



INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS NACIONALES

ESCUELA DIPLOMADO SUPERIOR EN GESTIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Tema del trabajo:

Matriz de potencialidades y debilidades del eje de comercialización del sector cacaotero del Cantón Rioverde, Provincia de Esmeraldas en el periodo de Abril 2011 a Julio 2011.

Nombre del Estudiante:

July Alexandra Estupiñán Villamar

Ciudad, día, mes y año:

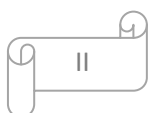
Esmeraldas, 04 Julio 2011

DECLARATORIA DE AUTORÍA:

Yo, July Alexandra Estupiñán Villamar, con Cédula de Ciudadanía N° 080143230-3, declaro solemnemente que los contenidos de la presente Monografía son de mi completa autoría y son resultados producto del estudio que realicé previamente; la cual fue posible apoyada en una investigación minuciosa y una selecta bibliografía detallada al final del documento que permitió generar recomendaciones y conclusiones valiosas en aporte al Desarrollo Económico del sector investigado, siendo así me responsabilizo de los pronunciamientos y enunciados expuestos en la misma.

July Alexandra Estupiñán Villamar

ESTUDIANTE DIPLOMANTE



AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO MONOGRÁFICO:

Doctor Iván Tohaza

DIRECTOR Y TUTOR DE MONOGRAFIA TITULADA:

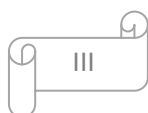
**“Matriz de potencialidades y debilidades del eje de comercialización del sector
cacaotero del Cantón Rioverde, Provincia de Esmeraldas en el periodo de
Abril 2011 a Julio 2011”.**

CERTIFICA

Que el presente trabajo de investigación de Monografía, realizado por la señorita July Alexandra Estupiñán Villamar, basado en la elaboración de un proyecto de tipo social, sobre el tema: “Matriz de potencialidades y debilidades del sector cacaotero del Cantón Rioverde, Provincia de Esmeraldas en el período de Abril 2011 a Mayo 2011”, ha sido cuidadosamente revisado y aprobada por el Tutor, constatando que la misma es original, bien construida y elaborada dentro de los lineamientos establecidos para este tipo de trabajo, por tanto cumple con todos los requisitos de forma y de fondo establecidos por el Instituto de Altos Estudios Nacionales IAEN lo que me permite autorizar su presentación.

Doctor Iván Tohaza

DIRECTOR Y TUTOR DE MONOGRAFIA



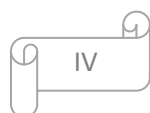
DEDICATORIA

Dedico esta monografía a todas las personas que necesiten de un apoyo para reforzar sus ideas y proyectos sobre el Desarrollo Económico Territorial de Rioverde.

A mis padres, hermanos y a esa persona especial que siempre me acompaña día a día en todos mis proyectos trazados, Manuel.

Mil gracias por existir;

July Alexandra Estupiñán Villamar



AGRADECIMIENTO

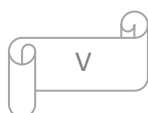
Agradezco a todos los que hicieron posible este reto alcanzado. A lo largo del Diplomado tuve la oportunidad de crecer, de la mano con grandes profesionales a quienes les agradezco infinitamente por toda esa entrega y experiencias compartidas. A mi familia por dejarme crecer y cumplir con las oportunidades que me da la vida apoyándome y dándome todo el ánimo y cariño necesario para superar todo obstáculo y principalmente a DIOS, por permitirme vivir cada día con salud y armonía.

Un agradecimiento especial y sincero al cuerpo de docentes que con paciencia llenaron el aula con su sabiduría y experticia para contagiarnos hacia la excelencia.

Con admiración a mi director y tutor de Monografía Profesor Doctor Iván Tohaza por la dedicación y empeño para guiarme a la cúspide del éxito.

Eternamente agradecida;

July Alexandra Estupiñán Villamar



Resumen Ejecutivo

Esta investigación tiene por objetivo principal, el de contribuir a la sociedad con conocimientos reales y enfocados a una problemática evidente en la cadena de valor del sector cacaotero en el cantón Rioverde, provincia de Esmeraldas.

Este valioso documento, resalta las causas y consecuencias principales del debilitamiento de la cadena de valor en el eslabón de comercialización del cacao fino de aroma. Además, se identifica en el documento claramente el rol perjudicial y poder de negociación que tiene el intermediario en la cadena tanto en la venta del cacao como en el acopio.

Adicionalmente, se incluye en la investigación las enfermedades que limitan la producción en las fincas cacaoteras del sector aduciendo que son causantes de la pérdida muchas veces del sembrío integral echando abajo un proceso de esfuerzo e iniciativa previo.

Cabe destacar, que la geografía del sector y sus condiciones, principalmente de clima, suelo, hídrico y el eje vial son de suma importancia en esta investigación ya que permite entender las ventajas comparativas que el cacao fino de aroma de este sector específico lidera frente a otros cacaos del país y del mundo.

Esta propuesta analiza los factores externos que fortalecen y debilitan el sector cacaotero, dividido en cuatro dimensiones: económica-productiva, ambiental, territorial y humana que permiten un enfoque más aproximado al área de investigación.

Finalmente, generamos una propuesta que permite fortalecer y mejorar las condiciones de vida de los productores de cacao fino de aroma del cantón Rioverde, se levantó un presupuesto debidamente respaldado por los indicadores económicos como son: TIR, VAN y Costo-Beneficio, se priorizó los ejes de comercialización, capacitación y fortalecimiento de las habilidades empresariales, que permitan una sostenibilidad a largo plazo y condicionen al mejoramiento de la calidad de entrega del cacao fino de aroma y evidentemente genere posibles soluciones al desempleo y dependencia de apoyo externo para potenciar este sector productivo de mucha importancia a nivel provincial, nacional y progresivamente a nivel internacional aprovechando nichos de mercados cacaoteros.

PALABRAS CLAVES

C

comercialización · 6

CORPOESMERALDAS · 8

I

IEPS · 8

J

JFM · 1

L

liderazgo · 22

M

monilla y escoba de bruja · 13

N

NBI · 13

O

ONG · 4

P

PEA · 23

PIB · 23

Q

qq · 18, 23, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 51

R

Rioverde · 5

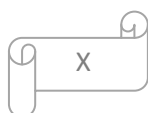
U

UPA · 1

INDICE

CAPITULO I	1
1. MARCO REFERENCIAL	1
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:	1
1.2. OBJETIVOS:	5
1.3. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....	6
1.4. METODOLOGÍA.....	7
1.5. POBLACIÓN	8
1.6. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN:.....	9
1.7. PROPUESTA:.....	9
CAPITULO II	11
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	11
2.1 LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA	11
2.2. ENTIDAD EJECUTORA.	11
2.3. COBERTURA Y LOCALIZACIÓN.....	11
2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN.	12
2.5. SECTOR Y TIPO DEL PROYECTO.....	12
2.6. CONTRIBUCIÓN DEL PROYECTO A LAS METAS DEL PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR	12
2.7. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA.....	13
2.7.1. DESCRIPCIÓN Y SITUACIÓN ACTUAL.	13
2.7.2. IDENTIFICACIÓN, DESCRIPCIÓN Y DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.	17
2.7.2.1. PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO FINO Y DE AROMA.....	19
CAPITULO III	23
3. DEFINICIÓN DE LÍNEA BASE Y PROCEDIMIENTOS	23
3.1. LÍNEA BASE DEL PROYECTO.....	23
3.2. DIMENSIÓN ECONÓMICA.....	25
3.2.1. ACTORES QUE PARTICIPAN EN LA CADENA DEL CACAO	25
3.2.2. PRESENCIA DE TÉCNICOS LOCALES.....	27
3.3. DIMENSIÓN PRODUCTIVA	27
3.3.1. LA PRODUCCIÓN LOCAL Y LOS MERCADOS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD	27
3.3.2. EMPLEOS REMUNERADOS Y LOS PRINCIPALES PROCESOS DE PRODUCCIÓN A LOS QUE SE DEDICAN LOS PARTICIPANTES.....	28
3.4. DIMENSIÓN AMBIENTAL – TERRITORIAL.....	29
3.4.1. TERRITORIO DONDE SE DESARROLLA EL PROYECTO	29
3.5. CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS.....	29
3.5.1. CLIMA.....	29

