



FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES

TEMA:

**LA AGROINDUSTRIA PARA EL PROCESAMIENTO DEL CACAO
ORGÁNICO MEDIANTE LA ASOCIATIVIDAD, EN EL CANTÓN BALAO
GRANDE.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:**

**INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS CON GESTION
EMPRESARIAL**

AUTOR:

ROSA ISABEL CÁCERES ÁLAVA

TUTOR:

MGS. DANIEL ESPINOZA MOREIRA

GUAYAQUIL, 2017

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mis padres, por esforzarse día a día para darme el mejor regalo que es el estudio, por brindarme su apoyo, aconsejarme y estar en los momentos más difíciles de todo corazón gracias, por ustedes he logrado concluir mi carrera Universitaria y también a mis dos hermanos que han estado conmigo en las buenas y en las malas.

Rosa Cáceres Álava

AGRADECIMIENTO

Estoy muy agradecida con Dios por darme la vida, la dicha de permitirme culminar uno de los sueños más anhelados, por darme fortalezas para seguir adelante incluso cuando he estado por caer.

Del mismo modo, a mi padre que ha trabajado duro para poder darme la oportunidad de estudiar en la Universidad, y a la vez enseñarme lo importante que son los sacrificios que pueden hacer los padres por sus hijos.

A mi madre, por ser tan cariñosa y aceptar como soy, por ser tan paciente y enseñarme que en la vida hay momentos buenos y malos que hay que saber sobrellevarlo.

A mis hermanos, por apoyarme siempre y ser mis cómplices.

A mi tutor Mgs. Daniel Espinoza por guiarme paso a paso en el transcurso del proyecto.

A mi familia, amigos en general por sus buenos consejos, y por darme esas ganas de seguir adelante.

Rosa Cáceres Álava

TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN FINAL

QUE EL PRESENTE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN TITULADO:

**LA AGROINDUSTRIA PARA EL PROCESAMIENTO DEL CACAO
ORGÁNICO MEDIANTE LA ASOCIATIVIDAD, EN EL CANTÓN BALAO
GRANDE.**

**FUE REVISADO, SIENDO SU CONTENIDO ORIGINAL EN SU
TOTALIDAD; ASÍ COMO, EL CUMPLIMIENTO DE LOS
REQUERIMIENTOS QUE SE DICTAN EN EL INSTRUCTIVO, POR LO
QUE SE AUTORIZA A:**

CÁCERES ALAVA ROSA ISABEL

QUE PROCEDA A SU PRESENTACIÓN.

Guayaquil, 14 de Julio del 2017

**Daniel Roberto Espinoza Moreira
TUTOR**

RESUMEN

El propósito de esta investigación es analizar la problemática y necesidades a los habitantes de Balao Grande que se encuentra ubicado en la provincia del Guayas, se busca incentivar e impulsar el trabajo en equipo y proyectar mejoras de resultados; mediante modelos asociativos que garantice el desarrollo económico del cantón a través de la agroindustria procesadora de cacao orgánico y a su vez determinar la innovación y producción de nuevos productos semielaborado.

En definitiva, el objetivo es reducir los niveles de pobreza, experimentar nuevos métodos, desarrollar ideas, determinando fundamentos teóricos y metodológicos que sustenten la investigación y producción mediante el desarrollo socio económico local.

Palabras claves: Balao Grande, Asociatividad, Agroindustria, Producción

ABSTRACT

The purpose of this research is to analyze the problems and needs of the habitants of Balao Grande located in the province of Guayas, seeking to achieve encourage and promote teamwork and project improvements in results; by means of associative models that guarantee the economic development of the canton through the agribusiness processing of organic cocoa, and in turn, determine the innovation and production of semi-finished products.

Definitely, the objective is to reduce poverty levels, to experiment new methods, to develop ideas, determining theoretical and methodological foundations that support research and production through local socio-economic development.

Key words: Balao Grande, Associativity, Agribusiness, Production.

ÍNDICE

DEDICATORIA	I
AGRADECIMIENTO	II
CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN FINAL	III
RESUMEN	IV
ABSTRACT	IV
INTRODUCCIÓN	1
1.ANTECEDENTES HISTÓRICOS.....	2
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
1.2 FORMULACION DEL PROBLEMA.....	5
1.3 DELIMITACION	6
1.4 OBJETIVOS.....	7
1.4.1 OBJETIVO GENERAL:	7
1.4.2 OBJETIVO ESPECIFICO:.....	7
1.5 VARIABLES.....	7
1.6 JUSTIFICACION	7
1.7 NOVEDAD O ASPECTO INNOVADOR.....	8
1.8 ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN.....	9
CAPITULO I	10
MARCO TEORICO	10
2.ORIGEN DEL CACAO	11
2.1 HISTORIA.....	11
2.2 EL CHOCOLATE	11
2.3 TIPOS DE CACAO.....	12
2.3.1 Cacao CCN-51	12
2.3.2 Cacao Arriba	12
2.4 INICIATIVAS PARA REVITALIZAR LA IMPORTANCIA DEL CACAO FINO Y DE AROMA EN ECUADOR	13
2.5 SEMIELABORADOS DE CACAO ECUATORIANO.....	14
2.5.1 DIFICULTADES Y DEBILIDADES DE LA CADENA DEL CACAO	15

2.5.2 Características de los actores de la cadena del cacao	15
2.6 LA AGROINDUSTRIA.....	16
2.6.1 TIPOS DE AGROINDUSTRIA.....	17
2.6.2 LA AGROINDUSTRIA EN EL PROCESO DEL CACAO.....	19
2.7 COMERCIALIZACION	20
2.7.1 CARACTERÍSTICAS Y HERRAMIENTAS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE CACAO	21
2.7.2 ESTRATEGIAS ESPECÍFICAS DE NEGOCIACIÓN	22
2.7.3 COSTOS DE PRODUCCIÓN	22
2.8 CACAO ORGANICO.....	23
2.8.1 LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA	24
2.9 ASOCIATIVIDAD	25
2.9.1 EL PROCESO ASOCIATIVO: ETAPAS	26
2.9.2 MODELO ASOCIATIVO	28
CAPITULO II.....	31
MARCO METODOLOGICO	31
3 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN.....	32
3.1 MISIÓN	33
3.2 VISIÓN.....	33
3.3 ANÁLISIS FODA.....	33
3.3.1 Diagnostico FODA.....	36
3.4 VARIABLES	36
3.5 OPERACIONABILIDAD	37
3.6 POBLACION	37
3.7 MUESTRA	38
3.7.1 CALCULO DE LA MUESTRA	39
3.8 MÉTODOS.....	39
3.8.1 MÉTODO EMPÍRICO	40
3.8.2 MÉTODO ESTADÍSTICO.....	40
3.8.3 MÉTODO EN LA INVESTIGACIÓN	40

CAPITULO III	42
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	42
4 ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	43
4.1 TABULACIÓN	44
CAPITULO IV.....	56
5. PROPUESTA.....	57
5.1 ESTRATEGIAS DE ASOCIATIVIDAD.....	57
5.2 TÉCNICA PARA UNA BUENA PRODUCCIÓN E INVERSIÓN	58
CONCLUSIONES	60
RECOMENDACIONES.....	61
BIBLIOGRAFIA.....	62
ANEXOS.....	65

INDICE DE TABLAS

TABLA 1: TIPOS DE INVESTIGACIÓN	32
TABLA 2: CLASIFICACIÓN FODA	35
TABLA 3: CALIFICACIÓN DE RIESGO.....	36
TABLA 4: VARIABLES DE LA MUESTRA.....	38
TABLA 5: MODELO DE ENCUESTA.....	41

INDICE DE GRAFICOS

GRÁFICO 1: DATOS DE LA MUESTRA	43
GRÁFICO 2: SEMIELABORADO DE CACAO	70
GRÁFICO: PARTICIPACIONES SEMIELABORADOS DE CACAO AÑO 2015.....	70
GRÁFICO 4: PRODUCTOS PROCESADOS DEL CACAO.....	71
GRÁFICO 5: CARACTERÍSTICAS DEL CACAO NACIONAL VS CCN-51	72

INDICE DE FIGURAS

FIGURA 1: COSECHA DE CACAO	72
FIGURA 2: CACAO ORGÁNICO	73
FIGURA 3: SELECCIÓN DE CACAO	73
FIGURA 4: ÁRBOL THEOBROMA CACAO	74

INTRODUCCIÓN

Este proyecto se realizó en base a la problemática que actualmente presentan la mayoría de agricultores de cacao en Balao Grande, por lo general la venta de esta fruta en Ecuador ha superado expectativas.

En esta situación los pequeños agricultores han tenido ingresos muy bajos, porque venden a los intermediarios; por el contrario, se quiere evitar comercializar la cosecha de cacao como materia prima; sino, como semielaborado, mediante la innovación y elaboración de nuevos productos.

Por esta razón, el objetivo de la presente investigación es primero pensando en los habitantes que viven en Balao Grande y más aún por los pequeños agricultores de cacao orgánico que buscan tener mejores rendimientos en las plantaciones y proporcionar valor agregado al producto, que permita lograr grandes cosechas e incrementar ingresos.

Con esta idea, se quiere sacar provecho para plantear la elaboración de productos semielaborados de manera conjunta, en vista que Balao Grande no cuenta con grupos asociativos, es importante el propósito de esta gestión y la organización de grupos estableciendo una visión con el dominio suficiente para dirigir los esfuerzos de cambio.

Actualmente, obtener un buen empleo cada vez es más complicado, por eso que, teniendo en cuenta esta problemática, se orientó a generar oportunidades de trabajo, guiándolos con ideas claves, actividades, actuar en equipo de cómo será el funcionamiento de una agroindustria para que puedan elaborar productos semielaborados, con la ayuda de grupos asociativos.

Como resultado de esta propuesta es promover el desarrollo sustentable, disminuir el índice de pobreza, tener mayores beneficios en cada inversión y la redistribución equitativa de los recursos.

En el mismo contexto, Ecuador atraviesa por un buen momento en el sector cacaotero, que gracias a su suelo fértil se ha convertido en uno de los principales productores de cacao de aroma a nivel mundial.

Actualmente, el cacao ecuatoriano garantiza calidad de cultivos orgánicos dejando en claro la protección del medio ambiente, ocasionando un comercio justo.

“Según investigaciones realizadas en Balao Grande, que pertenece a la provincia del Guayas - Ecuador, su población fue 20.523 habitantes según el censo del año 2010. En el año 1851 obtuvo el rango de parroquia del cantón Guayaquil, años en que se destacaba por su abundante y excelente producción de cacao, comercializada por vía marítima con Puná y Guayaquil. Balao Grande tiene un excelente suelo productivo que lo atraviesa el río principal, generando una óptima producción de banano, arroz, maíz, y principalmente el cacao. Entre las maderas más importantes está el balao” (Gobierno Provincial del Guayas, s.f).

Tras años de investigaciones, el cacao se convirtió en un producto elaborado que rápidamente llegó a una gran reputación, generando mayores beneficios.

1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Para el desarrollo de la presente investigación se empleará métodos científicos teórico y empírico.

Nivel teórico

- Histórico lógico
- Inducción y deducción
- Análisis y síntesis

Nivel empírico

- Observaciones científicas
- Encuestas
- Entrevistas
- Criterios de expertos

“Balao Grande se encuentra a 135 km de Guayaquil, al norte del cantón Naranjal, su territorio tiene una extensión de 464.9 km² y la población supera 20.000 habitantes, según los moradores del sector el nombre de Balao; se originó por un árbol resinoso llamado Balao; pero otras versiones dicen que se debe al nombre de una tribu llamada *Los Balaos* que originalmente habitaron en dicho cantón.

En 1987 se convierte en cantón de la provincia del Guayas, su río principal es el Balao Grande, este cantón tiene una tierra muy fértil con una excelente producción, principalmente el cacao” (Gobierno Provincial del Guayas., s.f).

“La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles a la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera” (Anecacao, 2015a).

Paz, J. Juan y Cepeda Miño (2011) señalan en “su estudio Historia y Economía, la etapa de producción de cacao se inició luego de la proclama de la independencia de Guayaquil en 1820. Y gracias a la liberación del comercio exterior, el cultivo de cacao se convirtió en un negocio lucrativo, aparentemente inalterable y con cero riesgos.” (p.15)

Se considera aquí también, el cacao orgánico cultivado con abonos sólidos o líquidos, que garantizan buena calidad en beneficio, para el suelo y al medio ambiente, por eso varias haciendas lo siembran por ser más rentable, a diferencia de la cosecha tradicional del cacao.

Los agricultores en general han utilizado para la cosecha, “la aplicación productos químicos como fertilizante, pesticidas u otros, hacen que a corto plazo se obtengan buenos resultados en producción y control de plagas, pero a largo plazo, los efectos negativos en el medio ambiente y en la salud humana han sido verdaderamente catastróficos, hasta el punto que una gran cantidad de estos productos han sido prohibidos y otros están por ser restringidos. También, el uso inadecuado y continuo de productos químicos tóxicos han provocado daños en los cultivos y baja producción.” (Success Alliance, 2006a, p.1)

“La historia del cacao tiene permanente actualidad y que contribuirá a la difusión y reconocimiento internacional de un producto americano cuyo alto valor económico, social y cultural se ha mantenido a lo largo de los siglos hasta la actualidad, y previsiblemente se mantendrá durante mucho tiempo; cabe recordar que actualmente el sector cacao se caracteriza por las dramáticas caídas de los precios de la materia prima y una concentración extrema del mercado en unas pocas transnacionales que dominan tanto el comercio de la materia prima como la industria confitera. Sin embargo, el 90% de la producción actual es cultivada por pequeños productores/propietarios, Ecuador produce fundamentalmente cacao del tipo denominado “fino y de aroma”, que representa el 4% de la producción mundial de cacao” (Liviana, M. L. 2009, p 12).

