División de Posgrado
Trabajo de Titulación

"**Análisis Económico de las cadenas productivas del cacao en el Ecuador: Caso parroquia Taura del cantón Naranjal**"

Estudio de Caso que se presenta como opción al título de Magister en economía con mención en desarrollo económico y políticas públicas

Autor: Econ. Leonel Moisés Santos Véliz

Tutor: PhD. Rafael Antonio Sorhegui Ortega, Lcdo.

Samborondón - 2019

DEDICATORIA

A mis padres y esposa por ser un ejemplo a seguir, por todo el respaldo que han brindado para que pueda cumplir esta meta. Porque estuvieron a mi lado brindándome su apoyo incondicional y dándome aliento para culminar todas las etapas importantes de mi vida.

Leonel Moisés Santos Véliz

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme creado y llenarme de tanta sabiduría para tomar las mejores decisiones.

A mi familia, esposa e hijas quienes contribuyeron con cada gesto y palabra de aliento para lograr este documento.

A la Universidad Tecnológica ECOTEC, quien estableció el personal administrativo y plantilla docente de primer nivel para llevar a cabo el Programa de Maestría que tanto había buscado.

A mi tutor por orientarme a lo largo de este proceso de investigación y ser una ayuda fundamental en el desarrollo de la misma.

Leonel Moisés Santos Véliz

CERTIFICACION DE REVISION FINAL

QUE EL PRESENTE ESTUDIO DE CASO TITULADO:

ANÁLISIS ECONÓMICO DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS DEL CACAO EN EL ECUADOR: CASO PARROQUIA TAURA CANTÓN NARANJAL, FUE REVISADO, SIENDO SU CONTENIDO ORIGINAL EN SU TOTALIDAD, ASÍ COMO EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS QUE SE DICTAN EN LA GUÍA DE ELABORACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN, POR LO QUE SE AUTORIZA A: LEONEL MOISES SANTOS VELIZ, QUE PROCEDA A SU PRESENTACION.

Samborondón, 26 de junio de 2019

TUTOR: PhD. Rafael Antonio Sorhegui Ortega, Lcdo.

DIVISIÓN DE POSGRADO
PROCESO DE TITULACIÓN
CERTIFICADO DEL PORCENTAJE DE COINCIDENCIAS

Habiendo sido nombrado Rafael Antonio Sorhegui Ortega, tutor del trabajo de titulación "**Análisis económico de las cadenas productivas del cacao en el ecuador: Caso parroquia Taura del cantón Naranjal**" elaborado por Leonel Moises Santos Véliz, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Magister en economía con mención en desarrollo económico y políticas públicas.
Se informa que el mismo ha resultado tener un porcentaje de coincidencias 0 % mismo que se puede verificar en el siguiente link: https://secure.urkund.com/view/52740739-301920-684997#q1bKLVayio7VUSrOTM/LTMtMTsxLTIWyMqgFAA==. Adicional se adjunta print de pantalla de dicho resultado.



PhD. Rafael Antonio Sorhegui Ortega
PROFESOR TUTOR DE LA CIENCIA

Resumen

El presente estudio de caso abordara la cadena productiva del sector cacaotero en razón de identificar factores que inciden negativamente, con el fin mantener el posicionamiento del cacao como uno de los frutos de mayor índice exportación y sostenimiento de la balanza comercial ecuatoriana, considerando que la exportación del cacao ha logrado posicionarse en países europeos por su sabor y aroma.

Considerando estos aspectos el propósito de la investigación es: Fundamentar teóricamente las cadenas productivas en el sector a investigar. Diagnosticar los factores críticos de los eslabones de la cadena productiva, así mismo sus actores y varias características inmersas en la producción y comercialización del cacao en la parroquia Taura, cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

La metodología aplicada es el Estudio de Caso, utilizado en las investigaciones de tipo cualitativa. Para captar la información primaria se emplearon entrevistas a expertos Ing. Agrónomos y encuestas a productores y jornaleros de cacao en el cantón Taura de la provincia del Guayas.

Palabras claves: cadenas productivas, cadenas de valor, factores, producción, comercialización.

Abstract

This case study will address the production chain of the cocoa sector in order to identify factors that have a negative impact, in order to maintain the positioning of cocoa as one of the fruits of the highest index of the Ecuadorian trade balance, that you Cocoa has managed to position itself in European countries for its flavor and aroma.

The objective of this study is: Fundamentally theoretically productive chains in the sector to investigate. Diagnosis of the critical factors of the links of the production chain, as well as its own actors and several characteristics of the production and marketing of cocoa in the Taura parish, canton Naranjal of the province of Guayas.

The methodology applied is the case study, used in qualitative research. To gather the primary information interviews were used with experts Agronomists and surveys of producers and day laborers of cocoa in the Taura canton of the province of Guayas.

Key words: productive chains, value chains, factors, production, marketing.

Índice de contenido

RESUMEN ..... **VI**

ÍNDICE DE CONTENIDO ..... **VIII**

ÍNDICE DE GRÁFICO ..... **X**

ÍNDICE DE TABLAS ..... **XI**

INTRODUCCIÓN **1**

Antecedentes. **2**

Justificación **3**

MARCO TEÓRICO **5**

El papel del sector primario en el desarrollo ecuatoriano. **6**

Cadenas Productivas. **9**
Antecedentes Teóricos. 9
Cadenas productivas: conceptos e importancia 16
Diferencia entre cadena productiva y cadena de valor. 19

MARCO METODOLÓGICO **22**

Características del cacao ecuatoriano. **22**
Auge Cacaotero 23
Crisis Cacaotera 24
Cacao: Orígenes variedades y características. 25
Variedades y Características. 28
Virtudes del cacao 29

Diseño de la Investigación **32**

Muestra y Población **33**

Unidades Muestrales **34**

Características Investigacionales **35**

Metodología Utilizada **36**
Técnicas Empleadas 37

ANÁLISIS DE RESULTADOS **38**

Resultados de las encuestas a los productores de Cacao en la parroquia Taura, cantón Naranjal. **38**

CONCLUSIONES **53**

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA **55**

ANEXO 1. ..... **57**

Índice de Gráfico

Gráfico 1. Pilares de las relaciones entre empresas 12
Gráfico 2. Modelo de Diamante de Potter 13
Gráfico 3. Fuentes de la Competitividad 14
Gráfico 4. Efectos de un polo sobre la estructura productiva 15
Gráfico 5. Eslabones de una cadena productiva 19
Gráfico 6. Conjunto de Actividades Porter 20
Gráfico 7. Pregunta 1: Sexo de personas encuestadas. 38
Gráfico 8. Pregunta 2: Edad de personas que laboran en el sector cacaotero encuestado 39
Gráfico 9. Pregunta 3: Nivel de Educación 40
Gráfico 10. Pregunta 4: ¿Qué actividad se encuentra realizando dentro de la cadena de valor del cacao? 41
Gráfico 11.Pregunta 5: ¿A qué sector le vende su producción de cacao? 42
Gráfico 12. Pregunta 6: ¿Utiliza algún tipo de tecnología moderna para producir el cacao? 43
Gráfico 13.Pregunta 7: ¿Cuántas libras de cacao produce por hectárea? 44
Gráfico 14.Pregunta 8: ¿Cuantos dólares invierte en producir 1 hectárea de cacao? 45
Gráfico 15.Pregunta 9: ¿Tiene un comprador fijo o vende a quien le compra al mayor precio? 46
Gráfico 16. Pregunta 10: ¿Cuenta con un vehículo para transportar su producción? 47
Gráfico 17. Pregunta 11: ¿Cada que tiempo comercializa la producción de cacao? 48
Gráfico 18. Pregunta 12: ¿Qué tipo de formación y conocimiento ha recibido usted 49
Gráfico 19. Pregunta 13: ¿Al momento de comercializar la producción confía en lo que pagan los intermediarios o conoce usted el precio del cacao? 50
Gráfico 20. Pregunta 14: ¿De acuerdo a su apreciación, ¿cuáles considera usted los factores críticos de la cadena de valor del cacao? 51
Gráfico 21. Pregunta 15: ¿Usted considera que las nuevas políticas aplicadas por el Gobierno en el sector cacaotero aumentaron el valor de la producción y comercialización del cacao? 52

Índice de tablas

Tabla 1. Diferencias entre la cadena de valor y la cadena productiva 21
Tabla 2. Calculo de muestra..... 35

INTRODUCCIÓN

La Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD), indica que existen 9 países que cuentan con la mayor producción de cacao, representando el 90% de la producción mundial, de los cuales Costa de Marfil produce el 38%, Gana el 19%, Indonesia el 13%, Nigeria el 5%, Brasil el 5%, Ecuador el 4% y Malasia el 1%. El Boletín Nro. 5 de febrero de 2019 del Banco de Desarrollo de América Latina (CAF) informa que el Ecuador tuvo una producción de 289.102 toneladas métricas al 2017, convirtiéndose en el mayor productor de cacao entre los países de la Región Latinoamericana.

Según el INEC en su resultado de encuesta de superficie y producción agropecuaria continua del mes de abril del 2019, el cacao cuenta con una superficie plantada de cultivo permanente del 40.9%, seguida de la palma africana con el 19.1%, banano 12.40%, plátano 8.9%, caña de azúcar 7.3% y un 11.4% correspondiente a otros productos. El cambio de la matriz productiva fue una de las realidades que se pudo palpitar en el último decenio, mismo que conllevo a la construcción de mega proyectos que aportaron a mejorar la calidad de vida de los ecuatorianos. Las exportaciones de productos primarios tradicionales y no tradicionales registraron incrementos considerables en el PIB debido a programas impulsados por el gobierno nacional.

Ecuador es el séptimo país que mayor producción de cacao presenta, compitiendo con países de los continentes africanos, asiáticos y americanos, lográndose posicionar como como el cacao más rico del mundo por su sabor y aroma. Gran parte de la cadena productiva del cacao cuenta con interacciones de diferentes actores como pequeños productores agrícolas, microempresarios, asociaciones, consumidores, etc.

Con este antecedente hemos considerado importante analizar los factores críticos que inciden en la cadena productiva del cacao, tomando como muestra sectores cacaoteros ubicados en la parroquia Taura del cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

Antecedentes.

El objeto de estudio es el sector agrícola cacaotero ubicado en la parroquia Taura cantón Naranjal de la provincia del Guayas, donde se diagnosticarán los eslabones y posibles problemáticas entre principales factores críticos que inciden en la cadena productiva del cacao. Es fundamental estudiar al sector agrícola articulando los diversos eslabones y actores inmersos en la cadena productiva, relacionando los factores, características, ventajas y desventajas.

Se recopilarán datos de las haciendas productoras de cacao más grandes de la parroquia Taura, así como también de empresas o minoristas dedicados a la compra del

cacao en el cantón Naranjal, el cual es uno de los cantones que cuenta con clima y suelo ideal para cultivar las matas de cacao. A partir de la problemática descrita en párrafos precedentes se plante el siguiente ¿Cuáles son los factores críticos que inciden en los eslabones de la cadena productiva del cacao en la parroquia Taura del cantón Naranjal de la provincia del Guayas? En este contexto se establecen el siguiente objetivo general y objetivos específicos.

Objetivo general.

- Valorar los factores críticos que inciden en la cadena productiva del cacao en la parroquia Taura del cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

Objetivos específicos.

- Fundamentar teóricamente las cadenas productivas.
- Diagnosticar los factores críticos de la cadena de producción del cacao en la parroquia Taura del cantón Naranjal de la provincia del Guayas
- Identificar las incidencias de los actores vinculados a cada factor de la cadena productiva en la parroquia Taura del cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

Justificación

El problema actual que vive a diario el sector cacaotero en la parroquia Taura, radica fundamentalmente en los dueños de los sembrios de cacao y sus trabajadores,

puesto que en muchos casos, la venta del cacao es la unica forma que tienen para generar ingresos, considerando que los gastos destinados a la operación son mayores a las ganancias netas que generan sus pequeñas empresas, lo cual se torna un escenario desalentador para el progreso del sector.

Lo agravante se presenta en la venta de la producción, puesto que los productores negocian el cacao con intermediarios y comerciantes locales, quienes son los que generan mayor utilidad con respecto a los productores, debido a la falta de recursos para económicos para transportar la producción hacia los centros de mayor acopio o empresas exportadoras que pagan un mejor precio por el producto.

