



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA**

CENTRO DE POSTGRADOS

MAESTRÍA EN AGRICULTURA Y AGRONEGOCIOS SOSTENIBLES

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE MAGISTER EN AGRICULTURA Y AGRONEGOCIOS SOSTENIBLES**

**TEMA: ANÁLISIS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO E
IMPACTO SOCIOECONÓMICO EN LOS PRODUCTORES ASOCIADOS
DEL CANTÓN SANTO DOMINGO**

AUTOR: CASTRO CASTRO, CRISTIAN MEDARDO

DIRECTOR: MG. GUZMÁN PAUTE, RÓMULO BOLÍVAR

SANGOLQUÍ

2018



CENTRO DE POSTGRADOS
MAESTRÍA EN AGRICULTURA Y AGRONEGOCIOS SOSTENIBLES

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, *“ANÁLISIS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO E IMPACTO SOCIOECONÓMICO EN LOS PRODUCTORES ASOCIADOS DEL CANTÓN SANTO DOMINGO”* realizado por el Ing. *Cristian Medardo Castro Castro*, ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Santo Domingo de los Tsáchilas, 07 de junio de 2018



MG. RÓMULO BOLÍVAR GUZMÁN PAUTE
DIRECTOR



VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

CENTRO DE POSTGRADOS

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Castro Castro Cristian Medardo**, con cédula de identidad N° 171728914-2, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: ***“Análisis de la cadena productiva del cacao e impacto socioeconómico en los productores asociados del Cantón Santo Domingo”*** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Santo Domingo, 07 de junio del 2018

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Cristian Castro', is positioned above a horizontal line.

Ing. Cristian Medardo Castro Castro
CC: 171728914-2



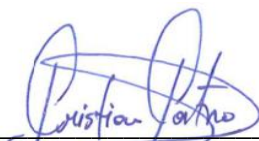
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

CENTRO DE POSTGRADOS

AUTORIZACIÓN

Yo, *Castro Castro Cristian Medardo*, con cédula de identidad N° 171728914-2 autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación “**Análisis de la cadena productiva del cacao e impacto socioeconómico en los productores asociados del Cantón Santo Domingo**” en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Santo Domingo, 07 de junio del 2018



Ing. Cristian Medardo Castro Castro
CC: 171728914-2

DEDICATORIA

A Medardo Castro y Narciza Castro mis padres, quienes siempre han estado a mi lado brindándome sus consejos, ejemplos y principios, lo que ha sido mi inspiración para salir adelante y cumplir mis metas.

A mis hermanos Gladys, Patricio y Willian con quienes hemos crecido juntos y nos hemos sabido apoyar en todas las etapas de nuestra vida.

A mi amada esposa Josselyn Alexandra López Cabezas, quien ha sido mi fortaleza, mi apoyo y se ha convertido en mi más grande motivación.

A mis demás familiares, abuelitas, tíos, primos, sobrinos, cuñados, que son parte importante en mi vida.

AGRADECIMIENTO

A mi Director de tesis el Ing. MG. Rómulo Guzmán, por su ayuda, conocimiento y profesionalismo demostrado para la elaboración del presente trabajo.

A la Ing. Elizabeth Urbano y al Ing. Emilio Basantes por su gestión como coordinadores durante la maestría.

A mi prestigiosa y amada Universidad de las Fuerzas Armadas “ESPE”, a mis compañeros de clase con quienes compartimos e intercambiamos experiencias y a todos mis profesores de la maestría ya que sin sus enseñanzas no hubiera sido posible alcanzar este logro.

Al Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG Sto. Dgo., técnicos, amigos y agricultores de las diferentes asociaciones cacaoteras de la Provincia, que me abrieron sus puertas, me brindaron su valioso tiempo e información de mucha importancia para la elaboración y consecución de esta tesis.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA	
CERTIFICACIÓN	ii
AUTORIA DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
RESUMEN	xv
SUMMARY	xvi

CAPÍTULO 1

PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO

1.1.	Antecedentes	1
1.2.	Planteamiento del problema de investigación	2
1.3.	Preguntas de investigación	3
1.4.	Justificación e importancia	3
1.4.1.	Justificación	3
1.4.2.	Importancia	4
1.5.	Objetivos	5
1.5.1.	Objetivo general	5
1.5.2.	Objetivos específicos	6
1.6.	Hipótesis	6

CAPÍTULO 2

MARCO TEÓRICO

2.1.	El sector asociativo.....	7
2.2.	Normativa.....	9
2.3.	El cacao en Ecuador	10
2.3.1.	Historia milenaria y primer boom cacaotero.....	10
2.4.	Producción y comercialización de cacao en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas	15
2.5.	Cadenas Productivas.....	17
2.5.1.	Aplicación del concepto de cadena	19
2.5.2.	Factores críticos en la cadena productiva.....	19
2.5.3.	Tipos de actores de cadena.....	20
2.5.4.	Intereses y posiciones.....	20
2.6.	Metodología de estudio de la cadena productiva y prospección	21
2.6.1.	La participación en el análisis de cadenas productivas	22
2.6.2.	Niveles de participación	22
2.7.	Análisis del Entorno.	23
2.7.1.	Ubicación.....	23
2.7.2.	Relieve y geología	24
2.7.3.	Clima	24

CAPÍTULO 3

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.	Incidencia socioeconómica.....	25
3.2.	Localización geográfica del tema y área de influencia	25
3.3.	Identificación de los actores de la cadena	26
3.4.	Metodología de investigación	26
3.4.1.	Tipo y nivel de la investigación	26

3.4.1.1.	Tipo	26
3.4.1.2.	Nivel	26
3.4.2.	Método de investigación	27
3.4.2.1.	Método.....	27
3.4.2.2.	Metodología.....	27
3.4.3.	Población y muestra de la investigación	27
3.4.3.1.	Población	27
3.4.3.2.	Muestra	28
3.4.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	29
3.4.4.1.	Técnicas	29
3.4.4.2.	Instrumentos	29
3.5.	Análisis de la cadena y sus actores.....	30
3.5.1.	Identificación de los circuitos.....	30
3.5.1.1.	Descripción del circuito.....	30
3.6.	Alternativas de solución.	31
3.6.1.	Mercado.....	31
3.6.2.	Puntos críticos	31
3.6.3.	Factibilidad.....	31

CAPÍTULO 4

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1.	Análisis socioeconómico de los productores asociados.	32
4.1.1.	Nivel de instrucción de los productores	34
4.1.2.	Número de personas en el hogar	34
4.1.3.	Extensión del terreno.....	35
4.1.4.	Tenencia de la tierra	36
4.1.5.	Acceso a servicios básicos	36
4.1.6.	Acceso a servicios de salud	37
4.1.7.	Acceso a créditos.....	38

4.1.8.	Ingreso promedio familiar	38
4.1.9.	Edad promedio	39
4.2.	Análisis de la cadena productiva con sus respectivas herramientas.....	40
4.2.1.	Matriz histórica de la cadena.....	40
4.2.1.1.	Impacto en la situación actual de la cadena	40
4.2.2.	Matriz de la política con incidencia en la cadena.....	41
4.2.3.	Matriz de infraestructura	42
4.2.4.	Matriz ambiental de la cadena productiva.....	43
4.2.5.	Tipología	44
4.2.5.1.	Tipología por tamaño de cultivo y variedad.....	44
4.2.5.2.	Tipología por infraestructura de pos-cosecha	45
4.2.5.3.	Tipología por actores de comercialización de cacao.....	45
4.2.5.4.	Tipología por Industrialización y valor agregado	46
4.2.5.5.	Tipificación de consumidores de cacao.....	47
4.2.6.	Calendario estacional de actividades en la producción	48
4.2.7.	Itinerario técnico o flujo de materia	49
4.2.8.	Censo de problemas.....	50
4.2.9.	Caracterización y descripción de actores directos.....	50
4.2.9.1.	Caracterización de los productores.....	50
4.2.9.2.	Caracterización de los comerciante	51
4.2.9.3.	Caracterización del acopiador industrial	51
4.2.9.4.	Caracterización del exportador.....	52
4.2.10.	Matriz de caracterización de actores indirectos	53
4.2.11.	Matriz de relación entre actores (productor-comprador)	54
4.2.12.	Flujo de la cadena.....	54
4.2.13.	Relación entre actores con enfoque de género	55
4.2.14.	Matriz de demandantes.....	55
4.2.15.	Calendario de estacionalidad de la oferta por zona	56
4.2.16.	Matriz de productos sustitutivos y complementarios	56
4.2.17.	Mapeo geográfico y evaluación de precios	57

4.2.18.	Evolución de precios	58
4.2.19.	Matriz de cálculos de costos y márgenes	58
4.2.20.	Fichas de punto de equilibrio	60
4.2.21.	Tabla de resultados de ingresos costos fijos y variables	60
4.2.22.	Tablas de costos y márgenes de toda la cadena.....	61
4.2.23.	Forma de precio y márgenes	61
4.2.24.	Análisis de la oferta y demanda	62
4.2.25.	Construcción del FODA de la cadena	62
4.2.26.	Matriz de área ofensiva	64
4.2.27.	Matriz de área defensiva.....	65
4.2.28.	Definición de estrategias concentradas de acción	66
4.2.28.1.	Definición de objetivos estratégicos defensivos y ofensivos	66
4.2.29.	Matriz de plan de acción	67
4.2.29.1.	Objetivo estratégico 1:.....	67
4.2.29.2.	Objetivo estratégico 2:.....	68
4.2.29.3.	Objetivo estratégico 3:.....	69

CAPÍTULO 5

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.	Conclusiones	71
5.2.	Recomendaciones.....	73
	Bibliografía.....	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	<i>Número de hectáreas sembradas de cacao en la Provincia.</i>	15
Tabla 2.	<i>Distribución de la producción por hectárea por parroquias.</i>	16
Tabla 3.	<i>Cantidad de hectáreas sembradas y producidas por productores asociados.</i>	16
Tabla 4.	<i>Niveles de participación</i>	23
Tabla 5.	<i>Población de la investigación</i>	28
Tabla 6.	<i>Muestra de la investigación</i>	28
Tabla 7.	<i>Georeferenciación de las organizaciones</i>	32
Tabla 8.	<i>Matriz histórica de la cadena del cacao en el cantón Santo Domingo.</i>	40
Tabla 9.	<i>Matriz de la política con incidencia en la cadena</i>	41
Tabla 10.	<i>Matriz de infraestructura con incidencia en la cadena</i>	42
Tabla 11.	<i>Matriz ambiental de la cadena productiva.</i>	43
Tabla 12.	<i>Matriz de calendario estacional de actividades en la producción.</i>	48
Tabla 13.	<i>Matriz censo de problemas de la cadena del cacao.</i>	50
Tabla 14.	<i>Matriz de caracterización de productores</i>	50
Tabla 15.	<i>Matriz de caracterización de comerciante</i>	51
Tabla 16.	<i>Matriz de caracterización de acopiador industrial.</i>	51
Tabla 17.	<i>Matriz de caracterización de acopiador industrial.</i>	52
Tabla 18.	<i>Matriz de caracterización de actores indirectos</i>	53
Tabla 19.	<i>Matriz de caracterización de relación entre actores</i>	54
Tabla 20.	<i>Matriz de demandantes de la cadena</i>	55
Tabla 21.	<i>Matriz de productos sustitutos y complementarios</i>	57
Tabla 22.	<i>Costos variables para producir una hectárea de cacao (USD).</i>	58
Tabla 23.	<i>Costos fijos para producir una hectárea de cacao (USD).</i>	59
Tabla 24.	<i>Depreciación anual de activos de una hectárea de cacao (USD).</i>	60
Tabla 25.	<i>Punto de equilibrio en la producción cacao</i>	60
Tabla 26.	<i>Descripción de la rentabilidad de producción cacao (USD).</i>	60
Tabla 27.	<i>Costos y márgenes de los actores de la cadena</i>	61
Tabla 28.	<i>FODA de la cadena productiva del cacao en el cantón Santo Domingo.</i>	62

Tabla 29. <i>Matriz de área ofensiva de la cadena de cacao</i>	64
Tabla 30. <i>Matriz de área defensiva de la cadena del cacao</i>	65
Tabla 31. <i>Matriz de plan de acción del objetivo estratégico 1</i>	68
Tabla 32. <i>Matriz de plan de acción del objetivo estratégico 2.</i>	68
Tabla 33 <i>Matriz de plan de acción para el objetivo estratégico 3.</i>	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.	Mapa del área rural de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas	25
Figura 2.	Circuito de la Cadena del Cacao en Santo Domingo de los Tsáchilas.....	30
Figura 3.	Nivel de instrucción de los productores	34
Figura 4.	Número de personas en el hogar	35
Figura 5.	Extensión del terreno de los productores	35
Figura 6.	Tenencia de la tierra de los productores	36
Figura 7.	Acceso a servicios básicos	37
Figura 8.	Acceso a servicios de salud	37
Figura 9.	Acceso a créditos.....	38
Figura 10.	Ingreso económico familiar promedio	39
Figura 11.	Edad promedio de los productores	39
Figura 12.	Tipología por tamaño de cultivo y variedad.....	44
Figura 13.	Tipología de acuerdo al manejo poscosecha del cacao.....	45
Figura 14.	Tipología por actores de comercialización de cacao.....	46
Figura 15.	Flujo de materia en el producto cacao en el cantón Santo Domingo.....	49
Figura 16.	Flujo de la cadena de cacao en Santo Domingo.....	54
Figura 17.	Calendario estacional de la producción de cacao.....	56
Figura 18.	Evaluación de precios productor, centro de acopio, internacional.....	57
Figura 19.	Evolución de precios en USD por tonelada de cacao seco.....	58
Figura 20.	Forma de precios y márgenes de la cadena de cacao.....	61

RESUMEN

Como afirma GPSDT (2012), el Cacao se constituye en una de las materias primas agrícolas más importantes del comercio internacional y como tal, es una fuente indispensable de divisas para los países productores. En Ecuador el cacao contribuye 12% al PIB agropecuario y 1,5% del PIB total, constituyéndose en el tercer rubro agrícola después del banano y las flores. La gran mayoría de la producción de cacao en el mundo, es realizada por pequeñas comunidades productoras, en Ecuador el 42% de la producción lo aportan UPAs de menos de 5 has., en contraste los productores que se constituyen en el eslabón primario de la cadena solo perciben el 5% de los ingresos totales, frente al 55% que perciben los que comercian con el producto eslabón de comercialización y el 40% que reciben las multinacionales de manufactura y distribución eslabón industrial, lo que ha hecho del cultivo de cacao un trabajo apenas remunerado. En general, los ingresos percibidos por la actividad agrícola en el sector rural del Ecuador son muy bajos, como consecuencia la migración del campo a la ciudad se ha ido incrementando de tal manera, que en la actualidad solo el 18,57% del total de la población de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas habita en el sector rural. Para desarrollar esta investigación tomamos como objetivo general el análisis de la cadena productiva y su impacto socioeconómico en los actores de cada uno de los eslabones, es por eso que para su estudio se utilizará el análisis de cadenas productivas bajo la metodología Ruralter que consiste en levantar información en campo, mediante encuestas, talleres, focus group y entrevistas, además se realizará un análisis FODA que permitirá comprobar la siguiente hipótesis “la determinación de la cadena productiva del cacao constituye una alternativa viable y sostenible para el desarrollo productivo y socioeconómico para los cacaoteros de las asociaciones legalmente constituidas del cantón Santo Domingo”.

PALABRAS CLAVE:

- **AGRONEGOCIOS**
- **CADENAS PRODUCTIVAS**
- **ACTORES**
- **INTERRELACIONES**
- **CACAO.**

SUMMARY

As stated by GPSDT (2012), Cocoa is one of the most important agricultural raw materials in international trade and, as such, is an indispensable source of foreign currency for producing countries. In Ecuador, cocoa contributes 12% to agricultural GDP and 1.5% of total GDP, making it the third agricultural item after banana and flowers. The vast majority of cocoa production in the world is carried out by small producer communities, in Ecuador 42% of production is provided by UPAs of less than 5 hectares, in contrast to the producers that constitute the primary link in the production. Only 5% of total revenues are received by the chain, compared to 55% for those who trade in the product, and 40% for multinational manufacturing and distribution industries, which has made cocoa growing a hardly paid work. In general, the income received by the agricultural activity in the rural sector of Ecuador is very low, as a consequence the migration from the countryside to the city has increased in such a way that currently only 18.57% of the total the population of the Province of Santo Domingo de los Tsáchilas inhabits the rural sector. To develop this research we take as a general objective the analysis of the productive chain and its socioeconomic impact on the actors of each of the links that is why for its study the analysis of productive chains under the Ruralter methodology will be used. information in the field, through surveys, workshops, focus group and interviews, in addition to a SWOT analysis that allow us to verify the following hypothesis "the determination of the productive chain of cocoa constitutes a viable and sustainable alternative for the productive and socioeconomic development for the cacaoteros of the legally constituted associations of the Santo Domingo canton ".

KEY WORDS:

- **AGRIBUSINESS**
- **PRODUCTIVE CHAINS**
- **ACTORS**
- **INTERRELATIONS**
- **COCOA**

CAPÍTULO 1

PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO

1.1. Antecedentes

Ecuador es líder en la producción de cacao fino de aroma, con una participación del 62% del mercado mundial, dando sustento a alrededor de cien mil familias que practican este cultivo pero que mantienen niveles de productividad muy bajos. Estos factores, combinados con una ausencia de políticas de fomento y de apoyo a la producción, lo han llevado a una situación de riesgo, lo que ha generado en el MAG una política pública para la reactivación del sector que se viene implementando desde 2011.

Las características de sabor único en el mundo del cacao fino o de aroma ecuatoriano lo hacen el favorito de los chefs y chocolateros. El mercado de chocolates especiales, básicamente los chocolates oscuros con alto contenido de cacao y las coberturas, ha crecido en más de 35% anual desde el 2010 y que coincide con la reactivación de mercados de nicho para cacaos especiales como orgánico, comercio justo, rain forest alliance y cacaos de origen-calidad.

El análisis de la cadena productiva del cacao viene tomando fuerza en Santo Domingo de los Tsáchilas por ser la quinta provincia más productora de cacao en Ecuador, posee 24.334 hectáreas sembradas, 20.636 hectáreas cosechadas con un potencial productivo de 6.386 toneladas métricas de cacao seco al año y un rendimiento de 0,30946 TM/ha para ofrecer a los diferentes mercados internacionales.