El presente estudio realizado en el cantón Balao, se ha caracterizado por ser un tema importante de investigación ya que se considera y es fundamental reconocer la producción y cultivo de cacao en el Ecuador, ha representado desde hace muchos años atrás y en la actualidad por ser un producto que posee cualidades esenciales que lo convierte en uno de los mejores a nivel mundial; para lograr que esta fruta sea más perceptible y tenga más aceptación a nivel internacional es principal que primero se valore los productos ecuatorianos.

Por otra parte, se ha analizado este tema en busca de una solución para todos los habitantes de dicho cantón, sobre todo logrando aprovechar que poseen esta fruta en sus tierras, se quiere sacar la mayor satisfacción que a través de esta propuesta se obtengan más resultados favorables.

Cabe destacar que el propósito es buscar mayores resultados, generando más empleo y mejores condiciones de vida dándole valor agregado a esta fruta que ha traído buenos ingresos para el Ecuador.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente, los habitantes de Balao Grande venden el cacao orgánico como materia prima, a los intermediarios; lo que ha provocado que los agricultores no tengan buenos ingresos económicos. Por lo tanto, la propuesta de esta investigación es garantizar la obtención del Buen Vivir, incluyendo la programación del desarrollo socio económico local, reducir los niveles de pobreza.

Como se mencionó el párrafo anterior los agricultores no cuentan con los recursos necesarios para la elaboración de productos semielaborados, ellos solo poseen la materia prima y los conocimientos empíricos para la producción del cacao orgánico.

Por esto se planteará estrategias claves del cómo será el funcionamiento de una agroindustria, mediante la agrupación de personas considerando modelos asociativos con el propósito que sea una manera viable de mejorar ingresos a los trabajadores agrícolas del cantón.

1.2 FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cómo brindar solución a las limitaciones existentes en la producción del cacao semielaborado mediante estrategias de modelos asociativos que favorezcan al incremento de ingresos a los agricultores de Balao Grande?

1.3 DELIMITACION

Balao Grande se encuentra en la provincia del Guayas, cantón Naranjal, es uno de los territorios que por lo general se dedican a la agricultura, se conoce que en el año 1.815 ya se consideraba en la producción de cacao, y también entre otras como: el roble, laurel y la elaboración de maderas.

En marzo de 1.830, entre los archivos históricos de Guayaquil, le dan a Balao la categoría de parroquia, en 1.986, después de una dura lucha de los habitantes logran formar parte de los cantones de la provincia del Guayas.

Se ha considerado a través del tiempo, que Balao ha mantenido una cultura avanzada con impactos positivos al desarrollo agrícola como el banano, especialmente el cacao, en 1.987 logró gran impulso a la agricultura, pesca, ganadería comercio y la economía; logrando la integración entre las zonas territoriales del cantón.

Balao Grande tiene una población de 24.258 habitantes, divididos en 12.080 hombres y 12.178 mujeres, en cuanto a las actividades del cultivo de cacao se dedican 739 personas.

A través de estos datos se buscará estrategias que logren cubrir las necesidades de todas las familias campesinas, incrementando la producción obteniendo ganancias entre ambas partes, con el propósito de comercializar para el consumo interno, aumentando las ventas, con la intención de fortalecer la sostenibilidad de la cadena nacional productiva de cacao.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL:

- Elaborar un modelo asociativo que garantice el desarrollo económico a través de la agroindustria procesadora de cacao orgánico, mediante la innovación y producción de nuevos productos en Balao Grande.

1.4.2 OBJETIVO ESPECIFICO:

- Sistematizar los fundamentos teóricos y metodológicos que sustentan la investigación mediante el desarrollo socioeconómico en el cantón Balao Grande.
- Determinar la factibilidad de la evaluación financiera del Modelo Asociativo dirigido a los agricultores en Balao Grande en cuanto a la innovación y producción de cacao semielaborado.
- Proponer la creación de una agroindustria para procesamiento de cacao orgánico por grupos asociativos del cantón Balao Grande que permita mayores ingresos en los agricultores.

1.5 VARIABLES

El presente proyecto de investigación contiene dos variables.

- **variable independiente:** analizar estrategias de modelos asociativos.
- **variable dependiente:** innovación y producción del proceso del cacao semielaborado.

1.6 JUSTIFICACION

Como se mencionó anteriormente, las razones de llevar a cabo esta investigación es por falta de apoyo y crecimiento que los agricultores tienen al vender el cacao, sea por pedidos o quintales en pepa o fresco.

Entonces porque no, facilitar el apoyo y las herramientas necesarias para que ellos puedan elaborar su propio chocolate o semielaborados, con esta intención se espera reducir costos invirtiendo en materiales baratos para los abonos orgánicos, tener beneficios en base a la rentabilidad e ingresos que gracias a la producción se espera conseguir.

Esta propuesta de innovación y producción del proceso de cacao es necesario para conseguir que el trabajo en Balao Grande sea fuente de desarrollo con una economía saludable y completa realización personal, se favorezca a la mayoría de los habitantes de dicho cantón, buscando nuevas oportunidades laborales, esto ayudará a que se impulsen a diferentes retos creando diversos sabores y aromas especiales de chocolate.

Se pretende encaminar hacia un nuevo sector con alta producción, con visión territorial e inserción laboral a las personas que de una u otra manera se encuentran en un entorno de exclusión.

Considerando que, se los orientará a que desarrollen sus conocimientos, sabidurías, del mismo modo, llenando cualquier vacío o inquietud.

1.7 NOVEDAD O ASPECTO INNOVADOR

En Balao Grande se busca atraer nuevos servicios, modelos de negocios, en el cual puedan emprender con variedad de productos en base a cacao orgánico, con la elaboración de chocolates semielaborados que a su vez obtendrán mayores ingresos porque tiene un valor agregado ya que el cultivo de será libre de fertilizantes.

También se busca en un futuro surja esta idea con el propósito que se convierta en mercados empresariales.

Mediante la presente investigación científica como principal novedad e innovación estaremos proponiendo un Modelo Asociativo, que posibilite en los agricultores mayores ingresos.

1.8 ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN

Los tipos de avance de investigación que se utilizarán son:

Investigación exploratorio

Utilizando este alcance de investigación se realizarán varias entrevistas y encuestas a los agricultores para conocer el estado actual de sus necesidades, se estudiará la zona donde se va a implementar la propuesta, como es común la falta de crecimiento laboral y problemas de bajos recursos económicos, serán puntos claves para llevar a cabo este trabajo.

Investigación descriptiva

Este tipo de investigación ayudará a conocer las situaciones y problemas que actualmente atraviesa Balao Grande, los principales autores son los agricultores de cacao donde se obtendrá la información requerida con el apoyo de datos estadísticos.

Investigación Correlacional

Con respecto a este tipo de investigación, se va a diseñar una gama de estrategias en el cual se identificará los modelos asociativos buscando un objetivo común, incrementar la capacidad de producción y así orientar a los habitantes de Balao Grande a mejorar sus ingresos con procesos de innovación al momento de elaboración de productos semielaborados. Las estrategias tendrán relaciones de coordinación y subordinación y estarán direccionadas al aumento de las producciones de cacao.

Investigación explicativa

Con respecto a la aplicación coherente de la investigación explicativa, se aportarán los principales fundamentos teóricos y metodológicos que sustentan la investigación.

CAPITULO I
MARCO TEORICO

2. ORIGEN DEL CACAO

2.1 HISTORIA

“Hace unos 2.000 años la domesticación, cultivo y consumo de cacao fueron realizados por los mayas, los toltecas y aztecas; sin embargo, varias investigaciones que se realizaron recientemente indican que al menos una variedad de cacao tiene como origen en la alta Amazonia, hace 5.000 años”. (Guerrero, 2013a)

“Los españoles al llegar América, utilizaban los granos de cacao como moneda y a su vez era una manera de preparar deliciosas bebidas, un siglo después las semillas fueron llevadas a Europa donde resulta que desarrollaron una receta añadiendo vainilla y dulce.”. (Guerrero, 2013b)

“En cuanto a la segunda mitad del siglo XVI, se fue considerando un negocio rentable con mucho interés para los empresarios guayaquileños, ya que se comenzó con las primeras cosechas que ya tenían en esos tiempos, siempre a orillas de los afluentes río arriba de Guayaquil, por lo que es conocido en el mundo como cacao de arriba” (Guerrero, 2013c).

“Tomando como referencia lo anteriormente citad, asumimos que en la historia del Ecuador existe registro que en el país se produce cacao desde 1780, pero en 1911 fue cuando llegó a ser uno de los mayores exportadores. En la actualidad, la mayoría del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de nacional y trinitarios introducidos en 1930 y 1940, y se define como complejo tradicional” (Guerrero, 2013d).

2.2 EL CHOCOLATE

“En tiempos pasados cuando los aztecas conquistaron Guatemala, ya allí utilizaban el chocolate y conocían el cultivo del cacao. El pueblo lo llamaba “patluxé” a una especie de cacao amargo sin dulce. Entre los mayas el cacao estaba intensamente adaptado y su uso era una necesidad, tanto para la clase elevada, como para la clase baja.

El consumo de esta fruta entre los aztecas estaba limitado a las clases superiores, en cambio para las clases bajas era un manjar, lo consumían en grandes cantidades los ricos, los jefes militares y sobre todo el “tlacateculi”, el gran sacerdote.

La historia del chocolate se compra a los inicios del descubrimiento de América, ya que en el viejo mundo no conocían nada acerca del agradable y delicioso sabor del cacao, que a través de los años ha sido el favorito de millones de personas en todos los continentes” (Enríquez, G. A.,1985,p10).

2.3 TIPOS DE CACAO

En Ecuador hay dos variedades de cacao cosechados por la mayoría de los agricultores, entre los más conocidos están: (Ver gráfico # 4)

2.3.1 Cacao CCN-51

En 1965 luego de varias investigaciones, afirma el agrónomo ambateño Homero Castro Zurita, logró el denominado cacao clonal CCN-51 que significa Colección Castro Naranjal, de la misma manera investigó desde 1952 las diversas variedades del grano y finalmente obtuvo la del tipo 51, que es color rojizo, rápido crecimiento, resistente, son fáciles de cosechar la monilla y escoba de bruja y sobre todo de alta productividad (Anecacao, 2015).

2.3.2 Cacao Arriba

“También conocido como Fino y de Aroma. Es el producto tradicional y emblemático del Ecuador. Por sus fragancias, sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco fueron llamándolo Cacao Arriba. Por su organoléptica tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería” (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao- Ecuador [Anecacao], 2015b).

Según noticia publicada en Anecacao (2015c) “en la región amazónica hace 5000 años ya se planteaba cacao arriba, en base a descubrimientos estos restos se encontraron en 2012 en la provincia de Zamora Chinchipe.

De esta manera se pudo objetar sobre su presunto origen centroamericano, el cacao arriba en esa época empezó a ser tan apreciado que tan solo bastaba decir que el producto era ecuatoriano para que se pague el precio más alto. Es por eso que actualmente se lo conoce como la pepa de oro”.

(Anecacao, 2015d) habría que decir también el “porque se llama ‘Cacao Arriba’ al cacao ecuatoriano, relata la historia que los comerciantes llegaban hasta el puerto de Guayaquil para adquirir el cacao ecuatoriano y llevárselo a Europa. Al averiguar de dónde traían el producto, la gente mencionaba que “de arriba”, que se referían a lugares ubicados río arriba, con el poco español que algunos entendían, asumieron que era el nombre de la población “Arriba” y así empezaron a llamarlo Cacao Arriba.”

2.4 INICIATIVAS PARA REVITALIZAR LA IMPORTANCIA DEL CACAO FINO Y DE AROMA EN ECUADOR

“El cacao ecuatoriano es reconocido a nivel internacional por su aroma y sabor, su prestigio está entre las principales industrias internacionales de chocolate. Este reconocimiento permite al Ecuador ser competitivo; la importancia del cacao fino de aroma, es la diferencia de precio en comparación con la misma fruta, pero ordinaria, siempre ha estado presente tanto en organizaciones nacionales y extranjeras, asociaciones de pequeños productores, gremios privados y públicos.

Por ello existen algunas iniciativas para potenciar la jerarquía del cacao fino y de aroma en el país, dirigida para los pequeños agricultores, buscando mejorar su organización, brindando asesoría técnica y financiando algunos estudios, entre sus objetivos está mejorar la producción del país” (Marco, F. G.,2007, p35).

Este tipo de cacao a interpretado un papel importante en el país, si bien es cierto han determinados convenios con el objetivo es ampliar ganancias de los pequeños agricultores mediante una excelente distribución de los productores, teniendo en claro que es a través de indicaciones técnicas para a comercialización.

