3 a 5 hectáreas
- ☐ De 5 a 10 hectáreas
- ☐ Más de 10 hectáreas

4. ¿Cuál es el principal mercado al que ASOMACHE destina la mayor parte de su producción de cacao? *

- ☐ Mercado local (cantonal/provincial)
- ☐ Mercado nacional (otras provincias)
- ☐ Exportación directa
- ☐ Venta a empresas chocolateras nacionales
- ☐ Venta a pequeñas industrias artesanales

5. ¿Con qué tipo de intermediarios trabaja ASOMACHE principalmente para la venta de su cacao? *

- ☐ Acopiadores locales
- ☐ Exportadores
- ☐ Directamente con fábricas
- ☐ Asociaciones de segundo grado
- ☐ Agentes de bolsa de productos

6. ¿Con qué frecuencia ASOMACHE negocia y cierra ventas importantes de cacao? *

- ☐ Semanalmente
- ☐ Quincenalmente
- ☐ Mensualmente
- ☐ Trimestralmente
- ☐ Anualmente

7. ¿Cuánto ha crecido su ingreso de la producción y comercialización del cacao los últimos 3 años? *

- ☐ Menos de \$300
- ☐ De \$300 a \$600
- ☐ De \$601 a \$900
- ☐ De \$901 a \$1200
- ☐ Más de \$1200

8. ¿La producción y comercialización de cacao de ASOMACHE genera empleo * de forma directa en la comunidad?

- ☐ SI
- ☐ No

9. ¿A cuántas personas emplea directamente un productor de ASOMACHE en su finca durante la temporada alta de cosecha? *

- ☐ 0 personas
- ☐ 1 a 2 personas
- ☐ 3 a 5 personas
- ☐ 6 a 10 personas
- ☐ Más de 10 personas

10. ¿Qué tipos de empleo genera la producción y comercialización del cacao en ASOMACHE? *

- ☐ Cultivadores de cacao
- ☐ Trabajadores de procesamiento
- ☐ Comercializadores
- ☐ Técnicos agrícolas
- ☐ Personal administrativo

11. ¿Han recibido capacitaciones los miembros de ASOMACHE relacionadas con mejoras en la productividad o prácticas sostenibles? *

- ☐ Nunca han recibido capacitaciones
- ☐ Han recibido muy pocas capacitaciones aisladas
- ☐ Han recibido capacitaciones de forma esporádica
- ☐ Han recibido capacitaciones regulares y sistemáticas
- ☐ Constantemente reciben capacitaciones y asistencia técnica

12. ¿Ha recibido programas de financiamiento por algún tipo de institución? *

- ☐ Nunca han recibido capacitaciones
- ☐ Han recibido muy pocas capacitaciones aisladas
- ☐ Han recibido capacitaciones de forma esporádica
- ☐ Han recibido capacitaciones regulares y sistemáticas
- ☐ Constantemente reciben capacitaciones y asistencia técnica

13. ¿Cómo ha cambiado la infraestructura en la comunidad en los últimos 3 años? *

- ☐ En absoluto
- ☐ En muy baja medida
- ☐ En medida moderada

14. ¿Considera que la producción y comercialización de cacao de ASOMACHE ha contribuido al crecimiento económico local de la comunidad? *

☐ En absoluto

☐ En muy baja medida

☐ En medida moderada

☐ En medida significativa

☐ En medida muy significativa

Anexo 2. Entrevista

Entrevista

1. ¿Cómo describiría el desempeño general de la producción de cacao en Asomache durante el período 2022-2023?
2. ¿Qué estrategias se implementaron desde la asociación para mejorar la comercialización del cacao en esos años?
3. ¿Cuáles fueron los principales desafíos que enfrentaron los socios en la producción y venta de cacao en 2022-2023?
4. ¿Recibieron apoyo externo (gubernamental, ONGs, empresas privadas) para fortalecer la actividad cacaotera en ese período?
5. Desde su perspectiva, ¿de qué manera la producción y comercialización del cacao impactó el desarrollo económico del sector Asomache?
6. ¿Qué cambios o mejoras internas se dieron en la organización de Asomache durante 2022-2023 para fortalecer a los socios?
7. ¿Qué lecciones aprendidas dejaron esos años para la gestión futura de la producción y comercialización del cacao?
8. ¿Qué proyectos o planes quedaron pendientes de ejecución al cierre del año 2023 en relación al fortalecimiento de la cadena de valor del cacao?

Anexo 3. Recolección de datos imágenes fotográficas