1.2. Planteamiento del problema de investigación

En la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas existen 49 asociaciones de cacaoteros, de estas existen 6 asociaciones de echo y 43 asociaciones de derecho o legalmente constituidas, distribuidas en el Cantón Santo Domingo (44) y el Cantón la Concordia (5), que incluyen a 824 UPAS con un total de 2.988,45 has de cacao entre tipo nacional fino de aroma y CCN-51 permitiendo ofertar al mercado local un total de 15.231,60 quintales de cacao seco al año. (GPSDT, 2015).

La brecha existente entre las posibilidades que ofrece el mercado en el corto, mediano y largo plazo; y la producción nacional de cacao en grano actual son los principales problemas que afectan a los productores, la cual puede acortarse atendiendo varios frentes de suma importancia. El rol del Estado y de los servicios públicos frente al cultivo debe ser reconsiderado ya que tiene escaso alcance en las zonas cacaoteras.

El tema de la baja producción nacional se debe a la falta de mayor asistencia técnica especializada en las nuevas tecnologías y prácticas agrícolas, para que los productores puedan ser más productivos en nuevas y antiguas plantaciones de cacao, con alta calidad de su manejo pos-cosecha y con mayor control del impacto de las enfermedades.

Uno de los mayores problemas que se tiene a nivel de país es el impulso al desarrollo agropecuario y la asistencia técnica por parte de los diferentes organismos públicos y privados, los cuales no se planifican en función a las cadenas productivas, generando resultados poco visibles

que contribuyan a mejorar la calidad de vida de los productores y la disminución de la migración del campesino a la ciudad, desembocando finalmente en un crecimiento de los cinturones de pobreza a las grandes ciudades.

1.3. Preguntas de investigación

- ¿Cómo influye la cadena productiva de cacao en la calidad de vida de los productores asociados y su impacto socio económico?
- ¿Cuáles son los actores que influyen en la cadena productiva de cacao en forma asociativa?
- ¿Determinar cuál es la alternativa más viable para mejorar los puntos críticos de la cadena de cacao a nivel de las asociaciones?

1.4. Justificación e importancia

1.4.1. Justificación

Las razones y motivos que impulsaron elaborar el presente trabajo es el de determinar las fortalezas y debilidades de cada uno de los eslabones de la cadena productiva de cacao y de esta manera sugerir posibles alternativas de cambio para su fortalecimiento y al mismo tiempo como influyen en el aspecto socioeconómico de los productores asociados en las organizaciones legalmente constituidas del cantón Santo Domingo.

Es importante desarrollar un análisis de este tipo ya que brinda información económica y social esencial para la formulación de planes estratégicos, tácticos y operativos tanto de instituciones públicas como privadas y fomentar procesos de innovación.

Considerando la importancia social del cultivo de cacao a nivel nacional y por ende local es trascendente realizar este estudio ya que se podrá desarrollar una herramienta que permita a esta industria ser sostenible en el tiempo, tomando en cuenta que el precio que recibe el productor comparado con el precio final de venta al consumidor es sumamente menor, lo que en corto plazo ocasionara que el productor cambie de rubro y la oferta se reduzca, en tal virtud el análisis de toda la cadena productiva del cacao permitirá tener una amplia información acerca de los diferentes participantes de dicha cadena como son: proveedores de insumos, agricultores, acopiadores, industriales y consumidores, con lo cual se podría mejorar significativamente la economía de los involucrados.

1.4.2. Importancia

Desde el año 2000 al 2012, la producción nacional de cacao en Ecuador aumentó en 105%, debido principalmente a la creciente demanda internacional de este producto y al incremento en los precios internacionales.

En el censo del año 2000 se reportó una producción de 65 mil toneladas y según el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma del MAGAP, de acuerdo a estadísticas de ANECACAO, se incrementó a 181 mil toneladas; aunque se observa una caída de esta entre el año

2011 y 2012, causada por la afectación de las plantaciones de cacao a nivel nacional por el fuerte invierno registrado en los meses enero a abril.

El Gobierno Nacional a través del MAGAP ha decidido impulsar el “Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma”, el Proyecto se ejecutará en el periodo que va de julio del 2012 a diciembre del 2021, con ámbito nacional, será implementado en las principales provincias cacaoteras del Ecuador, el objetivo general del Proyecto es “Reactivar el sector productor de Cacao Nacional Fino o de Aroma, se espera además Incrementar la oferta exportable de 200.000 a 400.000 TM/año y con ello aumentar la generación de divisas para el país.

La importancia y beneficio de este estudio está en que Santo Domingo de los Tsáchilas posee un potencial productivo de 6.386 toneladas métricas de cacao seco al año para los diferentes mercados internacionales, por tanto el agricultor tendrá la posibilidad de adquirir conocimientos para producir de una manera sostenible y rentable.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Determinar la incidencia de la cadena productiva del cacao y su impacto socioeconómico en el desarrollo de los productores de las asociaciones legalmente constituidas del cantón Santo Domingo.

1.5.2. Objetivos específicos

- Determinar la incidencia socio económica de la cadena productiva de cacao en los productores de las asociaciones legalmente constituidas del cantón Santo Domingo.
- Identificar los actores de la cadena productiva de cacao del cantón Santo Domingo.
- Proponer a los productores alternativas de solución a los problemas de la cadena productiva en función del mercado y los puntos críticos y su factibilidad.

1.6. Hipótesis

El análisis de la cadena productiva del cacao constituye una herramienta viable y sostenible al desarrollo productivo y socioeconómico para los cacaoteros de las asociaciones legalmente constituidas del cantón Santo Domingo.

CAPÍTULO 2

MARCO TEÓRICO

2.1. El sector asociativo

La asociatividad son el conjunto de actividades que evocan cooperación, unión, reciprocidad entre individuos y organizaciones que se juntan voluntariamente con el fin de satisfacer sus necesidades, para conseguir sus objetivos, bajo la participación y el esfuerzo colectivo. (Borja, 2017)

En el país las asociaciones se han formado principalmente por las políticas públicas generadas desde el 2017 para acceder a beneficios que brindan diferentes entidades entre ellas Ministerio de Agricultura y Ganadería, BanEcuador, Instituto de Economía Popular y Solidaria, Ministerios de Inclusión Económica y Social, Ministerio de Industrias y Productividad, con la finalidad de mejorar el desarrollo socio económico de sus comunidades, apoyando a productores, asociaciones y sectores de menor desarrollo.

Hoy en día la asociatividad se enfrenta a grandes retos, debido a un mundo cada vez más globalizado y competitivo, donde la individualidad está presente en las ideas productivas, poder de negociación, generación de nuevos emprendimientos, generación de ingresos y beneficios individuales, en tanto que la asociatividad es un acto voluntario y con objetivos comunes entre sus socios, compañeros. (Borja, 2017)

En Santo Domingo de los Tsáchilas la relación entre los productores asociados y no asociados no es buena. Los representantes de las asociaciones manifiestan que los productores asociados trabajan y se sacrifican por su bienestar, mientras que los productores individuales no aprecian el trabajo que llevan a cabo las asociaciones. Por este motivo aparecen disputas y resentimientos. (GPSDT, 2011)

Algunas asociaciones de productores cuentan con centros de acopio de cacao pero manifiestan que sus asociados no mantienen su lealtad con la asociación y comercializan su producto con otros centros de acopio cuando los precios que éstos pagan son superiores a los de la asociación. (GPSDT, 2011)

En general, el productor mantiene una relación comercial con el intermediario. Son muy pocas las ocasiones en que el intermediario es familiar o pariente cercano. La forma en que se comercializa el cacao es informal, es decir sin contrato o documento alguno que valide la transacción. Además, el intermediario llega directo a la finca y realiza el pago inmediato del producto que adquiere. En los casos en que existe mucha producción, el intermediario da crédito al productor o disminuye el precio de compra. (GPSDT, 2011)

Las relaciones entre comerciantes de materia prima y la transformación son únicamente comerciales, y la compra y venta se hace informalmente mediante acuerdos verbales. El pago es inmediato y depende de la calidad del producto. (GPSDT, 2011)

2.2. Normativa

De acuerdo a la Constitución de la República del Ecuador del 2008 en el capítulo segundo (Derechos del Buen Vivir), sección primera, artículo 13, establece que “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), establece los siguientes acuerdos ministeriales

- Acuerdo ministerial N° 646. MAG. Declara que el Gobierno Nacional a través de la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES), Ministerio Coordinador de Producción y Competitividad (MCPEC) y Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), aprueba y decide poner en marcha el Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino o de Aroma, iniciado con el dictamen de prioridad emitido el 25 de abril de 2012 mediante Oficio Nro. SENPLADES-SCPBV-2012-0347-O.
- Acuerdo ministerial N° 646. MAG. Declara que mediante Oficio Nro. SENPLADES-SGPBV-2013-1396-OF, se emite la Actualización de Prioridad del Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional fino de Aroma.

Dentro del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 podemos destacar los siguientes objetivos nacionales

- Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, Eje 1: Derechos para todos durante toda la vida
- Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, Eje 2: Economía al servicio de la comunidad.
- Plan Nacional Desarrollo 2017-2021, Eje 3: Mas sociedad, mejor estado

2.3. El cacao en Ecuador

2.3.1. Historia milenaria y primer boom cacaotero

El consumo de cacao en Ecuador data desde hace más de 5500 años como se evidencia en estudios arqueológicos realizados por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultural (INPC) del Ecuador y el Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) de Francia, en los que se demuestra que la cultura Mayo-Chinchipec-Marañón lograron domesticar el cacao y lo incluyeron dentro de sus cultivos; debido al trueque entre los pueblos, este cultivo y su consumo se extendió como tantos otros. (INPC, 2013)

Debido a e estas investigaciones, se puede conocer que este producto ya era sembrado y consumido por los pueblos ancestrales de la Amazonía y que de hecho desde aquí fue trasladado a Centroamérica, por otro lado, también se realizaron análisis a los recipientes de cerámica y piedra encontrados en los yacimiento Santa Ana - La Florida en los cuales se identificaron residuos microscópicos de cacao. (EFE, 2013)

En las sociedades aborígenes, este fruto no era solo consumido sino que también era utilizado como moneda, además desde esas épocas se trazaban mitos y leyendas a su alrededor. El comercio

del cacao constituyó un elemento clave para las relaciones entre la monarquía española y América, debido a que se convirtió en un fruto necesario para las bebidas exóticas de la corte lo cual demandaba embarques de cacao desarrollando el comercio marítimo intercontinental.(León & Adan, 1964)

Dentro de la historia se podrá observar que con el tiempo “la pepa de oro” se convirtió en un eje productivo - comercial con auges y caídas a escala nacional, se debe indicar que el cacao ecuatoriano es producido en distintas altitudes y regiones lo cual le ha dado reconocimiento durante años debido al profundo sabor y aroma penetrante abriéndose espacio como uno de los principales bines de exportación.(Ruales, 2013)

La producción de cacao nacional fino o de aroma posee más de 4 siglos en la agroeconómica ecuatoriana, debido al enriquecimiento que este producto generó se lo dio a conocer como la “pepa de oro” del trópico ecuatoriano. Durante la historia, se puede observar que este producto fue una parte socioeconómica fundamental para los agricultores pertenecientes a las zonas del litoral tropical y subtropical del Ecuador, pues abarcaba diferentes ámbitos como el desarrollo económico, la sociedad, la cultura, las ideologías y la política.(Ruales, 2013)

La vida y producción cacaotera creó un desarrollo a causa de las exportaciones y las divisas que generaba, éste cambió la sociedad económica colonial, la economía de la ciudad-puerto de Guayaquil y los centros de producción, una parte de estos beneficios se quedaban en los intermediarios de Lima, México y España. Guayaquil comenzó a incorporarse en el comercio y en

la exportación del cacao a finales del siglo XVI, ya en esta época se podía apreciar que la carga de 81 libras se vendía en 15 o 18 pesos, cantidad que México vendía al doble o al triple.(Ruales, 2013)

Entre 1950 y 1960, ya se registraron envíos con cargas de cacao desde Guayaquil hacia Panamá así como ventas de tierras que se dedicaban al cultivo cacaotero, de esta manera se comenzaron a formar capitales y fortunas alrededor de dicho producto. En este tiempo el monto que se exportaba no era menor a 30 mil cargas anuales de 81 libras cada una, a veces estas exportaciones se duplicaban, el mayor competidor para el cacao ecuatoriano era el guatemalteco.(Acosta, 2006)

La competencia no era en condiciones equitativas, pues a Guayaquil solo se le permitía exportar el producto en el Pacífico sur y a España, mientras que a los demás productores si se les permitía enviar el fruto hacia México y Centroamérica.(Acosta, 2006)

Superar estas condiciones fue difícil y requirió que los comerciantes de cacao de Guayaquil generaran habilidades asociativas con el fin de evadir las restricciones, los gravámenes, los tributos y los monopolios existentes, ganando así no solo fama sino también dinero. Por otro lado, ya en ese tiempo y para poder ser competitivos e ingresar en el mercado los precios del cacao ecuatoriano eran más bajos que los precios del nicaragüense, guatemalteco y venezolano, esto se debía a que ya desde esas épocas el comerciante guayaquileño pagaba precios bajos al productor. Con el tiempo el precio que se paga al cacao proveniente del Ecuador se iba incrementando en el exterior debido a la calidad y al tamaño de su almendra.(Ruales, 2013)

Entre 1710 y 1718, el precio por carga cayó a 4 pesos y entre 1719 y 1729 el precio fue de hasta 8 reales, debido a esto las exportaciones cacaoteras bajaron de 34 mil a 18 mil cargas anuales. Para este periodo de tiempo, los comerciantes guayaquileños también sufrieron las consecuencias de las medidas restrictivas que impuso el Virreinato de Lima, las mismas que provocaron la apertura de nuevas rutas y vías de comercio como por ejemplo la ruta por el Cabo de Hornos que llevaba el producto hacia Europa.(Contreras, 1990)

El primer “boom” comercial del cacao fue originado por los sembradores, cosecheros y comerciantes de la pepa de oro desde mediados del siglo XVIII y durante el primer tercio del siglo XIX; en este tiempo las plantaciones de cacao comenzaron a extenderse en el Litoral, lo cual representa uno de los factores de crecimiento además de la demanda externa, en conjunto se emprende una cultura de siembra y cosecha del mismo, de hecho para 1840 se registraba 2,5 millones de matas de cacao en Babahoyo las mismas que generaban más de 40 mil cargas al año.(Chiriboga, 1990)

Los sembradores y comerciantes se vieron en la necesidad de fusionarse para luchar contra las medidas prohibitivas, las restricciones y los monopolios de comercio teniendo que confrontarlos con prácticas de comercio clandestino o contrabando. El crecimiento y la expansión de la producción generó mayor necesidad de mano de obra la misma que fue satisfecha con gente proveniente de la sierra, de hecho los productores cacaoteros pagaban mejores salarios y otorgaban ventajas como anticipos y ayudas económicas (Paz y Miño, 2011).

Los medianos y pequeños productores también jugaron un rol trascendental dentro de la producción de cacao nacional fino o de aroma en este periodo de tiempo, entre los años 1780 y 1787 poseían el 65% de los cultivos. Dentro de este “boom” se puede observar una dualidad de fuerzas económicas: la primera de Guayaquil, debido al lazo entre productores, comerciantes y transportadores y la segunda perteneciente a los comerciantes y exportadores de los mercados de Europa.(Ruales, 2013)

La estructura de producción y comercialización descrita evidencia que a partir de 1790 la producción y exportación muestra incrementos constantes en cuanto a volumen además, con los precios del cacao guayaquileño no se podía competir pues estos tenían diferencias de entre el 10 y el 110% con respecto a los precios de los competidores, convirtiéndose así en el principal producto de exportación del Ecuador con más del 50% del total de las exportaciones y en uno de los mayores competidores a nivel internacional.(Contreras, 1990)

Las estadísticas correspondientes al número de cargas y al valor de las mismas demuestran que el punto de partida fue en 1765, de ahí en adelante se generó un crecimiento continuo, en 1780 se observa un descenso que fue superado demostrando incrementos hasta 1811, año en el que se evidencia una caída del 418% y como sucedió en el pasado las exportaciones se recuperaron y se pudo evidenciar los beneficios monetarios que dejaba el cacao, de hecho entre 1801 y 1822 se vio un aumento del 155.02%.(Contreras, 1990)

2.4. Producción y comercialización de cacao en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

La Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas posee 20.636 hectáreas cosechadas con un potencial productivo de 6.386 toneladas métricas de cacao seco al año y un rendimiento de 0,30946 TM/ha para ofrecer a los diferentes mercados internacionales.(GPSDT, 2015, pág. 72)

Dentro de la Provincia tenemos dos Cantones (Santo Domingo y La Concordia), en la Tabla 1 se puede ver que existen 24.334 hectáreas de Cacao sembradas en la Provincia entre las variedades de tipo Nacional y CCN51.(GPSDT, 2015, pág. 319)

Tabla 1.
Número de hectáreas sembradas de cacao en la Provincia.

Provincia	Superficie sembrada		Cantón	Superficie Sembrada	
	ha	%		ha	%
Santo Domingo de los Tsáchilas	24.334	100	Santo Domingo	16.279,01	66,8982
			La Concordia	8.054,99	33,1018

Fuente: ESPAC, 2012

Para el cantón de Santo Domingo le corresponde el 66,8982% de la superficie sembrada (16.279,01 hectáreas) mientras que para La Concordia le corresponde el 33,1018% de la superficie sembrada (8.054,99 hectáreas). (GPSDT, 2015)

En el Tabla 2 podemos observar que en el cantón de Santo Domingo se produce cacao en 8 parroquias, de las cuales la mayor cantidad de cacao se obtiene de la parroquia Santo Domingo que posee 3.765,67 hectáreas de cacao sembradas (23,132%), mientras que la parroquia Alluriquín es

la zona donde menor cantidad de cacao se obtiene ya que posee 64,93 hectáreas de cacao sembradas (0,399%). (GPSDT, 2015)

Tabla 2.

Distribución de la producción por hectárea por parroquias.

Parroquia	Superficie Sembrada	
	ha	%
Santo Domingo	3.765,67	23,1321
Luz de América	3.423,80	21,0320
Puerto Limón	2.515,86	15,4546
Santa María del Toachi	2.140,50	13,1488
San Jacinto	2.135,43	13,1177
Valle Hermoso	1.724,58	10,5939
El Esfuerzo	508,24	3,1221
Alluriquín	64,93	0,3989
TOTAL	16.279,01	100

Fuente: ESPAC, 2012

En un estudio realizado por el GAD Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, con una muestra de 824 productores organizados en asociaciones de echo y de derecho se determinó que existe 2.988,454 has con una producción de 15.231,60 quintales de cacao seco al año, como se lo indica en el Tabla 3.

Tabla3.

Cantidad de hectáreas sembradas y producidas por productores asociados.