3.5.2.	SUELOS.....	30
3.5.3.	HIDROLOGÍA.....	30
3.5.4.	CONDICIONES DE VIALIDAD	31
3.5.5.	ESTADOS DE LOS RECURSOS NATURALES.....	31
3.6.	DIMENSIÓN HUMANA.....	32
3.6.1.	POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA.....	32
3.6.1.1.	SATISFACCIÓN DE NECESIDADES BÁSICAS.- EN LO QUE RESPECTA A LA INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS BÁSICOS TENEMOS LOS SIGUIENTES:	33
3.6.2.	LAS CONDICIONES DE EDUCACIÓN, SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LAS FAMILIAS EN LA ZONA DE INTERVENCIÓN DEL PROYECTO.....	34
3.7.	ANÁLISIS DE OFERTA Y DEMANDA.....	36
3.7.1.	DEMANDA	36
3.7.1.1.	ANÁLISIS DE LA DEMANDA HISTÓRICA.-	36
3.7.1.2.	PROYECCIÓN DE LA DEMANDA	37
3.7.2.	ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	37
3.7.2.1.	PROYECCIÓN Y ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	38
3.7.3.	ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	39
3.7.3.1.	VENTAJAS DEL PRODUCTO FRENTE A LOS COMPETIDORES:	40
3.7.3.2.	POLÍTICAS REFERENTES AL PRODUCTO CACAO FINO DE AROMA:.....	41
3.8.	DEMANDA INSATISFECHA	41
3.9.	IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETIVO (BENEFICIARIOS).....	44
3.10.	INDICADORES DE RESULTADO	45
3.10.1.	ESTRATEGIAS:.....	46
CAPÍTULO IV		49
4.	MATRIZ DE MARCO LÓGICO	49
4.1.	ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS.-	49
4.2.	ÁRBOL DE PROBLEMA	50
4.3.	ÁRBOL DE OBJETIVOS	51
4.4.	MARCO LÓGICO	51
4.5.	VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD.....	55
4.5.1.	VIABILIDAD TÉCNICA.....	55
4.5.2.	PROCESO DE PRODUCCIÓN	56
4.5.3.	VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA.....	57
4.5.4.	SUPUESTOS UTILIZADOS PARA EL CÁLCULO	57
4.5.5.	IDENTIFICACIÓN, CUANTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE INGRESOS, BENEFICIOS Y COSTOS (DE INVERSIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO).....	58



4.5.6.	FLUJOS FINANCIEROS Y ECONÓMICOS	59
4.5.7.	INDICADORES ECONÓMICOS Y SOCIALES (FLUJO DE CAJA, TIR, VAN, B/C Y OTROS)	61
4.6.	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	63
4.7.	ANÁLISIS BENEFICIO/ COSTO (B/C).....	64
4.8.	ANÁLISIS DE SOSTENIBILIDAD	65
4.8.1.	SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA-FINANCIERA.....	65
4.9.	ANÁLISIS DE IMPACTO AMBIENTAL Y DE RIESGOS	66
CAPÍTULO V		67
5.	MATRIZ DE PONTENCIALIDAD Y DEBILIDADES DEL SECTOR CACAOTERO.....	67
CAPÍTULO VI		69
6.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	69
6.1.	CONCLUSIONES	69
6.2.	RECOMENDACIONES.....	71
ANEXOS		73
BIBLIOGRAFÍA GENERAL.....		85

EPIGRAFE

TABLAS

TABLA 1: TOTAL DE FINCAS CACAOTERAS DE ESMERALDAS.....	1
TABLA 2: OFERTA Y DEMANDA DEL CACAO A NIVEL MUNDIAL (EN MILES TM)	18
TABLA 3: RESUMEN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA ACTUAL	19
TABLA 4: PRODUCTIVIDAD Y PRODUCCIÓN DE CACAO POR VARIEDADES	24
TABLA 5: ESLABONES DE LA CADENA DE CACAO DENTRO DE LAS ORGANIZACIONES INVESTIGADAS Y GRADO DE PARTICIPACIÓN.....	33
TABLA 6: DEMANDA HISTÓRICA DE CINCO EXPORTADORAS DE CACAO UBICADAS EN GUAYAQUIL Y QUITO.....	36
TABLA 7: PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE CINCO EXPORTADORAS DE CACAO UBICADAS EN GUAYAQUIL Y QUITO	37
TABLA 8: DEMANDA HISTÓRICA DE LA OFERTA EN LA PRODUCCIÓN DE CACAO.	38
TABLA 9: CAPACIDAD DE OFERTA POTENCIAL DE CACAO EN GRANO SECO ANUALMENTE DE LAS CINCO ORGANIZACIONES PRODUCTORAS	38
TABLA 10: CAPACIDAD DE OFERTA DE CACAO (<i>THEOBROMA CACAO</i>) EN GRANO SECO ANUALMENTE DE LAS CINCO ORGANIZACIONES QUE PARTICIPAN EN LA INVESTIGACIÓN.....	39
TABLA 11: DEMANDA INSATISFECHA DE LAS CINCO EXPORTADORAS DE CACAO SELECCIONADAS.....	41
TABLA 12: DEMANDA INSATISFECHA DE LAS CINCO EXPORTADORAS DE CACAO SELECCIONADAS Y LA OFERTA ANUAL DE LAS CINCO ORGANIZACIONES PRODUCTORAS DE CACAO	42
TABLA 13: EXPORTACIONES NACIONALES DE CACAO EN GRANO Y SEMIELABORADOS	43
TABLA 14: PRINCIPALES ACTORES Y PRESTADORES DE SERVICIOS EN LA CADENA DE CACAO DE ECUADOR	44
TABLA 15: RESULTADOS A LOGRARSE EN LA FINALIZACIÓN DEL PROYECTO	45
TABLA 16: MATRIZ DE ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS.....	49
TABLA 17: ESTRUCTURA DE COSTOS DEL PROYECTO.....	58
TABLA 18: ESTRUCTURA DE INGRESOS DEL PROYECTO	59
TABLA 19: ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS.....	59
TABLA 20: CÁLCULO FLUJO DE CAJA, TIR, VAN, B/C DEL PROYECTO	61
TABLA 21: TIR, VAN, B/C.....	62
TABLA 22: DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO Y REPRESENTACIÓN GRÁFICA (PUNTO DE EQUILIBRIO DEL PROYECTO).....	62

ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1: POBLACIÓN PARTICIPANTE DE LA INVESTIGACIÓN	8
ILUSTRACIÓN 2: TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	9
ILUSTRACIÓN 3: MAPA FÍSICO DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS	12
ILUSTRACIÓN 4: ENFERMEDADES DEL CACAO (MONILIASIS O <i>MONILLA</i>).....	16
ILUSTRACIÓN 5: ENFERMEDADES DEL CACAO -ESCOBA DE BRUJA.	16
ILUSTRACIÓN 6: PRODUCCIÓN DE CACAO FINO Y DE AROMA VERSUS CACAO ORDINARIO A NIVEL MUNDIAL (AÑO 2009) ---	19
ILUSTRACIÓN 7: BENEFICIARIOS	45
ILUSTRACIÓN 8: ÁRBOL DE PROBLEMAS	50
ILUSTRACIÓN 9: ÁRBOL DE OBJETIVOS	51
ILUSTRACIÓN 10: MATRIZ DE MARCO LÓGICO	51
ILUSTRACIÓN 11: MATRIZ DE POTENCIALIDADES Y DEBILIDADES DEL EJE DE COMERCIALIZACIÓN DEL SECTOR CACAOTERO DEL CANTÓN RIOVERDE.....	67

Capítulo I

1. Marco Referencial

1.1. Planteamiento del problema:

De acuerdo al *INEC, 2008*, en la provincia de Esmeraldas se estima que existen 20.500 UPA´s. De 1850 fincas de las principales organizaciones de Esmeraldas, el 71,4% cultivan cacao (*GIZ, 2011*), es decir que son 14.637 fincas cacaoteras.

Tabla 1: Total de fincas cacaoteras de Esmeraldas

Fincas Total	% fincas con cacao	Total fincas con cacao
20.500	71,4	14637

Fuente: INEC, 2008 GIZ, 2011 Base de datos de organizaciones.

Del grupo total de UPA´s que poseen cacao, el 18% de hogares son liderados por *jefas de familia Mujeres (JFM)*. Por otro lado, existe una interesante combinación étnica en las familias cacaoteras de la provincia de Esmeraldas: el 52% son afro-ecuatorianos, el 45% mestizos y el 3% indígenas.