2.5 SEMIELABORADOS DE CACAO ECUATORIANO

Existe una diversidad de productos semielaborados del cacao, sea elaborado de modo artesanal y de manera industrial.

“Semielaborados, se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados”. (Anecacao, 2015e).

Según Monkayo (2016) indica que “En Ecuador las exportaciones de semielaborados durante el 2015 fueron lideradas por los envíos del Licor de Cacao con un 47% de la participación anual, en segundo lugar, el Polvo de Cacao representó un 26% de las exportaciones, la Manteca de cacao se ubica en tercer lugar representando el 22% de los envíos, mientras que la torta de cacao representó el 4% anual” (p. 2).

Para entender mejor se puede observar la variedad de productos que se puede extraer del cacao. (Ver gráfico # 3)

2.5.1 Dificultades y debilidades de la cadena del cacao

“Ecuador está entre 58 países productores de cacao, el puesto 8 en volumen de producción; esta posición contrasta fuertemente con la productividad, donde ocupa el puesto 42, con un rendimiento de 8,15 qq/ha, las dificultades son altamente propicias para el desarrollo de enfermedades como la monilia, la escoba de bruja, la phythophtora y de plantas parásitas, como la ‘hierba de pájaro’.

Los dirigentes de asociaciones coinciden en que hay que mejorar la productividad; de 5 qq, subirla un 100% o, al menos, un 50%” (Vassallo, M. (2017).

“Existen varias razones para estas debilidades productivas, entre las principales los interlocutores han reiterado “las dificultades de obtener financiamiento de los pequeños productores, sin el cual, éstos no podrán afrontar el proceso productivo y los cambios técnicos deseables” (Vassallo, M. (2017).

2.5.2 Características de los actores de la cadena del cacao

- **Los productores individuales**

“Estos constituyen el 90% (más de 90.000 productores), y son principalmente pequeños productores” Quingaísa, E., & Riveros, H. (2007), pág. 28.

- **Las asociaciones de productores**

En Ecuador hay alrededor de 50 agrupaciones de productos activas que participan en la producción, y algunas de ellas en centros de acopio y comercialización, dirigiendo el producto principalmente a importadores e industria internacional y en otros casos a intermediarios y exportadores nacionales” Quingaísa, E., & Riveros, H. (2007), pág. 28.

- **La industria de semielaborados**

“Son industrias que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias como manteca, pasta, licor,

Estas producciones dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo. En Ecuador existen 15 agroindustrias dedicadas a la agregación de valor del cacao en grano; entre ellas se destacan Nestlé, Cafiesa, Infelersa, Ecuacocoa y Ferrero, las cuales dominan el mercado de semielaborados (manteca, licor, torta y polvo) y chocolates” Quingaísa, E., & Riveros, H. (2007), pág. 28.

- **La industria de elaborados**

“Son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno. En el país existen pequeñas y micro empresas dedicadas a la elaboración de chocolates, con una participación del 5% del negocio. Éstas se ubican principalmente en las provincias de Pichincha y Guayas. Entre las más conocidas están: fábrica bios, la perla, chocolateca, incacao, colcacao, chocolerito y edeca1” Quingaísa, E., & Riveros, H. (2007), pág. 28

2.6 LA AGROINDUSTRIA

La definición de la agroindustria tiene dependencia a los productos de la agricultura, y también otras actividades como actividad forestal y pesca. En el país y en otros lugares es un sector económico que conlleva a las actividades relacionadas a transformar, elaborar y comercializar productos de la gama agropecuario.

“La asociación entre la agroindustria y la pequeña producción resulta al parecer más capacitada en los casos de productos que suponen el uso intensivo de mano de obra; que son de alta perfectibilidad, más que los granos que pueden obtenerse fácilmente en el mercado abierto; que tienen alto valor por unidad de volumen o de peso, de modo que los costos de transporte y de transacción tengan menor importancia relativa, y que pueden experimentar incrementos importantes de valor agregado en las fases posteriores a la cosecha, entre otros” (Schejtman, A. (1994).

2.6.1 Tipos de agroindustria

Existen cinco tipos de industria que emplea criterios específicos, teniendo la capacidad de originar el progreso técnico en base a la agrícola.

Las agroindustrias básicas tradicionales

“Corresponden a las cadenas centradas en los granos básicos, para consumo humano, se caracteriza por la baja elasticidad de la demanda; la presencia creciente de economías de escala en la producción primaria; y un comercio internacional dominado por un número reducido de grandes transnacionales, con escasa transparencia en sus operaciones. Con excepción de algunas líneas de la cadena dominadas por agroindustrias concentradas (pastas) su capacidad de generar progreso técnico en la agricultura familiar es muy reducida” (Schejtman, A. (1994, pág. 153).

La agroindustria básicas modernas

“Se definen por un grado relativamente alto de concentración en el núcleo principal de la cadena por la presencia de economía de escala en algunos de los insumos agrícolas. Su capacidad de impulsar el progreso técnico es relativamente alta, sobre todo en los casos en que no hay economías de escala significativas en la base primaria” (Schejtman, A. (1994, pág. 154).

Las agroindustrias de productos diferenciados o de marca

“Se determinan especialmente por el papel decisivo que tiene la propaganda en el dinamismo de la demanda; el peso de los insumos agrícolas en el producto final es generalmente muy bajo; el núcleo agroindustrial muestra, en general, un alto grado de concentración y su capacidad de generar progreso técnico en la base agrícola es muy baja, o quizá nula, dada la escasa importancia del insumo agrícola en el valor final del producto” (Schejtman, A. (1994, pág. 154).

Las agroindustrias de agroexportación tradicionales

“Se basan en granos básicos (trigo, harina, arroz, maíz y cacao) se asemejan a básicas tradicionales en cuanto a su capacidad de promover el progreso técnico; sin embargo, las exigencias de calidad y regularidad pueden redundar en una mayor capacidad potencial la que poseen las agroindustrias de consumo interno. Por otra parte, muestran un grado mayor de concentración en el núcleo agrocomercial y una homogeneidad mucho mayor en las unidades que lo componen” (Schejtman, A. (1994, pág. 154).

Las agroindustrias de agroexportación nuevas o modernas

“Se concentran, entre otros, en productos hortofrutícolas, flores y esencias y, en general, en productos de alto valor agregado por unidad de peso. Se caracterizan por su alto dinamismo en la demanda internacional; por no presentar economías de escala significativas en la producción primaria, permitiendo una alta rentabilidad en unidades pequeñas, en el núcleo agrocomercial o agroindustrial.

Tienen una gran capacidad potencial de generar progreso técnico con elevación de los niveles de vida en las áreas de pequeña producción” (Schejtman, A. (1994, pág. 154).

Ventajas para la agroindustria

- Traspasar a terceros los riesgos inherentes a la producción agrícola.
- Evitar los problemas derivados de las relaciones salariales.
- Impedir la caída en causales de expropiación contempladas en las leyes de la Reforma Agraria.
- Evitar la inmovilización del capital en tierras.
- Acceder a tierras aptas para el cultivo de los insumos que requiere la agroindustria en áreas a las que únicamente es posible acceder mediante acuerdo con los productores en general o con los pequeños productores.
- Reducir los costos cuando la producción propia resulta más costosa, optando por los pequeños productores cuando las empresas agrícolas demandan precios mayores, aun si se considera el incremento de los costos de transacción derivados de su abastecimiento por estos últimos.
- Estímulos públicos o legislación que induzcan o imponga, respectivamente, la compra a pequeños productores.

2.6.2 La agroindustria en el proceso del cacao

“En el proceso del cacao se entiende que la agroindustria del cacao significa desarrollar y que involucre aspectos de producción, con el proceso de industrialización y consumo, con la finalidad de mejorar su rentabilidad y competitividad en los mercados” Barrantes, L., & Foster, L. (2010).

“Este proceso tiene varias acciones que elabora, capacita, facilita y fomenta para el desarrollo de nuevas técnicas modernas que los agricultores puedan emplear en la organización” Barrantes, L., & Foster, L. (2010).

Acciones

- Desarrollar la agroindustria en las zonas productoras que considere la obtención de productos agroindustriales, para el consumo nacional y la exportación.
- Elaborar estudios de mercado, para productos agroindustriales con un procesamiento básico, que considere los usos, gustos y preferencias del consumidor, con el fin de determinar su potencial de consumo.
- Capacitar a los productores e industriales en la normativa de calidad de la producción con el fin de mejorar la competitividad en los mercados.
- Fomentar la investigación para la industrialización del cacao que permita la obtención de subproductos menos artesanales, más homogéneos y de mejor calidad.
- Facilitar información sobre técnicas de valor agregado para productos derivados del cacao.
- Impulsar la inversión en reconversión industrial con el fin de modernizar la tecnología y adecuarla a los requerimientos de la producción cacaotera actual.

2.7 COMERCIALIZACION

Se dice que comercialización se basa en la importancia de cumplir con las necesidades, el objetivo principal es hacer conseguir que los bienes y servicios del productor lleguen hasta el consumidor por ejemplo compra y venta de cacao.

El cacao ha estado presente desde siempre en fincas familiares campesinas, Ecuador ha sido productor de cacao mucho antes de la llegada a América; así mismo, las primeras exportaciones fueron registradas a inicios del siglo XVII.

En 1630 se reportaron envíos de 30 a 40 mil sacos de 60 kg. Aunque la economía campesina no depende de este producto, exclusivamente, el cacao ha contribuido de manera importante el ingreso del productor (González, J. F. (2009).

El cacao como en varias zonas de Ecuador posee un suelo en el cual se cultiva la fruta que da buenas ganancias, Balao Grande por estar en la cadena productiva de cacao, desde mucho tiempo atrás, ha salido beneficiada por esta semilla que ayuda a la economía de la zona y del país.

2.7.1 Características y herramientas de la comercialización de cacao

Para lograr una comercialización eficiente conlleva a un proceso que comienza con uno de los puntos claves que es la principal organización. Así mismo se considera a base de la experiencia que sin asociación no hay posibilidad de comercialización.

Las principales características para una excelente comercialización son:

- Calidad: el cacao es un producto con un buen comercio en base a eso el mercado exige que cumpla con las normas requeridas.
- Cantidad: los compradores solicita cantidades suficientes y con precios cómodos.
- Consistencia: el cacao tiene que mantenerse en buen estado así mismo con un buen volumen y de calidad.

“Es importante fijar objetivos de comercialización asociativa. Es decir si no hay objetivos que se traduzcan en beneficios de los participantes, seguramente el proceso se cortara y no prosperará; además se debe contar con elementos básicos como un equipo debidamente preparado que conozca su trabajo y goce de confianza, una infraestructura en donde se pueda acopiar el cacao, competitividad y ética empresarial” (González, J.F, 2009 pag.14, 15).

2.7.2 Estrategias específicas de negociación

Cuando se trata de negociación hay que tener en claro que la manera más específica de negociación es cumplir con todos los compromisos.

Se conoce tres estrategias indispensables que son:

- Honestidad
- Transparencia
- seriedad

Los agricultores cuando se trata de una venta, deben saber que el comprador sienta confianza y así sea una compra exitosa.

El agricultor tiene que orientarse al compromiso y la importancia de la información, este aspecto clave es indispensable porque al momento de ofrecer los productos tales como: bola de chocolate, licor de cacao, caramelo de cacao, mermelada de cacao, manteca de cacao, chocolate en pasta, etc., y notar que son de buena calidad, el comprador quedará satisfecho y deseará visitar más a la organización

2.7.3 Costos de producción

“Para recibir un precio justo por su producto, es necesario que el productor y la asociación deban conocer cuánto cuesta producir el cacao en una calidad específica, es importante que los productores sepan si están ganando, o por el contrario, están perdiendo. Y obtengan una noción de cuánto cuesta producir un quintal de cacao. A su vez sabrá si lo beneficia o lo perjudica, un nivel de precio determinado” (González, J.F, 2009 pag.32).

Por ejemplo: los agricultores en el año producen 8 o más quintales de cacao que es un promedio nacional que normalmente cuesta cada uno entre \$75 a \$80 y los venden mensual a los intermediarios.

Ahora la diferencia sería elaborar bolas de chocolate con la misma producción, ellos se encargarían de fermentarlo para el secado de la fruta con la ayuda de la asociación, elaboran productos a base de cacao que cueste \$2.00, entonces cada quintal aproximadamente se elabora 100 bolas de chocolate como resultado estarían ganando con un total de \$200 mensual.

2.8 CACAO ORGANICO

Sobre la base de las consideraciones, actualmente el cacao es orgánicamente, tanto a nivel nacional e internacional totalmente libres de químicos y pesticidas, contribuyendo al cuidado del medio ambiente y a la salud de los habitantes.

“En efecto, abono orgánico son sustancias procedentes de residuos animales o vegetales que luego de un proceso de descomposición aportan a las plantas elementos, nutrientes indispensables para su desarrollo y hacen contribuciones al mejoramiento del suelo (Guía de buenas prácticas agrícolas para cacao, 2012: 8).

En general, el cultivo de cacao en lo referente a la aplicación de productos químicos, sea: fertilizantes, pesticidas, etc., ha generado efectos negativos que ha provocado daños al cultivo y disminución en la producción; Sin embargo, los abonos orgánicos permiten controlar plagas y enfermedades sin afectar el ecosistema.