Número de productores	Tipo	Superficie (ha)			Producción	Producción media de la línea base
		Monocultivo	Asociado	Total		
824	Nacional	1.012,875	393,310	1.406,185	5.492,00	3,90560
	CCN51	1.320,279	261,990	1.582,269	9.739,60	6,15546
				2.988,454	15.231,60	5,09682

*La producción se encuentra en quintales de cacao seco al año

Fuente: (GPSDT, 2015)

2.5. Cadenas Productivas

El análisis de cadena permite una comprensión sistémica de las relaciones de actores involucrados en el proceso que sigue un producto. En el contexto de una economía mundial globalizada y altamente competitiva, con una complejidad creciente en los circuitos de la producción agroalimentaria, resulta relevante esta comprensión pues así los diferentes actores interesados en colocar con éxito el producto en el mercado, pueden detectar los problemas, cuellos de botella o factores críticos que bloquean determinado eslabón de la cadena. (Iturralde, Heredia, Philipe, & Mancero, 2007)

La cadena productiva permite ubicar los principales cuellos de botella que frena la competitividad de un producto y proponer acciones en beneficio de los actores. No obstante, muchas veces este análisis nos lleva a proponer trabajos con actores no agrícolas en la cadena como transportistas, intermediarios, compradores mayoristas, empresas privadas, otras agencias de desarrollo, entre otros. (Iturralde, Heredia, Philipe, & Mancero, 2007)

El análisis de una cadena productiva es un ejercicio que busca conocer y entender el estado y funcionamiento de la cadena productiva. Permite identificar los puntos críticos que frenan la competitividad de la cadena y las ventajas competitivas que ayudan al desarrollo de esta. Este ejercicio de análisis debe permitir también reconocer y visualizar las principales barreras de participación y brechas de acceso a oportunidades y recursos que existen en las cadenas. (Heyden & Camacho, 2006, pág. 124)

Un análisis de cadenas es un subsistema del negocio agrícola, incluye componentes interactivos, sistemas productivos, proveedores de insumos y servicios, industrias procesadoras, agentes de distribución, almacenamiento y comercialización y los consumidores finales. Este concepto es solo una abstracción, que permite examinar e identificar el comportamiento de los flujos de capitales y materia. (Lima, 2001)

Las cadenas pueden interpretarse como parte del sistema agroalimentario, entendiéndose ellas como una realidad económica y social, constituida por un conjunto de actores y actividades que interactúan y se interrelacionan para satisfacer las necesidades de mercados específicos. (IICA, 2005, pág. 43)

Una definición sencilla puede ser: La cadena productiva es un sistema articulado por actores que se relacionan sucesivamente durante operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos que serán llevados al consumidor final. (Heyden & Camacho, 2006)

En una cadena productiva, intervienen varios actores que desarrollan actividades y relaciones entre ellos para llevar un producto hasta los consumidores. Algunos actores intervienen directamente en la producción, transformación y venta del producto y otros se dedican a brindar servicios. Este conjunto de actores está sometido a la influencia del entorno, representado por varios elementos como las condiciones ambientales o las políticas. (Heyden & Camacho, 2006)

2.5.1. Aplicación del concepto de cadena

Una cadena es un sistema constituido por actores y actoras interrelacionados y por una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno determinado. (IICA, 2005)

Permite, analizar características de diferentes actores y sus interrelacionamientos; planificar actividades que permitan alcanzar objetivos estratégicos compartidos por los actores; facilitar el logro de la competitividad, junto con principios de equidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad; motivar la organización de pequeños y medianos productores para articularse en cadenas competitivas, motivar el diálogo y la concertación entre agentes económicos tradicionalmente enfrentados hasta lograr que se reconozcan como socios y aliados; promover la concertación entre instancias públicas y privadas para la formulación y adopción de políticas. (IICA, 2005)

2.5.2. Factores críticos en la cadena productiva

a. Factor crítico, es cualquier variable o conjunto de variables que afecte el desempeño de un sistema, de forma positiva y negativa y de manera relevante. En general, el foco del análisis son los factores que limitan el desempeño, porque de ahí se puede planear estrategias de superación de cuellos de botella. (Lima, 2001)

b. Las fuerzas impulsoras y restrictivas, son variables o conjunto de variables que influyen

cada factor crítico al desempeño, de manera positiva (fuerzas impulsoras) o negativa (fuerzas restrictivas). Es decir las fuerzas impulsoras mantienen una correlación positiva con el factor crítico, mientras las fuerzas restrictivas presentan una correlación negativa con este factor. (Lima, 2001)

c. Criterio de entorno, es conceptualizado como un sistema mayor (el contexto socioeconómico, nacional e internacional), que incluye subsistemas menores: los sistemas naturales, el agronegocio, las cadenas productivas y los sistemas productivos agrícolas. Cada uno de estos sistemas tiene una dinámica propia, donde actúan e interactúan variables de diversas naturaleza (social, económica, tecnológica, cultural, etc.).(Castro, 2005)

2.5.3. Tipos de actores de cadena

- **Actores directos**, son los actores directamente involucrados en los diferentes eslabones y que actúan e interactúan dentro de la cadena (en algún momento son propietarios del producto al cual nos referimos). (Heyden & Camacho, 2006)
- **Actores indirectos**, son actores que brindan un servicio de apoyo a los actores directos: proveedores de insumos o servicios (asistencia técnica, investigación, crédito, transporte, comunicaciones, etcétera). Su función es fundamental para el desarrollo de la cadena. (Heyden & Camacho, 2006)

2.5.4. Intereses y posiciones

Con frecuencia, los productores califican como negativa la interrelación con el intermediario por el papel que juega éste en la compra de sus productos y en los márgenes de utilidad que recibe. De la misma manera, el intermediario cuestiona las deficiencias de calidad con que el productor vende sus productos al mezclar distintos tipos de cacao, otros tipos de semilla y suciedad para aumentar el peso por quintal. (GPSDT, 2011)

Los intermediarios aseguran que su actividad involucra diversos gastos el mantenimiento de vehículos, la clasificación de calidades y el combustible, entre otros. Los agroindustriales a su vez se quejan de la falta de calidad de la materia prima proveniente del distribuidor. En lo que respecta al consumidor, se observa que en general éste prefiere productos importados que chocolates nacionales. (GPSDT, 2011)

2.6. Metodología de estudio de la cadena productiva y prospección

El enfoque de cadena, es una metodología que permite en primera instancia tener un conocimiento del entorno social y económico del rubro que se estudia; la zona de interés, que es el espacio que tiene relación con el flujo de nuestro producto; los actores que intervienen en el proceso; las funciones que cada actor ejerce en la cadena, y los medios requeridos para su cumplimiento; se visibiliza un entendimiento de las estrategias que cada uno de los actores están utilizando; se identifica los cuellos de botella; se logra un mejor manejo de las mesas de concertación, pues se conoce la información de todos los involucrados en el proceso; en definitiva

el análisis de cadena es un entendimiento global de todos los actores que intervienen, sus estrategias, cuellos de botella y las relaciones que los vinculan. (Castro, 2005)

2.6.1. La participación en el análisis de cadenas productivas

La participación en el análisis de la cadena permite recoger opiniones desde diferentes visiones, formular propuestas legítimas desde las necesidades e intereses de los propios actores, consensuar decisiones sobre las estrategias que hay que adoptar y facilitar la generación de responsabilidad local entre los actores para su desarrollo.(Carrera, 2014)

Así, la participación en el análisis de la cadena va más allá de las funciones tradicionales de los actores: presencia y generación de información. Planteamos la necesidad de generar un proceso en el cual el compromiso de los actores sea tal que se faciliten los procesos de empoderamiento, traducidos en primera instancia en la formulación de propuestas, en la toma de decisiones para la intervención y en el monitoreo del desarrollo de la cadena y su situación como actores. Manifiesta.(Carrera, 2014)

2.6.2. Niveles de participación

Existen diferentes momentos y niveles de participación. A lo largo del análisis de la cadena, se debe buscar las mejores condiciones para promover la participación y retroalimentación de la información, aunque ello implique procesos lentos y largos hasta conseguir suficientes garantías

como para que los actores participen en un clima satisfactorio y de mutuo respeto. Según, (Heyden & Camacho, 2006)

Tabla 4.

Niveles de participación

NIVELES DE PARTICIPACIÓN	TIPO DE PARTICIPACIÓN
Recolección de información	Los actores ofrecen información de forma individual y/o grupal
Análisis de información	Los actores reflexionan juntos y desarrollan nuevos conocimientos sobre su cadena
Socialización de información, retroalimentación y definición de estrategias con los actores	Los actores definen nuevas opciones y toman decisiones consensuadas
Ejecución de las acciones concretas	Los actores participan en la ejecución de acciones

2.7. Análisis del Entorno.

2.7.1. Ubicación

Santo Domingo, también conocida como Santo Domingo de los Colorados, es una ciudad de Ecuador, capital de la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas. Tiene una población de 270 875 habitantes, la cuarta ciudad más poblada del país. Forma parte de la región Costa de Ecuador en una zona climática soleada y tropical, teniendo una temperatura promedio de 29 °C y un volumen de precipitaciones de 3000 a 4000 mm anuales.(GPSDT, 2015)

La ciudad es el centro político-administrativo de la provincia y uno de los principales del país. Alberga grandes organismos culturales, financieros, administrativos y comerciales.(GPSDT, 2015)

2.7.2. Relieve y geología

Santo Domingo está ubicado en los flancos externos de la cordillera occidental de los Andes, la provincia tiene de superficie 3.857 km², a una altitud de 625 msnm, se encuentra a 120 km de distancia del mar. Limita al norte y al este con Pichincha, al noroeste con Esmeraldas, al oeste con Manabí, al sur con Los Ríos y al sureste con Cotopaxi. Zona noroccidental del Ecuador, es una de las zonas con mayor pluviosidad del país. (GPSDT, 2015)

Tiene una gran riqueza hidrológica, existen cinco cuencas y microcuencas importantes: al este y noreste, el curso medio y bajo del Toachi, perteneciente a la cuenca del río Blanco; al sur, la subcuenca del Borbón, que pertenece a la gran cuenca del río Guayas y empata con el Babis; al suroeste, la subcuenca del río Peripa; al noreste, la subcuenca del Quinindé que, al igual que la subcuenca del Blanco, al noroeste, pertenecen a la cuenca del río Esmeraldas. (GPSDT, 2015)

2.7.3. Clima

Es una zona climática lluviosa tropical, su temperatura habitual es de unos 18 a 33 °C en verano. En invierno normalmente hace más calor de 23 a 34 grados y a veces llega a los 38 °C. Su temperatura media es de 25,5 °C. La pluviosidad media anual esta sobre los 3000 mm y la humedad relativa supera el 90%. (GPSDT, 2015)

CAPÍTULO 3

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Incidencia socioeconómica

El presente estudio realizado a los actores de la cadena productiva del cacao en el cantón Santo Domingo se generó a través de encuestas donde se investigó y se analizó temas de aspectos sociales y económicos permitiendo conocer la situación real de cada uno de ellos.

3.2. Localización geográfica del tema y área de influencia

El estudio fue realizado en el área rural del cantón Santo Domingo, en las parroquias: Valle Hermoso, San Jacinto, Santa María del Toachi, Luz de América y Puerto Limón.



Figura 1. Mapa del área rural de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

3.3. Identificación de los actores de la cadena

Los actores de la cadena productiva del cacao en el cantón Santo Domingo para este estudio fueron: proveedores de insumos, maquinarias y equipos; productores; dirigentes de organizaciones; comerciantes, acopiadores y exportadores de cacao; industriales (micro emprendimiento) y consumidores (tiendas).

3.4. Metodología de investigación

3.4.1. Tipo y nivel de la investigación

3.4.1.1. Tipo

Investigación cuantitativa y cualitativa aplicada

3.4.1.2. Nivel

Exploratoria y Descriptiva

3.4.2. Método de investigación

3.4.2.1. Método

Deductivo e Inductivo: analítico y sintético.

3.4.2.2. Metodología

Ruralter.

3.4.3. Población y muestra de la investigación

3.4.3.1. Población

La población para este estudio se determinó a través de la información obtenida en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Santo Domingo 2015-2030 (PDYOT) y de los datos del Estudio de comercialización de Cacao 2015, realizado por el GAD Provincial en el que indica que hay 49 organizaciones de las cuales 43 son jurídicas y 6 son de hecho orientadas al cultivo, producción y comercialización de cacao, como se lo indica en la tabla 5.

Tabla 5.*Población de la investigación*

Actores de la Cadena Productiva	N
Proveedores de Insumos, maquinaria y equipos	40
Productores	731
Dirigentes de organizaciones	43
Comerciantes, acopiadores y exportadores cacao	56
Industriales (Micro emprendimiento)	2
Consumidores (Tiendas)	2000
TOTAL	2.872

3.4.3.2. Muestra

Para el cálculo de la muestra se utilizó la siguiente fórmula: $n = \frac{N}{1+a^2N}$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

a= Error (10%) = 0.1

N = Población

Los actores que participaron en la investigación se describen a continuación.

Tabla 6.*Muestra de la investigación.*

Actores de la Cadena Productiva	N
Proveedores de Insumos, maquinaria y equipos	29
Productores	88
Dirigentes de organizaciones	30
Comerciantes, acopiadores y exportadores cacao	36
Industriales (Micro emprendimiento)	2
Consumidores (Tiendas)	95
TOTAL	280

Para seleccionar a los participantes en la investigación, se escogió de una manera aleatoria, lo que permitió identificar, al azar, a los sujetos de los cuales se obtuvieron los datos empíricos, esto con la finalidad de garantizar mayor objetividad en los datos y fundamentar adecuadamente la generalización de los datos a la población de la que se recopiló la muestra.

3.4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.4.4.1. Técnicas

Las principales técnicas que se utilizaron en la investigación fueron:

- Encuestas.
- Entrevista.
- Análisis Documental.
- Observación

3.4.4.2. Instrumentos

Los principales instrumentos que se utilizaron en la investigación son los siguientes:

- Cuestionarios.
- Guía de entrevista.
- Internet.

3.5. Análisis de la cadena y sus actores

3.5.1. Identificación de los circuitos

En la zona de Santo Domingo de los Tsáchilas se puede identificar un circuito que denota su nivel de integración y su destino final.

3.5.1.1. Descripción del circuito

Existen productores muy pequeños (0 a 2 hectáreas) y productores pequeños (2 a 5 hectáreas) quienes venden sus productos al acopiador pequeño, éste a su vez comercializa sus productos sin proceso al acopiador grande, posteriormente el acopiador grande procesa el grano y entrega el producto seco al exportador que ofrece mayor precio en el mercado y finalmente éste último acopia toda la producción y vende al mercado externo cacao en grano seco clasificado sin mayor proceso de industrialización (figura 2).

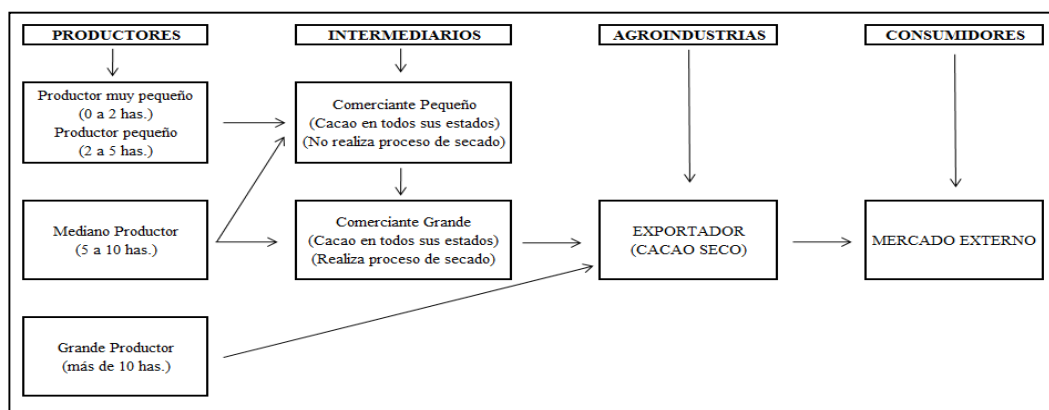


Figura 2. Circuito de la Cadena del Cacao en Santo Domingo de los Tsáchilas

3.6. Alternativas de solución.

3.6.1. Mercado

Para este estudio se realizó encuestas a los productores para conocer cuál es el apoyo de los organismos gubernamentales que se encuentran relacionados dentro de la cadena productiva del cacao en el cantón Santo Domingo, en la búsqueda de mercados nacionales e internacionales que permitan acortar la larga cadena de intermediarios y poder generar mejores ingresos económicos a los productores.

3.6.2. Puntos críticos

Para este estudio se utilizó la metodología Ruralter donde se realizaron diferentes matrices que nos permitió conocer los puntos críticos (variables) que afectan o limitan el desempeño de toda la cadena productiva del cacao y sugerir alternativas de solución.

3.6.3. Factibilidad

Para el estudio de factibilidad de la cadena productiva del cacao se hizo un análisis de los resultados obtenidos en la investigación, esto servirá para orientar a los agricultores en la toma de decisiones y medir la posibilidad del éxito o fracaso de su inversión.

CAPÍTULO 4

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis socioeconómico de los productores asociados.

Para el análisis socioeconómico de los productores se realizaron 118 encuestas dirigidas a los productores y sus dirigentes asociados de las 43 organizaciones jurídicas pertenecientes al cantón Santo Domingo, a través de las encuestas se investigó temas en el aspecto social de cada uno así como factores económicos.