La subsistencia de las familias en los campos se da porque la mayor parte de sus integrantes trabajan para aportar económicamente a los hogares. Por esta razón el estudio de caso está dirigido a determinar los factores críticos de la cadena productiva del cacao en en la parroquia Taura del cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

MARCO TEÓRICO

La economía es el estudio de cómo las sociedades utilizan recursos escasos para producir bienes valiosos y distribuirlos entre diferentes personas (Samuelson & Nordhaus, 2006, pág. 4)

Dicha definición es de vital importancia para iniciar este estudio, porque en ella los autores expresan que la economía es el estudio de cómo las sociedades utilizan los recursos escasos para producir bienes y distribuirlos, bajo este concepto se utiliza la palabra estudio para deducir que la economía es una ciencia que estudia la sociedad. Por ende, la economía es una Ciencia Social, pero para comprenderla mejor, primero analicemos el significado de Ciencia Social, la palabra ciencia, proviene del latín ***scientia,*** la cual significa conocimiento, esos conocimientos involucran observaciones sistemáticas sujetas a investigación, registro y clasificación de las cuales se derivan leyes comprobables.

La ciencia busca la comprobación de juicios y hechos universales, formulando inicialmente determinadas hipótesis hasta llegar a su comprobación. La palabra social deriva del latín ***socialis***, social es aquello perteneciente o relativo a la sociedad.

El papel del sector primario en el desarrollo ecuatoriano.

La economía está compuesta por tres sectores: primario, secundario y terciario, los cuales permiten generar riqueza dentro de un país a través de varias actividades económicas que logran la transformación, comercialización y distribución de los diferentes recursos naturales, enfocados a alcanzar la satisfacción de las necesidades básicas humanas.

Las actividades económicas son procesos que generan e intercambian productos bienes o servicios encaminados a satisfacer necesidades de los consumidores y es alrededor de estas actividades que gira la economía de un país.

Sector primario o sector Agropecuario:

> Es el conjunto de las actividades económicas directamente vinculadas con la obtención de productos de la tierra: agricultura, ganadería, silvicultura, caza, pesca, minería, petróleo, etc. (Sabino, 1991, pág. 261).

La mayor parte de productos primarios son calificados como materia prima para la producción de productos industriales, por lo cual es considerado un sector de alta importancia para el surgimiento del sector secundario.

Sector secundario o industrial.

Parte de la economía que comprende las industrias manufactureras y otras actividades similares: construcción, generación de energía, entre otros (Sabino, 1991, pág. 261).

En la economía de todos los países, este sector es altamente demandado por el mercado interno y externo al comprender actividades de económicas de transformación de alimentos o materias primas en productos elaborados.

Sector terciario o de servicios.

Parte de la economía que se dedica a los servicios de todo tipo (Sabino, 1991, pág. 261).

Este sector cuenta con actividades que no producen bienes, pero contribuye un peso considerable en el funcionamiento de las economías, generando servicios principalmente en el comercio, restaurantes, bancos, transporte, hoteles, telefónicas, etc. Los dos primeros sectores brindan mayor beneficio a las economías, puesto que, producen bienes perceptibles, mientras que el tercer sector no produce este tipo de bienes, no obstante, contribuyen a la formación del Ingreso Nacional.

Todos los sectores de la economía son importantes porque ayudan al desarrollo y crecimiento de los países, generando riquezas y brindando empleo a las familias. Los países considerados como sub-desarrollados o en vías de desarrollo prestan mayor importancia a los sectores primarios y terciarios, mientras que los países denominados desarrollados apuntan más al crecimiento de la economía con el sector secundario.

Es esencial también identificar y tener en cuenta, desde el punto de vista de la dinámica económica, el grado de consolidación de los tres sectores de la economía, esto quiere decir la facultad que tiene cada uno de ellos para satisfacer las demandas de insumos, materiales, maquinarias y mano de obra especializada dentro del propio sector y de la economía nacional como un todo.

La agricultura es la primera actividad económica, la cual se expresa como un ejercicio de producción en los orígenes de la historia de la sociedad,

> La agricultura ha sido, por necesidad, la primera de todas las actividades económicas; es ella la que posee la más larga historia; dado que las necesidades de alimentación son de tipo primario, son experimentadas por todos los individuos sin excepción todo ser humano es consumidor de productos agrícolas. (Pierre, 1961, pág. 5).

Esta actividad se ha constituido en un pilar fundamental para la vida humana, a través de ellas se producen alimentos de primera necesidad, y es la actividad que tiene mayor tiempo. La agricultura comprende todo un conjunto de acciones humanas con técnicas modernas y conocimientos ancestrales, estas acciones transforman el medio natural (suelo, tierra ya agua), con el fin de hacerlo más apto para la producción agrícolas para el consumo colectivo e individual. También contribuye al desarrollo y crecimiento de la economía de un país.

En la actualidad la agricultura depende enormemente de la tecnología, de las ciencias físicas y bilógicas, resaltando su necesidad en cualquier parte del mundo, puesto que, sin ella no hay alimentos y la sociedad podría padecer.

Cadenas Productivas.

Antecedentes Teóricos.

Desde los diferentes sectores de la economía se puede confundir los significados de cadenas productivas y cadenas de valor, para poder entender estos conceptos, es necesario conocer las siguientes teorías:

- Teoría de Interacción de Distritos Industriales; Alfred Weber.
- Teoría de la Localización; Walter Chistaller, Losch.
- Teorías de las Ventajas Comparativas; Michael Porter.
- Teoría de los Polos Industriales; Francois Perroux.

Las teorías enunciadas cuentan con criterios similares, sin embargo, permiten detectar las diferencias entre las cadenas productivas y cadenas de valor, ajustándose a los diversos sectores empresariales, industriales y artesanales.

Teoría de Interacción de Distritos Industriales

La Teoría de Interacción de Distritos Industriales fue desarrollada por el matemático (Alfred Weber, 1909), quien propuso la enseñanza de reducir los costos de transacciones, intensificando la producción del discernimiento y la innovación, revelando un perfeccionamiento especializado de las economías externas, fundamental del sector industrial. Entre los factores más relevantes está el crecimiento y competitividad de una empresa, la cual debe batallar para brindar servicios y productos de calidad con la finalidad de insertarse con mejores oportunidades al mercado interno y externo.

Las economías internas están compuestas por los diferentes servicios y productos que generan las empresas nacionales dentro de su territorio, las cuales hacen uso de la división del trabajo y optimización de las maquinarias utilizadas para elaborar productos que serán ofrecidos a los consumidores. Las economías externas cuentan con una relación de dependencia con el sector industrial, son medios de producción externa de la compañía, pero internamente reaccionan en favor del sector para el que fueron empleadas, misma que se encarga de localizar a la empresa dentro de la industria a la que pertenece, concentrando a las empresas, en un lugar y tiempo categórico.

Teoría de la Localización

Walter Chistaller, Losch (1935), dio paso a la investigación de la teoría logística fundamentándose en la existencia del espacio, el cual varía las situaciones empresariales de importe, costos, precios, etc.; considerando de gran importancia la transportación, mismo que constituye un nuevo gasto para las empresas.

Dentro de la investigación de Chistaller, la mercancía es el término que más resalta, determinado que los consumidores compran solamente los productos que cumplan con satisfacer las necesidades de los mismos, con ello, el precio y la distancia en la que se tarda en conseguir estos productos o servicios, influyen directamente en la ubicación y localización en la que los empresarios podrán sus negocios o sucursales.

Teorías de las Ventajas Comparativas

Esta teoría fue desarrollada por Michael Porter (1990) quien es denominado "Padre del Marketing", quien asegura que la variedad y eficacia de las relaciones de funcionamiento entre varias empresas, son las que forman relaciones sólidas entre las mismas, produciendo un grado de madurez adecuado para que esta sea manejada de manera adecuada y oportuna. Los pilares en los que se establecen las relaciones empresariales, de acuerdo a Potter son:

Gráfico 1. Pilares de las relaciones entre empresas



Fuente: Michael Porter (1990, pág. 72)

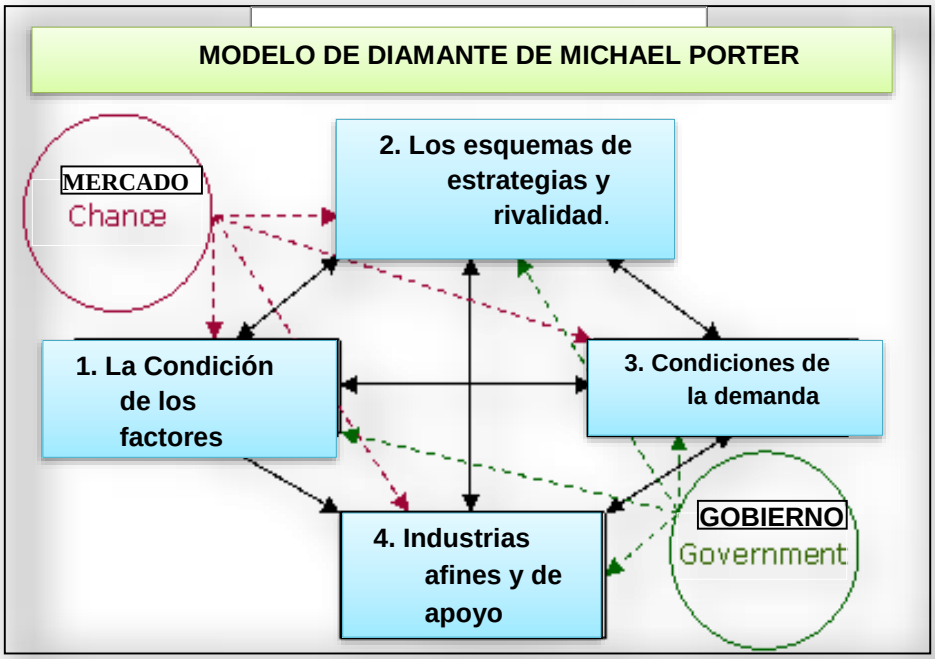
Elaboración: Leonel Santos Véliz

Porter hace referencia a las diversas complejidades productivas, las cuales giran en torno a los recursos naturales empleando el raciocinio, conocimiento y aprendizaje, por eso el modelo de diamante que Porter, desarrollo en favor del crecimiento de los climas que de una u otra manera determinan las ventajas y desventajas de competitividad empresariales. Por lo tanto, al utilizar de manera sincronizada el espacio y tiempo que son las condiciones que forman y desarrollan los clústeres en sitios concluyentes, siendo estas condiciones:

Los escenarios en los que se analizan ciertos factores estratégicos

- La organización estructural del sector al que corresponde la empresa o empresas, adjuntando el organigrama de las diferencias competitivas que tienen las demás empresas entre sí.
- Situación Económica y Financiera de las industrias a las que se relaciona la empresa y el apoyo de recibe esta de otras