La producción de cacao orgánico, es sin ningún tipo de químicos, es necesario recalcar que al momento de la venta tendrá un precio y calidad superior al resto de variedades.

“Así mismo, dentro de los componentes de suelo, la materia orgánica reviste una significativa importancia, le imparte magníficos efectos en sus propiedades físicas y biológicas, las cuales se traducen en la capacidad productiva de los campos, por lo que su gestión dentro del agro ecosistema será uno de los elementos más importantes a considerar para la consecución de la perdurabilidad de los sistemas productivos” (Hernández-Rodríguez, O. A., Ojeda-Barrios, D. L., López-Díaz, J. C., & Arras-Vota, A. M., 2010: 2).

Es muy importante señalar que este tipo de procesos y elaboración de abonos orgánicos será beneficioso para los pequeños agricultores, porque muchos de estos materiales se los encuentran en desechos domésticos, residuos industriales y estiércoles.

“Para impulsar y fortalecer el crecimiento de las plantas durante el establecimiento es recomendable la aplicación de dos porciones al año en cantidades que a su vez pueden variar de 2 a 4 kg/planta/año, realizada en forma de corona al inicio de la producción y otra al final del pico productivo, tratando cuidadosamente de no colocar el abono cerca del tallo de la planta” (Paredes Andrade, N., 2009, p19).

2.8.1 La certificación orgánica

“La producción orgánica es un proceso de control que combina prácticas culturales, biológicas, y mecánicas para conservar los recursos naturales, promueve el equilibrio ecológico, y conserva una diversidad de vida tanto en la finca como en sus alrededores. La certificación orgánica permite vender, representar, y etiquetar productos agrícolas orgánicos en el mercado” (González Vásquez, Á. E. (2012).

“La certificación verifica el cumplimiento de la Norma de Producción, que pertenece el destino del producto a través de inspecciones de campo y evaluación técnica de la documentación, para garantizar la calidad de las producciones; en otras palabras es la garantía de que el cultivo de cacao se manejó siguiendo las normas de la producción orgánica” (González Vásquez, Á. E. (2012).

“Esta norma será útil para los agricultores porque ayuda a vender de manera eficiente y mejor el cacao y a un precio diferenciado. En el Ecuador existen varias agencias certificadoras, que están acreditadas a nivel nacional e internacional para brindar servicios de certificación” (González Vásquez, Á. E. (2012).

Existen requisitos generales hacia la certificación:

- Solicitud voluntaria de la organización a una certificadora reconocida y acreditada.
- Capacitación a los productores y organización en la implementación de la normativa.
- Implementación de la documentación y registros
- Implementación del sistema interno de control.
- Inspección por la certificadora.
- Informe de la certificadora sobre los hallazgos y emisión de certificado.

2.9 ASOCIATIVIDAD

Liendo, M., & Martínez, A. indican que “la asociatividad permite, a través de la implementación de estrategias colectivas y de carácter voluntario, alcanzar niveles de competitividad similares a los de empresas de mayor envergadura” (2001).

Esta forma de trabajo se caracteriza por:

- Independencia jurídica de los participantes.
- Autonomía gerencial de cada una de las empresas.

Desde otro punto de vista podría ser por medio de la perspectiva empresarial, Narváez, Fernández, & Senior (2008) opinan que “citada de Rosales (1997), la asociatividad es un mecanismo de cooperación empresarial en el que cada una de las empresas que participan mantiene su independencia jurídica y su autonomía general, decidiendo voluntariamente su participación en un esfuerzo conjunto con los otros participantes para la búsqueda de un objetivo común.

Los objetivos comunes pueden ser coyunturales, tales como la adquisición de un volumen de materia prima, como puede ser la investigación y el desarrollo para el beneficio común o el acceso a un financiamiento que requiere garantías, las cuales son cubiertas proporcionalmente por parte de cada uno de los participantes” (p. 77).

2.9.1 EL PROCESO ASOCIATIVO: ETAPAS

Existen procesos de grupos asociativos que se basan en distintas fases que se clasifican de la siguiente manera:

1. *Etapas de gestación*
2. *Etapas de estructuración*
3. *Etapas de madurez*
4. *Etapas productiva o de gestión*
5. *Etapas de declinación*

Etapas de gestación

“Durante este período despierta el interés de los participantes al iniciarse un proceso de acercamiento. Comienzan las acciones para la creación e integración, se analiza el potencial de cada una de las empresas, las ventajas de llevar adelante el proyecto.” (Liendo, & Martínez, 2001a, p 314).

Esta primera etapa se va a lograr que los agricultores conozcan este tipo de periodo, en el cual dará inicio al acercamiento; es decir, la integración de grupos asociativos, donde se analizará estrategias de desarrollo económico.

Etapas de estructuración

“En esta etapa, los empresarios ya han definido su rol dentro del grupo y han aceptado al mismo como herramienta para alcanzar el o los objetivos planteados.

En este momento se definen las estrategias a seguir para el logro de los objetivos comunes” (Liendo, & Martínez, 2001b, p 315).

En el presente caso, los agricultores definirán como van a manejar cada una de sus actividades, donde pondrán a prueba las fortalezas y habilidades de cada uno de ellos sobre la producción agrícola, dando un valor agregado al producto, esto quiere decir que se llevará a cabo estrategias para alcanzar niveles de competitividad.

Etapas de madurez

“A esta altura del proceso de desarrollo, los empresarios ya han definido pautas de organización del grupo, el mismo ha adquirido identidad como tal, y existe claridad sobre las acciones a seguir” (Liendo, & Martínez, 2001c, p 315).

Estas personas pertenecerán a un grupo asociativo, el aprendizaje entre ellos será más competitivo, en el cual la individualidad queda a un lado generando más confianza, emplearán ideas productivas, de modo que tendrán nuevas metas y objetivos.

Etapas productiva y de gestación

“Este es el período donde se llevan a cabo las acciones para la obtención de los resultados esperados. Los procesos operativos internos se agilizan para llevar adelante la gestión empresarial” (Liendo, & Martínez, 2001d, p 315).

Se adquirirá de manera estratégica, una participación productiva en donde conseguirán la obtención de los resultados esperados, por lo cual se implementará la programación de desarrollo socioeconómico local de una forma eficiente, de manera que planteará habilidades claves del cómo será el funcionamiento de una agroindustria para generar más ganancias en el cantón Balao.

Etapas de declinación

“Esta etapa comienza cuando los rendimientos de la gestión disminuyen y la relación costo-beneficio del accionar del grupo es negativa. Es aquí donde deberá tomarse la decisión de desintegrar el grupo o iniciar nuevos proyectos” (Liendo, & Martínez, 2001e, p 315).

En relación con este último, si llegase a suceder este tipo de declinación, se deberá considerar la planificación de nuevas ideas, más coordinación, participar en talleres de capacitación, trabajar en equipo, métodos de vinculación con el propósito de aumentar el desarrollo social y capital del grupo.

2.9.2 Modelo asociativo

“El modelo asociativo surge como uno de los mecanismos de cooperación que persigue la creación de valor a través de la solución de problemas comunes originados fundamentalmente. Es decir, la insuficiencia del tamaño de las empresas hace muy difícil la incorporación de tecnologías, la penetración a nuevos mercados y el acceso a la información, entre otros” (Liendo, M., & Martínez, A. (2001).

Estos modelos asociativos tienen como objetivo aprovechar la capacidad de aprendizaje de cada uno de los integrantes, facilita el desarrollo de proyectos más eficientes, reduciendo los riesgos individuales. Las organizaciones asociadas mediante la implementación de gestiones conjuntas optimizan la competitividad y aumentan la producción otorgando más oportunidades de crecimiento individual y colectivo.

Características

“El proceso de la asociatividad es complejo que abarca una considerable gama de posibilidades pero tiene como objetivo fundamental unir fuerzas para alcanzar el éxito conjunto; así mismo el desarrollo de las modalidades de asociación es fundamental que se den ciertas condiciones específicas que accedan la sustentabilidad de las mismas” (Liendo, M., & Martínez, A. (2001).

Entre los requisitos más importantes están:

- Proyecto común
- Compromiso mutuo
- Objetivos comunes
- riesgos compartidos sin abandonar la independencia de cada uno de los participantes.

Todos estos requisitos serán factores que permitirán a las organizaciones llevar adelante un proceso asociativo, alcanzando beneficios y al mismo tiempo proporciona a los participantes el acceso e incorporación de experiencias sobre otros representantes reduciendo el riesgo en la toma de decisiones.

Este modelo por lo general en las empresas u organizaciones en este caso asociativas facilita la resolución de inconvenientes comunes, a continuación se menciona algunos de ellos:

- Reducción de costos.
- Incorporación de tecnología.
- Mejora del posicionamiento en los mercados.
- Acceso a mercados de mayor envergadura.
- Capacitación de recursos humanos.
- Incremento de productividad.
- Acceso a recursos materiales y humanos especializados.
- Desarrollo de economías de escala.
- Disponibilidad de información.
- Captación de recursos financieros.
- Optimización de estándares de calidad.
- Desarrollo de nuevos productos.
- Ventajas competitivas.
- Mejora de las posibilidades de negociación con clientes y proveedores.

CAPITULO II

MARCO METODOLOGICO

3 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo investigativo se planteó un enfoque metodológico mixto, utilizando dos tipos de herramientas: las encuestas y entrevistas, con el objetivo de recopilar información. Mediante la investigación de campo descubrir factores influyentes en la producción del cacao orgánico, así también, conocer quienes lo producen y relacionarlo con el problema planteado para luego desarrollar la solución.

Tabla 1: tipos de investigación

Investigación	Cualitativa	Cuantitativa
Hipótesis	Amplificada	Ajustada
Descripción	Panorámica	Enfocada
Tipo de la investigación	Explora	Concluye

Fuente: Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., & Pérez, M. D. L. L. C. (1998).

Elaborado por: Rosa Cáceres

Investigación Cualitativa: Tipo de investigación por el cual se obtiene conocimientos de forma más explicativa y exploratoria a través de datos proporcionados de manera narrativa con la finalidad de conocer los procesos, se obtendrá la información en base a las entrevistas.

Investigación Cuantitativa: A través de esta investigación metodológica se realizará una explicación de datos de forma numérica o cuantificable, el objetivo es alcanzar y utilizar la medición exhaustiva y controlada.

Se obtiene de la investigación lo siguientes análisis:

3.1 MISIÓN

Brindar a los agricultores de Balao Grande la satisfacción de implementar de manera esencial, propósitos que logren aumentar ingresos y así convertirse en un cantón más productivo, competitivo a través de la propuesta planteada.

3.2 VISIÓN

Ser reconocidos a nivel nacional, por la elaboración de productos orgánicos semielaborados, con el compromiso y el esfuerzo de las personas que residen en dicho lugar.

3.3 ANÁLISIS FODA

Es importante analizar esta técnica FODA, ya que es un instrumento fundamental para la investigación que permite la planificación estratégica y contar con información valiosa, se orienta mediante el análisis, se identifica las Fortalezas y Debilidades de componentes internos, así como también las Oportunidades y Amenazas por la exploración obtenida del contenido externo.

FORTALEZAS

- Poseen varias hectáreas de sembrío de cacao.
- Tienen la experiencia y conocimiento de sembrío de cacao.
- Desde hace muchos años tienen buena producción de cacao.
- Los agricultores son unidos y tienen esas habilidades que surge para ser más productivos.

OPORTUNIDADES

- Fortalecer los procesos de capacitación a los agricultores.
- Mejorar con los modelos asociativos la enseñanza y aprendizaje.
- Mayor beneficio de la mano de obra familiar.
- Ser reconocidos por otros grupos asociativos.

DEBILIDADES

- Bajos ingresos por la venta de cacao a los intermediarios.
- No son muy reconocidos a nivel nacional.
- No cuentan con apoyo técnico.
- No tienen la formalidad al momento de comercializar el producto.

AMENAZAS

- Falta de crecimiento laboral y empresarial.
- Pérdidas de cosecha por enfermedades.
- Tiempos de situaciones climáticas, como inundaciones, sequia, etc.

Tabla 2: CLASIFICACIÓN FODA

Fortalezas	Puntaje	Oportunidades	Puntaje 2
• Ítem 1	1	• Ítem 1	1
• Ítem 2	1	• Ítem 2	1
• Ítem 3	2	• Ítem 3	1
• Ítem	2	• Ítem 4	2
Total	1,5	Total	1,25
Debilidades		Amenazas	
• Ítem 1	4	• Ítem 1	5
• Ítem 2	3	• Ítem 2	4
• Ítem 3	3	• Ítem 3	5
• Ítem 4	4		
Total	3,5	Total	4,6

Elaborado por: Rosa Cáceres

TABLA 3: CALIFICACIÓN DE RIESGO

RIESGO		CALIFICACIÓN	PUNTAJE
BAJO	SIN RIESGO	A+	1
	RIESGO BAJO	A-	2
MEDIO	MEDIO BAJO	B+	3
	MEDIO ALTO	B-	4
ALTO	ALTO RIESGO	C+	5
	NO RECOMENDABLE	C-	6

Elaborado por: Rosa Cáceres

3.3.1 Diagnostico FODA

Como resultado de la suma total de los riesgos, de acuerdo a un análisis sectorial FODA es del 2,71% de una escala entre 1 y 6, significa que tiene un nivel bajo eso indica que la debilidades y amenazas del sector son mínimas; con este análisis se puede descubrir las oportunidades, evitando las amenazas, mediante un buen uso de sus fortalezas y debilidades.