En lo que respecta al nivel asociativo, el 40% (alrededor de 5.800 productores cacaoteros) se encuentran cobijados bajo las organizaciones como APROCANE (*Asociación de Productores de Cacao de la Zona Norte de Esmeraldas*), Asociación ELOY ALFARO, FONMSOEAM (*Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacames y Muisne*), APROCA (*Asociación de Productores de Cacao de Atacames*), APROCAR (*Asociación de Productores de Cacao Rioverde*), APROCAM (*Asociación de Productores de Cacao de Muisne*), *Red de Comercialización Asociativa de Esmeraldas*), UOCIPE (*Unión de Organizaciones Independientes de la Provincia de Esmeraldas*), COCPE

(Corporación de Organizaciones Campesinas de la Provincia de Esmeraldas), UOCAQ (Unión de Organizaciones de Productores de Cacao del Cantón Quininde), UONCRE (Unión de Organizaciones Negras y Campesinas de la Ribera del Río Esmeraldas), ECOCAO (Asociación Agro-Artesanal de Cacao Orgánico), entre otras. Sin embargo a pesar de que un buen porcentaje de los productores cacaoteros de Esmeraldas están integrados en organizaciones, este mismo porcentaje no se refleja en los volúmenes de comercialización asociativa, que solo corresponde al 14% del total comercializado desde la provincia. Existe entonces una falta de fidelidad de los productores en la comercialización de su producto a través de sus gremios, esta situación obedece en determinados casos a la falta de capital de operación que tienen las organizaciones lo que limita el incremento de sus volúmenes de compra a sus socios y hace que estos se vean obligados a vender su producto a los intermediarios.

En general, en el cantón Rioverde, el proceso productivo y de comercialización en la actualidad está basado en: Capacitación técnica en el manejo de viveros, siembra, control de plagas y enfermedades, manejo de cosecha y post-cosecha.

Adicionalmente, muy pocos grupos comunitarios cuentan con una estructura consolidada, organizada e infraestructura ya sean estas maquinarias, marquesinas, fermentadores, tendales, los mismos que son utilizados para el proceso de calidad en sus propias fincas o también conocidas como las *microempresas del sector*, donde se reúnen periódicamente para realizar cronogramas de cosecha, post-cosecha y comercialización, las actividades programadas son cumplidas estrictamente por todos los productores/as para luego juntar el producto y comercializarlo asociativamente desde sus microempresas con empresas a nivel nacional.

La comercialización de las *microempresas del sector* realizan el siguiente proceso: Acopio, clasificación, embalaje y venta; mientras muchas de las organizaciones como mencionamos anteriormente no poseen un proceso de comercialización, venden el producto a los intermediarios, en las fincas, caminos o tiendas.

Esta acción especulativa, consecuentemente, provoca la descapitalización y el empobrecimiento del pequeño productor, limitando su capacidad de tecnificación y de mejoramiento de la calidad del producto.

Finalmente, los efectos negativos del sistema de comercialización también se reflejan en el deterioro de la calidad del producto, pues el Intermediario al realizar la función de acopio, mezcla las variedades del producto (cacao), lo que provoca inestabilidad en los precios.

Los principales problemas y dificultades que atraviesan los productores de cacao de las organizaciones y comunidades que participan en este proyecto son los siguientes:

- a) El debilitamiento de los sistemas productivos locales, aumento de la contaminación y pérdida de suelo fértil que provoca la destrucción del ecosistema.
- b) Carencia de servicios básicos.
- c) Pocas familias comercializan asociativamente la producción de cacao.
- d) Grupos productores de base con estructura organizativa y administrativa débiles.

- e) No se dispone de centros de acopio adecuados vinculados a las organizaciones locales.
- f) Líderes y lideresas con escaso desarrollo de sus destrezas empresariales, administrativas, formulación y gestión de proyectos.
- g) Presencia de intermediarios con precios inestables.
- h) Dificultades de las vías de acceso para el traslado de los productos para la venta.
- i) Deforestación y agotamiento de los recursos debido a un inadecuado manejo de los mismos que trae consigo la pérdida de agua, erosión y desaparición de especies de flora y fauna nativas.

Hoy en día las condiciones; los márgenes de utilidad; rentabilidad y generación de plazas de trabajos son mínimos, lo cual trae como consecuencia y problemática en la sociedad:

- a) Desmotivación de las familias productoras de cacao para dedicar mayor esfuerzo a mejorar y fortalecer la producción, debido a los bajos precios y dificultades de comercialización.
- b) Los intermediarios de las tiendas en su rol de compradores y proveedores de otros artículos, obtienen el mayor beneficio y generan dependencias y compromisos inequitativos.
- c) Bajos niveles de productividad en algunas de las zonas propuestas.

- d) Los agricultores no tienen opciones sostenibles para enfrentar los problemas de la pobreza y dependen de la acción externa (ONG's, Estado, etc.) más que de su propia capacidad.
- e) Bajos ingresos familiares, pobreza.

1.2. Objetivos:

1.2.1. Objetivo General

Formular una matriz de potencialidades y debilidades que brinden elementos prácticos y metodológicos que propicien acciones tendientes a identificar la situación de la comercialización en la que se encuentran los productores y microempresarios de las Asociaciones Cacaoteras del Cantón Rioverde, Provincia de Esmeraldas.

1.2.2. Objetivos Especificos

- a) Diseñar la matriz de potencialidades y debilidades de identificación del eje de comercialización.
- b) Análisis situacional de productores y microempresarios asociativos del Cantón Rioverde.
- c) Identificación del eje de comercialización de los productores y microempresarios del Cantón Rioverde.

1.3. Justificación del tema

La importancia del cacao como uno de los productos agrícolas más relevantes de la generación de empleo e ingresos para los pequeños productores del cantón Rioverde, es una realidad indiscutible; sin embargo, existe también un conjunto de preocupaciones de los actores ya mencionados.

Esta investigación se ampara en la baja capacidad productiva de las Asociaciones del cantón Rioverde para competir en lo que tiene que ver a calidad, precio y servicios adicionales, sabiendo que el mercado es quien dictamina el tipo de producto a ofertar. Consecuentemente la investigación tiene presente las exigencias del consumidor y busca dotar de herramientas útiles para captar las oportunidades del mercado. Por otro lado, las circunstancias actuales han estructurado un sistema de comercialización inadecuado y especulativo, que se refleja en el incremento exagerado de los precios al consumidor, en tanto que el productor carece de un poder de negociación, por cuanto el intermediario es quien fija los precios, que son muy inestables.

En la actualidad, la mayoría de los productores venden el cacao a comercializadoras locales, chocolateras, exportadoras de Quito, Guayaquil y en pocos casos exportan el producto directamente; siendo su principal mercado Europa.

Con ésta investigación, identificaremos las potencialidades del eje de comercialización es decir aquello que ya se está haciendo bien y que merece mantenerse en la cadena productiva del cacao y aquellas debilidades que deberán

potenciarse y reestructurarse para fortalecer éste eje de comercialización del sector cacaotero.

Además, mediante el análisis de la información obtenida en los talleres y visitas técnicas al lugar de acción estableceremos la situación actual y real por la que viven y atraviesan los productores y microempresarios del cantón Rioverde, para posteriormente sugerir acciones que mejoren el eje de comercialización de la forma más viable, conveniente y factible para este prospero cantón.

Adicionalmente, para la realización de esta investigación se reunirá un grupo de profesionales expertos de cacao con la finalidad de unificar criterios y experiencias valiosas que podrán ser insertadas dentro del proceso.

1.4. Metodología

1.4.1. Modalidad básica de la investigación

El método de la investigación es principalmente de campo ya que el estudio se efectuará en el lugar donde están los hechos, es decir en Rioverde, donde se ha contactado física y personalmente a los actores para obtener la información necesaria para el cumplimiento de los objetivos de la investigación. Y luego se hará un reforzamiento con estudios e información secundaria, ya efectuados en el tema de cacao.

1.4.2. Tipo de la investigación

El tipo de la investigación es de caso y descriptiva porque permite llegar a conocer las potencialidades y debilidades del eje de comercialización del sector cacaotero del Cantón Rioverde; a través de la recolección de datos, análisis y posteriormente presentar el resumen de la información, conclusiones y recomendaciones.