Tabla 7.
Georeferenciación de las organizaciones

	Parroquia	NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN	TIPO	GEOREFERENCIACION		
				Altitud (msnm)	Latitud	Longitud
1		Asociación Agropecuaria 26 de Agosto	jurídica	287	S -0,38797	W -79,32197
2		Asociación Agropecuaria Aprodac	jurídica	317	S -0,3649	W -79,30688
3	LUZ DE AMÉRICA	Asociación Agropecuaria 2 de Enero	jurídica	259	S -0,41536	W -79,35027
4		Asociación Agropecuaria 2 de Agosto	jurídica	188	S -0,503	W -79,49309
5		Asociación Agropecuaria San Vicente de Nila	jurídica	177	S -0,49625	W -79,43745
6		Asociación Agrop. La Valencia	jurídica	214	S -0,41464	W -79,45932
7		La Esperanza Efrén Zambrano	jurídica	224	S -0,677848	W -99,51889
8		Asociación Agropecuaria ShuyunTsáchila	jurídica	372	S -0,29480	W -79,29104
9		Comuna Naranjo Tsáchila	jurídica	296	S -0,31789	W -79,35945
10		Comuna Vicente Rocafuerte	jurídica	265	S -0,35262	W -79,39190
11	PUERTO LIMÓN	Asociación Agropecuaria La Independencia	jurídica	277	S -0,32868	W -79,37389
12		Asociación Agropecuaria Puerto Limón	jurídica	250	S - 0,42111	W -79,37856
13		Asociación Agropecuaria El Progreso	jurídica	332	S -0,33261	W -79,30645
14		Comuna San Miguel	jurídica	368	S -0,31871	W -79,28071
15		Asociación Agropecuaria Sembrando por un Futuro	jurídica	256	S -0,35019	W -79,38810
16		Asociación Agropecuaria La Providencia	jurídica	332	S -0,31956	W -79,30917
17		Asociación Agropecuaria La Unión	jurídica	298	S -0,35658	W -79,33698

Continúa

18		Asociación Agropecuaria La Morena	jurídica	179	S -0,66045	W -79,34169
19	SANTA MARÍA DEL TOACHI	Asociación Agropecuaria Bimbe del Toachi	jurídica	251	S -0,67566	W -79,27608
20		Asociación Agropecuaria Santa María del Toachi	jurídica	356	S -0,63536	W -79,23727
21		Asociación Agropecuaria Santa Cecilia	jurídica	377	S -0,6411	W -79,28055
22		Asociación Agropecuaria Cristóbal Colón	jurídica	477	S -0,03066	W -79,17281
22		Asociación Agropecuaria Sin Fronteras	jurídica	482	S -00,04484	W -079,17357
24		Asociación Agropecuaria Valle Productivo	jurídica	257	S -0,00591	W -79,34155
25	VALLE HERMOSO	Asociación Agropecuaria Mirador de la Selva	jurídica	413	S -0,03392	W -79,217220
26		Asociación Agropecuaria El Recreo	jurídica	375	S -00,01822	W -79,25768
27		Asociación Agropecuaria 4 de Febrero	jurídica	405	S -00,08752	W -79,20135
28		Asociación Agropecuaria Auténticos campesinos	jurídica	431	S -00,08190	W -79,17774
29		Asociación Manos Amigas	jurídica	416	S -00,07541	W -79,21587
30		Asociación Flor del Blanquito	jurídica	286	S -00,08828	W -79,35955
31		Asociación San Pedro del Laurel	jurídica	292	S -00,09968	W -079,36258
32		Asociación Avispa Chila	jurídica	269	S -0,17582	W -79,39982
33	SANTO DOMINGO	Asociación Agropecuaria José Adán Camacho	jurídica	430	S -0,33514	W -79,20914
34		Comuna San Gabriel del Baba	jurídica	465	S -0,30239	W -79,15730
35		Asociación Praderas del Toachi	jurídica	491	S -0,17209	W -79,16638
36	EL ESFUERZO	Asociación Agrícola Ganadera Macará-Polanco	jurídica	468	S -0,47546	W -79,22455
37		Asociación Agropecuaria La Flecha	jurídica	264	S -0,11726	W -79,41216
38		Asociación Agropecuaria Palma Sola	jurídica	320	0,17550	79,3381
39		Asociación Agropecuaria San Pedro del Laurel	jurídica	343	S -00,18630	W -079,31447
40	SAN JACINTO DEL BÚA	Asociación Agropecuaria Montañita de Chila	jurídica	374	S -00,18798	W -079,28097
41		Asociación Agropecuaria Porvenir	jurídica	235	S -00,13901	W -79,41924
42		Asociación Agropecuaria Riobambeños de Chilimpe	jurídica	318	S -0,20079	W -79,33642
43		Asociación Agropecuaria Para un Futuro mejor	jurídica	231	S -00,12317	W -079,40234

Como se puede observar en la tabla 7 se detallan cada una de las Asociaciones de cacaoteros que existen distribuidos en las parroquias del cantón Santo Domingo con sus coordenadas geográficas.

4.1.1. Nivel de instrucción de los productores

Con respecto al nivel de instrucción de los productores de cacao en las organizaciones jurídicas del cantón Santo Domingo, se puede determinar que el 60,83% cuentan con instrucción primaria, el 22,50% ha terminado la secundaria, un 10,83% cuenta con educación elemental y solo un 5%, y 0,83% tiene una educación de tercer y cuarto nivel respectivamente.

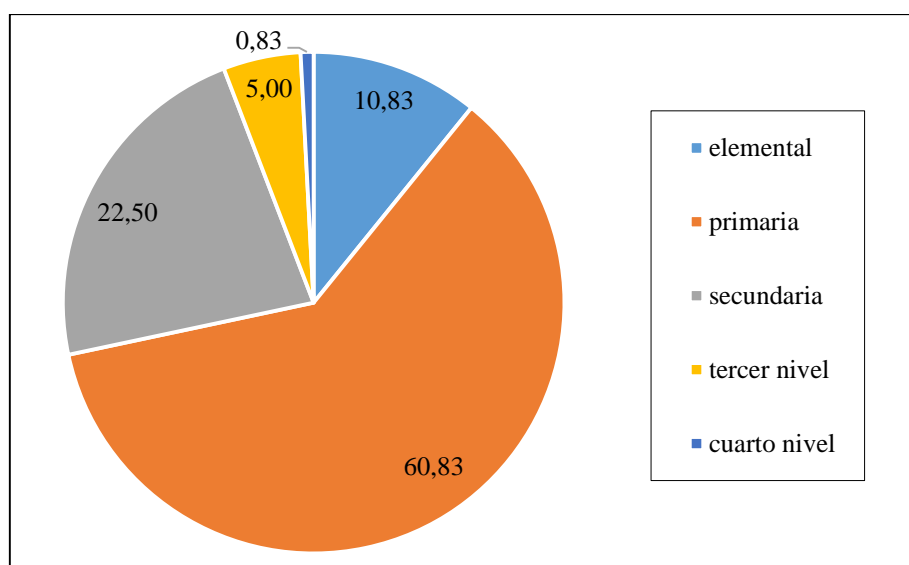


Figura 3. Nivel de instrucción de los productores

4.1.2. Número de personas en el hogar

En la figura 4 se puede determinar que el 52,50% de los hogares de los agricultores asociados en organizaciones jurídicas están conformadas de 3 a 5 miembros, mientras que un 26,67% están conformadas de 1 a 3 personas, además existe un 15% que están conformadas entre 5 a 8 personas en sus hogares y un 5,83% superan los 8 miembros en un hogar.

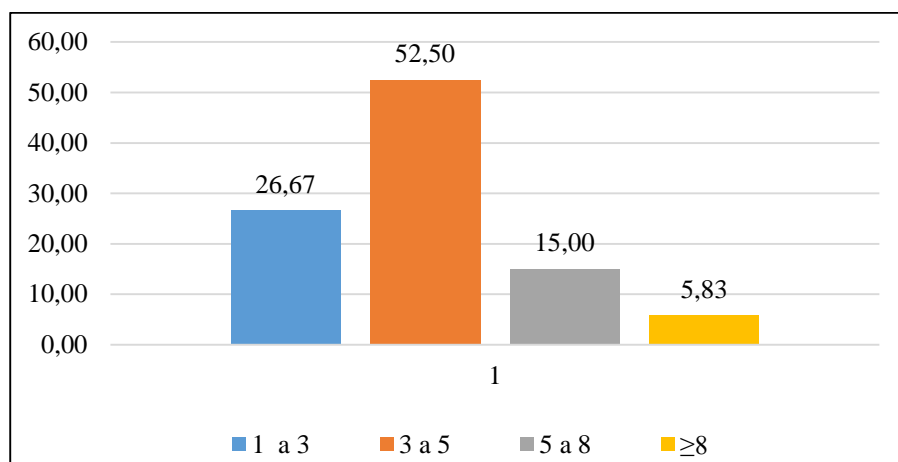


Figura 4. Número de personas en el hogar

4.1.3. Extensión del terreno

Como se puede observar en la figura 5 el 45 % de los productores asociados cuenta con una extensión de terreno de hasta 2 hectáreas, el 34,17% cuenta con una extensión de terreno de entre 2 a 5 hectáreas, el 13,33% tiene de entre 5 a 10 hectáreas y apenas un 7,50% poseen más de 10 hectáreas por lo que se determina que en el cantón existe productores del extracto pequeño.

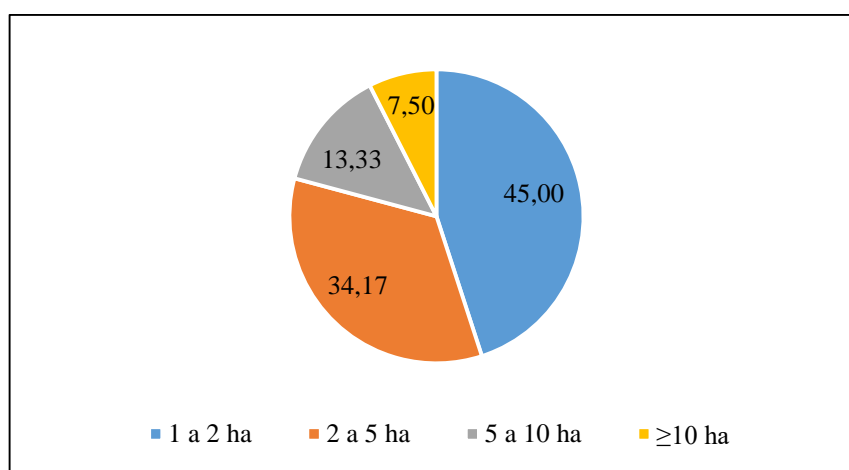


Figura 5. Extensión del terreno de los productores

4.1.4. Tenencia de la tierra

El 44,17% de los productores asociados cuenta con fincas propias para la producción de cacao, el 42,50% indican que es propiedad familiar, el 12,50 % señala que es terreno arrendado y un 0,83% indica que solo tiene posesión sin escrituras.

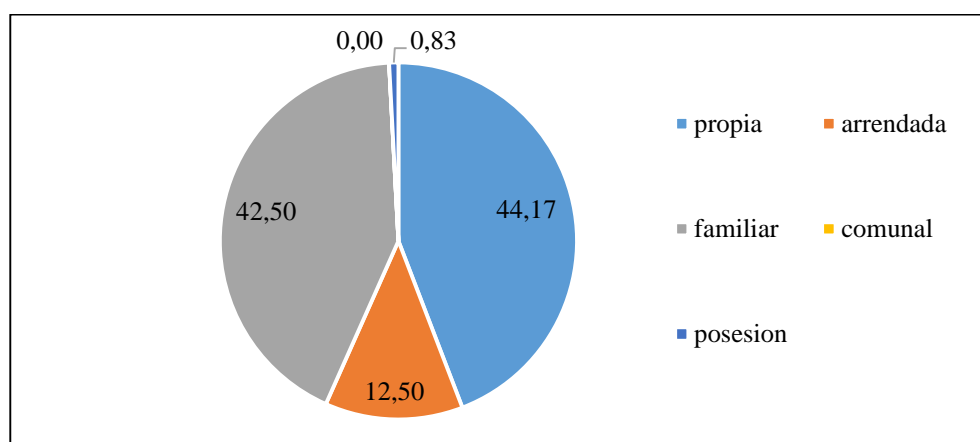


Figura 6. Tenencia de la tierra de los productores

4.1.5. Acceso a servicios básicos

Los servicios básicos constituyen un factor influyente en la calidad de vida de los productores, en cuanto al acceso a agua potable un 86,67% de los productores asociados jurídicamente no cuentan con este servicio tan solo un 13,33% si lo tienen; en lo que corresponde a electrificación tienen acceso un 98,33% y tan solo el 1,64% no tienen servicio eléctrico; en cuanto a la telefonía sea convencional o celular tienen un 81,67% de los productores mientras que el 18,33% no lo tienen y el servicio de internet solo cuenta un 27,5% mientras que el 72,50% de los productores asociados jurídicamente no la tienen.

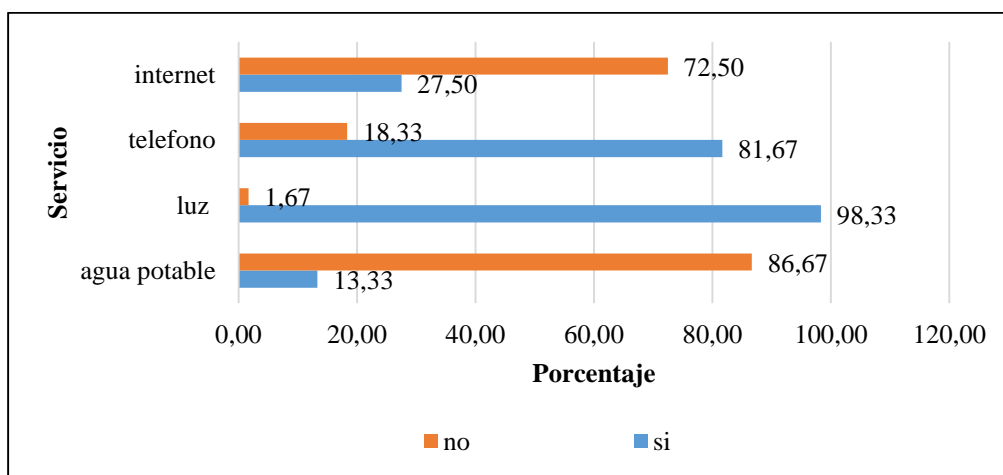


Figura 7. Acceso a servicios básicos

4.1.6. Acceso a servicios de salud

En cuanto al acceso a la atención de salud, cuando se presenta una enfermedad el 36,67% de los productores asociados se auto médica, un 22,50% acude a centros públicos para su atención, un 15% se trata con medicina natural, el 14,17% acude a un curandero y un 7,50% utilizan el seguro social.

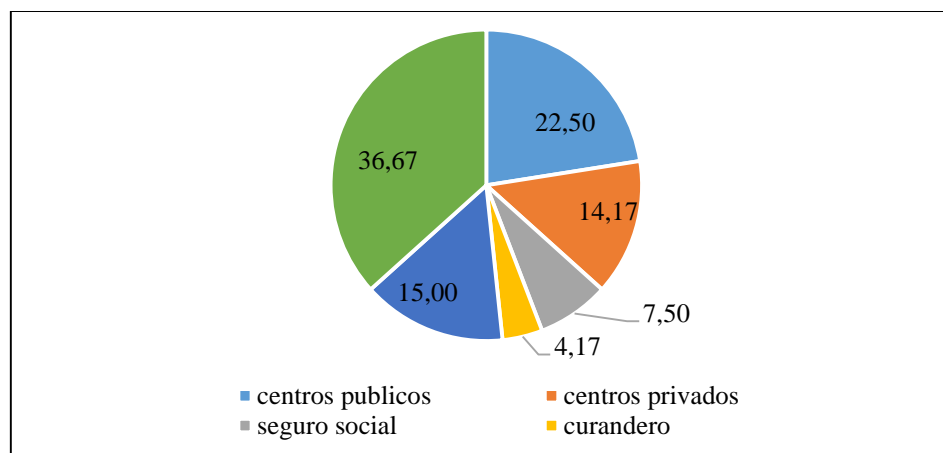


Figura 8. Acceso a servicios de salud

4.1.7. Acceso a créditos

En cuanto a financiamiento al que acceden los productores asociados del cantón Santo Domingo podemos identificar que un 60,83% busca el sector financiero tradicional es decir bancos y cooperativas, un 26,67% accede a los prestamistas informales (chulqueros) y un 12,50% lo realiza a través de préstamos familiares o de amigos.

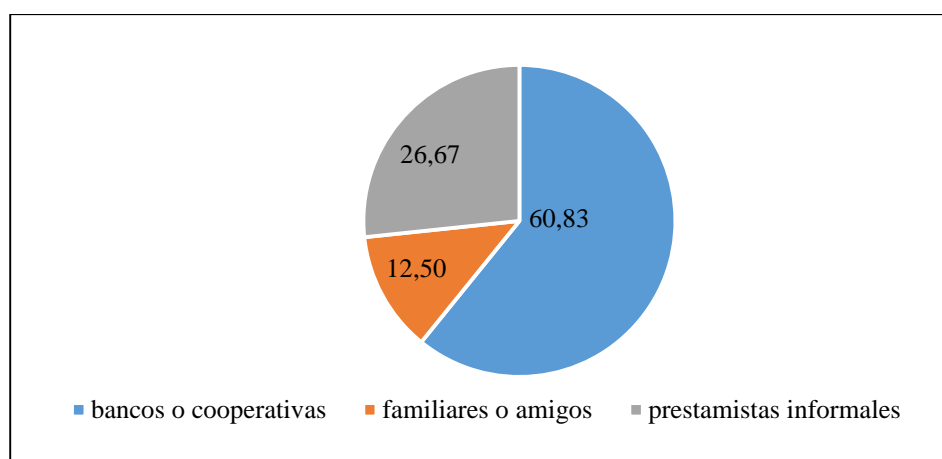


Figura 9. Acceso a créditos

4.1.8. Ingreso promedio familiar

En cuanto a los ingresos promedio familiar se tiene que el 18,33% de los productores asociados cuentan con un ingreso de entre 100 a 200 dólares; el 65% cuentan con un ingreso estimado entre 200 a 400 dólares entre toda la familia, un 14,17% tienen ingresos entre 400 a 709,25 dólares y solo un 2,5% superior a 709,25 dólares cubriendo así la canasta básica.

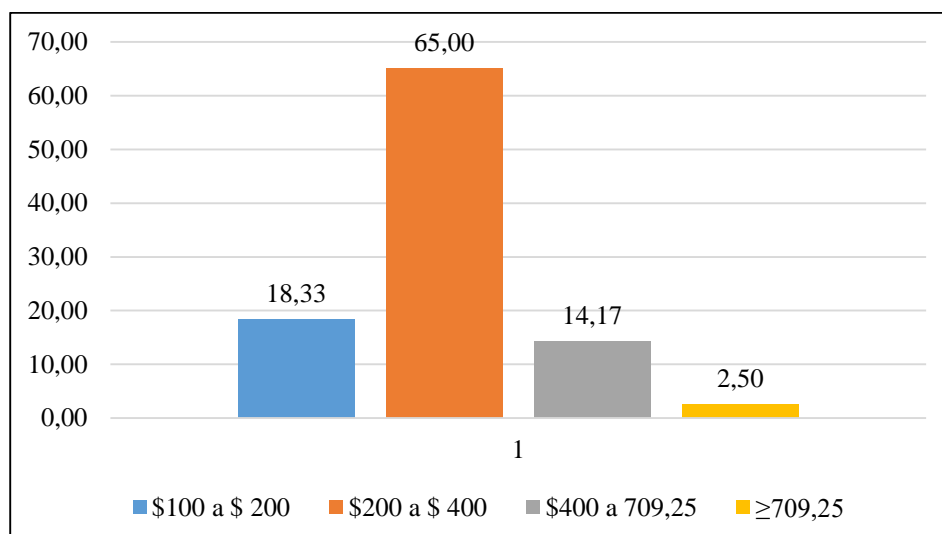


Figura 10. Ingreso económico familiar promedio

4.1.9. Edad promedio

La investigación refleja que el 42% de los productores asociados se encuentran en un rango de edad entre los 40 y 65 años, seguido con el 33% con una edad mayor de 65 años, el grupo comprendido entre los 25-40 años está en el rango del 19% y el de 18-25 años con 6%.