3.4 VARIABLES

El proyecto de investigación, constan de dos variables: la dependiente e independiente. La dependiente es **innovación y producción de productos semielaborados en base de cacao orgánico**, mientras el independiente análisis **de las estrategias a través de modelos asociativos**.

3.5 OPERACIONABILIDAD

VARIABLES			
CONCEPTOS		DIMENSIONES	INDICADORES
VARIABLE INDEPENDIENTE Análisis de los modelos asociativos	Son estudios que se evaluarán para obtener objetivos claves que corresponden a los modelos asociativos.	➤ Desarrollo de un Modelo Asociativo para generar en los agricultores mayores ingresos en su economía.	➤ Incrementar la producción de los agricultores de cacao. ➤ Maximizar la tasa de ganancia. ➤ Conocimiento de los agricultores en cuanto al Modelo Asociativo.
VARIABLE DEPENDIENTE Innovación y producción	Desarrollo de ideas y nuevos productos integrando valor agregado que es el cacao orgánico.	➤ Oportunidad de empleo y crecimiento.	➤ Fortalecer nuevos proyectos. ➤ Cantidad de personas contratadas. ➤ Nuevos productos semi-elaborados.

3.6 POBLACION

El presente proyecto de investigación se lo realizará en el cantón Balao Grande, tomando como base cifras del censo de población y vivienda del 2010, se la estima en 24.258 habitantes, que constituye la población de la presente investigación.

3.7 MUESTRA

A continuación se indica la formula en el cual se calculará el resultado de la muestra, y después realizar la respectiva tabulación analizando cada una de las preguntas que se realizó a los agricultores de Balao Grande.

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Tabla 4: variables de la muestra

N	Tamaño de la muestra
Z	Nivel de confianza
D	Precisión (Error máximo admisible)
P	Probabilidad a favor
Q	Probabilidad en contra
N	Población-censo

Fuente: Aguilar-Barojas, S. (2005).

Elaborado por: Rosa Cáceres

3.7.1 Calculo de la muestra

$$n = \frac{24258 \times 1.96^2 \times 0.05 \times 0.95}{0.03^2 \times (24258 - 1) + 1.96^2 \times 0.05 \times 0.95}$$

$$n = \frac{4426.50}{22.01}$$

$$n = 201$$

Se procedió a trabajar en el estudio con una muestra representativa de agricultores: utilizando fuentes de información primaria, mediante encuesta a la mayor parte de personas que se dedican a la producción de cacao en el cantón, dando como resultado **201** personas involucradas. Cabe resaltar que se consideró a las personas que participan en la producción desde la siembra de la semilla hasta la comercialización, ya que son ellos quienes conocen acerca de la necesidad referente a la creación de una asociación que mejorará el nivel socioeconómico del lugar.

3.8 MÉTODOS

Para la recopilación de la información el propósito fue obtener información útil; a su vez se planificó las siguientes actividades: definición de preguntas, cronogramas de visitas a los encuestados y entrevistados, análisis de la información; estableciendo del área donde se ejecutará el trabajo de campo, enfocándose principalmente en la problemática del tema.

3.8.1 Método empírico

A través de esta investigación se realizará con el método empírico ya que este modelo permite acceder a procesos que son prácticos como por ejemplo las encuestas y entrevistas que se efectuó a las personas directamente relacionadas con el problema definido entre ellos están los agricultores, productores del cacao en el cantón, fue necesario este proceso para obtener información útil y determinar lineamientos para la gestión.

3.8.2 Método Estadístico

Los datos obtenidos a través de la técnica anterior fueron tabulados en el programa Excel, mismo que permitió la explicación de los resultados de manera específica a través de gráficos estadísticos, este método resulta la efectividad del proceso de analizar y así tomar una decisión a la problemática del tema en discusión; los instrumentos de recolección a los resultados fueron por medio de cuestionarios, tanto para las encuestas como para la entrevista se desarrolló con preguntas establecidas en donde se reflejaba las necesidades de la investigación.

3.8.3 Método en la investigación

- Histórico – lógico: posibilitó la determinación de los principales fundamentos teóricos y metodológicos que sustentan la investigación científica.
- Sistema estructural – funcional: permitió establecer las relaciones de coordinación entre los componentes del Modelo Asociativo.
 - ✓ Pre – experimento: Se aplica en los agricultores de Balao para valorar los cambios antes de la aplicación del Modelo Asociativo y después de aplicado.
 - ✓ Revisión de fuente o documental: posibilitó la revisión de las principales fuentes documentales y teóricas que sustentan la investigación científica.

Tabla 5
Modelo de encuesta

LA AGROINDUSTRIA PARA EL PROCESAMIENTO DEL CACAO ORGÁNICO MEDIANTE LA ASOCIATIVIDAD, EN EL CANTÓN BALAO GRANDE.
¿Usted siembra cacao orgánico en su plantación?
¿Qué tipo de cacao cultiva?
¿Cuál es su nivel de ingreso trimestral por el producto?
¿Cuántos quintales de cacao venden al mes?
¿Cuál es el tipo de cacao que tiene mayor comercialización?
¿Sabe usted que abonos orgánicos se aplicaría al cultivo de cacao
¿Ha tenido usted mayor ingreso con la producción de cacao orgánico actualmente?
¿Cómo venden el cacao a los intermediarios?
¿Posee las herramientas necesarias para el cultivo?
¿Pertenece usted a algún grupo asociativo?
¿De acuerdo a su experiencia sabe cómo hacer productos semielaborados?
¿Considera usted la creación de una agroindustria en Balao Grande?

Elaborado por: Rosa Cáceres.

CAPITULO III
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4 ANÁLISIS DE RESULTADOS

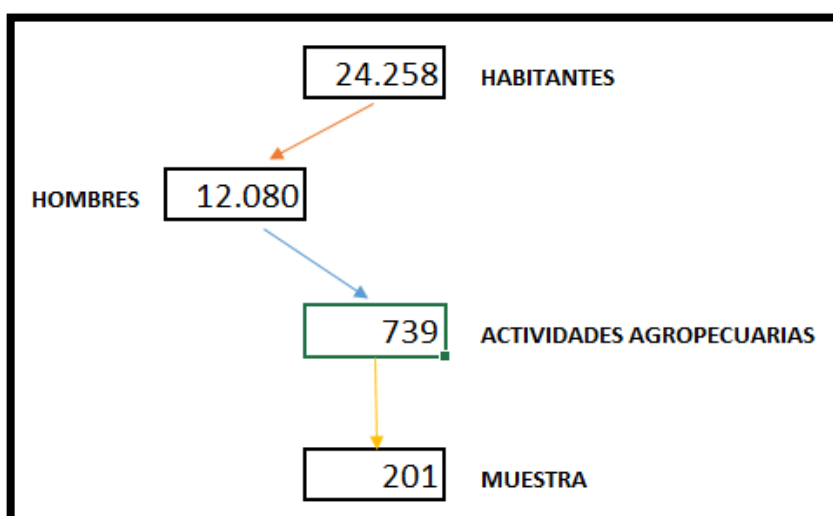
En este capítulo se interpretará los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas que se realizó a agricultores de cacao en Balao Grande. Según datos proyectados del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) año 2010, se estima aproximadamente 24.258 habitantes, 12.080 hombres equivalente a 49.8%. En cuanto a las actividades agropecuarias del cultivo de cacao se dedican un total de 739 personas.

En efecto, se realizó 201 encuestas en donde se pudo analizar y conocer las inquietudes de los agricultores, para determinar medidas de manejo, control, y aplicar métodos de asociatividad con objetivos para un buen proceso productivo.

Este método de análisis ayuda a determinar diversas faltas de planificación, también se orienta a tratar de solucionar los problemas y satisfacer las necesidades que Balao Grande atraviesa en la actualidad.

A continuación se indica los resultados de las encuestas con datos estadísticos, son 12 preguntas y cada una tiene su propia conclusión.

Gráfico 1: datos de la muestra

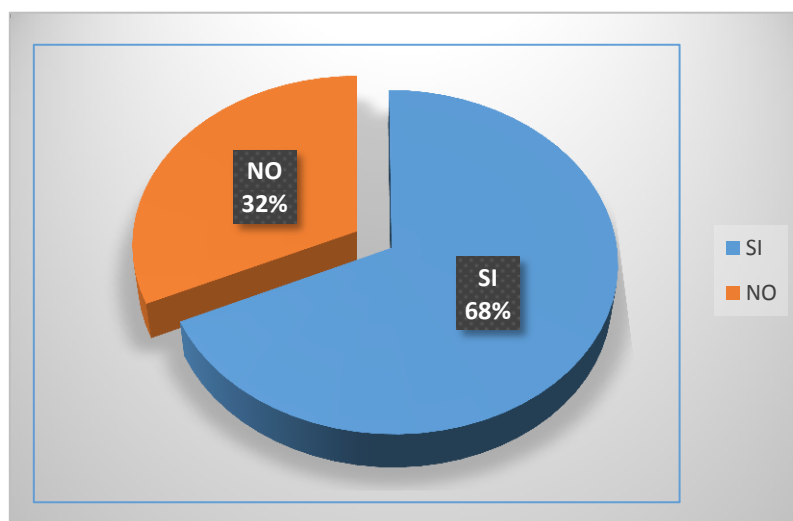


Elaborado por: Rosa Cáceres

4.1 TABULACIÓN

1.- Usted siembra cacao organico en su plantacion?		
Tabla 1		
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	137	68%
NO	64	32%
Total	201	100%

GRÁFICO 1



Elaborado por: Rosa Cáceres A.

Análisis

De 201 encuestas, 68% de los agricultores poseen áreas menores de 10 hectáreas que a su vez cuentan con sembríos orgánicos y el 32% refleja la opción no, es decir, que el cacao orgánico tiene un valor importante por ser un producto libre de fertilizantes, y beneficioso para la salud de los consumidores.

2.- Que tipo de cacao cultiva?

Tabla 2

OPCIONES	Frecuencia	Porcentaje
NACIONAL FINO	106	53%
CCN 51	95	47%
Total	201	100%

GRÁFICO 2



Elaborado por: Rosa Cáceres A.

Análisis

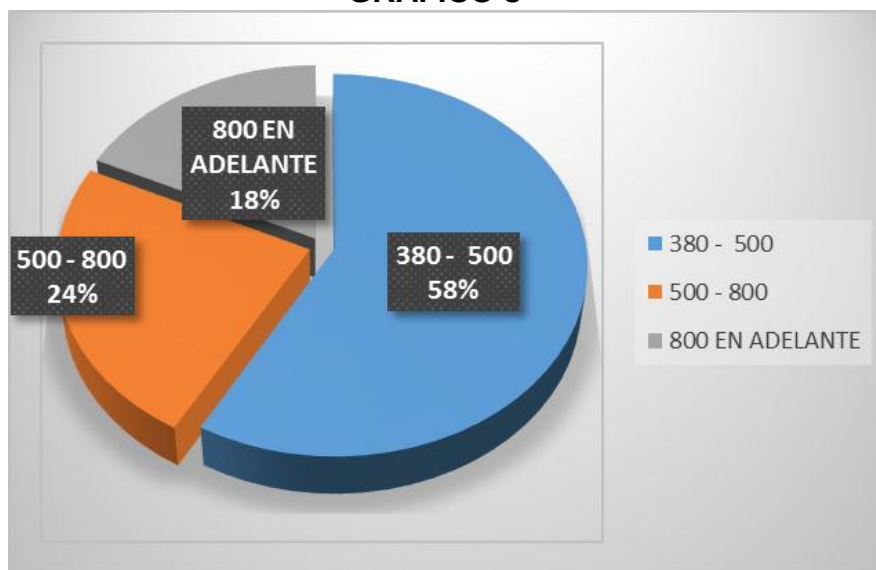
Estos dos tipos de cacao son muy importantes, el 53% cultivan cacao fino y de aroma por ser uno de los mejores tipos que promueve el Ecuador y el tipo CCN-51, refleja el 47% indica que también se ha extendido en la cosecha y tiene muy buenas características, en este resultado se destaca el cacao fino con un porcentaje alto, muestra que es un producto con mayor cosecha por los agricultores, excelente rendimiento y buena calidad.

3.- ¿Cual es su nivel de ingreso trimestral por el producto?