1.5. Población

Ilustración 1: Población participante de la investigación

GRUPOS	
Ministerio de Medio Ambiente	1 Director Provincial
Presidentes de las Juntas Parroquiales de Montalvo y Lagarto	2 autoridades, presidente de cada junta
Municipio de Rioverde	3 autoridades: Alcalde, Director del Departamento de Desarrollo Productivo, 1 Director de Desarrollo Comunitario
MIES-IEPS	2 Director Provincial, Director del programa IEPS
Las asociaciones y productores	350 productores, 5 asociaciones
Industria de semi - elaborados	10 industrias
Intermediarios	3 bodegas
Exportadores	5 empresas exportadoras
CORPOESMERALDAS	1 Director Ejecutivo
Gobierno Provincial	3 autoridades: 1 prefecto, 1 Director del Departamento de Fomento Productivo, 1 Director del Departamento de Desarrollo Comunitario.

Fuente: Investigación propia

1.6. Técnicas e instrumentos de recolección de información:

Ilustración 2: Técnicas e instrumentos de recolección de información

TECNICA	INSTRUMENTO	UNIDAD A INVESTIGAR
Entrevista	Guía de entrevista	Autoridades que intervienen en el sector
		Actores claves
Encuesta	Cuestionario	Expertos
		Empresarios privados
		Asociaciones
		Productores
Revisión de la bibliografía especializada	Análisis de la información secundaria	ONG's Proyectos ya ejecutados.

Fuente: Investigación propia

1.7. Propuesta:

- a) Diagnosticar a 5 Asociaciones de productores cacaoteros del cantón Rioverde.
- b) Levantar información relevante del eje comercial del sector cacaotero del cantón Rioverde a través de talleres y visitas técnicas.
- c) Organizar esos resultados a través de una matriz de potencialidades y debilidades.
- d) Interpretación de resultados.

- e) Elaborar conclusiones y recomendaciones para formular un proyecto de desarrollo.
- f) Presentar el proyecto ante el organismo respectivo

Capítulo II

2. Descripción del Proyecto

2.1 Localización geográfica

Geográficamente este proyecto tiene un radio de acción de nueve comunidades, en dos parroquias Lagarto y Montalvo localizadas en el cantón Rioverde de la provincia de Esmeraldas.

El cantón Rioverde tiene una superficie de 1.480,00 Km², una población de 31.780 habitantes y sus límites son el Océano Pacífico al Norte, Cantón Quinde al Sur, Cantón Esmeraldas al este y Cantón Eloy Alfaro al Oeste.

2.2. Entidad ejecutora.

Asociación de productores del Cantón Rioverde.

2.3. Cobertura y localización.

- **Provincia:** Esmeraldas
- **Cantón:** Rioverde
- **Parroquia:** Lagarto y Montalvo.
- **Comunidades que participan:** Las Delicias, Cacho, Las Marías, Repartidero, Milagro, Progreso, Walte, Nueva Unión, Felfa.
- **Sitio:** Sede Asociación de Productores Rioverde.
- **Dirección:** Centro de Acopio de la Asociación

Ilustración 3: Mapa físico de la provincia de Esmeraldas



FUENTE: Dirección de Planificación- GPE

2.4. Plazo de ejecución.

36 meses, pero continuará su funcionamiento de forma indefinida.

2.5. Sector y tipo del proyecto.

Sector: Servicios Social, Producción y Comercialización

Tipo del proyecto: Proyecto Socio-Económico.

2.6. Contribución del proyecto a las metas del Plan Nacional del Buen Vivir

Esta investigación contribuye y está alineada a los siguientes objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir:

1. Objetivo 3: Mejorar la calidad de vida de la población.

2. Objetivo 4: Garantizar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable.
3. Objetivo 6: Garantizar el trabajo estable, justo y digno en su diversidad de formas.
4. Objetivo 7: Construir y fortalecer espacios públicos, interculturales y de encuentro común.
5. Objetivo 11: Establecer un sistema económico social, solidario y sostenible.

2.7. Diagnóstico y Problema.

2.7.1. Descripción y situación actual.

En la actualidad, la compra y venta del cacao en el cantón Rioverde se lo realiza de manera muy informal e irregular; las asociaciones realizan el acopio luego clasifican, embalan y venden el producto; sin embargo existe el caso de productores individuales que no poseen un proceso de comercialización establecido y venden el producto a los intermediarios, en las fincas, caminos o tiendas más cercanas. Esta operación provoca la disminución en la calidad de vida humana y la rentabilidad del producto, reducción de salarios y sobre explotación del medio ambiente, también disminuye la motivación y el compromiso pero sobretodo el empobrecimiento del pequeño productor, mermando las condiciones favorables para la industrialización y la comercialización.

Cabe indicar que según el SIISE 4.5 (2007) la pobreza por necesidades básicas insatisfechas - NBI urbana en el cantón Rioverde es del 97.4% y en el área rural del

97.7%, la extrema pobreza por NBI en el área urbana es del 54.2% y en el área rural el 53.3%.

Las zonas productoras visitadas del cantón Rioverde, presentan un sistema de producción silvestre, las cuales han recibido capacitaciones y asistencias técnicas en la renovación de sus plantaciones, mediante la preparación de plántones en viveros tanto a nivel comunal como individual los mismos que posteriormente han sido trasladados a campo definitivo.

De acuerdo a la encuesta realizada, podemos apreciar de un número de ciertos productores, el 85% de los productores manifiestan tener un conocimiento adecuado del manejo productivo del cacao. Esto se ve contrarrestado, cuando se le consulta respecto a la presencia de enfermedades, encontrándose que más del 40% de las áreas se encuentran afectadas por algún tipo de enfermedad, y que el 64% realiza las labores *culturales cacaoteras*, cada cuatro meses. Otro aspecto importante, es que más del 95% de productores no utilizan en sus plantaciones ningún tipo de control de plagas ni natural ni químico, haciéndola una producción propensa a enfermedades.

Pero ello es necesario y urgente el desarrollar un plan de asistencia técnica para combatir las enfermedades que estropean considerablemente la producción de cacao (monilla y escoba de bruja), y de acuerdo a lo informado por los productores en fincas bien manejadas y libres de estas enfermedades pueden llegar a un rendimiento de 10 a 12 QQ/Ha/año.

La Monilla no tratada, puede llegar a destruir hasta un 95% de los frutos, o sea que de cada 100 frutos solo 5 podrían ser aprovechados por el productor. Seguido por

otra enfermedad denominada escoba de bruja, que es un hongo que ataca a las hojas y malogra la floración del Cacao.

El desarrollo de la *moniliasis* o *monilla* es favorecido por el ambiente húmedo que se presenta dentro del cacaotal. Estas condiciones se presentan cuando no hay poda, originando árboles de gran tamaño, con troncos múltiples por el desarrollo de rebrotes y copas densas que además de favorecer la alta humedad, dificultan la detección de los frutos enfermos y su eliminación.

Es necesario eliminar ramas de la sombra que rozan con el follaje del cacao impidiendo la penetración de la luz del sol y la circulación del aire dentro de la plantación, originando alta humedad durante la mayor parte del día. También hay que eliminar las malezas, algunas de las cuales tienen la tendencia de trepar por los troncos de los árboles, obstaculizando la floración y por consiguiente la futura producción de frutos.

En cultivos abandonados o con manejo deficiente, los frutos que se enfermen por la moniliasis permanecerán liberando esporas del hongo por varios meses y éstos constituyen fuentes de infección para los nuevos frutos, principalmente en sus primeros estados de desarrollo. En situaciones favorables para la enfermedad, son muy pocas las frutas que pueden escapar y llegar sanas a la cosecha. A la vez, los frutos enfermos que permanecen adheridos al árbol constituyen una fuente de infección para otros lotes de la finca y para fincas vecinas y aun distantes, ya que las esporas (semillas) del hongo son fácilmente transportadas por el viento.

Ilustración 4: Enfermedades del Cacao (moniliasis o *monilla*)



Fuente: Imagen Directa **Elaboración:** Autores

El afinamiento de estas prácticas, principalmente la remoción de frutos enfermos dos veces por semana, permite reducir la moniliasis a menos del 10% de pérdidas. Para tener estos resultados, es necesario no desatender las otras labores agrícolas como: los deshijos (deschupones), las chapias, las podas suaves a las ramas del cacao y la fertilización, aunque sea con abonos orgánicos como las cenizas de la palma o aplicaciones de cal, entre otras.

Ilustración 5: Enfermedades del cacao -escoba de bruja.



La práctica de manejo más común es la de control de malezas. El 70% de los finqueros controla de manera manual, el 20% combina el control manual y el químico, el 10% de finqueros aplica un control químico (Informes de línea base organizaciones de Esmeraldas, GIZ, 2007-2009).