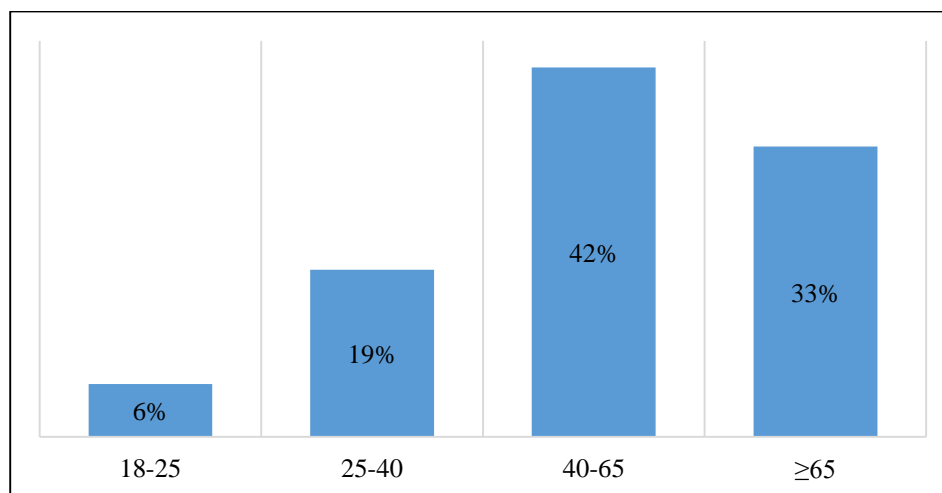


Figura 11. Edad promedio de los productores

4.2. Análisis de la cadena productiva con sus respectivas herramientas

4.2.1. Matriz histórica de la cadena

Tabla 8.

Matriz histórica de la cadena del cacao en el cantón Santo Domingo

Variables	Hechos
Tecnología	Los métodos de siembra están muy difundidos, así como el acceso a semilla (no se garantiza calidad), la variedad principal es la CCN-51 en injerto y ramilla; la nacional fue entregada por el MAG, los GADs e INIAP. Influyeron los buenos precios desde el 2007 al 2014
Crédito	La banca pública como BanEcuador es la principal entidad financiera, principalmente por el periodo de gracia que otorga, también se trabaja con cooperativas y prestamos familiares por un monto de 3.500 USD / ha.
Política sectorial	Se crea el programa de reactivación Nacional de café y cacao articulado directamente el Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG. Se promueve la exportación del producto a nuevos mercados a través de Proecuador.
Organización	Se crearon 43 organizaciones de primer grado jurídicas en el cantón Santo Domingo dedicadas a la parte agroproductiva, en la actualidad solo una se mantiene activa y funciona como comercializadora de cacao (Asociación Agropecuaria Sin Fronteras), cuenta con un centro de acopio equipado para generar cacao seco, acopiando una cantidad de 217 TM/año.
Cambios climáticos	En la Provincia, durante los meses de invierno de enero-abril la humedad del ambiente hace que se caigan las flores y se reduzca la producción, las bajas temperaturas nocturnas en verano causan el mismo efecto llegando hasta 14 grados centígrados.
Evolución social	Los productores con menos de 2 hectáreas no pueden cubrir sus gastos y se ven obligados a laborar en otras plantaciones o migrar a la ciudad para buscar trabajos debido a que sus ingresos no superan los \$2.000 dólares por concepto de la comercialización de cacao, esto se debe a que el precio del quintal de cacao seco actualmente está en \$95,00 USD, el promedio de producción de cacao seco por hectárea año es de 8 a 10 quintales en el mejor de los casos, lo que nos da en ingreso por concepto de la plantación mensual un valor que no supera los \$160,00 USD.

4.2.1.1. Impacto en la situación actual de la cadena

La facilidad de manejo de cultivo así como el impulso desde el sector estatal influyeron a que se expandiera el cultivo en la provincia, las organizaciones jurídicas jugaron un papel importante pues desde las entidades públicas se solicitó que los productores estén organizados para poder entregarles los diversos incentivos, sin embargo la caída de los precios, un agresivo cambio

climático que limita la producción la falta de fortalecimiento organizacional han hecho que el productor vaya perdiendo el interés por el cultivo en el sector.

4.2.2. Matriz de la política con incidencia en la cadena

Tabla 9.

Matriz de la política con incidencia en la cadena

POLÍTICA	DESCRIPCIÓN	IMPACTO
Programa de reactivación de café y cacao en Ecuador	Creado a partir del año 2012, en el MAG debido a la necesidad planteada en las mesas sectoriales, para garantizar la atención prioritaria al sector con el acuerdo ministerial 646 del 2013.	Ha generado un gran impacto en cuanto a capacitación, establecimiento, manejo del cacao, pero se limita al cacao nacional.
Proyecto de fortalecimiento de la cadena agroproductiva del cacao	A través de un convenio en el año 2013 entre la Unión Europea y el GAD Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas se promovió este proyecto que tenía 4 componentes: crear una mesa cacaotera con las 43 organizaciones jurídicas del sector, brindar escuelas de campo para agricultores, crear una marca de la Provincia que la denominaron Santo Cacao y la creación de un Centro de Acopio de Cacao para la mesa cacaotera conformada.	Tuvo un buen inicio se cumplieron con los 4 componentes establecidos, posteriormente iniciaron la comercialización asociativa enviando 14 contenedores al exterior. Actualmente el impacto es nulo ya que las malas gerencias ocasionaron pérdidas económicas considerables. El centro de acopio esta en desuso y la comercialización asociativa ya no se realiza.
Programa Nacional de Aseguramiento Productivo “AgroSeguro”	Como una medida para mitigar las pérdidas económicas por causa del cambio climático se estableció el seguro agrícola para el rubro cacao, el MAG subsidia el 60% del valor de la prima de aseguramiento del cultivo y el productor cubre el 40% del valor restante. La indemnización al productor por planta muerta tiene un valor aproximado de \$2,25 dólares.	Se generaron varias pólizas del seguro agrícola para cacao principalmente a través de créditos del BanEcuador, pero no se cobró ningún siniestro por el desconocimiento del productor y porque las políticas de la aseguradora no cubren siniestros por muerte de plantas a causa de plagas y enfermedades.
I y II Minga del cacao nacional fino de aroma	El MAG desde el 2014 al 2016 dio el servicio de poda para plantaciones de cacao nacional fino de aroma donde cubrió 6.000 hectáreas a nivel de la provincia de Santo Domingo de la Tsáchilas lo que permitió que el agricultor obtenga un incremento del 100% en sus producciones.	Genero un gran impacto en el sector ya que se renovaron muchos cacaotales antiguos aumentando la producción, además se dio empleo para muchos productores con experiencia en poda.
Gran Minga Nacional Agropecuaria	Proyecto promovido en campaña por el actual Presidente, quien presupuestó un monto de 2.560 millones de dólares para la ejecución de 9 ejes: crédito, riego, acceso a mercados, insumos, legalización de tierras, chatarrización y mecanización, asistencia técnica, asociatividad y seguro agrícola y ganadero.	No ha generado ningún impacto debido a que no se ha cumplido las ofertas de campaña.

4.2.3. Matriz de infraestructura

Tabla 10.

Matriz de infraestructura con incidencia en la cadena

	Infraestructura	Estado	Quien utiliza	Institución a cargo	Impacto en la competitividad en la cadena
1	Vías interprovinciales	Bueno	Acopiadores e industriales	MTOP Vía Quevedo (48 km); vía Chone (45 km); vía Quito (53 km); vía Esmeraldas (48 km)	Permite movilizar el producto procesado hacia la industria, puertos y aeropuertos
2	Vías provinciales primer orden	Bueno	Productores y acopiadores	GADs-Provincial Vía Puerto Limón (24 km); vía San Jacinto (28 km); vía las Mercedes (35 km); vía El Esfuerzo-Santa María (98 km); vía Valle Hermoso (15 km)	Se la utiliza para el comercio desde el productor al acopiador
3	Vías provinciales segundo orden	Regular a malo	Productores	GADs-Provincial Suma un aproximado de 5000 km de vías.	La utiliza el productor para sacar la producción hasta la venta
4	Infraestructuras para secado de cacao	Bueno	Productores	Particular Tendales: 437 marquesinas: 78 productores; secadoras: 27 productores; lonas: 186 productores, otros: 46 productores.	Permite mejorar el precio de venta del producto al darle una transformación a la materia prima (de cacao en estado baba a cacao en estado seco)
5	Acopios	Bueno a regular	Comerciantes pequeños y grandes	Particular Bodega la Chiquita; Comercial Pacheco; Comercial Agroéxito; Comercial Zambrano; Comercial Moreira; Comercial Don Toro.	Genera el volumen necesario para la industria y la exportación
6	Industrias Exportadoras	Bueno	Exportadores	Particular Burneo-Export; GerVerd; Olam; Export-Lopez; Export-Espín.	Genera un valor agregado en la exportación del cacao seco a los diferentes destinos consumidores de chocolates
7	Puertos y aeropuertos	Bueno	Exportadores	Particular y Autoridad Portuaria Nacional	Permite finalizar la cadena de comercialización del producto.

4.2.4. Matriz ambiental de la cadena productiva

Tabla 11.

Matriz ambiental de la cadena productiva

Eslabón	Factor de la cadena que afecta al ambiente	Efecto en el ambiente	Valoración
Productores	Fertilización química	Infiltración en el subsuelo: como lo indican las encuestas realizadas a los proveedores de insumos, maquinaria y equipo donde informan que los productores de cacao aplican de una a dos fertilizaciones por año usando una cantidad de 2 sacos de fertilizantes completos/ ha.	Negativa
	Pesticidas	Contaminación del agua y operarios: por el excesivo y mal uso de insecticidas (piretroides), fungicidas (a base de cobre) y herbicidas (glifosato, paraquat),	Negativa
	Siembra de plantas	Genera un ambiente de bosque para fauna, se logró identificar que existen 8 viveristas certificados por Agrocalidad y un grupo de aproximadamente 80 viveristas no certificados.	Positiva
	Residuos de cosecha	Al incorporar los residuos de la poda y la cosecha se mejoran las características físicas del suelo, se convierte en abono para las plantas, mantiene la humedad del suelo y se genera un ambiente amigable para la conservación de microorganismos.	Positiva
Comerciantes y Acopiadores	Manejo de residuos	Contaminación en aguas residuales por concepto de la baba de cacao y lixiviados.	Negativa
	Combustible para secado	Consumo de combustibles fósiles especialmente aquellos que usan el diésel para el secado del grano de cacao.	Negativa
	Manejo de residuos	Contaminación en aguas residuales por motivo de la limpieza de los materiales y equipos utilizados en el secado del grano: secadoras, cajones fermentadores, sacos, etc.	Negativa
Exportador	Combustible para secado	Consumo de combustibles fósiles	Negativa
	Olor de secado	Contaminación y olores fuertes característicos del secado de cacao.	Negativa
	Pesticidas de armado de contenedor	Contaminación ambiental ya que antes de embarcar al contenedor se fumigan con plaguicidas tóxicos los lotes de cacao con el fin de eliminar plagas.	Negativa
	Manejo de residuos	Contaminación en aguas residuales.	Negativa

4.2.5. Tipología

4.2.5.1. Tipología por tamaño de cultivo y variedad

De acuerdo a la figura 12 de tipología por tamaño de cultivo y variedad se puede determinar que en el cantón Santo Domingo existen productores con extensiones que van de 0 a 2 hectáreas que se los clasifico como productores muy pequeños y se encuentra en un 31%, de éste grupo el 24,8% cultivan cacao CCN-51; el segundo extracto corresponde a los pequeños productores que van de 2 a 5 has con un 23%, donde predomina el cultivo de cacao CCN-51 con un 17,8%; para el tercer extracto se contempla un grupo de medianos productores con un 24% y de ellos el 18,8% siembran cacao CCN-51; finalmente se encontró el extracto de los productores grandes con una presencia del 22% y de ellos el 17,6% cultivan cacao CCN-51.

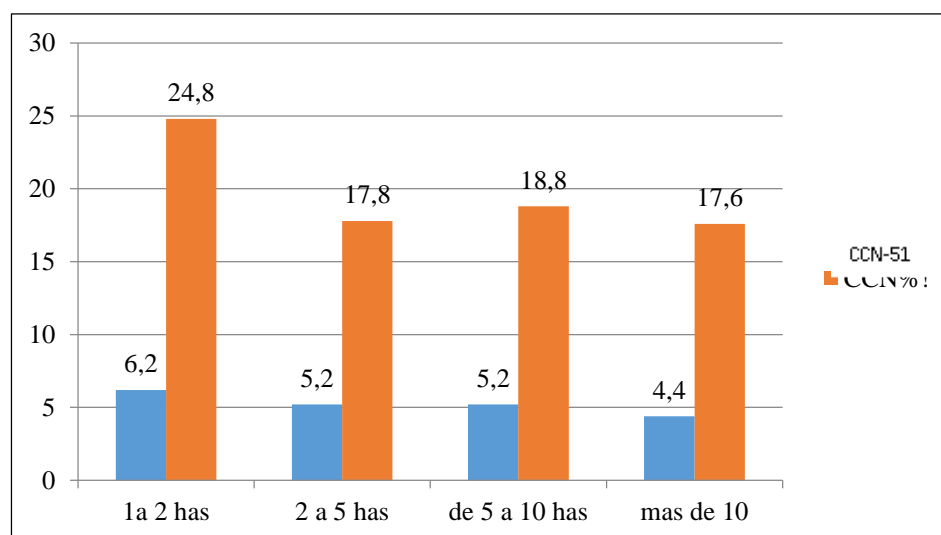


Figura 12. Tipología por tamaño de cultivo y variedad.

4.2.5.2. Tipología por infraestructura de pos-cosecha

En el estudio realizado a los productores asociados se determinó que el manejo pos-cosecha del cacao se lo realizan de la siguiente manera: 41% de productores cuentan con tendales, seguido por un 17% que secan el cacao en lonas, un 7% lo realizan en marquesinas y en pequeñas cantidades del 3% lo realizan en secadoras.

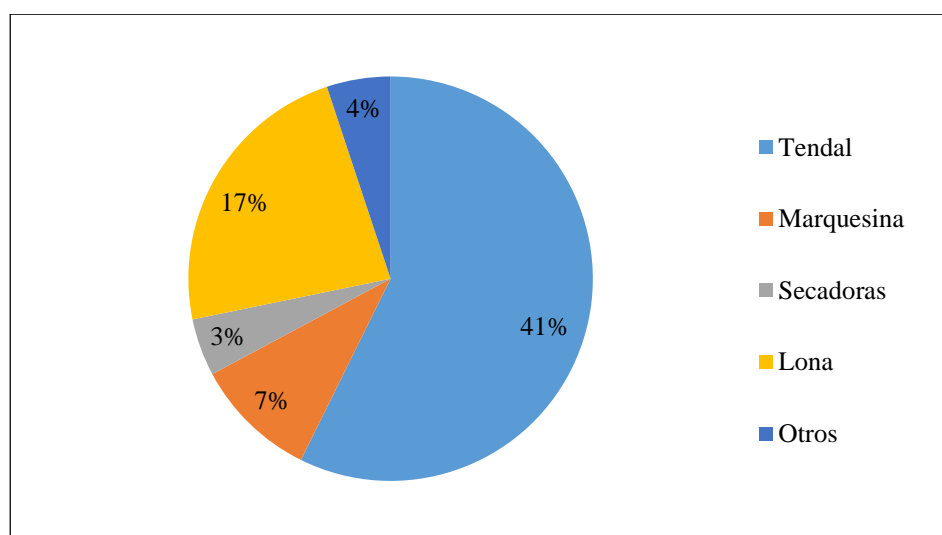


Figura 13. Tipología de acuerdo al manejo poscosecha del cacao.

4.2.5.3. Tipología por actores de comercialización de cacao

De acuerdo a la figura 14 se determina que los actores que mayor comercializan el cacao directamente con los agricultores son los intermediarios locales que se encuentran a nivel de las parroquias con el 89% del total de cacao producido en el cantón Santo Domingo, un 3% de productores salen hasta el centro de la ciudad y lo entregan al intermediario del cantón, un 4% lo

entrega directamente al exportador en grano seco y apenas un 3% de los productores realiza una comercialización asociativa.

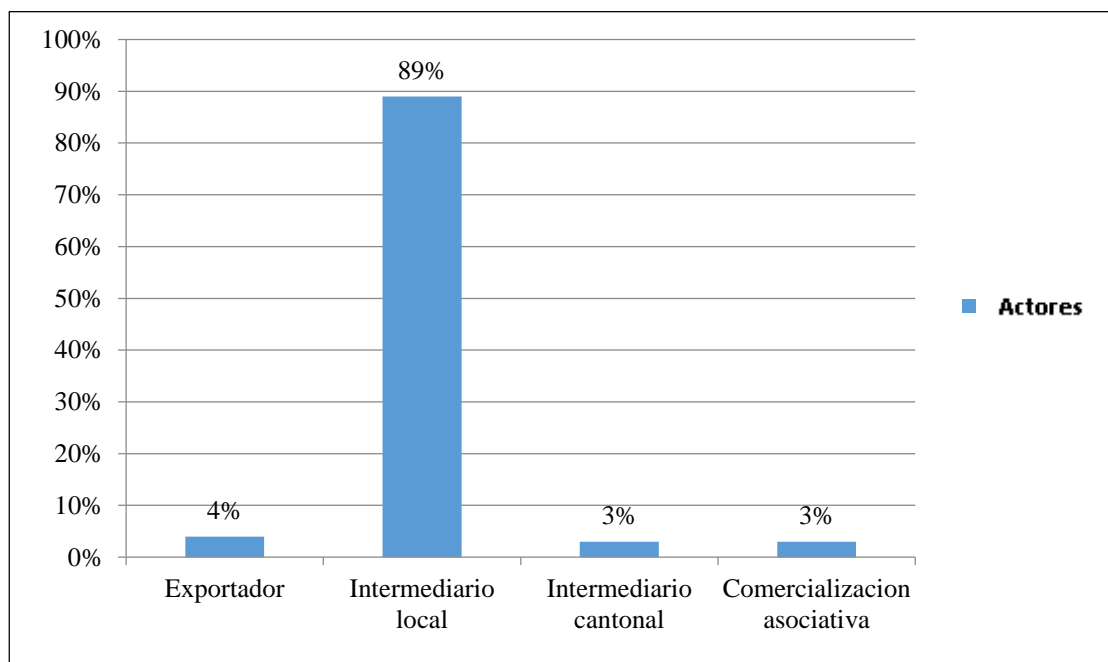


Figura 14. Tipología por actores de comercialización de cacao

4.2.5.4. Tipología por Industrialización y valor agregado

En cuanto a la industrialización del cacao para darle un valor agregado en el cantón Santo Domingo se determinó que existen dos micros emprendimientos dedicados a la elaboración de chocolates y derivados como pasta de cacao. Santiago López es el representante legal de la microempresa AGROSAMBYL Cia. Ltda., con la marca comercial “TEN’KAO CHOCOLATE”, José Gabriel Cedeño por su parte es el representante de la microempresa GARITH S.A., con la marca comercial de chocolates del mismo nombre, estas microempresas procesan durante el año un total de 3.000 kilos de cacao seco.