Gráfico 2. Modelo de Diamante de Potter

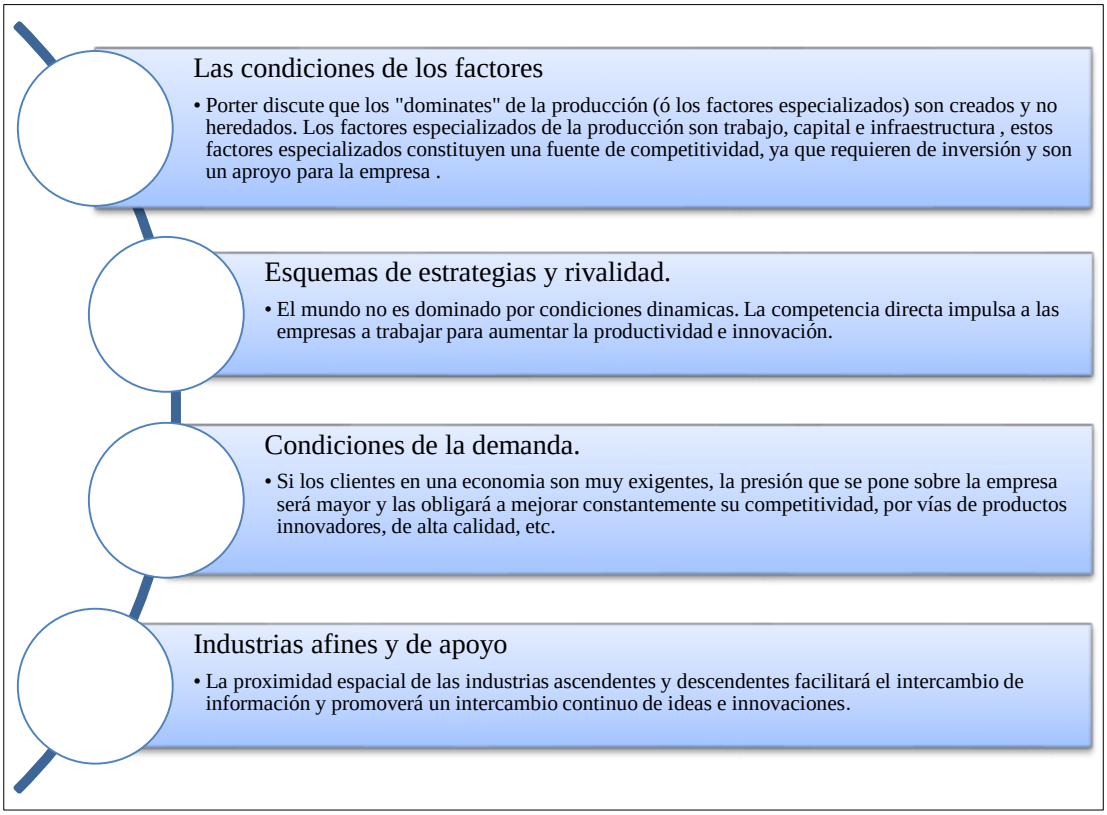


Fuente: Michael Porter (1990, pág. 72)

Elaboración: Leonel Santos Véliz

En cuanto a las fuentes y principios de la competitividad, Potter ha señalado las siguientes:

Gráfico 3. Fuentes de la Competitividad



Fuente: Michael Porter (1990, pág. 72)

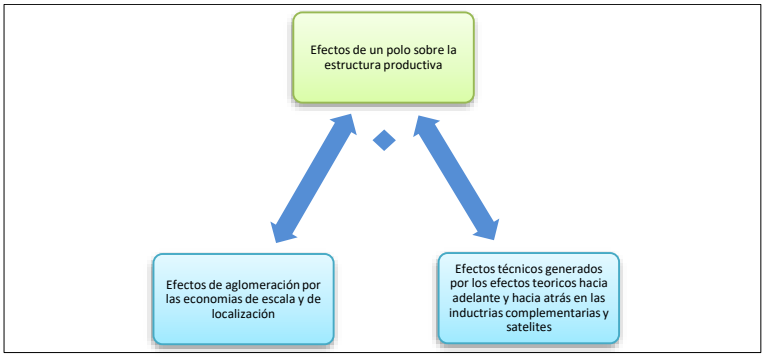
Elaboración: Leonel Santos Véliz

Teoría de los Polos Industriales

La teoría de los polos industriales radica en analizar los procedimientos de centros urbanos o complejos industriales interdependientes, la cual es perfeccionada por Perroux, donde afirma que:

En la actualidad, se le nomina como la teoría de los polos de crecimiento, y se basa en la existencia de poderosas unidades económicas que ejercen una gran influencia sobre el ambiente económico estas unidades dominantes pueden ser una empresa, una industria, un complejo industrial, cualquier grupo social o económico; o también un país o conjunto de países. Perroux nombra a estas, "unidad motriz" y define al polo de crecimiento como una unidad motriz en un determinado medio económico (Francois Perroux, 1993, pág. 55)

Gráfico 4. Efectos de un polo sobre la estructura productiva



Fuente: Francois Perroux (1993)

Por otro lado, Hamilton Tolasa confirma que:

Un polo de desarrollo es una unidad económica motriz o un conjunto formado por esas unidades. Una unidad simple o compleja, una empresa,

> una industria o una combinación de industrias es motriz cuando ejerce un efecto de atracción (dominación) sobre las demás unidades relacionadas con ella (Hamilton Tolasa, 1980, pág. 92)

La teoría de los polos industriales basa su procesamiento en la unidad económica o en un acumulado de dichas unidades, pueden ser estas extremadamente difíciles o muy fáciles de usar, en si este estudio se relaciona con la ley de atracción es decir si un departamento empresarial se encuentra en óptimas condiciones este servirá de ejemplo para que los demás sigan la misma línea de productividad de este.

Cadenas productivas: conceptos e importancia

Entre los conceptos más relevantes de cadenas productivas, tenemos los siguientes:

> las cadenas productivas están formadas por diferentes actores sociales relacionados en cada eslabón de la cadena productiva, tales como sistemas productivos agropecuarios y agroforestales, proveedores de servicios e insumos, industrias de procesamiento y transformación, distribución y comercialización, además de consumidores finales del producto y subproductos de la cadena. El comportamiento de los actores sociales de cada cadena productiva puede mostrar una conducta de cooperación o

> conflictiva entre sí Según (Gomez Castro, Valle Lima, & Neves Cristo, 2002, pág. 100)

La ONIDU define a las cadenas productivas como:

> Un conjunto estructurado de procesos de producción que poseen en común un mismo mercado y en el que las características tecnológicas y productivas de cada eslabón afectan la eficiencia y la productividad de la producción en su conjunto. Esto conlleva a subdividir los eslabones de las cadenas productivas, mismos que, se encuentran conformado por conjuntos de empresas con funciones específicas dentro del proceso productivo (ONUDI, 2004, pág. 10)

Además, la cadena productiva puede ser calificada como el conjunto de actores de una actividad económica que interactúan linealmente desde el sector primario hasta el consumidor final, orientados a promover e impulsar el logro de mayores niveles de competitividad. (Rodriguez Cardentey, 2007)

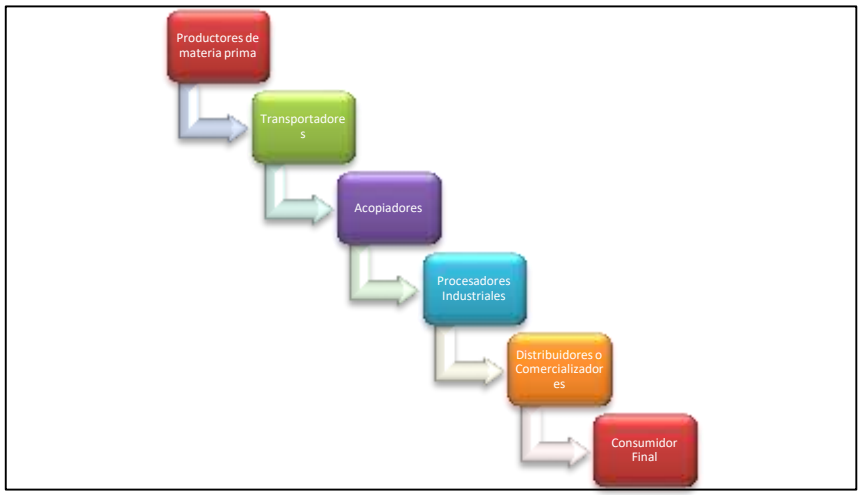
Estos conceptos nos indican que el análisis de cadena se supedita de forma muy estrecha con conceptos como especialización y división social del trabajo, pues precisamente representa la división y el mecanismo secuencial de todas las fases transformativas en que puede ser segmentado cualquier proceso industrial. Algunos

autores definen que el enfoque secuencial es limitado, considerando primordial incluir los enlaces y vínculos no sólo secuenciales, sino también todos los elementos de apoyo y servicios, con la finalidad de quebrantar el esquema lineal.

El enfoque de cadena productiva es acertado en el contexto actual de evolución de la economía mundial y se encuentra estrechamente vinculado a la globalización y a la innovación tecnológica, procesos fundamentales que caracterizan el escenario internacional por lo que se trata de un concepto de mayor complejidad, que es la cadena global, en la que se incluye diferentes actores de diversos países.

Bajo las teorías y conceptos expresados en párrafos anteriores es fundamental realizar el análisis de cadena de valor, al ser mucho más amplio, y se evidencia que su principal fortaleza radica en romper con el concepto restringido al análisis de la producción desde una visión de expertos a una orientación de creación de valor para los clientes, sean estos de un mercado organizacional o de consumidores finales.

Gráfico 5. Eslabones de una cadena productiva



Fuente: Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI, 2004)

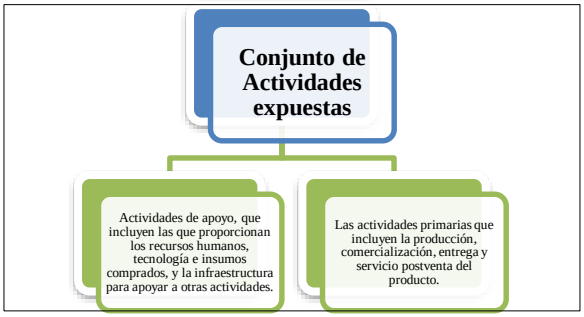
Las cadenas no son estructuras que se construyen desde el Gobierno Central de un país, constan desde hace mucho tiempo y siempre existirán. El análisis de cadenas es solo una herramienta de análisis que permite identificar los principales puntos críticos que frenan la competitividad de un producto, para luego definir e impulsar estrategias concertadas entre los principales actores involucrados.

Diferencia entre cadena productiva y cadena de valor.

El filósofo (Michael Porter, 1990) brinda una visión sobre las cadenas de valor, definiéndola como el conjunto de actividades que contribuyen a elevar el valor agregado y que pueden ser divididas en dos grupos: actividades primarias y secundarias. Las primeras incluyen la logística de entrada, operaciones, logística de salida, marketing y

ventas y servicio postventa, mientras que las de apoyo proporcionan el desarrollo de los aseguramientos, tecnologías, recursos humanos e infraestructura para el desarrollo de estas actividades.

Gráfico 6. Conjunto de Actividades Porter



Fuente: Michael Potter (1990, pág. 72)

Es preciso recalcar, que la cadena de valor, anexa la significación de cadena productiva, lo que indudablemente implica la influencia de otros factores institucionales, relación entre empresas, relaciones de jerarquía y poder, generalizando la distribución del producto en el mercado, debido a esto Salazar & Heyden definen que:

> Una cadena productiva es un sistema constituido por actores tanto directos como indirectos, los mismos que se interrelacionan entre sí; y por una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno determinado (Salazar M. & Heyden D., 2004, pág. 58)

De igual manera, Gary Gereffi, señala que:

> Las cadenas productivas dirigidas al productor: son aquellas en las que los grandes fabricantes, comúnmente trasnacionales, juegan los papeles centrales en la coordinación de las redes de producción (incluyendo sus vínculos hacia atrás y hacia delante) (Gary Gereffi, 2001, pág. 102)

Las diferencias, establecidas entre las cadenas de producción y valor según varios de los estudiosos de la materia, entre los cuales podemos mencionar:

Tabla 1. Diferencias entre la cadena de valor y la cadena productiva

FACTORES	**CADENA PRODUCTIVA**	**CADENA DE VALOR**
FLUJO DE INFORMACIÓN	Poco	Extensivo
ENFOQUE PRINCIPAL	Costo/Beneficio	Valor/Calidad
ESTRATEGIA	Producto básico	Producto diferenciado
ORIENTACIÓN	Liderado por la oferta	Liderado por la demanda
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	Acciones independientes	Acciones interdependientes
FILOSOFÍA	Competitividad de la empresa	Competitividad de la cadena

Fuente: Hans Jansen (1980, pág. 15)

MARCO METODOLÓGICO

Características del cacao ecuatoriano.

Las primeras plantas de cacao aparecieron en la cuenca de los ríos Amazonas y Orinoco, en América del Sur, algunos autores afirman que el primer español que tuvo encuentro con el caco fue Cristóbal Colon cuando arribo a las Islas de Guanaja durante uno de sus viajes a América por el año de 1502 A.C (D. Coe & D. Coe, 1991).

La cultura del cacao en nuestro país es antigua. Las conquistas españolas en el continente americano hicieron que el cacao se expanda por todos lados, incluso en nuestro país, desde principios del año 1600, Ecuador ya tenía pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas estas plantaciones eran cultivadas con la variedad nativa denominada Nacional Fino de Aroma, después se expandió la producción a lo largo de los Ríos Daule, Babahoyo y otras provincias de la Costa.