Tabla 3

OPCIONES	Frecuencia	Porcentaje
380 - 500	117	58%
500 - 800	48	24%
800 EN ADELANTE	36	18%
Total	201	100%

GRÁFICO 3



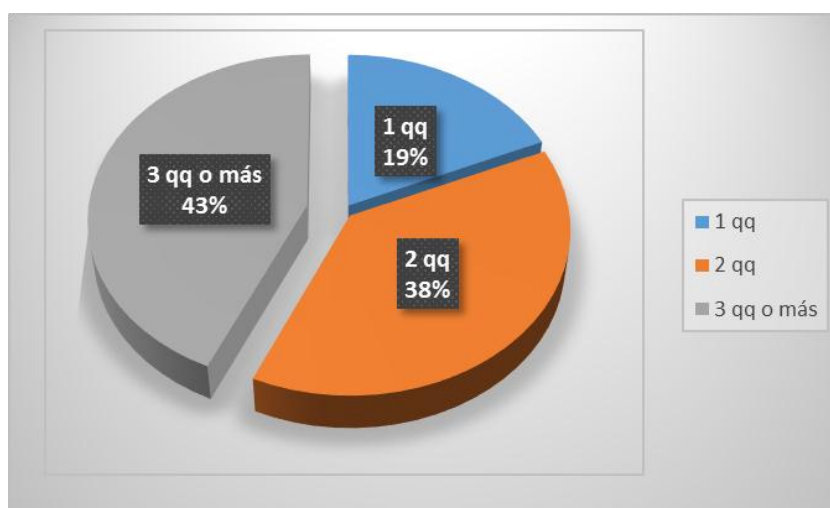
Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

El nivel de ingreso de estas personas tres rangos que son: de \$380 a \$500 es 58%, de \$500 a \$800 el 24% y más de \$800 en adelante el 18%, es decir, tienen bajos ingresos, a causa de la venta directa de materia prima a los intermediarios, es por esto, que se analizó esta importante propuesta con el objetivo que los pequeños agricultores mejoren su estilo de vida mediante ideas innovadoras e integración de grupos asociativos.

4.- ¿Cuántos quintales de cacao venden al mes?		
Tabla 4		
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
1 qq	37	19%
2 qq	77	38%
3 qq o más	87	43%
Total	201	100%

GRÁFICO 4



Elaborado por: Rosa Cáceres A

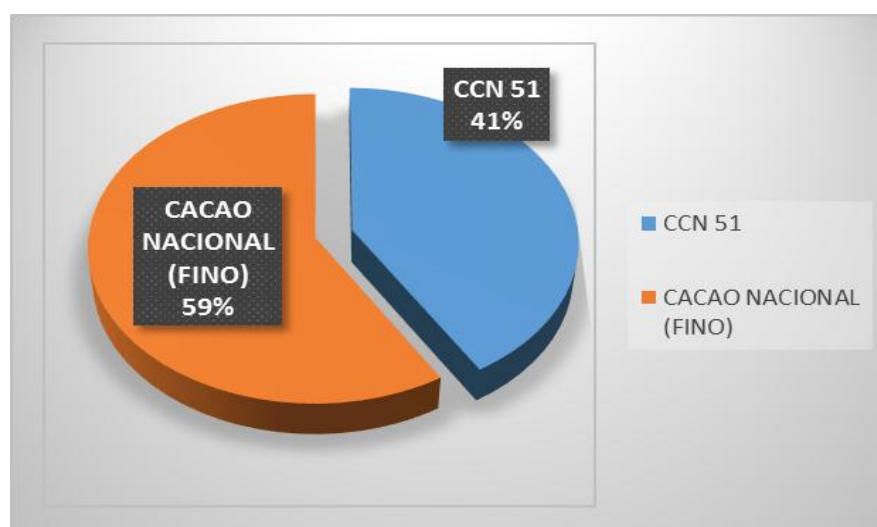
Análisis

De los 201 encuestados, el 19% venden 1 quintal al mes, el 38% 2 quintales y el 43% ofrecen 3 quintales o más: esto se refiere que la venta de cacao en Balao Grande es muy productiva, por lo que existe la oportunidad de buscar resultados innovadores con la elaboración de productos semielaborados.

5.- ¿Cual es el tipo de cacao que tiene mayor comercializacion?

Tabla 5		
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
CCN 51	83	41%
CACAO NACIONAL (FINO)	118	59%
Total	201	100%

GRÁFICO 5



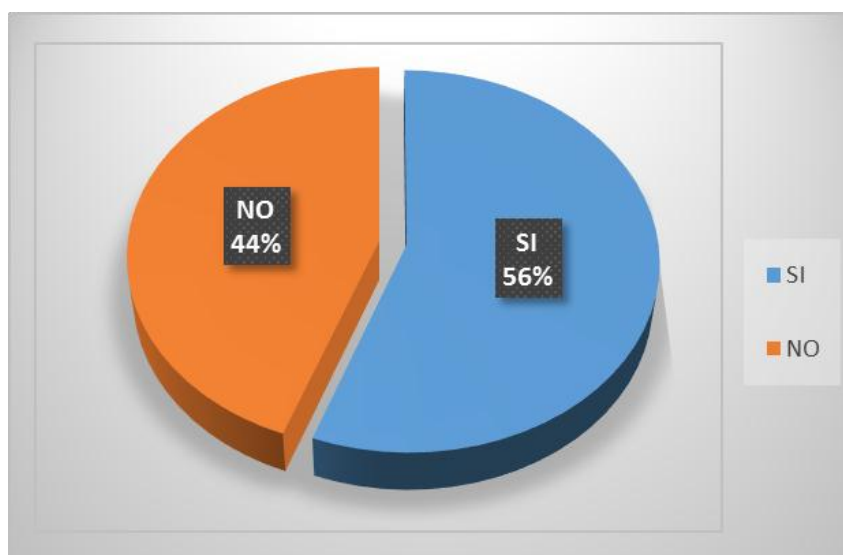
Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

El cacao nacional tiene una alta comercialización que refleja el 59% y el CCN-51 el 41%; a pesar que los dos tipos de cacao son muy reconocidos a nivel nacional e internacional, el cacao fino y de aroma tiene más rentabilidad y sustento para los agricultores que lo cultivan.

6.- ¿Sabe usted que abonos organicos se aplicaria al cultivo de cacao ?		
Tabla 6		
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	112	56%
NO	89	44%
Total	201	100%

GRÁFICO 6



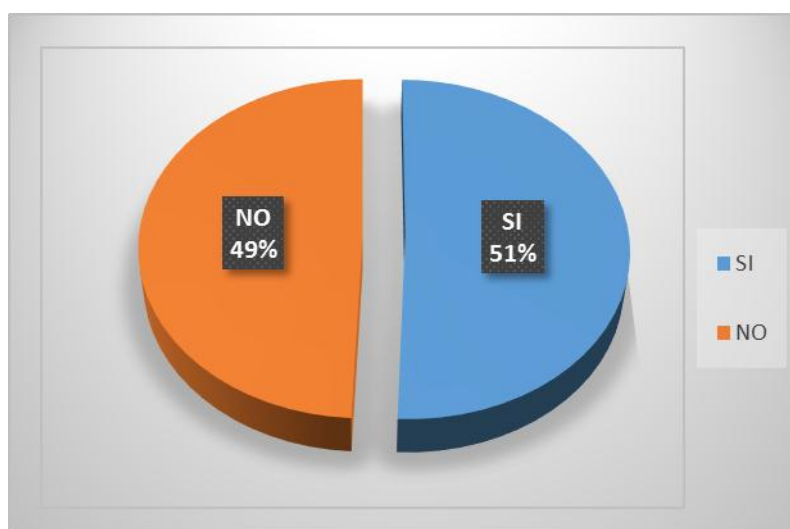
Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

El 56% de los encuestados saben que existen abonos orgánicos que pueden encontrar con facilidad, y el 44% no. Para los pequeños agricultores de cacao, esto les permite reemplazar los fertilizantes o pesticida que a largo plazo ocasionan graves daños en los sembríos.

7.- ¿Ha tenido usted mayor ingreso con la produccion de cacao organico actualmente?		
Tabla 7		
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	102	51%
NO	99	49%
Total	201	100%

GRÁFICO 7



Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

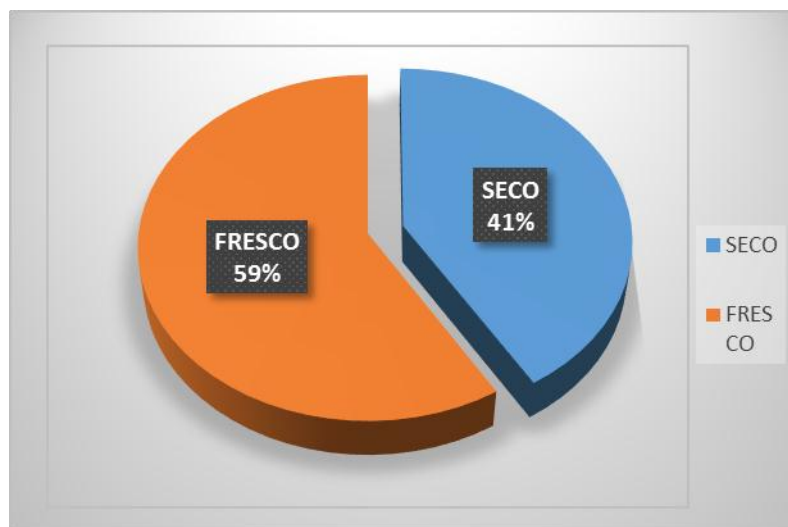
El 51% dijeron que sí y el 49% que no, como se mencionó anteriormente la producción de cacao orgánico en la agricultura cada vez son más fuerte e importante, por sus buenos resultados, características que lo diferencian por ser de alta calidad y productividad.

8.- Como venden el cacao a los intermediarios?

Tabla 8

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SECO	83	41%
FRESCO	118	59%
Total	201	100%

GRÁFICO 8



Elaborado por: Rosa Cáceres A.

Análisis

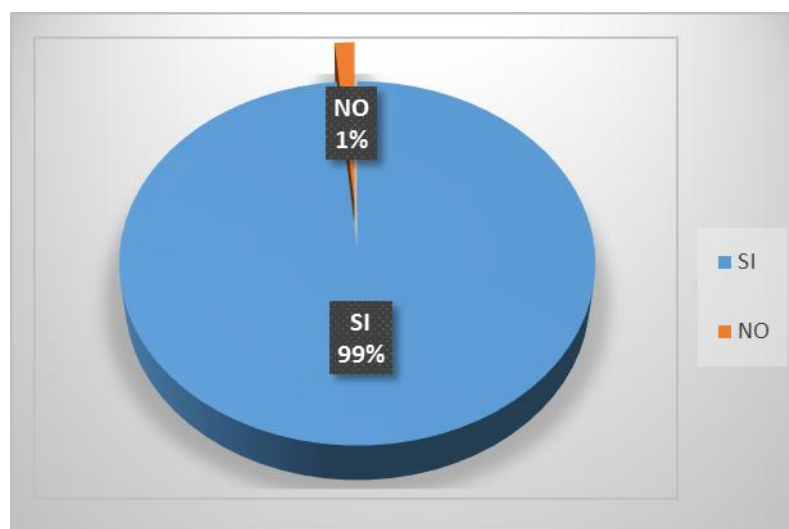
El 59% venden el cacao fresco a los intermediarios, y el 41% lo comercializan seco; el mayor porcentaje les ha generado bajos ingresos, respecto a este resultado se quiere eliminar esa opción y guiarlos para que utilicen su propia materia prima, y así determinar la factibilidad de crear la agroindustria de cacao orgánico semielaborado mediante la asociatividad.

9.- ¿Posee las herramientas necesarias para el cultivo?

Tabla 9

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	198	99%
NO	3	1%
Total	201	100%

GRÁFICO 9



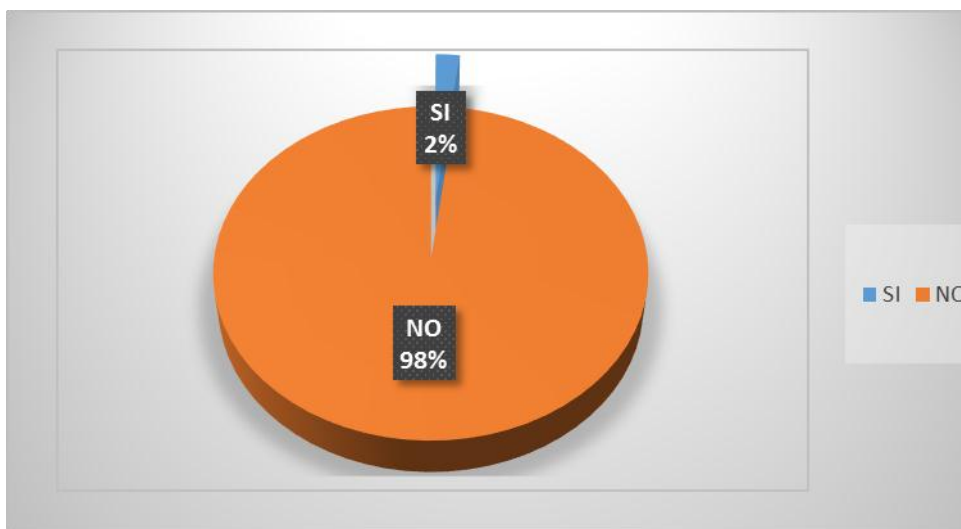
Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

El 99% de los agricultores dijeron que si, por lo que es elemental, ellos necesitan todas las herramientas adecuadas para el cultivo, es fundamental que requieran lo necesario para la cosecha, sea para podar u otro tipo de actividad, con la finalidad que tengan una buena producción con mejores procesos y excelente calidad.