Se procesan 1.200 kilos de cacao seco al año destinadas para a la elaboración de chocolate en barra con composiciones del 45% 60% y 70% de cacao puro; para la elaboración de pasta de cacao como tal se destinan 1.800 kilos de cacao seco al año.

Estos productos se los encuentran en 12 puntos de venta diferentes (bares y restaurantes, panaderías y pastelerías) en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y están en planes futuros expandirse con puntos de venta a nivel nacional.

4.2.5.5. Tipificación de consumidores de cacao

De acuerdo al levantamiento de información a nivel de las 95 tiendas en estudio pertenecientes al cantón Santo Domingo, se determinó que el grado de consumo de chocolate procesado con un porcentaje que supere el 50% de cacao en su composición a elaborados por emprendimientos, microempresas, asociaciones es bajo ya que la mayoría de derivados de cacao que se comercializan en las tiendas son de diferentes orígenes al del estudio como barras, bombones, chocolate en polvo con un porcentaje que no supera el 5% de cacao en su composición distribuidas por las grandes empresa nacionales (Universal, Confiteca, Nestlé).

4.2.6. Calendario estacional de actividades en la producción

Tabla 12.

Matriz de calendario estacional de actividades en la producción

ACTIVIDAD	SEXO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Siembra	Hombre	■											
	Mujer	■											
Podas	Hombre						■						■
	Mujer						■						■
Aplicaciones fitosanitarias y nutricionales	Hombre		■				■			■			■
	Mujer												
Limpieza	Hombre		■				■			■			■
	Mujer												
Cosecha	Hombre	■											
	Mujer	■											

Se puede identificar las diferentes actividades que se realizan los productores de las asociaciones del cantón Santo Domingo en la producción de cacao, los 4 primeros meses del año son inicio del invierno lo que se aprovecha para siembras nuevas o aplicaciones nutricionales edáficas por la humedad del suelo.

El cultivo requiere al menos 2 podas al año, las limpiezas de las plantaciones se pueden realizar cada 3 meses y la cosecha es constante durante todo el año dependiendo de la variedad en producción.

4.2.7. Itinerario técnico o flujo de materia

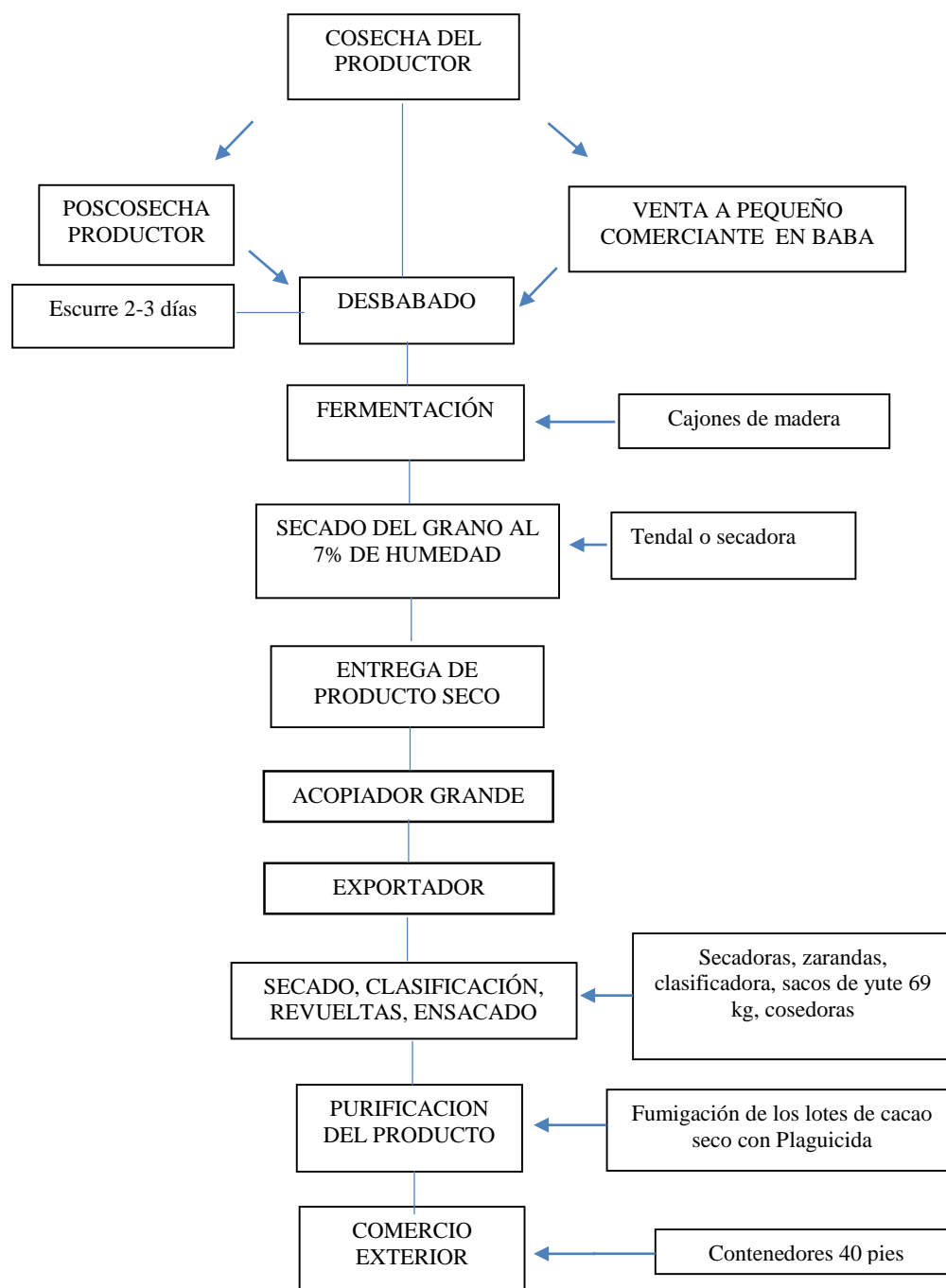


Figura 15. Flujo de materia en el producto cacao en el cantón Santo Domingo.

4.2.8. Censo de problemas

Tabla 13.

Matriz censo de problemas de la cadena del cacao

Actores	Problemas	Actores afectados
Productores	1. Baja producción	Pequeño productor
	2. Escasa asistencia técnica	Pequeño productor
	3. Precio de los insumos	Todos los productores
	4. Desconocimiento manejo de podas	Pequeño y mediano productor
	5. Limitado acceso al crédito	Todos los productores
	6. Vías en mal estado	Todos los productores
	7. Bajos precios del cacao	Todos los productores
Comerciante	1. Producto mala calidad mala poscosecha	Todos los comerciantes
	2. Almacenamiento inadecuado	Pequeño comerciante
	3. Inseguridad	Todos los comerciantes
	4. Financiamiento	Todos los comerciantes
	5. Poca producción desde campo	Todos los comerciantes
Acopiador industrial	1. Infraestructura limitada	Pequeños acopiadores
	2. Inseguridad	Todos los acopiadores
	3. Costos de transporte	Grandes acopiadores
	4. Proveedores desleales	Pequeño acopiador
Exportador	1. Cacao contaminado	Todos los exportadores
	2. Mala poscosecha de productos	
	3. Inseguridad	
	4. Alto costo de mano de obra	

4.2.9. Caracterización y descripción de actores directos

4.2.9.1. Caracterización de los productores

Tabla 14.

Matriz de caracterización de productores

CACAO	PRODUCTORES
Características	El 82 % de los productores de las asociaciones son entre pequeños y muy pequeños con menos de 5 hectáreas, el 83 % se autodefinen como mestizo
Descripción de actividades	El productor es el que realiza el manejo de sus terrenos, más del 60 % desconoce de actividades elementales como la poda, y muy pocos dan una labor adecuada de poscosecha como el fermentado y secado, utilizan herbicidas para sus cultivos.
Relación entre actores	Se relaciona directamente con el comerciante, solo un 4 % llega a uno de los 5 exportadores que hay en el cantón, las relaciones se basan únicamente en la comercial, ya que entre los actores se acusan mutuamente de una mala política de precios y una calidad deficiente.

Continúa

Ámbito de acciones	El sector rural de la Provincia.
Costos	A la fecha \$29 el cacao en baba y \$105 el cacao seco
Riesgos	Factor climático, variación de precios y problemas de plagas y enfermedades como moniliasis, mazorca negra y escoba de bruja; para el caso de cacao seco el riesgo se da en el almacenamiento del producto, el lugar debe tener condiciones adecuadas para evitar la incidencia de mohos, insectos nocivos y roedores.
Debilidades	Limitada organización asociativa, calidad deficiente de producto, no se maneja costos de producción.
Fortalezas	Existe un gran optimismo por el trabajo en el campo, participación de miembros de la familia.

4.2.9.2. Caracterización de los comerciantes

Tabla 15.

Matriz de caracterización de comerciante

CACAO	COMERCIANTE
Características	Se ubican principalmente en las parroquias rurales en pequeñas bodegas, a más de cacao acopian diversos tipos de productos como café, maracuyá y pimienta, son dirigidos por el propietario.
Descripción de actividades	El propietario es quien atiende, el mayor movimiento comercial se registra fines de semana, compra de contado principalmente. En algunos casos realiza una transformación del producto (proceso de secado).
Relación entre actores	Relación directa con el productor ya que es de quien adquiere la materia prima, lo entrega al acopiador o si tiene acceso directo y volúmenes lo entrega al exportador.
Ámbito de acciones	El sector rural de la Provincia.
Costos	Maneja entre \$500 a \$.2000 dólares al día para la compra del producto.
Riesgos	Comprar productos de mala calidad y pagarlo a un precio superior al real, ser víctimas de la delincuencia, caída de precios después de haber adquirido el producto en caso de no haber pactado precios con su comprador.
Debilidades	No tiene organización ni actividades contables establecidas.
Fortalezas	Son conocidos en la zona de influencia, tiene efectivo para realizar el pago al productor.

4.2.9.3. Caracterización del acopiador industrial

Tabla 16.

Matriz de caracterización de acopiador industrial

CACAO	ACOPIADORES GRANDES
Características	Manejan volumen considerable de producto y cuentan con equipos propios para darle valor agregado al producto como tendales, secadoras, bodegas y personal.
Descripción de actividades	Adquiere el producto por mayor en sus instalaciones, realiza los pagos en efectivo o través de transferencias bancarias, cuenta con un estricto control de pago por calidad.

Continúa

Relación entre actores	Adquiere el producto de los comerciantes de las parroquias, y lo comercializa los exportadores a nivel local o nacional.
Ámbito de acciones	Cuenta con un ámbito nacional
Costos	Genera mayor costo por las maquinaria que invierte sin embargo, ya que está más cerca del último eslabón produce mayores réditos económicos en volumen.
Riesgos	La baja producción en campo que no le permite cumplir con los cupos con los exportadores. Baja calidad del producto. Son asediados por delincuentes.
Debilidades	No cuenta con un sistema de precios fijos, ya que se basa al precio de bolsa a nivel internacional.
Fortalezas	Tienen presencia y prestigio en la zona durante varios años, por lo que cuentan con proveedores fijos.

4.2.9.4. Caracterización del exportador.

Tabla 17.

Matriz de caracterización de acopiador industrial

CACAO	EXPORTADORES
Características	Es el eslabón más poderoso de la cadena tiene acceso a mercados internacionales, y maneja precios a nivel nacional, cuenta con un volumen de producto sobrepasa los 6.386 TM/año cacao seco.
Descripción de actividades	Es una agroindustria establecida en la que cuenta con área administrativa, comercial y productiva bien definida.
Relación entre actores	Se relaciona en primera instancia con los acopiadores y ciertos comerciantes que le entregan el producto principalmente por el precio que pueden pagarles por parte de los exportadores que son: Export López, Export Burneo, Olam, GERVERD, Export Espín.
Ámbito de acciones	Cuenta con un ámbito nacional e internacional especialmente a la Unión Europea, EEUU y el Medio Oriente y países Asiáticos por ser el Ecuador catalogado como el mejor chocolate del mundo.
Costos	Costos administrativos principalmente ya que depende de su área financiera- comercial; maneja recursos superiores al millón de dólares al mes, destinados a la compra de producto.
Riesgos	Desplome de los precios internacionales, falta de apoyo a las políticas de comercio y sobre todo la falta de selección del producto entre cacao nacional y el CCN51 lo que afecta a la calidad del grano teniendo en cuenta que el país es conocido mundialmente por ser los productores del mejor chocolate del mundo.
Debilidades	No maneja una provisión constante de producto ya que para poder captar más producto debe mejorar los precios lo que reduce el margen de ganancia.
Fortalezas	Capacidad de manejar el precio a nivel nacional promoviendo márgenes de ganancia superior, clientes internacionales.

4.2.10. Matriz de caracterización de actores indirectos

Tabla 18.

Matriz de caracterización de actores indirectos

Nombre de actor indirecto	Proveedores de insumos	de	Institución públicas	Instituciones financieras
Tipo de actor	Abastece primas para producción	materias para la	Generan acceso a capacitación y trámites administrativos MAG, GADPSD, INIAP, AGOCALIDAD.	Público-privado
Zona de intervención	Área rural		Nacional y las 7 parroquias rurales del cantón Santo Domingo	Nacional
Temporalidad del servicio	Permanente		Eventuales, Agrocalidad con los controles en campo y en embarque	Permanente
Servicio prestado	Provisión de insumos, maquinarias y productos para la producción poscosecha y venta del producto		Acceso a la capacitación. Trámites y permisos de toda índole relacionada a la agricultura	Créditos
Tecnología	Escasa tecnología, se orienta únicamente al sector comercial		Únicamente transferencia de tecnología relacionada a la fase productiva y poscosecha	Sistemas informáticos para cobranzas, y tecnología de seguridad
Riesgos	No cuenta con personal calificado		Se rige a policías públicas cambiantes y la contaminación en los puertos y aeropuertos	El bajo precio del cacao genera incremento en la mora en pago de créditos otorgado a agricultores
Calidad del servicio	Regular a bueno según información levantada a los productores		Regular debido a que no es constante el contacto. Son proclives al soborno para atender trámites.	Regular ya que el productor no puede acceder fácilmente al mismo, lo contrario para los acopiadores y exportadores establecidos.

4.2.11. Matriz de relación entre actores (productor-comprador)

Tabla 19.

Matriz de caracterización de relación entre actores

Criterio	Descripción de la relación
Modalidad de pago	El pago al productor se realiza en efectivo, en algunos casos se le da adelantos para garantizar la venta del producto
Beneficio por eslabones	Cuando el precio está en alza el intermediario obtiene mayores beneficios, pero cuando el precio cae el beneficiado es el acopiador local. Si la venta es a crédito, quien pierde es el intermediario.
Cantidad	Se comercializa desde unas pocas libras hasta toneladas
Característica de producto	El productor dependiendo la capacidad y tecnología entrega su producto fresco, semi-seco, seco en su totalidad, los compradores lo adquieren en todas sus etapas.
Frecuencia	Semanal, quincenal, o mensual
Formalidad	Acuerdos verbales de compra-venta pero no siempre se respetan.
Poder de negociación	El productor por el limitado volumen no tiene ningún poder de negociación a diferencia de los exportadores quienes por su capacidad económica tienen una mayor posibilidad de acceder a márgenes mayores, por esta razón la forma de mejorar sus precios sería el comercialización asociativa, mediante las organizaciones legalmente constituidas, las mismas que por problemas internos no se ha logrado cumplir este objetivo.

4.2.12. Flujo de la cadena

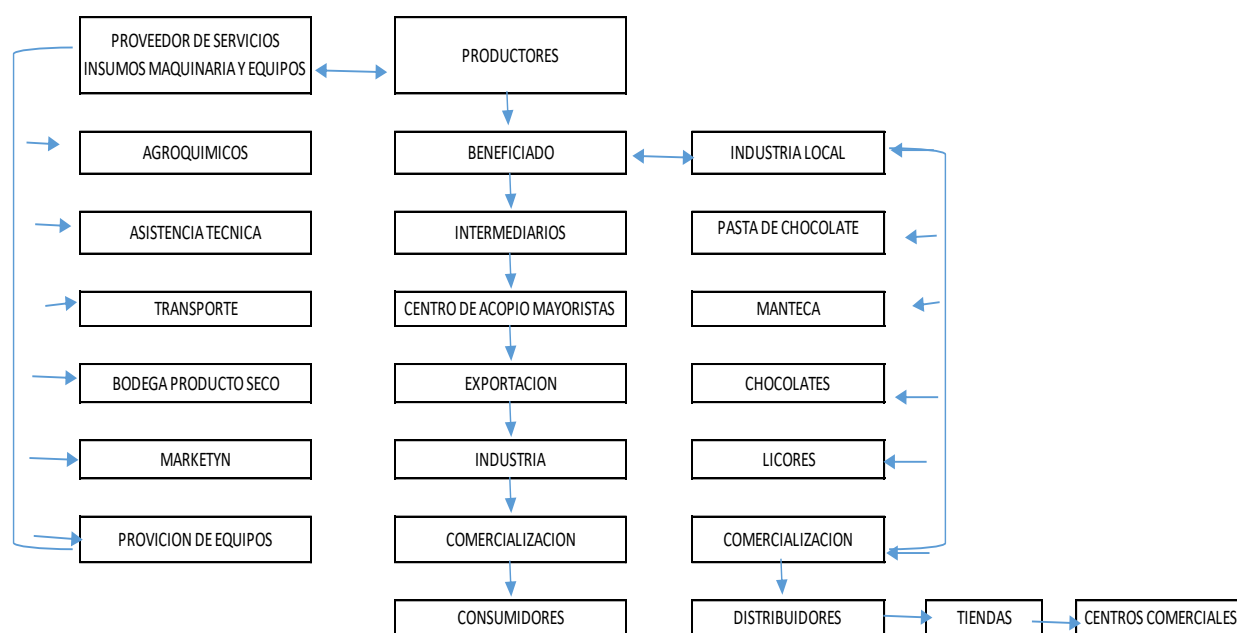


Figura 16. Flujo de la cadena de cacao en Santo Domingo

4.2.13. Relación entre actores con enfoque de género

En cuanto al género de los productores se pudo identificar que no existe homogeneidad ya que el 96 % de los encuestados son género masculino y solo el 4 % es género femenino.