Según informes técnicos de los proyectos apoyados por la GIZ y otras entidades de apoyo, en cuanto a la fermentación de cacao, se indica que solamente el 40% de los productores que están asociados a los sistemas de acopio y comercialización realizan esta práctica de manera adecuada a través de los sistemas de acopio y post-cosecha (aunque no en todo el volumen que producen). El 60% restante de los productores que no están asociados, generalmente no fermentan o si lo realizan lo hacen de forma inadecuada.

Finalmente, en base a las visitas a los productores, podemos decir que las debilidades se vuelven evidentes en el sistema de comercialización y en la calidad del producto cuando el acopiador, usualmente Intermediario, mezcla los diferentes tipos y variedades del cacao, deteriorando el posicionamiento "fino de aroma" característico del sector y desestabilizando el precio en el mercado.

2.7.2. Identificación, descripción y diagnóstico del problema.

La producción mundial de cacao está concentrada en los países tropicales de África, Asia y América Central y del Sur; en tanto que la industrialización se realiza principalmente en los países desarrollados de Europa y América del Norte.

Tabla 2: Oferta y demanda del cacao a nivel mundial (en miles TM)

PAIS	2003/ 2004*	2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009**	2009/ 2010	2010/ 2011*
Costa de Marfil	1386	1235	1.408	1348	1458	1299	1180	1305
Ghana	736	570	740	594	717	705	751	840
Indonesia	419	435	598	500	475	515	575	545
Nigeria	175	165	195	170	200	200	240	245
Camerún	167	187	171	179	187	205	197	215
Brasil	163	163	162	126	170	155	157	195
<i>Ecuador</i>	<i>111</i>	<i>109</i>	<i>108</i>	<i>120</i>	<i>112</i>	<i>135</i>	<i>152</i>	<i>145</i>
Resto del mundo	311	340	367	316	373	324	332	335
OFERTA	3'468	3'191	3'748	3'353	3'634	3'538	3'584	3'825
DEMANDA molienda	3'209	3'314	3'512	3'652	3'692	3'483	3'623	3'714
SALDO oferta/demanda	+230	-135	+199	-299	-58	+ 55	-39	84

Fuente: REPEC, 2010; ICCO, 2008

*datos con base a predicciones de cosecha y tendencia de la demanda.

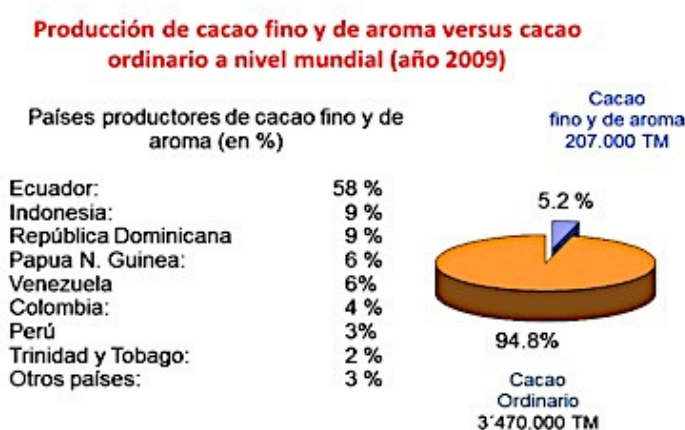
Según refleja la tabla (con base a información de año cacaotero que va de octubre a septiembre de cada año), visualizamos que los principales productores mundiales son: Costa de Marfil, Ghana, e Indonesia con más del 70% de la producción total. Adicionalmente, identificamos un balance entre la oferta y la demanda (expresada por los volúmenes de molienda) donde resalta una dinámica en la existencia de déficit y de sobreoferta (REPEC, 2010) siendo un factor influyente en las cifras, el clima que varía de año a año.

Según la Organización Internacional del Cacao-(ICCO), más del 95% de la producción anual de cacao procede de superficies pequeñas de entre 1 y 3 hectáreas, con tendencia de crecimiento del 2,5% en la producción de cacao en grano en los próximos años, comparado a una tasa de 1,7 % en los 10 años anteriores. Para finales del 2012 la producción mundial podría llegar a 4 millones de toneladas/año.

2.7.2.1. Producción mundial de cacao fino y de aroma

Debido a sus características geográficas, ambientales y entre otras, el Ecuador es el líder mundial en la producción y exportación de cacao fino y de aroma con el 58%, siendo, la producción mundial de cacao fino o de aroma para el año 2009 de 207.000 toneladas representando un 5,2% del total mundial (ver figura).

Ilustración 6: Producción de cacao fino y de aroma versus cacao ordinario a nivel mundial (año 2009)



FUENTE: ICCO 2008
ELABORACION: Autores

A continuación se presenta una gráfica de la estructura de la cadena del cacao en el Ecuador:

Tabla 3: Resumen de las características del sistema actual

Actividad	Características
Método de renovación	Material de siembra inadecuado. Siembra de plantas provenientes de semillas.
Técnica de plantación	Generalmente se siembra a una distancia de 4 X 4, o sea 625 plantas por ha. Sin embargo las plantaciones viejas poseen densidades menores a 500 plantas/ha.
Cultivos asociados	Siembra en asocio con plátano como sombra temporal, y con árboles de diverso uso como sombra permanente.
Manejo de plantaciones	No se aplican prácticas esenciales de manejo como las podas, adecuación de sombra y manejo de la fertilidad.
Técnica de cosecha	Generalmente se cosecha mazorcas maduras, sobremaduras y enfermas. Tampoco se separa las mazorcas buenas y malas a la hora de la quiebra y descoronado
Fermentación y secado	Los productores asociados realizan una buena fermentación y secado a través de los centros de acopio. El resto no realizan adecuadamente estas prácticas.
Productividad	4, 5 qq/ ha de cacao seco en cacao tipo Nacional; 9 qq/ha/año en el clon CCN51
Demanda de mano de obra	Un promedio 40 jornadas laborales/ha/año
Ingreso bruto por venta de cacao	3,62 ha x 4,5 qq x 120 = US\$ 1955/Familia/año

Fuente: informes de línea base y de avance de proyectos de fortalecimiento del cacao apoyados por GTZ (2004-2009)

Dicho esto entonces, en Esmeraldas y hablando de Rioverde principalmente, encontramos mayoritariamente que las huertas son establecidas generalmente en sistemas agroforestales amigables con el medio ambiente, lo cual demuestran cómo el cacao fino y aroma no solamente mantiene la biodiversidad dentro de los huertos en sí; también es un importante cultivo en las zonas de amortiguamiento de áreas naturales protegidas de Esmeraldas. Por lo tanto ingresos seguros para capitalización de las asociaciones nativas de la zona definitivamente apoyarían a reducir la intervención del hombre en las áreas protegidas y a la tala ilegal de los bosques.

Adicionalmente, en la zona de estudio y de acuerdo a la encuesta realizada a 74 productores (lo cual representa el 47% de productores) de cinco asociaciones se pudo establecer que cuentan con 200 hectáreas de cacao lo cual les permite una producción de 956 quintales de cacao seco al año, proyectando esta al total de los socios se puede estimar que se cuenta con aproximadamente 425 has en las cuales se obtendría una producción total de 2028 quintales de cacao seco por año.

Otro aspecto importante es la predisposición de los productores en incrementar nuevas áreas de producción encontrándose que el 81% de los encuestados realizarían esta actividad logrando un total de 198 has nuevas.

Es importante también mencionar, que a pesar que la mayoría de las familias se dedican al cultivo del cacao fino de aroma, este representa en promedio 80% aproximadamente, la mayoría de las familias no tienen propiedad legal de sus fincas (escrituras) por lo tanto difícil acceso al crédito formal, además del deficiente proceso organizacional, no cuentan con planes de capacitación, de allí la escasa productividad.

En esta misma visita, los productores manifestaron que debido a los buenos precios registrados en los últimos años, en Esmeraldas- Rioverde, el cultivo del cacao está en una etapa de apogeo, sin embargo uno de los principales limitantes *es el bajo nivel de productividad* así como también, *la limitada comercialización*.

La primera limitación *bajo nivel de productividad*, se debe porque las plantaciones viejas como las más jóvenes han sido establecidas en su mayoría (94%) a través de propagación sexual o por semilla y solo el 6% provienen de propagación clonal lo que limita su rápida reproducción decreciendo la rotación de los productos por cosecha.

Últimamente, y debido a las asistencias técnicas de diferentes organismos de apoyo tanto nacionales como internacionales, las plantaciones se han establecido mayoritariamente mejorada permitiendo un incremento en la distribución y aprovechamiento del área destinada al cacaotal y sobretodo estableciendo un manejo agroforestal adecuado y competitivo.