10.- ¿Pertenece usted a algún grupo asociativo?		
Tabla 10		
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	4	2%
NO	197	98%
Total	201	100%

GRÁFICO 10



Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

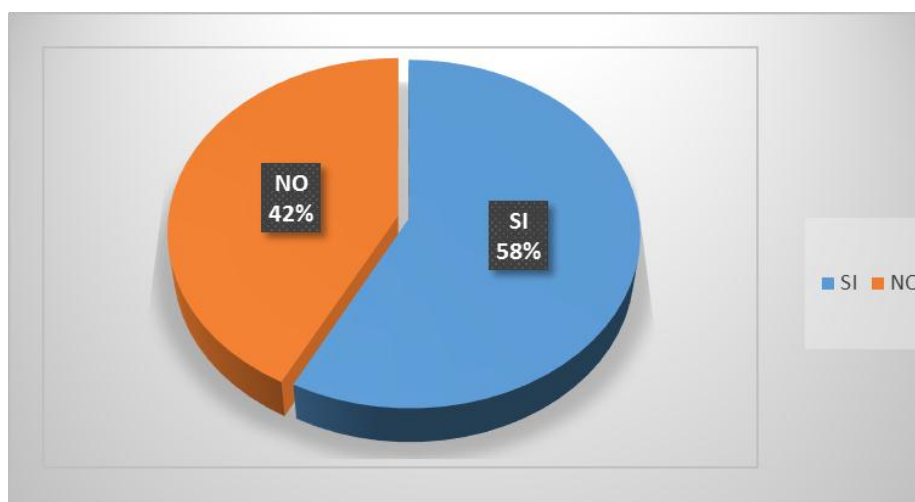
El 98% dijeron que no, esto indica que la mayoría no pertenece a grupos asociativos. En consecuencia, resulta conveniente la intervención de estos modelos generando una nueva visión, nuevos retos, capacitándolos para obtener buenas ganancias en la producción, elaborando un plan para conseguir resultados a corto plazo, con esfuerzos para que surjan indicios de que la producción de cacao en Balao y de una manera diferente comience a mejorar.

11.- ¿De acuerdo a su experiencia, sabe como hacer productos semielaborados?

Tabla 11

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	116	58%
NO	85	42%
Total	201	100%

GRÁFICO 11



Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

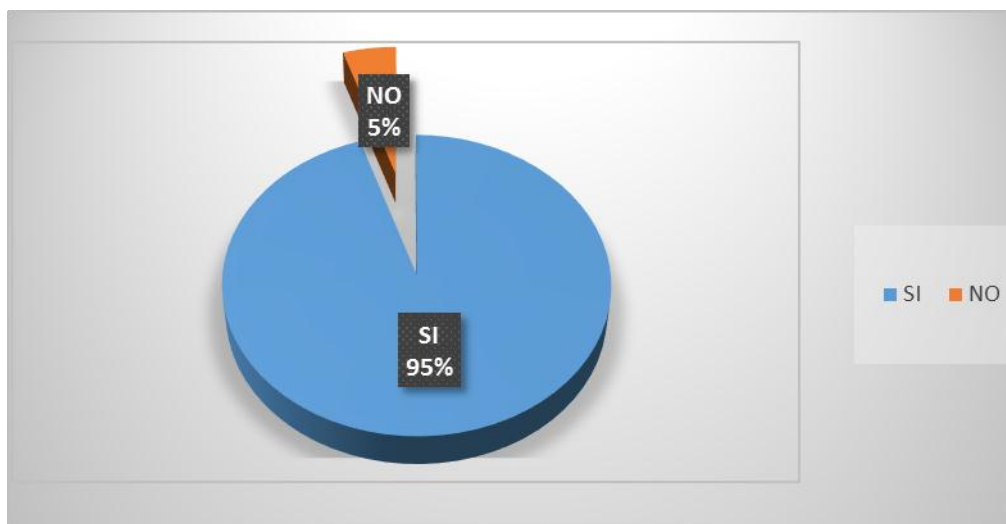
De los 201 encuestados, el 42% dijeron que no y el 58% dijeron que sí eso quiere decir, que la mayoría de los agricultores saben cómo producir productos semielaborados, ellos estarían dispuestos a realizar nuevos elaborados a base de cacao orgánico que beneficien a todas las familias y aumente la producción.

12.- ¿Considera usted la creación de una agroindustria en Balao Grande ?

Tabla 12

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
SI	191	95%
NO	10	5%
Total	201	100%

GRÁFICO 12



Elaborado por: Rosa Cáceres A

Análisis

Como resultado de la opción 'si' da el 95%, la mayoría está de acuerdo que un futuro se considere la constitución de una agroindustria, dando la oportunidad a que Balao crezca económicamente, de manera que los agricultores tengan más fuentes de trabajo, desarrollen y mejoren la calidad de los propios productos, buscando que dicho cantón sea reconocido a nivel nacional.

CAPITULO IV
PROPUESTA

5. PROPUESTA

Con respecto, a toda la información que se ha recopilado se realizó un análisis en el cuál se presentará en la siguiente propuesta donde el interés es investigar de qué manera se puede incrementar los ingresos de la producción, analizar estrategias de modelos asociativos, la innovación y producción del proceso del cacao semielaborado.

El objetivo principal es la elaboración de un modelo asociativo que pretende y persigue generar en los agricultores mayores ingresos, que elaboren nuevos productos semielaborados y se vea reflejado en una mejor economía. Además aportará mayores ofertas de empleos a los habitantes del Cantón Balao Grande, provincia del Guayas.

5.1 ESTRATEGIAS DE ASOCIATIVIDAD

A continuación, se menciona varias características que demuestra las estrategias de asociatividad, de manera que se implemente el desarrollo local, económico y social.

Organización

Esta característica es importante para la orientación de coordinar las principales ideas y funciones que se establecerá a cada una de las personas que tendrán participación en el proceso de cambio.

Voluntaria

Los agricultores tendrán en claro que una vez que acepten a integrarse a la asociación, se les dará a conocer que existe la libertad también de retirarse; eso se establecerá de acuerdo a las reglas que presenten cada integrante.

Objetivos comunes

Todo socio tendrá objetivos que pueden ser muy productivo, cada uno podrá tener la ventaja de solucionar cualquier tipo de problema, con el propósito de que todos obtengan entendimiento común de lo que se quiere hacer.

En una asociación existen valores que son utilizados como estrategias que se manifiestan a través de las actitudes y principios éticos.

En una asociación los valores que se pueden aplicar son:

Confianza

Para tener un buen ambiente se necesita confiar, generar buenas relaciones en el cuál se trabaje en conjunto, participando con nitidez en las acciones que se presentan día a día, admitirán de una manera más eficaz la solución de problemas.

Transparencia

Es importante que los asociados trabajen los temas a tratar de forma abierta, tener buena comunicación para evitar cualquier tipo de inconvenientes.

Participación

Los agricultores tienen que ser los principales encargados en la toma de decisiones de los temas a tratar como los planes a futuro, las actividades o tareas que se distribuirá a cada uno de los socios.

5.2 Técnica para una buena producción e inversión

Para comenzar con una mayor producción se necesita de mucho esfuerzo, se requiere una excelente calidad en el producto.

Se analizó a fondo la problemática y una de las técnicas que se implementará es un centro de acopio de cacao orgánico en donde se brindará ayuda a los pequeños agricultores para que sus funciones sean más favorables, es muy conveniente ya que gozan de un suelo fértil y existen varias hectáreas del cultivo a su alrededor.

Este centro contará con las herramientas y equipos básicos necesarios como: machetes en buen estado, máquina de secado rápido, etc. Se conoce que primero se presenta en baba, se efectuará una área en donde se encargarán de fermentarlo hasta conseguir el cacao seco; también se contará con los procesos necesarios para la elaboración de productos semielaborados, se estima que al mes se elaboré 500 productos en donde será variado como bolitas de chocolate, mermelada de cacao, licor de cacao, etc., el valor de cada producto tendrá un costo de \$2, se espera una ganancia superando los \$1000, se venderán en la zona de la problemática y después a los alrededores; la propuesta conlleva a la creación de una agroindustria en donde pondrán en práctica toda la experiencia y tendrán grandes resultados.

CONCLUSIONES

Por consiguiente, el desarrollo de la presente investigación se ha logrado analizar y conseguir las siguientes conclusiones:

- Según los datos de las encuestas se llegó a la conclusión que el problema persiste por falta de estrategias que ayuden a los agricultores a desarrollar su producción de forma que aumente sus ganancias, ellos necesitan desafíos que los conlleve a cambios con buenos resultados económicos.
- Estos bajos ingresos requieren de procedimientos específicos, mediante la asociación de productores para tener su espacio donde discutir, ser más eficientes, competitivos, de manera que intercambien ideas y promuevan métodos para aumentar las ventas.
- Se propone la creación de una agroindustria, donde pondrán en práctica la experiencia del secado de cacao (semilla) fresco, en este procedimiento se llevará a cabo el cultivo de cacao orgánico libre de fertilizantes.
- Se aportan los principales fundamentos teóricos y metodológicos relacionados con el modelo de negocios, lo que constituye una herramienta importante.
- Se determinó el estado actual de los agricultores de Balao Grande en cuanto al procesamiento orgánico de cacao.

RECOMENDACIONES

- Es recomendable que los agricultores adquieran los equipos necesarios para el procedimiento, esto se lo adquirirá por medio de la asociación de agricultores en Balao Grande con un programa de financiamiento por medio de entidades públicos o privados; donde ellos puedan procesar mayor cantidad de productos, como bolitas de chocolate, licor de cacao, mermelada de cacao, manteca de cacao, etc., y que anualmente se logre obtener una fuerte cantidad de ingresos.
- Organización de programas de capacitación para preparar y formar a los agricultores, logrando obtener una excelente orientación para que piensen y actúen de manera diferente.
- Potenciar técnicas que permitan un carácter positivo, que de una manera y actitud conjuntas logren fomentar un mecanismo de dirección, mediante el comportamiento y disciplina estableciendo reglas de conducta.
- La importancia de reconocer la diferencia de vender un quintal de cacao fresco vs un quintal de semielaborado va ser una mejor rentabilidad por lo que la venta de productos será el ingreso fijo para los agricultores porque van a tener ganancias semanal, mensual y anual ya que a diferencia de vender el cacao en pepa la contraparte será procesos de elaboración con cacao orgánico.

BIBLIOGRAFIA

Fausto Lara Flores. (2015, Febrero). Bonanza y crecimiento cacaotero. Vistazo, 11.

By Kreab. (2015 abril). Título Ecuador, cuna de oro del cacao. Numbers, Edición N°8(3000), 15 - 16.

ANECACAO. (2009, Junio 12). Historia del cacao ecuatoriano (1/3). Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=JPLyL90iPnU>

Success Alliance. (2006, Diciembre a). Manual para elaboración de productos orgánicos. Ecuador: ACDI VOCA, expanding Opportunities Worldwide.

Artículo de una publicación semanal: Barrett, L. (2001, 23 de agosto). Gestión para la supervivencia de Daewoo en el Reino Unido. En Marketing Week, 22-23.

Gobierno Provincial del Guayas. (s.f.). Balao Recuperado de <http://www.guayas.gob.ec/cantones/balao>

Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador (Anecacao). (2015a). Historia del Cacao.

Laviana Cuetos, M. L. (2009). Investigación e Integración. La Ruta del Cacao en América Latina.

El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV. (2014, Jun 10). Líderes.

Guerrero, H. (2013). El cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. El comercio.com

Castro, Z. H. (2015). (Anecacao). Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador.

Instituto de promoción de importaciones e inversiones (ProEcuador). (2013). Análisis sector Cacao.

Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador (Anecacao). (2015b). Un producto emblemático del Ecuador.

Historia monetaria del Ecuador. (2014). Ekos20. p.51

Moncayo, R. R. (2016). Guayaquil: Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador (Anecacao). Exportación Ecuatoriana de cacao 2015.

Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador (Anecacao). (2015c). Ecuador, la tierra del chocolate.

Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador (Anecacao). (2015d). Ecuador, la tierra del chocolate.

Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao-Ecuador (Anecacao). (2015e). Un producto emblemático del Ecuador. Semielaborados.

Guerrero, G. (2013) El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. Guayaquil-Ecuador.

Instituto de investigaciones Económicas, Escuela de Economía. (2001). Asociatividad. Una alternativa para el desarrollo y crecimiento de las Pymes.

Narváez, M., Fernández, G., & Senior, A. (2008). El desarrollo local sobre la base de la asociatividad empresarial: una propuesta estratégica. Opción: Revista de Ciencias Humanas y Sociales, (57), 74-92.

Rosales, R. (1997). La asociatividad como estrategia de fortalecimiento de las

Pymes. Capítulos, N° 51. Sela, Caracas (Venezuela).

Liendo, M., & Martínez, A. (2001). Asociatividad. Una alternativa para el desarrollo y crecimiento de las PYMES. Sextas Jornadas de Investigaciones en la Facultad de Ciencias Económicas y Estadísticas.

Liendo, M., & Martínez, A. (2001a). Asociatividad. Una alternativa para el desarrollo y crecimiento de las PYMES.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2012). Guía de buenas prácticas agrícolas para cacao resolución técnica N°183.

Gonzalez, J. F. (2009). La comercialización del cacao. INIAP Archivo Historico.

Hernández-Rodríguez, O. A., Ojeda-Barrios, D. L., López-Díaz, J. C., & Arras-Vota, A. M. (2010). Abonos orgánicos y su efecto en las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo.

Gonzalez, J. F. (2009). La Comercialización del Cacao. INIAP Archivo Historico.

Enríquez, G. A. (1985). Curso sobre el cultivo del cacao (No. 22). Bib. Orton IICA/CATIE.