4.2.14. Matriz de demandantes

Tabla 20.

Matriz de demandantes de la cadena

Segmento de demandantes	Requerimiento del producto preferencia	Requerimiento servicios asociados	Estacionalidad de la demanda	Volumen estimado de demanda	Precios
Comerciantes y acopiadores	Cualquier variedad de cacao. Abastecimiento regular.	Movilización al centro de acopio	Todo el año	Hasta 10 TM / semana	Según precio internacional de la bolsa de valores
Exportadores e industriales	Cualquier variedad de cacao. Producto seco. Sin presencia de monilla. Prefieren volumen constante de proveedores grandes.	Movilización al centro de acopio	Todo el año	Más de 100 TM / semana	Según precio internacional de la bolsa de valores.
Chocolatería gourmet nacional	Cualquier variedad de cacao de preferencia cacao nacional fino de aroma. Libre de monilla.	Producto seco	Eventual Según los pedidos	Hasta 5 TM semanal	Según precio internacional de la bolsa de valores.
Chocolatería gourmet internacional	Cacao nacional fino de aroma. Libre de impurezas. Libre de enfermedades. Libre de daños mecánicos.	Producto seco	Todo el año	Hasta 500 TM / semana	Según precio internacional de la bolsa de valores.

4.2.15. Calendario de estacionalidad de la oferta por zona

El calendario de estacionalidad de la oferta de los productores asociados en la zona de Santo Domingo nos permite determinar que el cacao nacional fino de aroma tiene sus picos más altos de producción en los dos primeros trimestres (enero - junio), con el 61% del total de producción y para el caso del cacao CCN-51 se determina que los mejores picos de producción alcanza en el tercer trimestre estabilizándose en el cuarto trimestre con el 61% del total de producción de cacao, como se refleja en la figura 17.

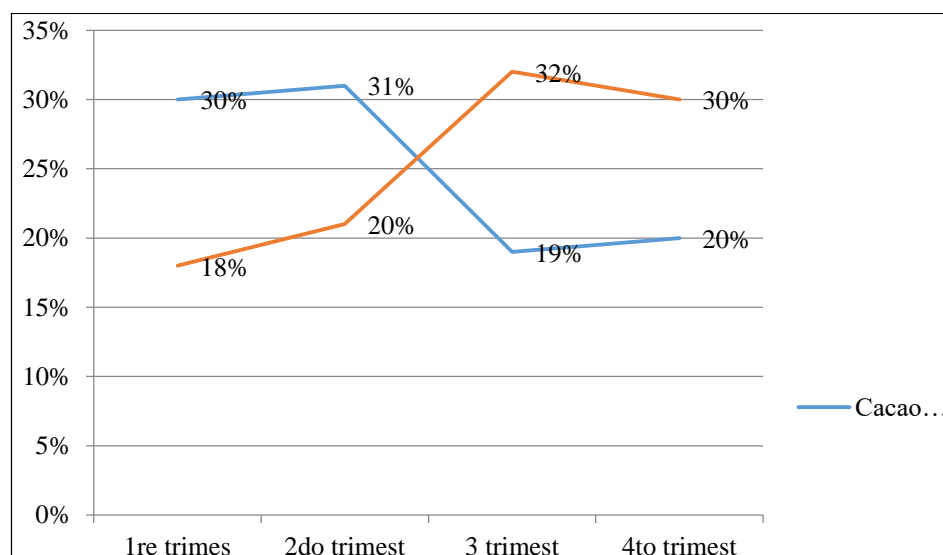


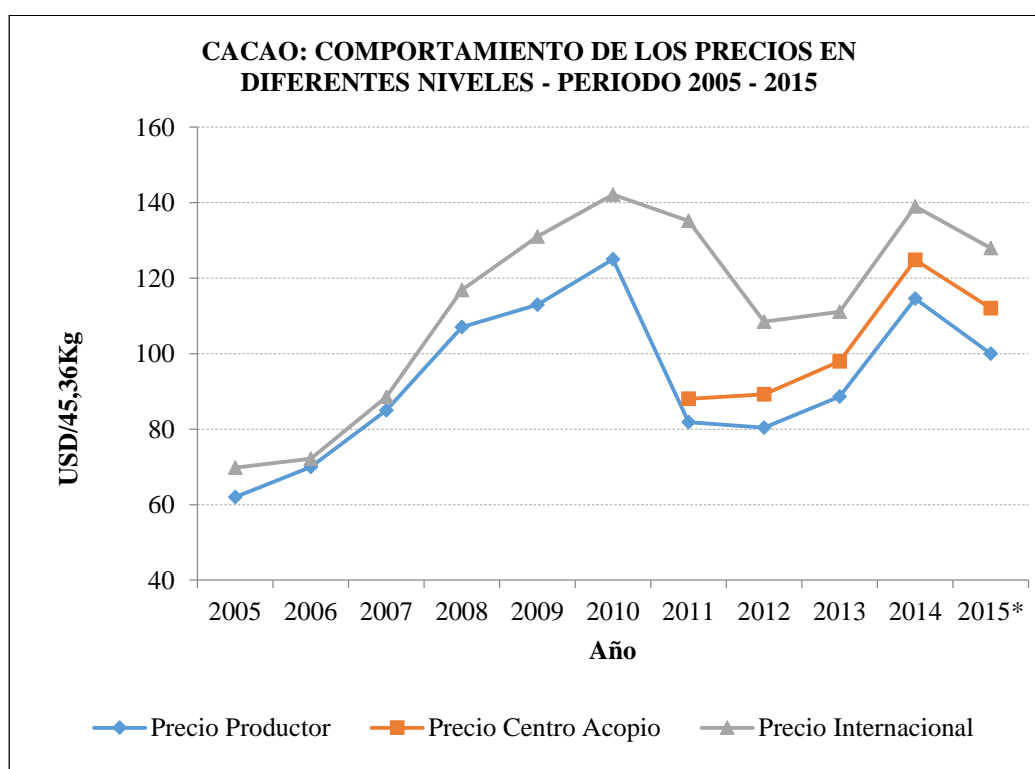
Figura 17. Calendario estacional de la producción de cacao.

4.2.16. Matriz de productos sustitutivos y complementarios

En la tabla 21 se detalla los productos sustitutivos y complementarios con respecto al cacao, disponible en la zona de Santo Domingo y también cultivados por gran parte de los productores de este estudio.

Tabla 21.*Matriz de productos sustitutivos y complementarios*

	Producto	Efecto de la demanda sobre el producto
Sustitutos	Café	Es alternativa para bebida caliente
	Té de hierbas	Alternativa para consumidores de dietas light
Complementarios	Azúcar	A mayor demanda de chocolate el azúcar también se consume en mayor cantidad
	Leche y helados	Bebidas lácteas y helados de chocolate incrementan las ventas

4.2.17. Mapeo geográfico y evaluación de precios**Figura 18.** Evaluación de precios productor, centro de acopio, internacional**Fuente:** SINAGAP – 2018

La figura 18 indica la evolución de los precios desde el año 2005 al 2015 en la cual se puede identificar que los mejores precios se dieron en los años 2010 y 2014 donde se llegó a pagar \$140,00 USD por un quintal de grano de cacao seco, así mismo se identifica durante el año 2005 el precio estuvo bajo con un valor de entre \$60,00 a \$70,00 USD por quintal de grano de cacao seco.

4.2.18. Evolución de precios

La figura 19 nos indica que en el 2010 y 2014 fueron los años que se alcanzó el pico del precio de cacao llegando a pasar los \$3.000 USD por tonelada de cacao seco; cabe recalcar que durante el periodo 2005 al 2015 el precio por tonelada de cacao seco en el exterior ha venido en alza considerable llegándose a duplicar su valor de \$1.538 a \$3.132 USD por tonelada de cacao seco.

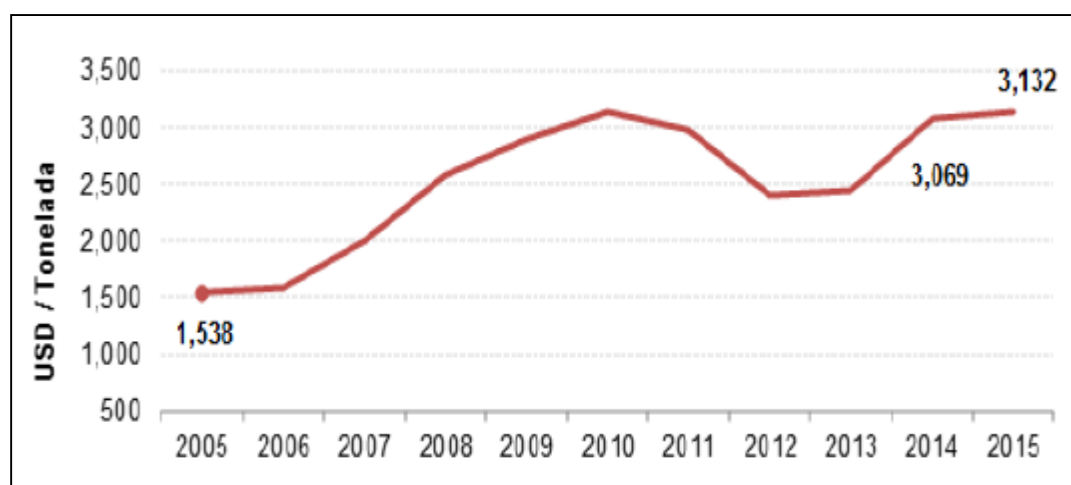


Figura 19. Evolución de precios en USD por tonelada de cacao seco.

Fuente: SINAGAP – 2018

4.2.19. Matriz de cálculos de costos y márgenes

Tabla 22.

Costos variables para producir una hectárea de cacao (USD).

ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	V. Unit.	V. Total
ESTABLECIMIENTO				
Limpieza	Jornales/ha	6,00	15,00	90,00
Planta	USD/kg	650,00	0,45	292,50
Balizada	Jornales/ha	2,00	15,00	30,00
Hoyado	Jornales/ha	2,00	15,00	30,00
Siembra	Jornales/ha	3,00	15,00	45,00
Subtotal 1				487,50

Continúa

MANTENIMIENTO INICIAL				
Control de malezas (Manual)	Jornales/ha	7,00	15,00	105,00
Fertilización (Completo)	USD/ha	3,00	31,25	93,75
Aplicación de fertilizante	Jornales/ha	3,00	15,00	45,00
Control de plagas y enfermedades	USD/ha	2,00	50,00	100,00
Jornal de aplicación fitosanitario	Jornales/ha	2,00	15,00	30,00
Control de maleza química	USD/ha	1,00	12,00	12,00
Jornal de aplicación de herbicidas	Jornales/ha	1,00	30,00	30,00
Podas de Formación	Jornales/ha	2,00	15,00	30,00
SUBTOTAL				445,75
MANTENIMIENTO CULTIVO				
Control de malezas (Manual)	Jornales/ha	2,00	75,00	150,00
Fertilización (Completo)	USD/ha	3,00	31,25	93,75
Aplicación de fertilizante	Jornales/ha	3,00	15,00	45,00
Control de plagas y enfermedades	USD/ha	4,00	50,00	200,00
Jornal de aplicación fitosanitario	Jornales/ha	2,00	30,00	60,00
Control de maleza química	USD/ha	2,00	10,00	20,00
Jornal de aplicación de herbicidas	Jornales/ha	2,00	15,00	30,00
Podas de Mantenimiento	Jornales/ha	30,00	15,00	450,00
			Subtotal	1048,75
COSECHA				
Recolección de mazorcas	Jornales/ha	6,00	15,00	90,00
Extracción de almendra	Jornales/ha	2,00	15,00	30,00
Traslado a fermentación	Jornales/ha	3,00	15,00	45,00
			Subtotal	165,00
BENEFICIO CACAO				
Fermentación	Jornales/ha	3,00	15,00	45,00
Secado	Jornales/ha	3,00	15,00	45,00
Depreciación fermentador	USD/ha	1,00	63,00	63,00
Depreciación Marquesina	USD/ha	1,00	91,10	91,10
			Subtotal	244,10
TOTAL DE COSTOS VARIABLES				2391,10

Tabla 23.

Costos fijos para producir una hectárea de cacao (USD).

ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR
Movilización	unidad	1,00	30,00
Impuestos	unidad	1,00	9,00
Facturación y declaraciones SRI	unidad	1,00	40,00
Electricidad	unidad	1,00	120,00
Teléfono	unidad	1,00	136,00
Agua potable	unidad	1,00	96,00
TOTAL DE COSTOS FIJOS			431,00

Tabla 24.*Depreciación anual de activos de una hectárea de cacao (USD).*

ACTIVOS	V. Unitario	Vida útil	DEPRECIACIÓN
Terreno ha	2500,00	20,00	125,00
Motoguadaña	450,00	7,00	64,29
Fumigadoras	350,00	7,00	50,00
Herramientas menores	40,00	2,00	20,00
Tendal	300,00	20,00	15,00
		TOTAL	274,29

4.2.20. Fichas de punto de equilibrio**Tabla 25.***Punto de equilibrio en la producción cacao*

Ingreso unitario / qq (USD)	85,00
Costo variable / qq (USD)	77,41
Ganancia / qq (USD)	7,59
PUNTO DE EQUILIBRIO (qq)	36,14

4.2.21. Tabla de resultados de ingresos costos fijos y variables**Tabla 26.***Descripción de la rentabilidad de producción cacao (USD).*

RENTABILIDAD DE LA ACTIVIDAD	
Costo variable	2391,10
Costo fijo	431,00
Depreciación	274,29
COSTOS TOTALES	3096,39
N° sacos x ha	40,00
Costo producción unitario	77,41
Precio de venta	85,00
GANANCIA / qq	7,59

4.2.22. Tablas de costos y márgenes de toda la cadena

En la tabla 27 se detalla los costos y márgenes de los actores de la cadena (productor, comerciante, acopiador industrial y exportador), donde se ve reflejada la ganancia por quintal de cacao seco de cada uno de ellos.

Tabla 27.
Costos y márgenes de los actores de la cadena

	Costo neto USD/qq	Precio venta US\$/qq	Ganancia USD/qq	% de Ganancia en función del costo/qq
Productor	77,41	85,00	7,59	9,80%
Comerciante	87,00	90,00	3,00	3,45%
Acopiador industrial	94,00	97,00	3,00	3,19%
Exportador	98,50	105,00	6,50	6,60%

4.2.23. Forma de precio y márgenes

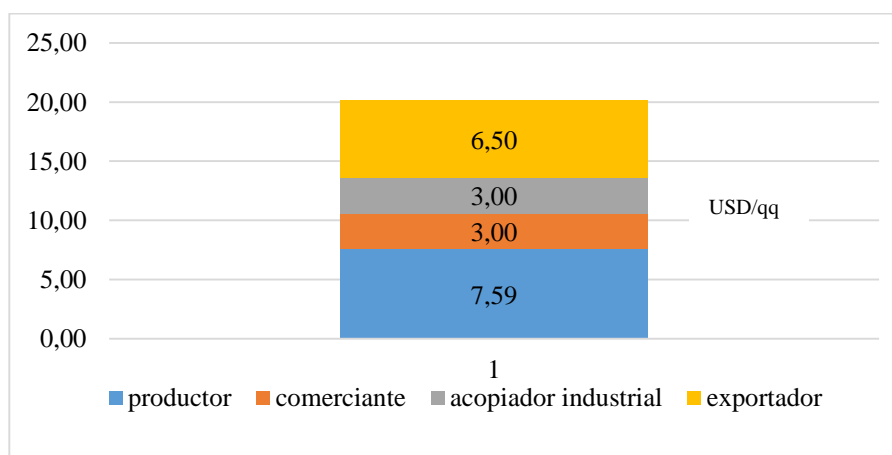


Figura 20. Forma de precios y márgenes de la cadena de cacao

Se puede identificar que dentro de los actores de la cadena el productor es quien más margen de ganancia obtiene por un valor de \$7,59 USD por quintal de cacao seco, pero su situación económica

no mejora ya que no producen eficientemente debido a diferentes factores, los intermediarios son quienes se benefician de este producto ya que al obtener grandes volúmenes de producción que proviene de los agricultores perciben mejores ingresos.

4.2.24. Análisis de la oferta y demanda

La producción de cacao en grano es la más importante de la provincia, para el circuito de comercialización del cacao al mercado externo, la mayor utilidad por quintal está en los productores. Los intermediarios y los exportadores tienen menores márgenes de ganancia por quintal, pero manejan grandes volúmenes de producto, lo que les permite tener utilidad. Por ejemplo, el exportador comercializa valores de más de 90 TM semanales, mientras que el pequeño intermediario valores de 765 a 900 kg /semanales y los productores pocos quintales de acuerdo a su grado de tecnificación y volumen de cultivo. (GPSDT, 2011).

4.2.25. Construcción del FODA de la cadena

Tabla 28.

FODA de la cadena productiva del cacao en el cantón Santo Domingo

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
El cacao del Ecuador es reconocido como uno de los mejores cacaos del mundo, por su calidad y aroma.	El cacao nacional fino de aroma cuenta con la denominación de origen (DO) Cacao Arriba que lo distingue a nivel internacional.
Más de 24.300 hectáreas sembradas en el cantón que lo convierten en uno de los cultivos de mayor importancia	Firma del acuerdo de comercialización en la Unión Europea.
La calidad de producto es superior a la de otros países cuya característica es Cacao ASSS.	Posible firma de acuerdos comerciales con EEUU y la Asociación Europea.
Existe la mesa de diálogo y productiva de productores de cacao organizada en la provincia.	Pequeña y mediana agroindustria establecida para poscosecha.
Mano de obra calificada para labores culturales como siembra, podas, cosecha y poscosecha.	Cantidad de variedad de compradores tanto comerciantes como acopiadores.