A diferencia del primer limitante, el segundo limitante *comercialización*, no ha sido superado satisfactoriamente ya que se realiza a través de intermediarios generalmente propietarios de tiendas locales, los mismos que determinan el precio a su entera conveniencia, sin promover ningún tipo de procesos que permita el mejoramiento de la calidad del producto y, menos aumentar la rentabilidad económica entre los productores, esto ocurre dadas las condiciones de inaccesibilidad, las comunidades venden a los intermediarios con consecuentes bajos márgenes de utilidad. Como resultado de la problemática descrita, el productor recibe ingresos por debajo del precio real del mercado, sin ningún acceso

a programas de mejoramiento del cultivo, capacitación, organización, que a larga solo aviva la inequidad, pobreza y desesperanza.

Es importante mencionar el potencial que tiene el cacao fino de aroma de la zona del Choco colombo-ecuatoriano donde se encuentra ubicado el cantón Rioverde, ya que presenta una serie de características organolépticas que sólo proceden de sitios donde originariamente existía bosque primario. Este cacao tiene especiales características de aroma y sabor, mismo que tome una demanda específica en el mercado internacional de cacao fino de aroma.

Con la presente propuesta se busca ampliar la cobertura del servicio de comercialización asociativa en la zona, lo que les permitiría a las familias aumentar sus ingresos.

Capítulo III

3. Definición de línea base y procedimientos

3.1. Línea base del proyecto.

Para la presente investigación se involucró un estimado de 350 productores de 2 parroquias, 9 comunidades ubicadas en el cantón de Rioverde; en las comunidades existen 5 grandes Asociaciones con vida jurídica y se le reconoce buenos niveles de autogestión organizativa y *liderazgo*, este último se logra visualizar en el poder de convocatoria, a más del poder de credibilidad y confianza que impregnan en la casi totalidad de los productores, esto podría referirse también a la acogida ejemplar que pueden éstas ocupar en el mercado cacaoero por su excelencia en calidad y producción.

Es aconsejable y prioritario, que las 5 grandes asociaciones involucren como eje transversal del proyecto una campaña de afiliación entre los agricultores y así lograr que se vinculen.

En efecto, la selección de estas comunidades se debe a un doble razonamiento.

- 1.- Las comunidades han mostrado potencial en temas de autogestión socio organizativo alrededor de la producción del cacao fino de aroma.
- 2.- Son comunidades con mayores necesidades de apoyo en su desarrollo económico en la región.

A través de la observación, se identificó que las parroquias y comunidades que participan en este trabajo investigativo comparten la misma realidad económica por la que están pasando otras comunidades de la provincia, profunda crisis económica,

altas tasas de desempleo. A eso hay que añadir que, Esmeraldas posee unos de los indicadores más bajo en cuanto a PIB del país, equivalente casi a la mitad del promedio nacional, estimado en 900 USD / año. El *modus vivendi* de los grupos bases en las comunidades sobre todo es la agricultura, los productos más cultivados son: arroz, maíz, banano y cacao; es una agricultura casi exclusivamente de subsistencia, donde el alimento básico es el arroz y el producto más comercializado es el cacao el cual constituye el principal ingreso económico de las familias del sector rural. (GIZ 2011)

De acuerdo a la misma muestra de 350 productores pertenecientes a organizaciones activas del cantón Rioverde, las fincas cacaoteras tienen un promedio de 3,62 ha de cacao, con un rango de 0,4 ha hasta 12,0 ha (GIZ, 2011). El promedio (3,62ha/finca) multiplicado por el número total de fincas cacaoteras (1.463) nos arroja un total de aproximadamente 5.296 ha de cacao existentes en el cantón. En cuanto a volúmenes de producción de cacao de Rioverde en total estima en 2.675 qq de las cuales el 83% corresponde a cacao fino y de aroma y el 17% a CCN51. (GTZ 2004 - 2009).

Tabla 4: Productividad y producción de cacao por variedades

	Nacional	CCN51	Total
Productividad: qq/ha/año	4,5	9,5	
Volúmenes, qq/año	2.220,25	454,75	2.675
%	83	17	100

Fuente: calculado a partir de la base de datos de 2675 qq de las principales organizaciones de Rioverde y los datos ya mencionados.

El 38% de la población Rioverdeña en edad de trabajar (PEA) se concentra en las actividades del sector primario (agricultura, ganadería y pesca), seguido por la PEA dedicada a servicios relacionados al turismo en un 18%, y en comercio un 16% (INEC, 2001).

Para lograr este objetivo se realizaron dos talleres con la participación de los grupos bases y mediante la aplicación de la técnica participativa y experiencial se logró recabar la información, la misma que una vez analizada y sistematizada se explica a continuación en función de cuatro dimensiones (económica-productiva, ambiental-territorial y humana):

3.2. Dimensión económica.

3.2.1. Actores que participan en la cadena del cacao

La cadena de cacao inicia al nivel de productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo comercializada de manera informal y a precios muy bajos debido al abuso oportunista de otros actores de la cadena.

En este proceso están involucrados varios actores como las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria casera, la industria de elaborados y los exportadores de cacao en grano.

A continuación se describen las posibles relaciones entre actores:

- *Los productores individuales de cacao en grano:* aquí se encuentran productores de diferente tamaño que participan en la etapa de producción. Estos se relacionan con otros actores en la etapa de comercialización, cuando dirigen su producto a las asociaciones de productores, a los intermediarios de cacao en grano.
- *Las asociaciones de productores:* se refieren a agrupaciones de productores que participan básicamente en el proceso de comercialización dirigiendo el

producto de los asociados hacia intermediarios o directamente a la industria de elaborados, la industria de semi-elaborados o los exportadores de cacao en grano.

- *Los intermediarios:* luego de recibir el producto de productores independientes o asociados, los intermediarios tienen la opción de comercializarlo con la industria de semi-elaborados, la industria de elaborados o los exportadores de cacao en grano.
- *La industria de semi-elaborados:* son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, aceite, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo.
- *La industria de elaborados:* son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno.
- *Los exportadores de Cacao en grano:* su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de estándares de calidad para las diferentes variedades de cacao.

FUENTE: Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, IICA/GTZ.

Una vez estudiada la ilustración anterior con los investigados, identificamos que la relación con la cadena es mayoritariamente positiva, a excepción con los intermediarios que debido al abuso en los precios tienen una repercusión negativa y con los exportadores e industria es neutral puesto su contacto directo es casi nulo.

3.2.2. Presencia de técnicos locales

Pocos grupos comunitarios cuentan con técnico locales que permitan poner en práctica los conocimientos impartidos en las capacitaciones realizadas a los productores, estos técnicos son elegidos en Asamblea de las Organizaciones de acuerdo a las habilidades, destrezas, conocimientos, experiencias (*perfil*).

Las Organizaciones han recibido asistencia técnica y capacitación en temas productivos y organizativos por lo que permite contar con equipos técnicos locales abalizados y reconocidos por las comunidades que forman parte del proyecto, los cuales planifican y ejecutan actividades relacionadas a la producción tecnificada de cacao, realizando el acompañamiento en actividades como poda, construcción de fosas, viveros, llenado de fundas, elaboración de abonos, fertilizantes, insecticidas, etc.

3.3. Dimensión Productiva

3.3.1. La producción local y los mercados existentes en la actualidad

De acuerdo a la información base de las Organizaciones productoras y la obtenida mediante el diagnóstico participativo de todas las comunidades inmersas en la investigación para la propuesta del proyecto, el rendimiento

promedio por hectárea es de 10 a 12 quintales en Baba, lo que equivale a 4 o 5 quintales de cacao en seco esta producción es mayor que el resto de las zonas de la geografía de la provincia, por cuanto ya se viene realizando desde hace tres años un procesos de capacitación y asistencia técnica.