Enríquez, G. A. (1985). Curso sobre el cultivo del cacao (No. 22). Bib.

Orton IICA/CATIE. p.10.

González Vásquez, Á. E. (2012). Modelo de empresa asociativa acopiadora de Cacao Fino de Aroma para los productores del cantón Quinsaloma (Master's thesis).

Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., & Pérez, M. D. L. L. C. (1998). Metodología de la investigación (Vol. 1). México: Mcgraw-hill.

Vassallo, M. (2017). Diferenciación y agregado de valor en la cadena ecuatoriana del cacao. Repique. Revista de Ciencias Sociales, (1).

Paredes Andrade, N. (2009). Manual de cultivo de cacao para la Amazonía Ecuatoriana.

González, M. F. (2007). La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador (Vol. 76). Editorial Abya Yala.

Suarez, C., & Delgado, J. C. (1993). Moniliasis del cacao. INIAP Archivo Histórico.

González Vásquez, Á. E. (2012). Modelo de empresa asociativa acopiadora de Cacao Fino de Aroma para los productores del cantón Quinsaloma (Master's thesis).

Aguilar-Barojas, S. (2005). Fórmulas para el cálculo de la muestra en investigaciones de salud. Salud en Tabasco, 11(1-2), 333-338.

Schejtman, A. (1994). Agroindustria y transformación productiva de la pequeña agricultura. Revista de la CEPAL.

Barrantes, L., & Foster, L. (2010). Cadena productiva de cacao: políticas y acciones.

Quingaísa, E., & Riveros, H. (2007). Estudio de caso: Denominación de origen "Cacao Arriba". IICA Ecuador Quito Ecuador.

Anexos

Anexo 1

Modelo de encuesta

La presente encuesta tiene como objetivo identificar actualmente el ingreso económico de cada agricultor y la comercialización de cacao orgánico en Balao Grande.

Responda las siguientes preguntas.

EDAD:

SEXO:

1. ¿Usted siembra cacao orgánico en su plantación?

Sí_____

No_____

2. ¿Qué tipo de cacao cultiva?

☐ CCN51

☐ CACAO NACIONAL (FINO)

3. ¿Cuál es su nivel de ingreso trimestral por el producto?

☐ 380 USD - 500 USD

☐ 500 USD - 800 USD

☐ 800 USD en adelante

4. ¿Cuántos quintales de cacao venden al mes?

☐ 1 qq

☐ 2 qq

☐ 3 qq o mas

5. ¿Cuál es el tipo de cacao que tiene mayor comercialización?

☐ CCN-51

☐ CACAO NACIONAL (FINO)

6. ¿Sabe usted que abonos orgánicos se aplicaría al cultivo de cacao?

Sí_____

No_____

7. ¿Ha tenido usted mayor ingreso con la producción de cacao orgánico actualmente?

Sí_____

No_____

8. ¿Cómo venden el cacao a los intermediarios?

☐ Seco

☐ Fresco

9. ¿Posee las herramientas necesarias para el cultivo?

Sí_____

No_____

10. ¿Pertenece usted a algún grupo asociativo?

Sí_____

No_____

11. ¿De acuerdo a su experiencia, sabe cómo hacer productos semielaborados?

Sí_____

No_____

12. ¿Considera usted la creación de una agroindustria en Balao Grande?

Sí_____

No_____

Porque:

Anexo 2

Entrevista

1. ¿Qué tipo de control realiza usted en la plantación de cacao orgánico?

Se utiliza control de monilla, escoba de bruja, control de plaga y demás enfermedades.

A lo que se refiere al control de escoba de bruja y monilla se lo realiza mediante podas y fumigaciones.

2. ¿Qué tipo de abono orgánico aplica en su cultivo de cacao?

Se aplica abono foliar a base de ortigas

Abono Guano (purín) (arboles de descompuestos)

Para el control de plagas y enfermedades se aplica un compuesto de hojas de papaya, azorrida, paico, hojas de chaya y otros.

3. ¿Cuál es la plaga que más afecta a su cultivo?

La escoba de bruja y monilla, esta actividad de control se lo realiza cada semana para no dejar expandir esta enfermedad causada por hongos.

4. ¿Es importante controlar a tiempo estos tipos de enfermedades?

Sí es muy importante, ya que a través de las podas continuas esto reducirá las incidencias de propagación y que, mediante la entrada de luz solar, estas enfermedades se paralicen.

5. ¿Cree usted que la integración de los grupos asociativos en un futuro en Balao pueda generar más ingresos?

Claro que sí, porque es importante que los pequeños agricultores sean capacitados y emprender esta actividad con dedicación en el proceso de cultivo, con el pasar del tiempo se darán cambios en sus fincas o hectáreas; esto grupos asociativos ayudará a capacitarse más agricultores y así generaras grandes ingresos económicos.

6. ¿Qué tipo de producto usted elabora en base a cacao orgánico?

- Bola de chocolate
- Licor de cacao
- Caramelo de cacao
- Mermelada de cacao
- Manteca de cacao
- Chocolate en pasta

7. ¿Qué beneficios económicos adicionales obtendrá por la venta de los productos semielaborados?

Por ejemplo, para la elaboración de las bolas de chocolate, hay ganancias mayores si obtengo en un recipiente de 20 litros las semillas de cacao en el cual se lo fermentará para el secado y para la elaboración de este producto, en otras palabras si yo vendo un balde de cacao fresco me pagarán entre \$15 a \$16 no más ; pero si lo fermentó y seco me dará la mitad del balde y procesándolo tendría un rendimiento de 14 bolitas de chocolate que lo estaría vendiendo a \$2.50 como resultado un total de \$35, equivalente a este consecuencia me da un beneficio mayor que por la venta al comerciante de la materia prima.

Análisis de resultados de la entrevista

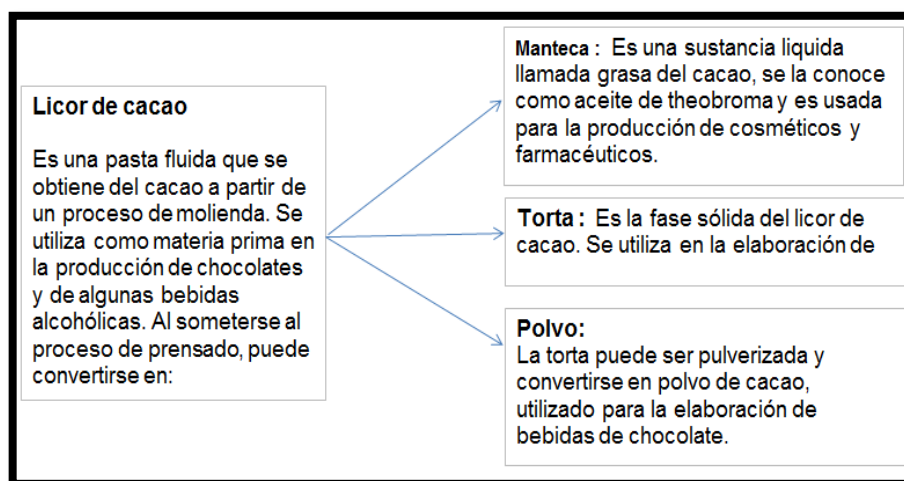
Las investigaciones en las entrevistas son datos importantes, es por eso que se realizó a varios agricultores expertos en el tema que realizan actividades de sembrío de cacao, con el objetivo de comparar diferentes opiniones y así conocer a fondo las necesidades de cada agricultor.

Personas entrevistadas:

- Marcelo Jiménez (agricultor)
- Pablo cordero (agricultor)
- Arturo Muñoz (agricultor)

Anexo 3

Grafico 2: semielaborado de cacao

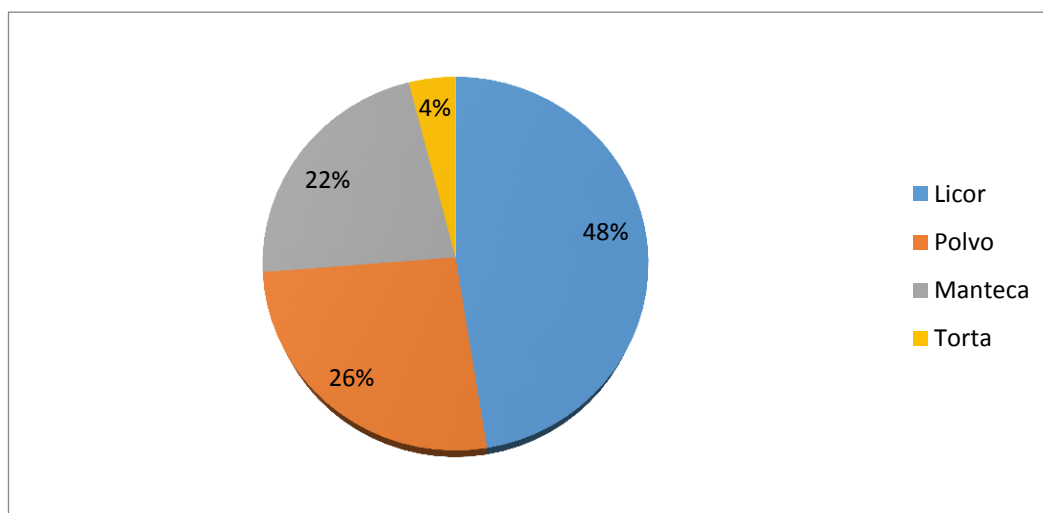


Fuente: Anecacao (2015)
Elaborado por: Rosa Cáceres

Anexo 4

Grafico 3

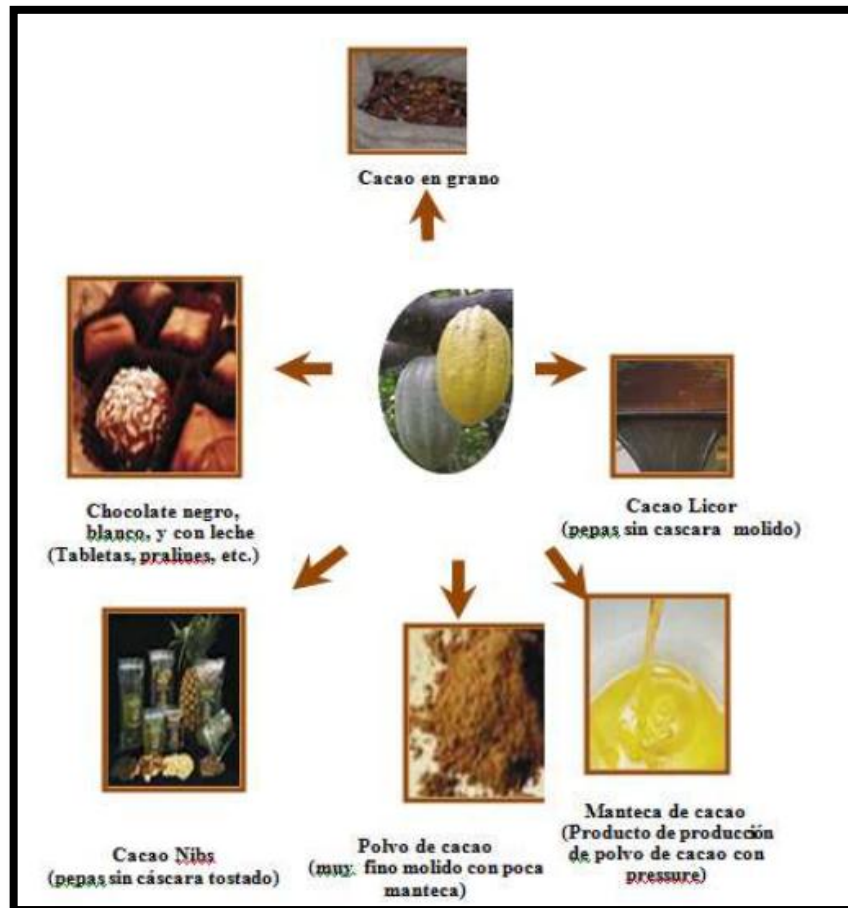
Participaciones Semielaborados de Cacao año 2015



Fuente: Moncayo R. (2016)
Elaborado por: Rosa Cáceres

Anexo 5

Grafico 4: Productos procesados del cacao



Fuente: González Vásquez, Á. E. (2012).

Elaborado por: Autor

Anexo 6

Gráfico 5: Características del Cacao Nacional vs CCN-51

CACAO NACIONAL FINO DE AROMA	CCN - 51
	
Posee características de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa el 5% de la producción mundial del cacao. Ecuador es el mayor productor por excelencia.	Es un cacao clonado de origen Ecuatoriano declarado un bien con una alta productividad. Castro investigó desde 1952 las diversas variedades del grano y finalmente obtuvo la del tipo 51, que es tolerante a las diversas enfermedades, y tiene mayor calidad.

Fuente: Anecacao (Zúñiga Pablo J., 2017)

Elaborado por: Rosa Cáceres.

Anexo 7

Figura 1: Cosecha de cacao



Elaborado por: Rosa Cáceres

Anexo 8

Figura 2: Cacao orgánico



Elaborado por: Rosa Cáceres.

Anexo 9

Figura 3: Selección de cacao



Elaborado por: Rosa Cáceres

Anexo 10

Figura 4: Árbol *Theobroma cacao*



Elaborado por: Rosa Cáceres