La comercialización del cacao al principio era clandestina, está la transportaban por Acapulco, Sonsonate en Nicaragua, Ajacutla y Amapala en Guatemala y más tarde por Acapulco desde el Callao, ya en 1789 la cedula real obtiene la facultad de exportar el cacao desde Guayaquil, esto hizo que aumentara la producción de su cultivo y se pudo orientar su economía hacia el mercado externo mediante el comercio agroexportador y la consolidación del monocultivo. Cuando se declara la fundación de Ecuador en 1830, las familias que tenían dinero utilizaban sus tierras para la producción de cacao, estas

haciendas eran llamadas Grandes Cacao. Se ubicaban preferentemente en el cantón Vinces y otros cantones de la provincia de Los Ríos, era una costumbre de estas familias encargar a terceros la administración de sus haciendas ya que pasaban largas temporadas en Europa, muchos de ellos se quedaban a vivir y estudiar en parís, disfrutando de sus fortunas. Por esto denomina Paris chiquito al cantón Vinces.

Auge Cacaotero

El auge cacaotero introdujo a nuestro país al comercio exterior como proveedor de materias primas, este auge empezó a principios de los años 1.880 hasta 1.920 la cual fortaleció las plantaciones de las haciendas en la costa, durante esto surgió el nacimiento de la burguesía comercial y financiera en Guayaquil, que provoco el desarrollo la industria manufacturera. En esta época de auge la producción del cacao fue incrementándose hasta un millón de quintales anuales, cuando Ecuador se convirtió en el principal país productor de cacao a nivel mundial con 30% del total de la producción mundial. La tecnología fue un factor positivo ya que contribuyó a este crecimiento, los barcos a vapor que navegaban los ríos Daule y Babahoyo, acortaron distancias y facilitaron la movilización del cacao.

Aprovechando la creciente demanda mundial de cacao, los atractivos precios y sobre todo la fuerza laboral de campesinos que tenían bajo salarios y alto endeudamiento, Guayaquil se dedicó exclusivamente a la explotación del cacao

desplazando a los antiguos dueños de estas haciendas llamados terratenientes, incluyendo a los medianos y pequeños propietarios en la provincia del Guayas y El Oro, alrededor de unas 20 familias controlaban más del 70% de las tierras productivas, ellos eran conocidos como los hacendados “Gran Cacao”.

Crisis Cacaotera

La proliferación de las plagas (escoba de la bruja y monilla) en la década de 1920 fue nefasta para la producción de cacao, a esto se le suma la falta de medios de transportes, el deterioro de los precios por la presencia de la producción de cacao de las colonias británicas africanas y mercados internacionales como consecuencia de la Primera Guerra Mundial ya que los otros países se dedicaron a la compra de armas para la guerra, todo estos factores llevaron a que la producción cayera de 1’079.252 quintales en 1916 a 447.111 quintales en 1926 y como consecuencia de esto la ruina de la economía mono productora cacaotera entrando en un periodo de depresión e inestabilidad y la desvalorización de la única producción exportable del país.

Las haciendas fueron abandonadas o embargadas por los bancos con los que habían contraídos fuertes deudas hipotecarias. Despidieron a los trabajadores, los grandes propietarios intentaron buscar inversión extranjera para solventar su crisis económica. Con la crisis del cacao todo el sistema económico del país dependiente de la exportación de ese producto se derrumba, la capacidad de inversión privada en otros

sectores, las importaciones, la demanda de bienes, servicios y mano de obra, tanto de manera directa como indirecta, los recursos fiscales, el pago de la deuda pública etc.

Cacao: Orígenes variedades y características.

Su nombre científico es Theobroma cacao, en griego Theobroma significa "comida de los dioses". Crece mejor en climas ecuatoriales donde hay abundantes precipitaciones durante todo el año y donde hay temperaturas relativamente estables. La temperatura oscila en promedio 26 grados centígrados.

El cacao es un árbol originario de las selvas de América Central y América del Sur. Los mayas fueron los primeros que comenzaron a cultivar el árbol de cacao. Actualmente, el cacao se cultiva en la zona delimitada por los trópicos de Cáncer y Capricornio, donde hay calor y humedad. La producción mundial es de 2.8 millones de toneladas, donde África acapara el 70%. Gracias a evidencias arqueológicas, en Costa Rica se comprobó que el cacao era consumido por los Mayas, 400 años antes de Cristo.

En la cultura Maya se le daba un gran valor a sus semillas, las que se utilizaba como moneda; y gracias a sus cualidades nutritivas, como alimento. La cultura Azteca continuo con esta tradición, elaborando con las semillas de cacao el "xocoatl", una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad. Consideraban al cacao

como un don divino y un alimento de los dioses, y reservaban su consumo a personas de alta posición social.

Se conoce que el cacao se divide genéticamente en 3 grandes grupos:

- Los Criollos, que dominaron el mercado hasta mediados del siglo XVIII, en la actualidad existen muy pocos árboles criollos puros;
- Los Forasteros, que es un amplio grupo que contiene variedades cultivadas, semi-silvestres y silvestres, entre las cuales el Amelonado es la variedad más cultivada. Grandes áreas de tierra de Brasil y África Occidental están cultivadas de esta variedad. Dentro de este grupo existe las variedades:
  - ✓ Común: en Brasil.
  - ✓ Amelonado: de África Occidental.
  - ✓ El Matina o Ceylán: de Costa Rica y México.
  - ✓ Arriba o Cacao Nacional: de Ecuador.
- Trinitarios, que son considerados como Forasteros, sin embargo, son una mezcla de los Criollos y Forasteros.

El cacao era símbolo de abundancia porque lo utilizaban en los rituales dedicados a los dioses y como ofrenda al morir algún miembro de la nobleza. La bebida quedó como un privilegio reservado a las clases superiores y a los guerreros en curso de batalla, ya que los revigorizaba y tonificaba. Desde la época prehispánica se utilizaba

como bebida energizante y tónico para protegerse contra enfermedades. Varios datos históricos sugieren que el cacao se viene utilizando con una finalidad curativa desde hace más de dos mil años.

En la actualidad, se han registrado más de 100 usos medicinales del cacao y el chocolate, entre los que se encuentran tratamientos para el cansancio, la delgadez extrema, la fiebre, la angina y los problemas cardíacos, la anemia, la falta de aliento y los problemas renales e intestinales.

Se lo utilizaba para la ganancia de peso, estimular el sistema nervioso ante el cansancio y la debilidad, mejorar la digestión y los deshechos intestinales, para dolor abdominal, envenenamientos. Los pueblos prehispánicos no consumían el chocolate como actualmente lo conocemos, más bien se consumía como una bebida o como una especia que condimentaba los platillos salados. Entre las principales características naturales que potencian la obtención del cacao en el Ecuador, se tiene las siguientes:

- Abundancia de sol.
- Ausencia de vientos (el más veloz: los vientos alisios en las alturas: máximo: 30km/h).
- Precipitaciones promedias aceptables y lloviznas.

Según cálculos, el cinturón de nubes bajas que va, desde la costa, hasta hacer contacto con la falda de la cordillera, es de aproximadamente, de 1.6 millones de has. de tierra fértil, orgánica, con capacidad de retener la humedad del piso, mejor que cualquier otro suelo del planeta. Se estima que, de esta área, aproximadamente 800.000 has. hábiles, están desde los 457 mts., hasta el nivel del mar.

Variedades y Características.

Este árbol se demora de 4 a 5 años para producir frutos y de 8 a 10 años en lograr su máxima producción, esto dependerá de tipo de cacao y las condiciones de la zona (Direcciòn de inteligencia Comercial e Inversiones, 2013).

Sus frutos son leñosos en forma de haba alargada y aparecen sobre la copa de los árboles y debajo de sus ramas, dependiendo el tipo de cacao pueden ser de color amarrillo, blanco, verde o rojo, que oscurece al madurar. La fruta mide entre 10 y 32 cm. de largo y entre 7y 10 cm. de ancho y pesa entre 200 gr. y 1 kg., en su interior contiene entre 20 y 60 semillas dispuestas en 5 filas rodeadas con una pulpa gelatinosa y azucarada. Cuando el fruto está maduro, se corta y se extraen sus semillas, se las fermenta retirando la baba de la semilla y se seca.

En el año 1962, se desarrollaron clones en Ecuador, uno de ellos el cacao cuyo nombre es CCN52 (Cacao Clonal 52), el que tiene rendimientos altos de mazorcas de

cacao, y es resistente a la enfermedad que destruyo el potencial cacaotero del Ecuador: "La escoba de la bruja"

- El cacao es cada vez más utilizado en experiencia de laboratorio con el fin de probar sus calidades fisiológicas y psíquicas.
- Los estudios científicos franceses, americanos y canadienses, probaron que el chocolate negro y el cacao protegían nuestro corazón.
- Favorecían la circulación sanguínea y reducían el colesterol de manera significativa.
- Lo esencial, es que hay que incorporar el chocolate a un régimen equilibrado donde el cuerpo recibe cada día las vitaminas y los alimentos los que necesita para quedarse en buen estado de salud.

Virtudes del cacao

El chocolate es un alimento sano que oculta numerosos beneficios, pero que en el curso del tiempo se vio imputar una muy mala reputación que se trata de corregir.

El chocolate nos revigoriza físicamente gracias a sus glúcidos, pero también mentalmente porque contiene un cierto número de sustancias fármaco -dinámicas totalmente como una medicina. Alimento de los deportistas, su cafeína favorece la actividad intelectual, así como la resistencia al cansancio. El fenil- éthylamine posee

propiedades estimulantes para nuestro cerebro. Catando chocolate, corregimos la pérdida de serotonina que se deriva de la depresión lo que le da un efecto antidepresivo (Zchocolat coorporacion, 2012).

La medicina actual prueba por numerosos estudios científicos que el chocolate quiere nuestro bien.

Clasificación y descripción del cacao en grano en general en un cultivo:

- Cacao en grano: es la semilla proveniente del fruto del árbol Theobroma.
- Cacao beneficiado: grano entero, fermentado, seco y limpio.
- Grano defectuoso: se considera grano defectuoso a los que a continuación se describen:
- Grano mohoso: grano que ha sufrido deterioro en su estructura interna debido a la acción de hongos.
- Grano dañado por insectos: grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos.
- Grano vulnerado: grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
- Grano múltiple o pelota: es la unión de dos o más granos con restos de mucílago.
- Grano negro: es el grano que se produce por mal manejo postcosecha o en asocio con enfermedades.

- Grano ahumado: grano de olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
- Grano plano – vano o granza: es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledones.
- Grano partido (quebrado): fragmento de grano entero, y que posee menos del 50 % del grano entero.
- Grano pizarroso: es un grano sin fermentar, que, al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco y de aspecto compacto.
- Grano violeta: grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficiado del grano.
- Grano ligeramente violeta: parcialmente fermentado: grano cuyos cotiledones presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficiado del grano.
- Grano de buena fermentación: grano fermentado cuyos cotiledones presentan una coloración marrón o marrón rojiza.
- Grano infestado: grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.
- Grano seco: done la humedad es poca.
- Cacao en baba: almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación se estableció directamente en la recolección de aportes científicos, estadísticos y personales, estos últimos fueron otorgados por las personas que son parte directa e indirectamente del sector cacaotero de la parroquia Taura.

El método descriptivo.

> Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de las personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Por lo tanto, es útil para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. (Sampieri, Collado, Baptista, 1997, pág. 80)

Variable cualitativa.

> Es aquella característica que no podemos expresar con números y hay que expresarla con palabras. Por ejemplo, el lugar de residencia. Variable cuantitativa. Es cualquier característica que se puede expresar con números. Por ejemplo, el número de hermanos o la estatura (Luis Barrios Calmaestra, 2005, pág. 70)

El método planteado y sus variables fueron las que lograron establecer estadísticamente cuáles han sido las diversas variaciones que ha tenido la cadena de

valor del cacao, empezando desde el área de cultivación de la materia prima, terminando en el análisis de económico de los incrementos y descrecimiento de dichos porcentajes.

Muestra y Población

La parroquia de Taura, fue creada por 28 de mayo de 1878, actualmente pertenece al cantón Naranjal de la provincia del Guayas, cuenta con una extensión territorial de 82.671,02 hectáreas, que representa el 44,53% del territorio cantonal, habitan 8.821 personas, presenta una temperatura media de 26°C, además recepta una precipitación mínima de 500 mm y máxima de 1500 mm por año.