En la actualidad la mayoría de los productores que pertenecen a las organizaciones participantes en la investigación, comercializan el cacao con comercializadoras locales, chocolateras, exportadoras de Quito, Guayaquil y en pocos casos exportan directamente el producto como el caso de APROCANE que exporta 4 contenedores de cacao que representa unos 2.000qq al año, también hay productores que venden su producto a intermediarios locales existentes en la zona con precios bajos e inestables, lo que provoca incertidumbre en los productores de cacao y la migración de familias a las grandes ciudades de nuestro país, provocando otros problemas sociales, manifestó Vicente Grueso socio de la Asociación de Productores Artesanales de Cacao Eloy Alfaro, 2011

3.3.2. Empleos remunerados y los principales procesos de producción a los que se dedican los participantes.

Todas las personas involucradas en esta investigación son personas que no tienen trabajo fijo, sino ocasional, por temporada, realizan labores agrícolas cuya remuneración es muy baja y no alcanza para las diferentes necesidades de la familia. Estos ingresos no les permite alimentarse adecuadamente, no pueden realizarse tratamientos preventivos ni curativos, inclusive algunas familias no tienen vivienda, un 80 % de las personas de la comunidad

presentan enfermedades como reumatismo, enfermedades respiratorias e infecciones de la piel y ojos, gripe, paludismo, parasitosis, *leishmaniosis*, tifoidea, infecciones, entre otras. El 30% de los productores que cuentan con un número superior a 10 Ha de cultivo de cacao, contratan mano de obra, para las actividades de limpia de fincas y para la cosecha. De la mano de obra familiar disponible para las labores de la finca el 73% son hombres y el 27% son mujeres.

3.4. Dimensión Ambiental – Territorial.

3.4.1. Territorio donde se desarrolla el proyecto

Geográficamente este proyecto tiene una radio de acción de una mancomunidad de nueve comunidades: Las Delicias, Cacho, Las Marías, Repartidero, Milagro, Progreso, Walte, Nueva Unión, Felfa; ubicadas en dos parroquias (Lagarto, Montalvo), localizadas en el cantón Rioverde.

3.5. Características geográficas

3.5.1. Clima

Los climas de las zonas es subtropical y tropical, con temperaturas promedio de 25° C, una mínima de 22°C y la máxima es de 29.5°C; las precipitaciones alcanzan alrededor de 2000 a 3000 mm anuales, siendo los meses de abril y mayo los de mayor pluviosidad; con una humedad relativa varía entre 80% y 90%, con una evaporación normal de 1500 mm, permitiendo que las actividades agropecuarias se desarrollen con normalidad. En estas zonas existen dos estaciones meteorológicas y pluviométricas bien definidas: la del invierno que empieza en el mes de enero y termina en mayo; y el verano va

de junio a diciembre. (*Página Oficial Municipio de Rioverde-
www.rioverde.gob.ec*).

3.5.2. Suelos

En las partes bajas prevalecen los suelos franco-limoso, franco humífero y franco-arenoso propios de áreas inundables por las crecidas de los ríos principales de las diferentes zonas, así como también de los esteros diferentes esteros que desembocan en estos ríos que se presentan anualmente; mientras que en las partes altas encontramos suelos franco arcilloso con abundante capa vegetal formada por descomposición de materia orgánica de la vegetación. La bondad que presentan los suelos permite abundante producción de productos agropecuarios. El 75% del territorio es plano y el 25% con pendientes, la media de utilización del suelo es de 3 a 9 hectáreas para pasto y de 2 a 5 hectáreas para cultivos de ciclo corto y perenne. (*Plan de Desarrollo Local de la Asociación Eloy Alfaro, 2008*). *Anexo #1 Mapa Geológico*

3.5.3. Hidrología

La presencia de los ríos principales y esteros en estas zonas, proporcionan abundante caudal de agua durante la etapa invernal que desemboca en el Océano Pacífico, mientras que en la etapa de verano, sus cauces se reducen significativamente. (*Plan de Desarrollo Local de la Asociación Eloy Alfaro, 2008*). *Anexo#2 Mapa ríos y esteros del cantón Rioverde.*

3.5.4. Condiciones de vialidad

La principal vía de acceso es la carretera que va desde Esmeraldas a San Lorenzo, sin embargo existen vías de segundo orden que en su mayoría son utilizadas para llegar a las parroquias de estos sectores, hay caminos de tercer orden que solo son utilizadas en la época de verano por los productores, movilizándose gran parte de la población en acémila, canoa a motor. A falta de carretera, el río es otro de las vías principales de comunicación. (*Plan de Desarrollo Local de la Asociación Eloy Alfaro, 2008*).
Anexo#3 Vías principales y caminos de herradura.

3.5.5. Estados de los recursos naturales

En las partes altas de la zona se observan cultivo del pasto Saboya de carácter extensivo. En las partes baja encontramos cultivo de plátano, maíz, cacao, banano, caña, tabaco y otros cultivos tradicionales propios de clima subtropical húmedo. Mientras que las áreas no cultivadas están cubiertas de exuberante vegetación, que impide la erosión del suelo, la presencia de corrientes de vientos y por otro lado conserva la humedad en época de verano.

Las especies silvícolas que cubren las zonas son importantes recursos forestales que se explotan para la industria y construcción de viviendas, entre las que encontramos: Dormilón, amarillo, laurel, caoba, guayacán, etc. El bosque es cuna de fauna donde se encuentran infinidades de especies de mamíferos tales como tigre, venado, guanta, zorro, loro, perdiz, perico etc. Varias de las especies nombradas se encuentran en peligro de extinción debido a la caza permanente a la que han sido sometida por el hombre,

quién las utiliza como fuente principal para la alimentación. (Plan de Desarrollo Local de la Asociación Eloy Alfaro, 2008).

3.6. Dimensión Humana.

3.6.1. Población económicamente activa

Las actividades económicas de la población de las comunidades inmersas en la investigación están basada por una agricultura de subsistencia y la recolección de productos naturales, la explotación forestal combinada con la caza y pesca. Es importante señalar que la producción de cacao en grano contribuye entre el 70 al 80% de los ingresos monetarios de las familias, lo que asegura los recursos de la familia en tiempos difíciles. En la actualidad, la economía se basa en el trabajo familiar y en forma nucleadas. Además los niños colaboran en las labores agrícolas, después de las horas de clases. Los jóvenes están incorporados a las labores agrícolas a temprana edad lo que constituye una importante mano de obra, aunque el aporte de la mujer en labores agrícolas no es cuantificada, sin embargo es muy significativa, a más del trabajo que realizan en el hogar y en el cuidado de los niños. Por otro lado las labores agrícolas para autoabastecimiento y comercialización, la caza y la pesca producen ingresos monetarios y no monetarios para la supervivencia.

La situación del enfoque de género en los diferentes eslabones de la cadena se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla 5: Eslabones de la cadena de cacao dentro de las organizaciones investigadas y grado de participación.

ESLABON DE LA CADENA	ACTIVIDAD	QUIEN REALIZA ACTIVIDAD	% H – M
Producción	*Preparación de terreno *Viveros, Siembra, *Mantenimiento, Cosecha y Venta	Hombres, Mujeres (adultos, jóvenes, niños)	59% 41%
Transformación (Pos-cosecha)	*Manejo Post cosecha *Fermentación, secado.	Hombres- Mujeres (adultos, jóvenes)	85% 15%
Comercialización	*Acopio, Clasificación *Embalaje, Venta	Hombres, mujeres (adultos, jóvenes)	95%, 5%
Proveedores	*Insumos *Créditos *Asistencia Técnica	*Comerciantes - Productores de plantas en vivero. *BNF – Cooperativa Ahorro y crédito, Bancos Comunitarios. *Organismos internacionales, *ONG´s y organizaciones	85% 15%

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Autores

3.6.1.1. Satisfacción de necesidades básicas.- En lo que

respecta a la infraestructura y servicios básicos tenemos los siguientes:

- a) **Vivienda.-** el número promedio por familia es de 5 miembros, las casa son de madera-caña y techo de zinc y paja.
- b) **Energía eléctrica.-** En las mayoría de las comunidades no existe servicio de energía eléctrica.
- c) **Agua.-** No existe agua potable, el 97 % de la población se sirve del río, no existe la cultura de recolección del agua de lluvia porque creen que está contaminada y tampoco aplican medidas de desinfección del agua.
- d) **Alcantarillado.-** No existe alcantarillado en todas las comunidades participante en el proyecto.

- e) **Letrinas.-** La mayoría de las comunidades no cuentan con letrinas sanitarias, las casas disponen de pozo ciego.
- f) **Vías de acceso.-** De las comunidades hacia las parroquias solo se cuenta con vías de tercer orden y la alternativa del río.

FUENTE: Junta Parroquial Chontaduro, 2010

3.6.2. Las condiciones de educación, salud y seguridad alimentaria de las familias en la zona de intervención del proyecto.