Continúa

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>Se cuenta con variedad de asistencia técnica y proveedores de insumos para producción.</p> <p>Disponibilidad de tierras para incrementar la producción.</p> <p>Se cuenta con organizaciones jurídicas establecidas para producción de cacao.</p> <p>Las tierras para la producción son de origen volcánico.</p> <p>Interés por parte de los productores para mejorar la productividad de sus cultivos.</p>	<p>Demanda constante de mercados nacional e internacional.</p> <p>Proyecto de Reactivación del cacao y café como promotor de las políticas públicas.</p> <p>Presencia de exportadoras en la provincia con capacidad de compra instalada.</p> <p>Tendencia de compra asociativa por parte de los exportadores y transnacionales.</p> <p>Aplicación de certificaciones para compra de productos como Comercio Justo Fairtrade, Global GAP, BPM.</p> <p>Acceso a semilla y plantas de calidad en viveros certificados.</p> <p>Instituciones públicas y privadas que fortalecen el comercio exterior en busca de nuevos mercados como Proecuador, FedExport, Ministerio de Comercio Exterior, etc.</p> <p>Demanda internacional de cacao y sus derivados que provengan de plantaciones con certificaciones orgánicas.</p>
DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>Débil estructura asociativa fruto de falta de incentivos por parte del sector público y privado.</p> <p>Desmotivación por la asistencia técnica estatal.</p> <p>Poca coordinación entre los actores de la cadena.</p> <p>No existe una infraestructura de poscosecha establecida en pequeños productores.</p> <p>Limitado poder de negociación de los productores con los demás actores de la cadena.</p> <p>El desconocimiento de buenas labores de poscosecha.</p> <p>Escasa o nula comercialización asociativa que permita generar mayor volumen de venta y mejorar precios.</p> <p>Balanzas mal calibradas en los centros de acopio con pesos a favor de los comerciantes perjudicando al productor.</p> <p>No existe acceso al crédito para la producción.</p> <p>Bajo nivel educativo y tecnológico de los productores.</p> <p>No existe diferenciación de pago por la calidad organoléptica del producto.</p> <p>Desconocimiento en técnicas en manejo de plagas y enfermedades.</p> <p>Limitado control por parte de Agrocalidad en los centros de acopio para que se realice procesos de poscosecha de calidad.</p>	<p>Presencia del cambio climático en el sector que hace que disminuya la temperatura bajo los 15°C en la noche.</p> <p>Incremento de presencia de enfermedades causadas por hongos por la humedad relativa de santo domingo superior al 90%</p> <p>Tendencia a la baja del precio internacional.</p> <p>Oferta de mayor volumen de producto por otros países principalmente del continente africano.</p> <p>Falta de una verdadera política pública encaminada a mejorar los sistemas productivos y de comercialización por parte del Estado y entidades públicas.</p> <p>Reducción del consumo per cápita a nivel nacional e internacional.</p> <p>Mezclas inadecuadas de cacao CCN 51 y nacional fino de aroma que reducen la calidad organoléptica del mismo, y por tanto la calidad internacional.</p>

4.2.26. Matriz de área ofensiva

Esta matriz se construye cruzando las fortalezas de la cadena con las oportunidades del entorno. La pregunta que se plantean los actores de la cadena es ¿hasta qué punto las fortalezas permiten aprovechar las oportunidades?

Tabla 29.

Matriz de área ofensiva de la cadena de cacao

Oportunidades / Fortalezas	El cacao nacional fino de aroma cuenta con la denominación de origen (DO) Cacao Arriba que lo distingue a nivel internacional.	Firma del acuerdo de comercialización en la Unión Europea y posibilidad de acuerdos con EEUU y otros países	Demanda internacional de café y sus derivados que provengan de plantaciones con certificaciones orgánicas y comercio justo.	Proyecto de Reactivación del cacao y café como promotor de las políticas públicas
Más de 24300 hectáreas sembradas en el cantón que lo convierten en uno de los cultivos de mayor importancia	3	5	5	5
Mano de obra calificada para labores culturales como siembra, podas, cosecha y poscosecha.	1	3	5	1
Disponibilidad de tierras para incrementar la producción	5	5	5	3
Se cuenta con organizaciones jurídicas establecidas para producción de cacao	1	1	1	5
PUNTUACIÓN	10	14	16	14
Relación: 5 alta, 3 media, 2 baja, 1 ninguna.				

4.2.27. Matriz de área defensiva

Esta matriz se construyó en forma inversa a la matriz de área ofensiva; es decir, cruzando las amenazas del entorno con las debilidades de la cadena, pues lo que nos interesa corregir en este ejercicio son las debilidades.

La pregunta que se realizó es a los actores de la cadena de la cadena es ¿hasta qué punto la debilidades de la cadena empeora la amenazas del entorno?

Tabla 30.

Matriz de área defensiva de la cadena del cacao

Amenazas \ Debilidades	Débil estructura asociativa fruto de falta de incentivos por parte del sector público y privado para mejorar la producción y comercialización	Limitado poder de negociación de los productores con los demás actores de la cadena	Limitado control por parte de Agrocalidad en los centros de acopio para que se realice procesos de poscosecha de calidad	No existe una infraestructura de poscosecha establecida en pequeños productores
Presencia del cambio climático en el sector que hace que disminuya la temperatura bajo los 15°C en la noche.	1	1	1	5
Incremento de presencia de enfermedades causadas por hongos por la humedad relativa de Santo Domingo superior al 90%	5	1	3	3
Tendencia a la baja del precio	5	5	5	5
Oferta de mayor volumen de producto por otros países principalmente del continente africano	3	1	3	5

Continúa

Falta de una verdadera política pública encaminada a mejorar los sistemas productivos y de comercialización por parte del Estado y entidades públicas.	5	1	1	1
Reducción del consumo per cápita a nivel nacional e internacional	1	1	1	1
PUNTUACION	20	10	14	20
Relación: 5 alta, 3 media, 2 baja, 1 ninguna.				

4.2.28. Definición de estrategias concentradas de acción

4.2.28.1. Definición de objetivos estratégicos defensivos y ofensivos

Los objetivos estratégicos permiten determinar el rumbo de las acciones que se pretende emprender para mejorar la competitividad de los actores de la cadena. En función de los resultados obtenidos en las matrices ofensivas y defensivas, se realiza la formulación de objetivos estratégicos ofensivos y defensivos que buscan aprovechar las oportunidades y corregir las debilidades seleccionadas en las matrices de las áreas defensiva y ofensiva.

A continuación se detallan los objetivos estratégicos sobre los cuales se deben implementar procesos de mejora dentro de la cadena.

Objetivos estratégicos:

- Mejorar los procesos de poscosecha a lo largo de toda la cadena productiva para obtener productos de calidad destinada al comercio exterior.
- Fortalecimiento del Proyecto de Reactivación del cacao y café a nivel nacional para promover la articulación de la cadena a través de las políticas públicas.
- Organizaciones de productores fortalecidas en el ámbito asociativo y comercial, lo que le permita incrementar sus ingresos económicos a través de mejoras en los procesos asociativos.
- Acceso a procesos de certificación de plantaciones de las asociaciones para acceder a mercados diversificados a nivel nacional e internacional.

4.2.29. Matriz de plan de acción

La matriz del plan de acción es estructurada con actividades concretas con la finalidad de reducir las brechas de inequidad entre los actores, en base a los objetivos estratégicos propuestos ofensivos y defensivos.

4.2.29.1. Objetivo estratégico 1:

Mejorar los procesos de poscosecha a lo largo de toda la cadena productiva para obtener productos de calidad destinada al comercio exterior.

Tabla 31.*Matriz de plan de acción del objetivo estratégico 1*

Qué hacer	Acciones	Responsable	Cronograma	Presupuesto
Implementación de Buenas Prácticas de Agricultura (BPA) a los actores de la cadena productores, comerciantes y acopiadores	Identificar a los productores asociados, comerciantes, acopiadores que quieran implementar procesos de mejora poscosecha para incrementar la calidad del grano.	Asociaciones de Productores. MAG GAD Provincial GAD Parroquial	Mayo – Junio 2018	Todos los responsables
	Realizar cursos teóricos y prácticos en procesos de poscosecha	MAG	Julio a Diciembre 2018	MAG GAD Parroquial
	Realizar giras de observación a plantaciones establecidas con BPA	GAD Provincial	Julio a Diciembre del 2018	GAD Provincial Agricultores, comerciantes y acopiadores
	Seguimiento de las actividades propuestas de mejora en poscosecha	MAG AGROCALIDAD	Enero a Febrero del 2019	MAG AGROCALIDA D

4.2.29.2. Objetivo estratégico 2:

Fortalecimiento del Proyecto de Reactivación del cacao y café a nivel nacional para promover la articulación de la cadena a través de las políticas públicas.

Tabla 32.*Matriz de plan de acción del objetivo estratégico 2.*

Qué hacer	Acciones	Responsable	Cronograma	Presupuesto
Incrementar el presupuesto asignado por parte del estado para el desarrollo y fortalecimiento del Proyecto de Reactivación del café y cacao	Incrementar el número de técnicos para mejorar la presencia en campo a los productores, garantizando la movilización de los mismos y el acceso a equipos informáticos.	MAG GAD Provincial GAD Parroquial	Mayo – Junio 2018	MAG GAD Provincial

Continúa

	Actualización de conocimientos a través de seminarios a los técnicos asignados en territorio	MAG ANECACAO Universidades e Institutos Tecnológicos INIAP	Mayo a Diciembre 2018	Técnicos MAG INIAP Universidades e Institutos Tecnológicos
Incrementar el presupuesto asignado por parte del estado para el desarrollo y fortalecimiento del Proyecto de Reactivación del café y cacao	Implementar la presencia de los técnicos de campo en los Gobiernos Parroquiales a través de puntos de atención agropecuaria	MAG GAD Provincial	Julio 2018 a Diciembre del 2022	GAD Parroquial MAG
	Fortalecer los vínculos entre los técnicos de Agrocalidad y los actores de la cadena destinados a verificar la calidad de grano en poscosecha, almacenamiento y exportación de cacao	MAG FEDEXPOR AGROCALIDAD Productores Acopiadores Comerciantes Exportadores	Mayo a Diciembre del 2018	Todos los responsables

4.2.29.3. Objetivo estratégico 3:

Fortalecer a las organizaciones de productores en el ámbito asociativo y comercial, lo que le permita incrementar sus ingresos económicos a través de mejoras en los procesos asociativos.

Tabla 33

Matriz de plan de acción para el objetivo estratégico 3.

Qué hacer	Acciones	Responsable	Cronograma	Presupuesto
Establecer la unidad de fortalecimiento organizacional para organizaciones del sector agrícola e industrial.	Diseñar e implementar cursos de capacitación a los líderes de organizaciones	MAG GAD Provincial	Mayo – Junio 2018	Todos los responsables
	Acompañamiento en campo con capacitaciones a los productores y articular con otras entidades del estado como MIES, CNEL, CNT, MIDUVI, MIPRO entre otros.	MAG	Julio a Diciembre 2018	MAG GAD Parroquial

Continúa

Establecer la unidad de fortalecimiento organizacional para organizaciones del sector agrícola e industrial	Generar un esquema organizacional para venta en grupo de la producción de cacao	MAG MIPRO GAD Provincial	Julio a Diciembre del 2018	GAD Provincial Agricultores, comerciantes y acopiadores
	Apoyo institucional en temas administrativos como cambios de directiva, conformación de organizaciones de segundo grado, procesos contables, entre otros complementarios a la parte agrícola	MAG GAD Provincial	Enero a Febrero del 2019	MAG GAD Provincial

CAPÍTULO 5

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- La cadena productiva de cacao en el cantón Santo Domingo está constituida por 5 eslabones, como se detalla: proveedores de servicios e insumos, producción, comercialización e industrialización, siendo este último el de menor desarrollo e importancia debido a que el Ecuador ha tenido como papel principal la exportación de la materia prima al mercado mundial a pesar que dentro del Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 en el objetivo 10 cambio de matriz productiva se pretendía cambiar la forma de venta de materia prima en productos terminados con valor agregado. y como último eslabón se encuentra el consumidor.
- La cadena productiva de cacao a nivel general tiene una incidencia favorable en el aspecto socio económica en los productores de las asociaciones legalmente constituidas del cantón Santo Domingo ya que mediante este sistema de organización han logrado beneficiarse de proyectos de carácter social y al mismo tiempo se determinó que con la generación de los ingresos a mejorado la calidad de vida, lo que se evidencia en los hijos de los productores que se encuentran asistiendo a las instituciones de educación, y que un productor promedio cuenta con un ingreso anual de al menos \$950 USD /año con una hectárea de cacao.

- De acuerdo al análisis de la información socioeconómica se ha determinado que dentro del nivel de educación de los cacaoteros predominan los de instrucción primaria con un 60,83%, lo que hace que los procesos de transferencia tecnológica no sean bien asimilados debido al lenguaje técnico utilizado por los extensionistas.
- Otro de los inconvenientes a superar debe ser el fortalecimiento de la comercialización asociativa ya que de las 43 organizaciones constituidas legalmente en el cantón Santo Domingo, solamente la Asociación de Producción Agropecuaria “Sin Fronteras” está desarrollando esta actividad en la parroquia Valle Hermoso, las demás asociaciones se encuentran activas pero no ejercen la comercialización lo que perjudica a la economía de los productores debido a que se encuentran con una larga cadena de intermediarios y perciben valores bajos por sus productos.
- Como alternativa de solución a los problemas de la cadena productiva en función de mercado, las asociaciones cacaoteras están teniendo el apoyo de instituciones públicas como el MAG, GAD Provincial, GAD Municipal, GAD Parroquial y MIPRO, en capacitaciones y talleres para dar valor agregado a la materia prima, actualmente varias de ellas se encuentran elaborando chocolate, pasta, licor y manteca a base de cacao y mediante ferias organizadas a nivel de la Provincia y fuera de ésta, están promocionando estos productos al consumidor final.
- Una alternativa de solución a los problemas de la cadena productiva en función a la factibilidad, está siendo efectuada por parte de Agrocalidad y el MAG; éstas instituciones están capacitando e implementando fincas con sellos sostenibles (BPA, Orgánico), los cuales permitirán mejorar

los precios de venta del grano y a su vez los ingresos económicos de los productores, ya que la tendencia a nivel mundial es el consumo de alimentos provenientes de fuentes responsables con el medio ambiente y las comunidades vulnerables; responsabilidad que se extiende a diferentes eslabones de la cadena de valor como la producción y la comercialización.

5.2. Recomendaciones

- Sistematizar y capitalizar experiencias anteriores exitosas y con buenos resultados en pro del desarrollo del sector cacaotero lo que permitiría desarrollar programas y proyectos con experiencia ya validadas lo que aseguraría el éxito mediante la vinculación de dichas experiencias de forma articuladas desarrollando componentes técnicos productivos, tecnológicos, crediticios y de mercadeo a nivel interno y externo, permitiendo superar las limitantes que obstaculizan el desarrollo del mismo.
- Se debe contribuir a consolidar el desarrollo asociativo de los pequeños productores de cacao y su integración en modelo de cadenas productivas, enfatizando la agregación de valor orientada a la transformación industrial y el desarrollo de mercados, tanto a nivel nacional como internacional con énfasis a producción con valor agregado.
- Los proyectos desarrollados por los diferentes niveles de gobierno deben tener una vinculación con las organizaciones y al mismo tiempo deben ser socializados antes de su ejecución lo que permitiría un empoderamiento de los asociados y sobre todo se evitaría la dilatación de los recursos públicos partiendo que todo proyecto debe estar encadenado.

- Divulgar el presente estudio en instituciones públicas y privadas para que a su vez éstas difundan los resultados a los agricultores de la Provincia y se pueda intervenir positivamente en el mejoramiento de la cadena productiva del cacao.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, A. (2006). *Breve historia económica del Ecuador*. Quito: Coporacion Editora Nacional.
- Borja. (2017). *La asociatividad de las organizaciones sociales del sector sub-trópico de la provincia Bolívar*. Obtenido de Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2017/asociatividad-ecuador.html>
- Carrera, M. (2014). *Análisis sobre el desarrollo de la comercialización internacional del cacao nacional fino o de aroma del 2002 al 2012, su producción e impacto político, económico y social*. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf?sequence=4>
- Castro, A. (2005). *Estudio de futuro: fundamentos metodológicos,, técnicas, memoria taller sobre prospectiva de cadenas productivas*. Brasil: Colciencia, EMBRAPA.
- Chiriboga, M. (1990). *Auge y crisis de la economía agroexportadora; el periodo cacaotero*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Contreras, C. (1990). *El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760 y 1820*. Quito: Flacso.
- EFE. (2013). *El Cacao es amazónico y se consumía hace 5.500 años, según arqueólogos ecuatorianos y franceses*. Obtenido de El Universo: <https://www.eluniverso.com/noticias/2013/09/14/nota/1439071/cacao-es-amazonico-se-consumia-hace-5500-anos-segun-arqueologos>
- GPSDT. (2011). *Diagnóstico de la Cadena de cacao en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas*. Santo Domingo: GPSDT.

- GPSDT. (2015). *Estudio de Mercado, proceso de comercialización de cacao de la provincia de Santo Domingo de los Tsachilas*. Santo Domingo: GPSDT.
- GPSDT. (2015). *Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas*. Santo Domingo: GPSDT.
- Heyden, D., & Camacho, P. (2006). *Guía metodológica para el análisis de Cadenas productivas*. Quito: Ecuador.
- IICA. (2005). *Gestión de agronegocios en empresas asociativas rurales en América Latina. Módulos: Sistema Agroproductivo, cadenas y competitividad, Unidad 2 de la cadena agroproductiva, expresión y enfoque del sistema agroproductivo*. Santo Domingo: IICA.
- INPC. (2013). *Exposición arqueológica y presentación del libro: "Primeras Sociedades de la Alta Amazonía"*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura: <http://site.inpc.gob.ec/noticias?start=24>
- Iturralde, P., Heredia, L., Philipe, d. R., & Mancero, L. (2007). *Serie reflexiones y aprendizajes ASOCAM ¿Cómo actores sociales inciden en políticas públicas?* Quito: Secretaria Técnica ASOCAM - Intercooperation.
- León, D., & Adan, N. (1964). El comercio del cacao de Guayaquil. *Historia de América*.
- Lima, S. (2001). *La dimensión de entorno en la construcción de la sostenibilidad institucional. Serie innovación para la sostenibilidad institucional*. San José, Costa Rica: Proyecto ISNAR Nuevo Paradigma.
- Ruales, M. (2013). *El origen de un alimento milenario, El Cacao*. Quito: Anaconda Comunicación.