La Población Económicamente Activa de la parroquia Taura que es de 4.130 personas, la cual, el 77% de la población de esta parroquia se dedica a la actividad primaria (agropecuaria), el 11% a la PEA terciaria (Comercio y servicios) y tan sólo el 4% a la rama secundaría (Industria y Manufactura).

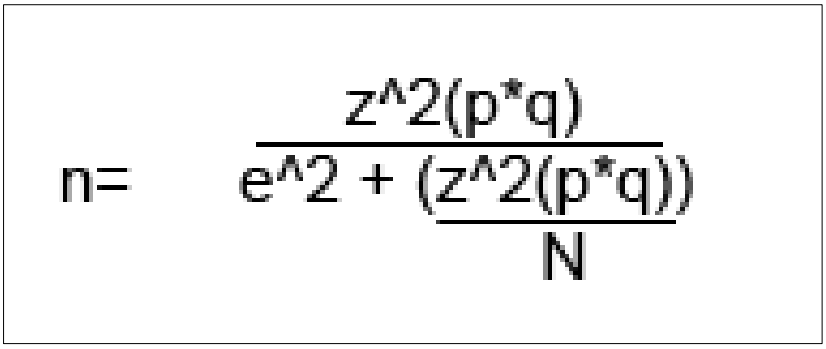
En este sentido el Universo de la muestra corresponde a 3.180 personas dedicadas a la actividad agrícola entre las cuales se encuentra la producción de cacao, caña de azúcar, yuca, banano, plátano, maíz duro, fréjol, y frutales tropicales. De acuerdo a estimaciones del GAD Municipal de Taura, aproximadamente 1800 personas se dedican a la actividad cacaotera.

Afirmando, que el universo de productores de cacao en la parroquia Taura de la Provincia del Guayas es netamente pequeño, se sugiere que la estadística empleada sea de carácter descriptiva, la cual demostrara cada uno de los elementos investigados, para el caso de los factores críticos de la cadena productiva del cacao CNN51. El trabajo dará inicio con la entrevista de 8 altos ejecutivos de las diversas empresas dedicadas a las actividades al mercado cacaotero nacional, las cuales servirán de base para el desarrollo de este proyecto.

Unidades Muestrales

Las técnicas y procedimientos para demostrar y establecer la fórmula que ha sido determinada en relación a las personas encuestadas y entrevistadas del sector cacaotero de la parroquia Taura del cantón Naranjal se ha determinado en la siguiente ilustración:

Gráfico 11. *Tamaño de Muestra*



Fuente: Asesoria Económica y Marketing (2009)

Elaboración: Leonel Santos Véliz

n = Tamaño de la muestra

z = Nivel de Confianza deseado

p = Proporcion de la población con la caracteristica deseada (éxito)

q = Proporcion de la población con la caracteristica deseada (fracaso)

e = Nivel de error dispouesto a cometer

N = Tamaño de la población.

Tabla 2. Calculo de muestra.

Estratos	Población	Muestra
Pequeños y medianos productores de cacao	32	25
Habitantes que laboran en áreas relacionadas al sector agricultor	1268	75
Habitantes que no laboran en áreas relacionadas al sector agricultor	500	73
Total	1800	173

Características Investigacionales

La investigación mostrada, hace referencia a un procedimiento sistemático, proyectado, y consecuente en el que previamente se ha determinado el inconveniente y el tema.

El manejo de la información de los objetivos específicos y general, que se han establecido durante el proceso explicativo del presente proyecto, se ha definido científicamente cuál es la pregunta a resolver y sus bases teoricas durante el desarrollo del marco teórico, en la cual se utilizaron técnicas de estudios e investigación. De igual

manera, para el desarrollo de las encuesta y entrevista se hicieron varias visitas de campo a las diversas plantaciones de cacao en el cantón Taura de la provincia del Guayas, la cual cuenta con un clima y suelo de alta calidad para la siembra de cacao.

Metodología Utilizada

La metodología utilizada para esta investigación se basa en el planteamiento de Sampieri, Collado, Baptista que define lo siguiente:

> Inductivo – deductivo. -aplicado para analizar y descomponer el problema en sus elementos para encontrar los sub-problemas, los mismos que ha servido de base para lograr alcanzar los propósitos de los objetivos específicos. Analítico- sintético.- Utilizado para discriminar la información bibliográfica, que mediante análisis permitió identificar causas y consecuencias del problema planteado. Método descriptivo.- Permitió analizar los datos recabados para determinar las variables relacionadas entre sí (Sampieri, Collado, Baptista, 1997, pág. 22)

Los métodos citados han brindado el soporte necesario para ayudar a definir cada uno de los objetivos formulados, mismos que permitieron al investigador estudiar a fondo la problemática que vive el sector cacaotero en el cantón Taura, mediante el análisis de la cadena de valor de la misma, considerando que el cacao se encuentra

entre los productos primarios más importante para el aumento y sostenimiento de la economía ecuatoriana.

Técnicas Empleadas

Las técnicas y procesos utilizados, para el perfeccionamiento y mejora de este trabajo fueron las siguientes:

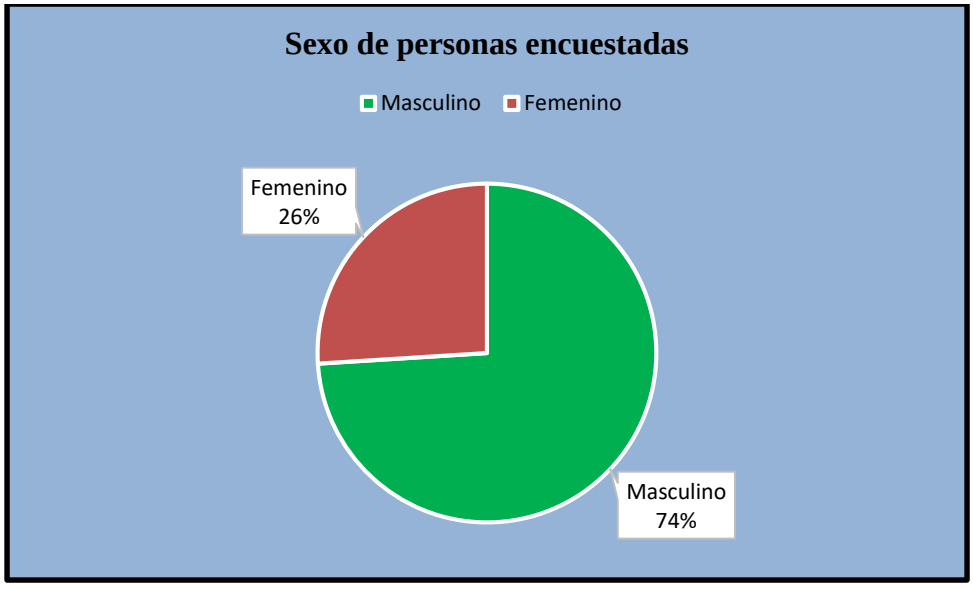
- Entrevistas: estas fueron dirigidas hacia los Ingenieros agronomos expertos en el sector, y dueños de haciendas de cacao.
- Encuestas: se aplicaron directamente a los productores de cacao y a sus trabajadores, puesto que, son ellos quienes palpan las deficiencias existentes en el sector.
- Observación: esta técnica fue la que permitio realizar el estudio pertinente en el sector ya que la misma fue determinante al momento de delimitar las caracteristicas sociales, cultarales y economicas de las personas encargadas al sembrio, cosecha, recoleccion y venta de la producción de cacao en el cantón Taura de la provincia del Guayas.
- Fichas Bibliografícas: este aporto en la recolección de información, definiendo los conceptos encontradas en libros, revistas de negocios, documentos digitales, internet y demás instrumentos cientificos.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Resultados de las encuestas a los productores de Cacao en la parroquia Taura, cantón Naranjal.

Los siguientes análisis expuestos, se basan en los resultados obtenidos por las personas encuestadas, las cuales expresaron sus conocimientos y realidades que a diario afrontan, mismas que encuentran inmersas en diferentes eslabones de la cadena productiva del cacao.

Gráfico 7. Pregunta 1: Sexo de personas encuestadas.

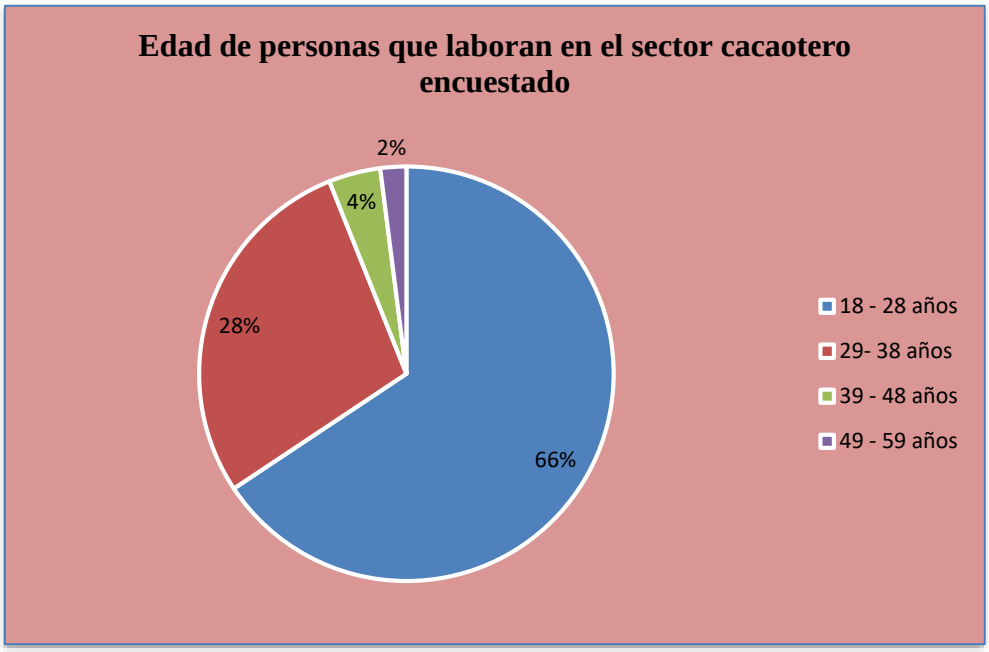


Fuente y elaboración: Propia

Es notable la mayor participación de hombres en el trabajo del sector cacaotero en la parroquia Taura cantón Naranjal, considerando un 74% de participación masculina

y 26% de participación femenina, esto indica que el trabajo cacaotero va más orientado a los hombres por la fuerza que tendría que aplicarse.

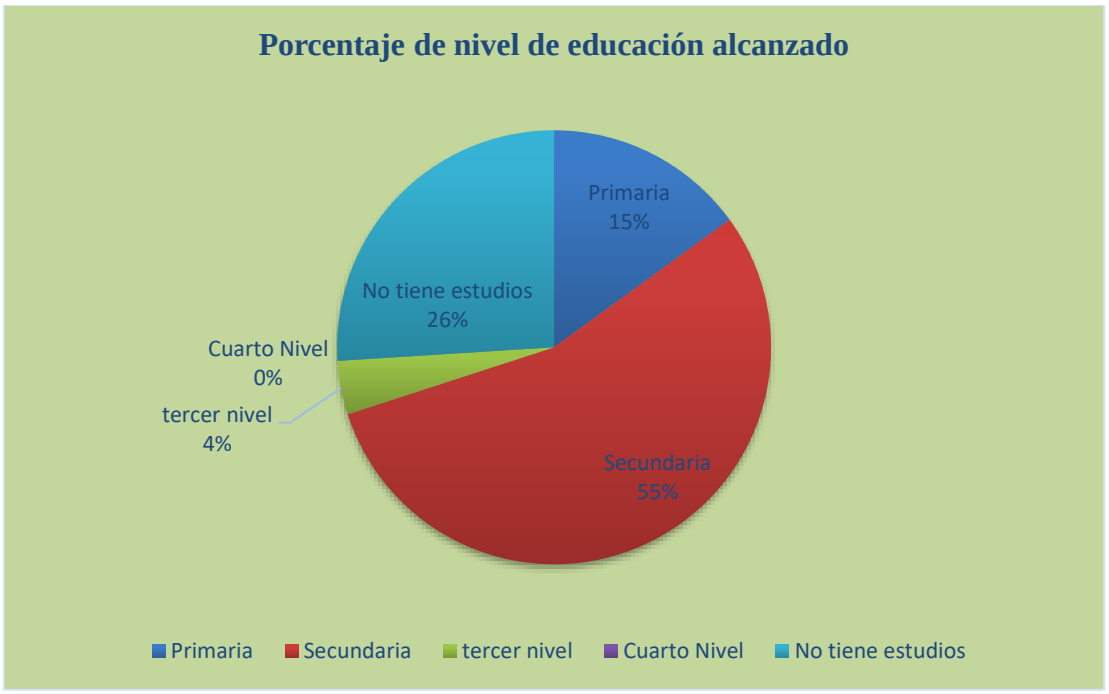
Gráfico 8. Pregunta 2: Edad de personas que laboran en el sector cacaotero encuestado



Fuente y elaboración: Propia

La edad es una variable de análisis en este sector, puesto que, se observa que el 66% de la población analizada es gente joven que oscilan entre los 18 a 28 años laborando en este sector, siguiendo la población entre 29 y 38 años que corresponde al 28%, esto surge por la influencia de padres y familiares que envían a sus hijos a laborar a temprana edad a los sembríos de cacao.

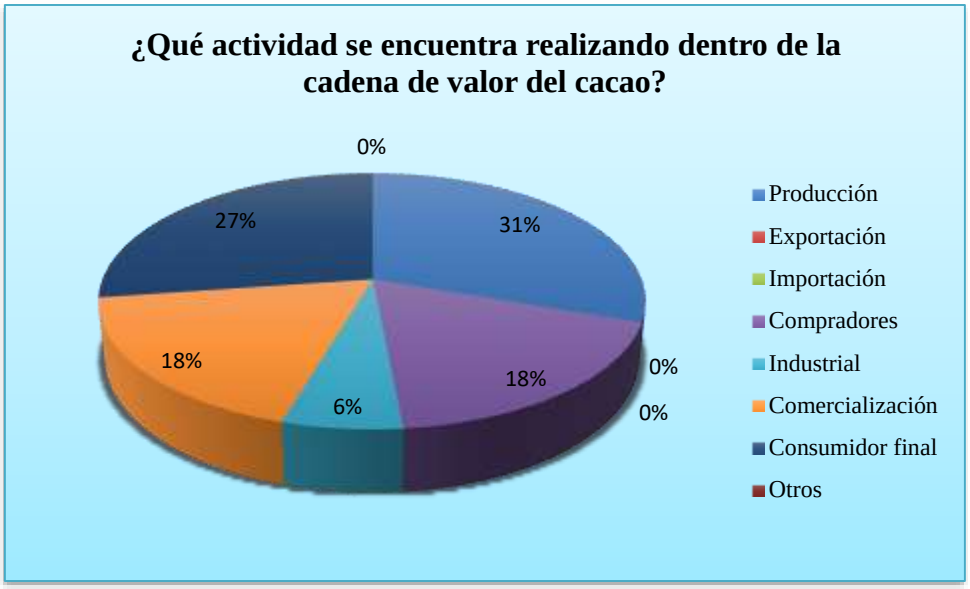
Gráfico 9. Pregunta 3: Nivel de Educación



Fuente y elaboración: Propia

En la ilustración que precede se observa que el 55% de personas encuestadas tienen un nivel de educación secundaria, mientras que el 26% no cuenta con estudios, es decir no saben leer ni escribir, el 15% ha llegado a terminar la primaria y solo un 4% presenta educación de tercer nivel. El sector que no posee ningún tipo de estudio es el más preocupantes, puesto que, suelen ser objeto de engaño y vulnerabilidad.

Gráfico 10. Pregunta 4: ¿Qué actividad se encuentra realizando dentro de la cadena de valor del cacao?



Fuente y elaboración: Propia

El resultado presentado en la primera pregunta de la encuesta nos muestra que el 31% de los encuestados se dedican específicamente a la producción, mientras que el 27% corresponde a consumidores, el 18% a compradores y comercializadores, y finalmente solo un 6% a la actividad de la industria cacaotera, la cual se demuestra que la mayor cantidad de la muestra se dedican a la producción del cacao en la parroquia Taura.

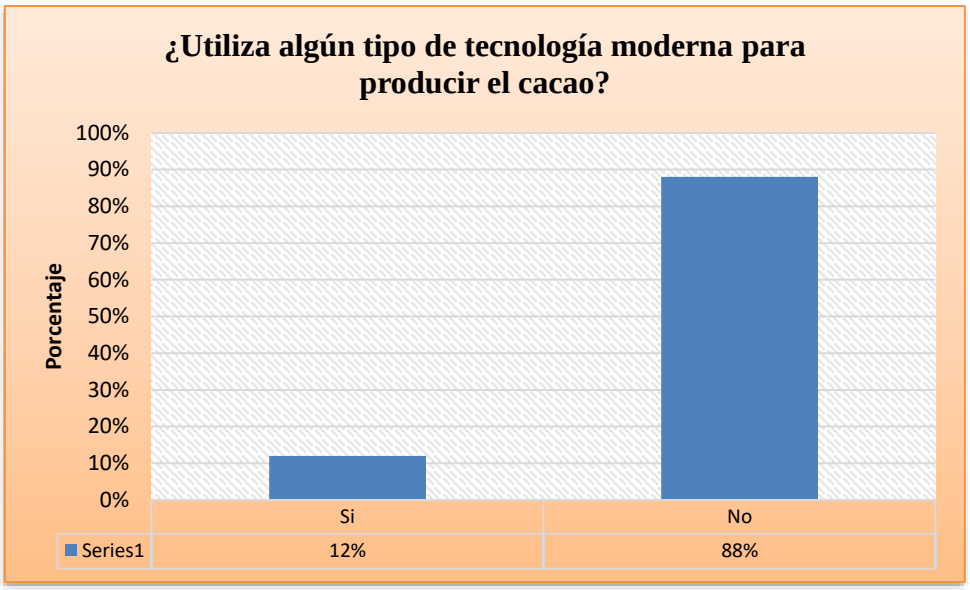
Gráfico 11.Pregunta 5: ¿A qué sector le vende su producción de cacao?



Fuente y elaboración: Propia

El 76% de la cosecha del cacao es vendida a la producción local, mientras que el 24% restante corresponde a la producción nacional, esto nos lleva a concluir que el mayor porcentaje es utilizado dentro del país.

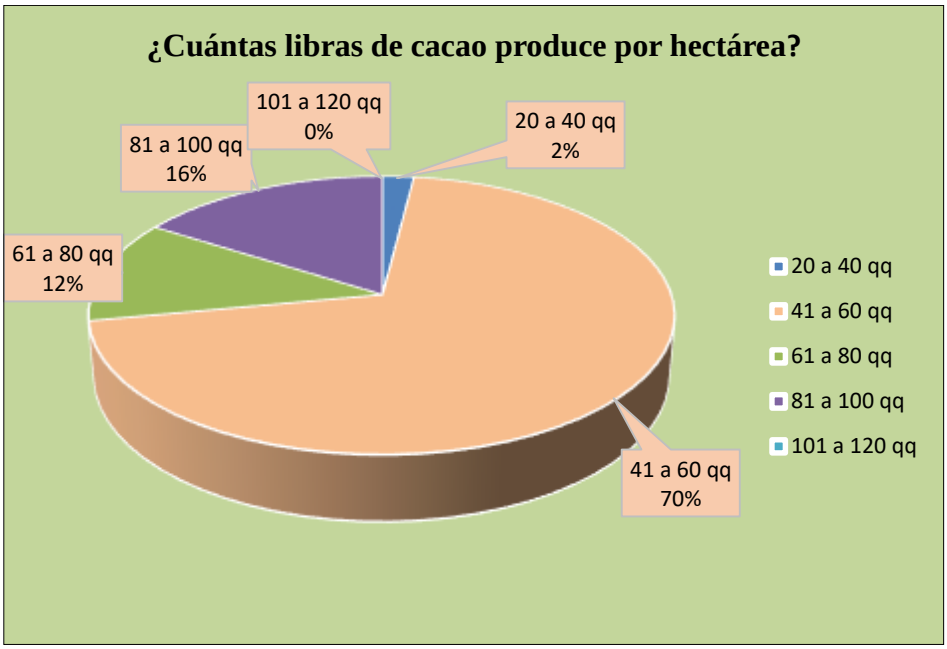
Gráfico 12. Pregunta 6: ¿Utiliza algún tipo de tecnología moderna para producir el cacao?



Fuente y elaboración: Propia

Solo un 12% de los cultivos cuentan con algún tipo tecnología al momento de producir, entre los cuales se denota la calidad de semilla, sistema de riego y aplicación de productos para evitar enfermedades en la plantación, mientras que un 88% no usa ningún tipo de tecnología, esto conlleva a identificar sesgos en cantidad y calidad de cacao producido en la parroquia Taura del cantón Naranjal.

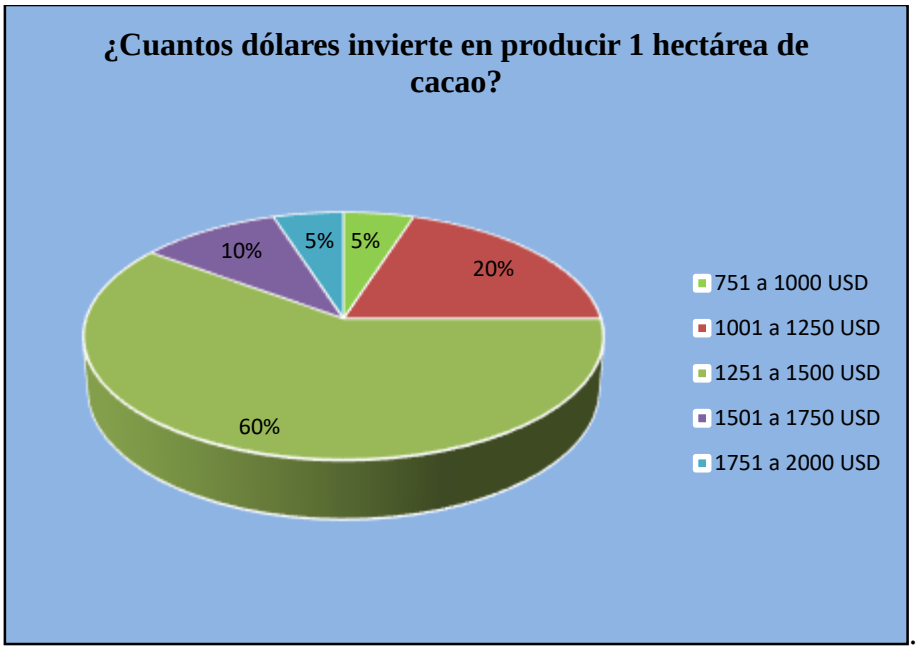
Gráfico 13.Pregunta 7: ¿Cuántas libras de cacao produce por hectárea?



Fuente y elaboración: Propia

El 70% de los productores producen entre 41 a 60 quintales de cacao por hectárea, el 16% produce de 81 a 100 quintales, el 12% produce de 61 a 80 quintales, y el 2% produce de 20 a 40 quintales por hectárea. La cantidad de quintales de cacao producido se basa en la semilla, suelo, sistema de riego, abonos e insecticidas aplicadas en el cultivo.

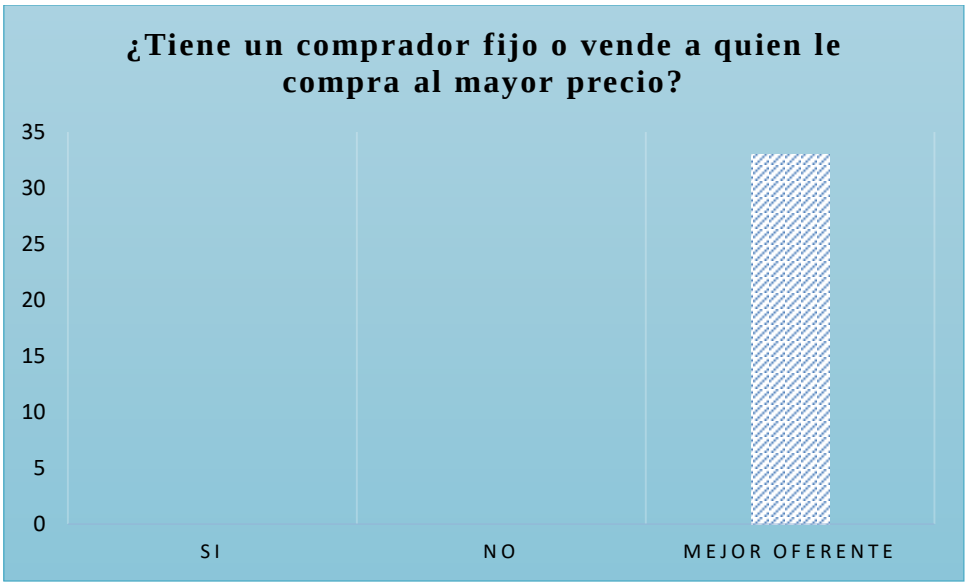
Gráfico 14.Pregunta 8: ¿Cuantos dólares invierte en producir 1 hectárea de cacao?



Fuente y elaboración: Propia

Para producir una hectárea de cacao el 60% de personas invierten entre USD. 1.251 a 1.500, el 20% invierte entre USD. 1.000 y 1.250, el 10% invierte entre USD. 1.501 a 1.750, el 5% invierte entre USD. 751 a 1.000 y el 5% invierte entre USD. 1.751 a 2.000. Los productores tratan de minimizar los costos con la ayuda de mano de obra familiar y productos proporcionados por Instituciones públicas.

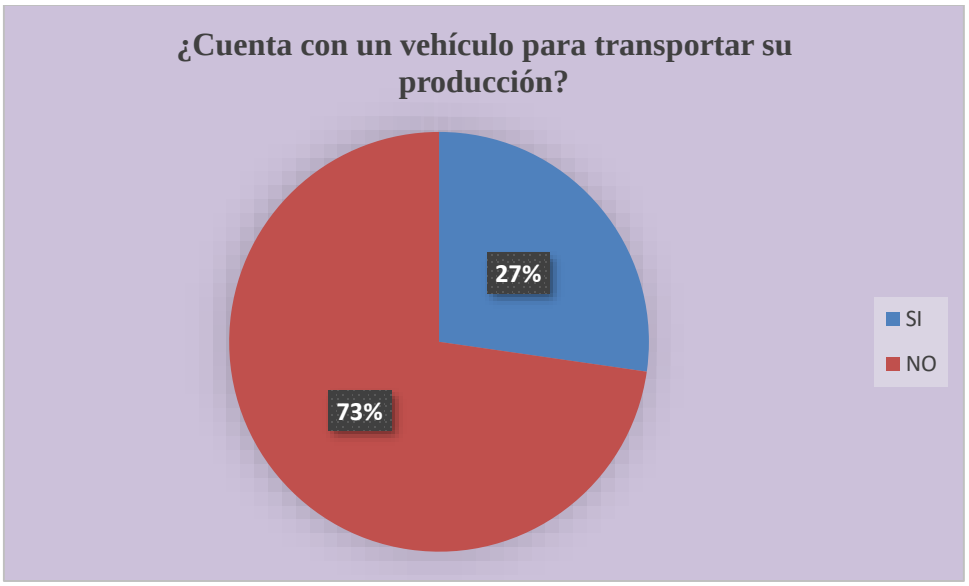
Gráfico 15.Pregunta 9: ¿Tiene un comprador fijo o vende a quien le compra al mayor precio?



Fuente y elaboración: Propia

La pregunta número 3, nos muestra que el 100% de los productores venden sus productos al mejor oferente, puesto que, consideran no rentable establecer precios a la producción con los empresarios debido a la volatilidad del precio en los mercados, y al no existir una fijación del precio por parte del Gobierno.

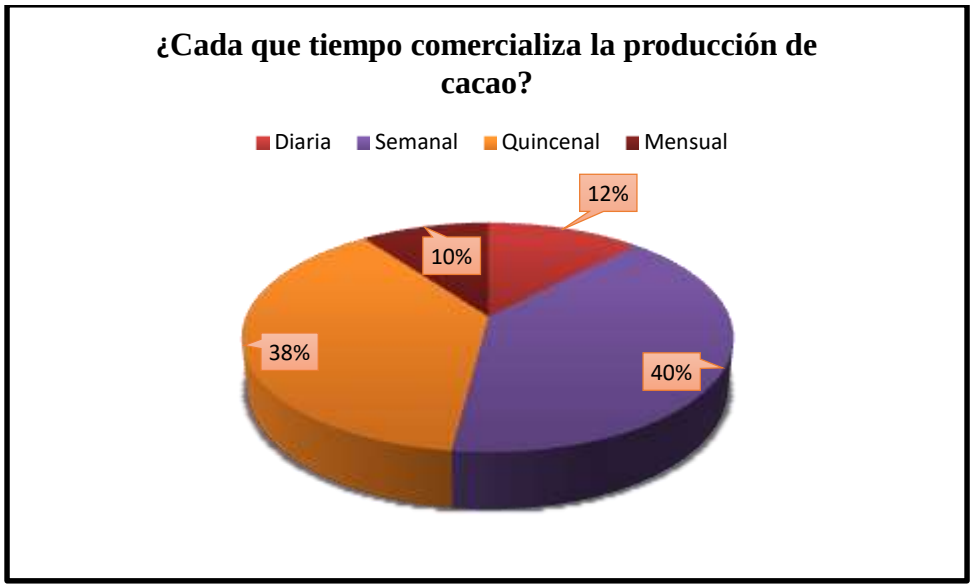
Gráfico 16. Pregunta 10: ¿Cuenta con un vehículo para transportar su producción?



Fuente y elaboración: Propia

La forma de transportar el producto durante las diferentes fases de la cadena de valor del cacao es una actividad clave, puesto que, incurre en el gasto que va cargado al precio final del producto, o que, también puede ser cobrado por el comprador o intermediario. En este caso, se observa que el 73% no cuenta con movilización propia para transportar el cacao, mientras que solamente el 27% cuenta con vehículo.

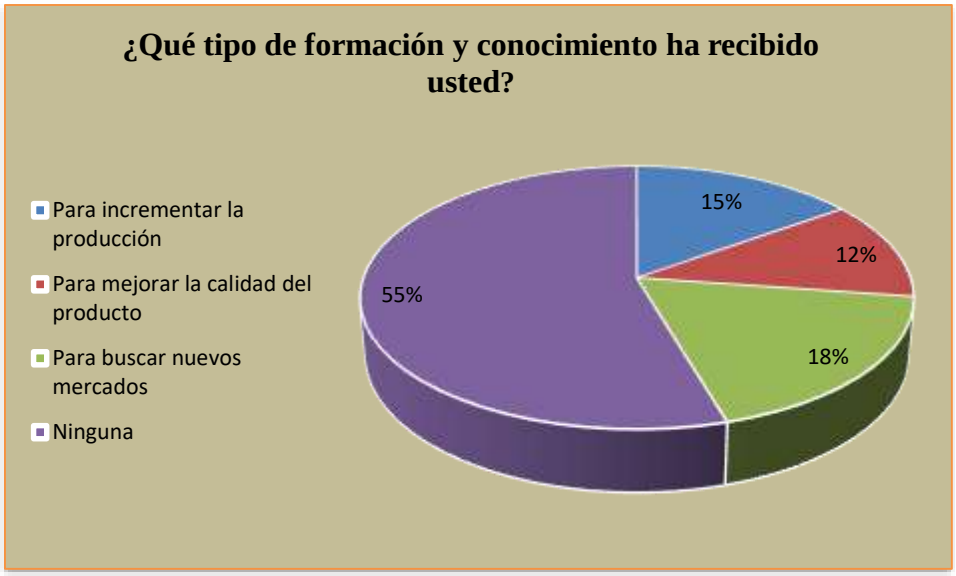
Gráfico 17. Pregunta 11: ¿Cada que tiempo comercializa la producción de cacao?



Fuente y elaboración: Propia

En el grafico que antecede se observa que un 40% de los individuos encuestados comercializan la producción de manera semana, el 38% lo hace manera quincenal, el 12% diaria y un 10% de manera mensual. Los que realizan esta actividad de manera semanal indican que tienen tiempo para secar el grano y realizar la logística para venderlo.

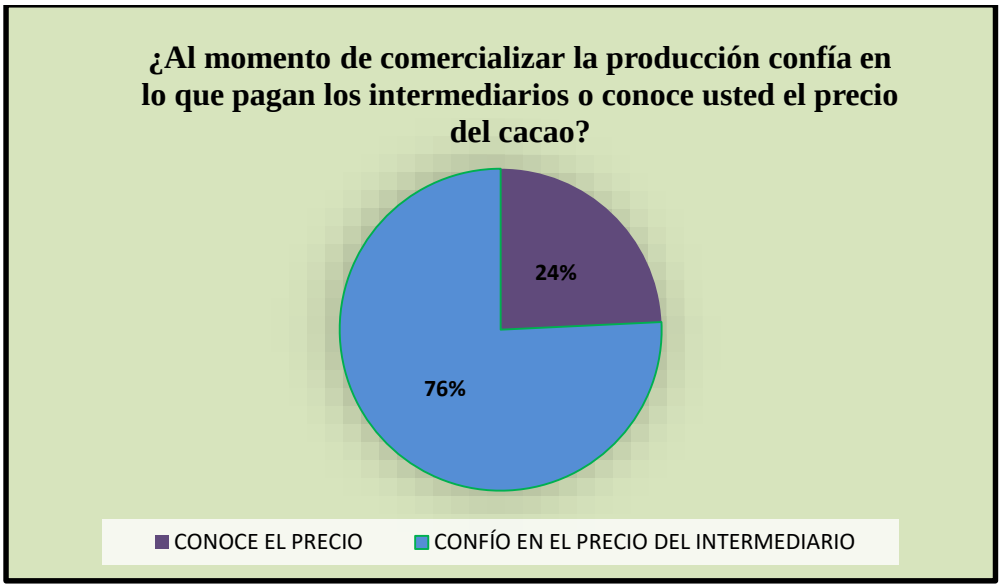
Gráfico 18. Pregunta 12: ¿Qué tipo de formación y conocimiento ha recibido usted



Fuente y elaboración: Propia

Los conocimientos académicos y capacitación técnica que reciben las personas en el cantón Taura es escasa, puesto que el 55% de los productores encuestados no ha recibido ningún tipo de capacitación, el 18% se ha conoce sobre la búsqueda de nuevos mercados, el 15% se ha preparado para incrementar la producción y el 12% para mejorar la calidad de la producción.

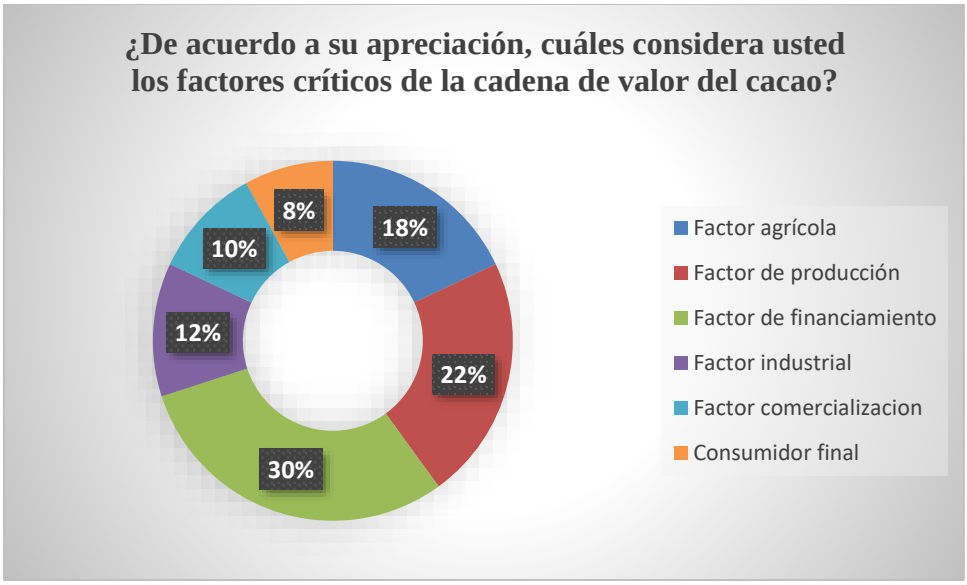
Gráfico 19. Pregunta 13: ¿Al momento de comercializar la producción confía en lo que pagan los intermediarios o conoce usted el precio del cacao?



Fuente y elaboración: Propia

Este resultado nos permite conocer las disyuntivas que enfrentan los productores a tomar la decisión de vender su producto. El 76% desconoce el precio real del producto y se confía del precio que les pagan los intermediarios mientras que el 24% conoce el precio actual del producto y lo comercializa de mejor forma sin tener que pagar a intermediarios.

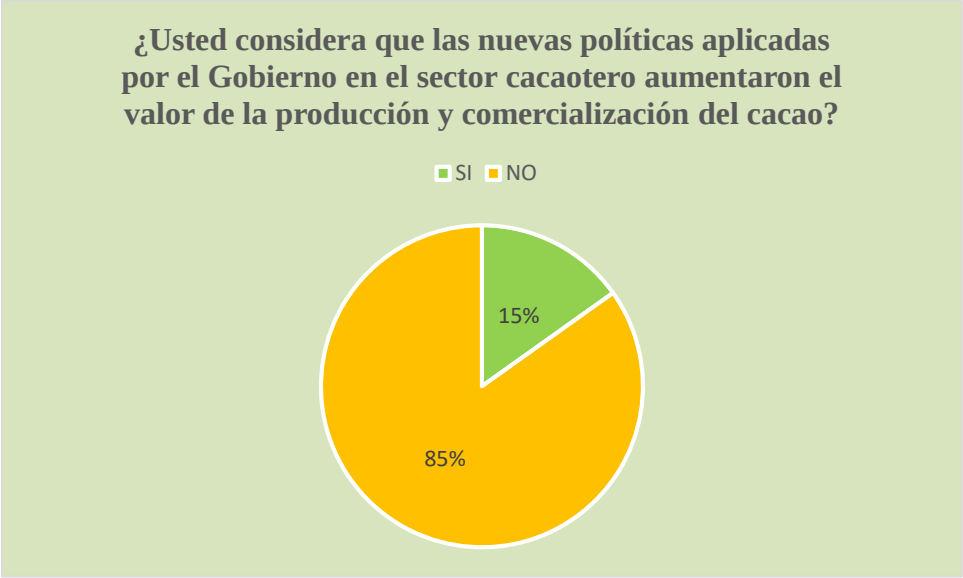
Gráfico 20. Pregunta 14: ¿De acuerdo a su apreciación, ¿cuáles considera usted los factores críticos de la cadena de valor del cacao?



Fuente y elaboración: Propia

De acuerdo a los resultados observados en la ilustración que antecede, el factor más crítico en la cadena de valor del sector cacaotero lo encabeza el financiamiento con el 30%, seguido de la producción con el 22%, factor agrícola con el 18%, el industrial con el 12%, la comercialización con el 10% y finalmente el consumidor final con el 8%.

Gráfico 21. Pregunta 15: ¿Usted considera que las nuevas políticas aplicadas por el Gobierno en el sector cacaotero aumentaron el valor de la producción y comercialización del cacao?



Fuente y elaboración: Propia

Con base en la ilustración que antecede, el 85% de las personas encuestados, afirmaron que las nuevas políticas adoptadas por el Gobierno no permitieron aumentar la producción y comercialización, mientras que el 15% alegaron que, estas si han ayudado a acrecentar la denominada venta del producto, por consiguiente, es innegable que la falta de ayuda y apoyo a los productores en el país aún es precaria, por lo que este sector está disminuyendo las ventas y disminuyendo la producción del producto.

CONCLUSIONES

- Se concluye exitosamente fundamentando que las bases para analizar las cadenas productivas son las teorías de las cadenas de valor, de las cuales, entre las más importantes tenemos: Teoría de Interacción de Distritos Industriales, Teoría de la Localización, Teorías de las Ventajas Comparativas y Teoría de los Polos Industriales.

- El escenario que plantea la teoría de Porter es la que realmente sostiene la investigación, afectando a las diversas actividades y formando el denominado "diamante de la competitividad" compuesto por: situaciones de los elementos, la organización de la industria, las circunstancias de la demanda y las demás situaciones de las industrias respectivas y de soporte.

- Los factores más críticos identificados en esta investigación corresponden a: financiamiento, producción, agrícola, industrial, comercialización, el consumidor final. El financiamiento es uno de los principales al evidenciarse la falta de recursos económicos para iniciar con la cultivación y mantenimiento.

- La tecnología y el desconocimiento inmersa en el factor agrícola es uno de los factores más críticos encontrados dentro de la cadena productiva del caco en la parroquia Taura, puesto que, incide grandemente en el rendimiento de la producción de cacao en la parroquia Taura.

- Las políticas públicas implementadas en la década gobernada por el Econ. Correa, fueron de gran éxito para todos los actores de la cadena productiva del cacao, puesto que incremento la exportación del chocolate nacional a mercados internaciones

y mejoro la calidad de vida de los productores y personal jornalero, sin embargo, se con este estudio se puede detectar que las políticas actuales no están beneficiando a todos los actores de la cadena productiva

- La cadena de valor del cacao está siendo grandemente fraccionado en cuanto a la producción, logística, calidad, entre otros factores que directamente no ayudan al mejoramiento del área productiva en el país, ya que al existir muchos intermediarios el valor real de saco de cacao y la mezcla de las especies existen del mundo lo deprecian sustancialmente, recibiendo los productores, sembradores y cosechadores tan solo el 5% de la ganancia total por cada quintal vendido al mercado nacional, local e internacional.

Referencia bibliográfica

BIBLIOGRAFÍA

Alfred Weber. (1909). *Teoría de Interacción de Distritos Industriales.* México: Universidad Autónoma de México.

Asesoria Económica y Marketing. (2009, 10 10). *http://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php*. Retrieved from http://www.corporacionaem.com

D. Coe, S., & D. Coe, M. (1991). *La verdadera Historia del Chocolate.* Mexico D.F: Fondo de la Cultura Economica.

Direcciòn de inteligencia Comercial e Inversiones. (2013). *pubs/analisis-sector-cacao-2013/.* Retrieved 02 08, 2015, from Publicaciones del Instituto de Pormociòn de Exportaciòn e Inversiones: http://www.proecuador.gob.ec/pubs/analisis-sector-cacao-2013/

Enciclopedia Agraria Terranova. (1995). *Economía Administración y Mercado Agropecuario.* Santa Fe de Bogota, Colombia: Terranova Editoriales . Ltda. .

Francois Perroux. (1993). *"Notas sobre el concepto polos de crecimiento".* México: Universsidad Autónoma de Chapingo.

Gary Gereffi. (2001). *"Las cadenas productivas como marco analítico para la globalización".* México.

Gomez Castro, A. M., Valle Lima, S. M., & Neves Cristo, C. M. (2002). Cadena Productiva: Marco conceptual para apoyar la prospección tecnológica. (DECITEC, Ed.) *Revista Espacios: Asociación para el Desarrollo de la ciencia y la Tecnología*, 23. Retrieved from http://www.revistaespacios.com/a02v23n02//02230211.html

Hamilton Tolasa. (1980). *Polos de Crecimiento: Teoría y política económica.* México: Ed.Siglo XXI.

Hans Jansen. (1980). *Análisis de cadenas productivas seleccionadas.* EEUU: International Food Policy Research Institute.

Informe del desarrollo Mundial. (2008). Agricultura para el desarrollo. *Banco Internacional de Reconstruccion y Fomento, Banco Mundial*, 322.

Luis Barrios Calmaestra. (2005). *Distribuciones Unimedinsionales.* México: Descartes D2.

Machón, F. (2010). *Pirncipios Basicos de Economía* (Cuarta ed.). Mexico: McGraw Hill.

Michael Porter. (1990). *Teorías de las Ventajas Competitivas.* New York: Free Press.

Michael Potter. (1990). *The Competitive Advantages of Nations.* Word Press.

ONUDI. (2004). *Manual de minicadenas productivas.* Bogota: Republica de Colombia.

Orellan Albán, F. (2009). *Elementos de Economía Agrícola* (Primera ed.). Guayaquil, Ecuador: Imprenta Segura Cia. Ltda.

Pierre, F. (1961). *Economía Agricola.* Madrid: Aguilar S.A.
Rodriguez Cardentey, E. (2007). *El clúster del tabaco en Pinar de Río.* Universidad de la Habana. Habana: Centro de Estudios de técnicas de Dirección.
Sabino, C. (1991). *Diccionario de Economia y Finanzas.* (A. Toro Vásquez, Trans.) Caracas: Panapo.
Salazar M. & Heyden D. (2004). *Metodología de análisis de cadenas productivas con equidad para la promoción del desarrollo local.* México.
Sampieri, Collado, Baptista. (1997). *Metodología de la Investigación.* México-Iztapalapa: Mc Graw Hill.
Samuelson, P., & Nordhaus, W. (2006). *Economia* (18 ed.). Mexico: McGraw Hill.
Walter Chistaller Losch. (1935). *Teoría de Localización.* New Jersey: Prentice Hall.
Wilson Romero M. (2005). *Estado de Arte de la Cadena de Valor.* México: Universidad Autónoma de Chiapas.
Zchocolat coorporacion. (2012, Septiembre 15). *es/las-virtudes-del-chocolate/*. Retrieved 02 22, 2015, from Las virtudes del chocolate: http://www.zchocolat.com/es/las-virtudes-del-chocolate/

Anexo 1.

1. ¿Cuál es su género?

   Masculino ☐ Femenino ☐

2. ¿Qué edad tiene?

   18 – 28 ☐ 29 – 38 ☐

   39 – 48 ☐ 49 – 59 ☐ 60 o más de edad ☐

3. ¿Cuál es el nivel de educación alcanzado?

   Primaria ☐ Secundaria ☐ Tercer Nivel ☐

   Cuarto Nivel ☐ No tiene estudios ☐

4. ¿Qué actividad se encuentra realizando dentro de la cadena de valor del cacao?

   Producción ☐ Compradores ☐ Industrial ☐ Comercialización ☐

   Exportación ☐ Importación ☐ Consumidor final ☐ Otros ☐

5. ¿A qué sector le vende su producción de cacao?

   Locales ☐ Nacionales ☐ Internacionales ☐

6. ¿Utiliza algún tipo de tecnología moderna para producir el cacao?

   SI ☐ NO ☐

7. ¿Cuántas libras de cacao produce por hectárea?

   20 a 40 ☐ 41 a 60 ☐ 61 a 80 ☐

   81 a 100 ☐ 101 a 120 ☐

8. Cuantos dólares invierte en producir 1 hectárea de cacao.

   USD 751 a 1000 ☐ USD 1001 a 1250 ☐

   USD 1251 a 1500 ☐ USD 1501 a 1750 ☐ USD 1751 a 2000 ☐

9. ¿Luego de cosechar, tiene un comprador fijo o vende a quien le compra al mayor precio?

   Sí ☐ No ☐ Mejor oferente ☐

10. ¿Cuenta con un vehículo para transportar su producción?

    Sí ☐ No ☐

11. ¿Cada que tiempo comercializa la producción de cacao?

    Diaria ☐ Semanal ☐ Quincenal ☐ Mensual ☐

12. ¿Qué tipo de formación y conocimiento ha recibido usted?

    Para incrementar la producción ☐ Para mejorar la calidad del producto ☐

    Para buscar nuevos mercados ☐

13. ¿Al momento de comercializar la producción confía en lo que pagan los intermediarios o conoce usted el precio del cacao?

    Si ☐ No ☐ Confió ☐

14. ¿De acuerdo a su apreciación, cuáles considera usted los factores críticos de la cadena de valor del cacao?

    Factor agrícola ☐ Factor de producción ☐ Factor de financiamiento ☐

    Factor industrial ☐ Factor comercializacion ☐ Consumidor final ☐

15. ¿Usted considera que las nuevas políticas aplicadas por el Gobierno en el sector cacaotero aumentaron el valor de la producción y comercialización del cacao?

    Sí ☐ No ☐

    ¿Por qué? _____

Anexo 2. Árbol del cacao



Fuente: Google - Imágenes

Anexo 3. Estructura del cacao



Fuente: Google - Imágenes

Anexo 4. Tipos de cacao



Fuente: Google - Imágenes

Anexo 5. Clones del cacao



Fuente: Google - Imágenes