Las mayorías de las comunidades cuentan con establecimientos primarios hasta séptimo año de básica unidocentes no existen jardines y colegios, por lo que los jóvenes deben desplazarse hacia las parroquias y en muchos casos hacia la ciudad de Esmeraldas para poder estudiar, el tema de la educación es el más preocupante ya que en algunas escuelas no tienen partidas y las profesoras con que cuentan trabajan de manera irregular, los padres de familia históricamente han tenido problemas puesto que no acuden los maestros a algunos recintos a dictar clases por lo que se han visto obligados a contratar los servicios privados, existen escasos compromiso de profesores, no cumplen con el calendario y se basan en una metodología autoritaria y vertical, los programas que se enseñan a los niños provienen de una cultura urbana lo que desmotiva a los estudiantes siendo una de las causas de sus deserción, por otro lado los profesores que últimamente han llegado no participan en la vida de la comunidad, en cuanto a las instalaciones, cabe mencionar que algunas escuelas no presentan condiciones para funcionar porque se encuentran a media construcción.

En lo que respecta a la salud las principales enfermedades son el paludismo y la tifoidea en el invierno debido a las deficientes condiciones sanitarias y las enfermedades respiratorias agudas en el verano por la temperatura baja; la enfermedad crónica es la parasitosis por el consumo del agua del río en la mayoría de las familias de las comunidades a la que no se da ningún tratamiento. El 60% de los niños sufre de desnutrición crónica debido a que su dieta diaria está compuesta por la ingesta de carbohidratos y la escasa proteína animal y vegetal. Las principales causas de morbilidad son las *Iras* en un 80%, paludismo en un 52%, entre los menores de cinco años las enfermedades más comunes son las enfermedades diarreicas agudas, la población utiliza en forma cotidiana la medicina tradicional, basadas en las hierbas medicinales algo que se transmite de generación a generación.

En la seguridad alimentaria se ha evidenciado que en la mayoría de las comunidades el sistema de producción agrícola se basa en las fincas que constituyen la fuente de alimentación de las familias, mismas que no se encuentran cultivadas o explotadas totalmente debido a la falta de iniciativa, es así que los pocos cultivos como el maíz, arroz, plátano, yuca, frutas, banano son destinados para el autoconsumo; la caza y la pesca son también actividades que aunque en menor escala se da, así como la cría de animales menores (gallina, chanco, pavo) y en un mínimo número el establecimiento de huertos familiares, lo cual constituye en la actualidad las fuentes principales de alimentación en las familias de las comunidades participantes.

3.7. Análisis de Oferta y Demanda

3.7.1. Demanda

3.7.1.1. Análisis histórico de la demanda.-

Los datos que a continuación se ofrece son información obtenidas de las cinco principales empresas de cacao seco, ubicadas en las ciudades de Guayaquil y Quito en el año 2006 tuvieron una demanda total de 679,371.83 qq., la tendencia es creciente; así tenemos que en el año 2006 tuvieron una demanda total de 725,238.55 qq., esta demanda siguió en ascenso en el 2007 llegando a alcanzar 771,105.46qq., mientras que para el año 2008 llego a 771,105.46 qq, para el año 2009 subió a 816,972.38 qq., y para el año 2010 llego a 862,839.32 qq. de cacao. Es decir, que la tendencia fue creciente (Tabla 6).

Tabla 6: Evolución histórica de la demanda de cacao de cinco exportadoras ubicadas en Guayaquil y Quito

AÑOS	EXPORTADORAS					DEMANDA HISTORICA (qq.)
	ECUATORIANA CHOCOLATE (qq.)	SKS FARMS (qq.)	AGRITUSA (qq.)	KRAFT (qq.)	COFINA (qq.)	
2006	73,645.11	163,988.88	108,099.95	151,653.68	181,984.21	679,371.83
2007	77,773.10	172,598.32	115,516.54	163,341.31	196,009.28	725,238.55
2008	81,901.06	181,207.97	122,933.13	175,028.95	210,034.35	771,105.46
2009	86,029.04	189,817.62	130,349.72	186,716.59	224,059.41	816,972.38
2010	90,157.02	198,427.27	137,766.32	198,404.23	238,084.48	862,839.32

Fuente: Investigación directa en visitas a las exportadoras
Elaboración: Autores

3.7.1.2. Proyección de la demanda

En la Tabla 7, se presenta la demanda proyectada de las cinco exportadoras, de las cuales se estima que para el año 2012 su demanda será de 954,573.02 qq., con un crecimiento dinámico de 4.97% anual hacia el año 2015, lo cual significa que en futuro, esta actividad crecerá dentro de un escenario económico estable.

Tabla 7: Proyección de la demanda de cinco exportadoras de cacao ubicadas en Guayaquil y Quito

AÑOS	EXPORTADORAS					DEMANDA (qq.)
	ECUATORIAN A CHOCOLATE (qq.)	SKS FARMS (qq.)	AGRITUSA (qq.)	KRAFT (qq.)	COFINA (qq.)	
2011	94,284.99	207,036.84	145,182.91	201,091.87	252,109.55	899,706.16
2012	98,412.97	215,646.44	152,599.50	221,779.50	266,134.61	954,573.02
2013	102,540.95	224,256.05	160,016.09	233,467.14	280,159.68	1,000,439.91
2014	106,668.92	232,865.66	167,432.68	245,154.78	294,184.75	1,046,306.79
2015	110,796.90	241,475.27	174,849.28	256,842.42	308,209.82	1,092,173.69

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Autores

3.7.2. Análisis de la oferta

La capacidad de oferta inicialmente fue muy baja por cuanto no contamos con las densidades de siembra o hectáreas de cultivos de cacao, recursos económicos para adquirir las herramientas e insumos necesarios para un buen manejo en todo el proceso de producción, se comenzó con una producción de 150 qq., de cacao seco mensualmente y fue incrementando este volumen en un promedio del 3.93% anualmente (Tabla 8).

Tabla 8: Demanda histórica de la oferta en la producción de cacao.

AÑO	SUPERFICIE (ha)	PROD / Ha AL MES (qq)	PRODUCCIÓN POTENCIAL			INCREMENTO ANUAL %
			MENSUAL (qq)	ANUAL (qq)	PORCENTAJE	
2006	376	0.4	150.40	1,804.80	12.09%	
2007	392	0.46	180.32	2,163.84	14.50%	2.41%
2008	425	0.53	225.25	2,703.00	18.11%	3.61%
2009	480	0.61	292.80	3,513.60	23.55%	5.43%
2010	564	0.7	394.80	4,737.60	31.75%	8.20%
TOTALES				14,922.84	100.00%	19.65%
PROMEDIO				2,984.56	20,00%	3.93%

Fuente: Plan de desarrollo local
Elaboración: Autores

3.7.2.1. Proyección y Análisis de la oferta

La oferta del producto lo constituye el conjunto de productores/as socios de las 5 asociaciones y otros moradores de la zona presente en diferentes comunidades, orientados a brindar un producto de calidad mediante los procesos de manejo, cosecha y pos-cosecha del cacao en grano y así obtener beneficios para el pequeño productor asociado.

Tabla 9: Capacidad de oferta potencial de cacao en grano seco anualmente de las cinco organizaciones productoras

AÑO	SUPERFICIE (ha)	PROD / Ha/ MES (qq)	PRODUCCIÓN POTENCIAL			INCREMENTO ANUAL %
			MENSUAL (qq)	ANUAL (qq)	PORCENTAJE	
2011	1.083,00	0,40	433,20	5.198,40	13,24%	
2012	1.137,15	0,46	523,09	6.277,07	15,99%	2,75%
2013	1.194,01	0,53	631,63	7.579,56	19,31%	3,32%
2014	1.253,71	0,61	762,69	9.152,32	23,31%	4,01%
2015	1.316,39	0,70	920,95	11.051,42	28,15%	4,84%
TOTALES				39.258,77	100,00%	14,91%
PROMEDIO				7.851,75	20,00%	3,73%

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Autores

Conociendo que la duración del ciclo del cultivo de cacao oscila entre los 10 y 12 meses, se determina el rendimiento por unidad (Ha) de producción durante los cinco años contemplados en el proyecto; así

observamos que para el primer año comenzamos con una superficie de 1,083.00 Ha, donde podemos obtener una producción anual de 5.198,40 qq., de cacao en grano seco, con una producción promedio anual como mínimo de 4.8 qq/Ha. Para los siguientes años las superficies se incrementarán en un 5 % y su producción promedio anual por superficie tendrá un incremento del 20 %, por lo que la producción anual se incrementará en un 3.73% (Tabla 9).

La capacidad de oferta inicialmente está basada al incremento de nuevas superficies de cultivos de cacao establecidas, sin embargo, se estima comenzar con una producción promedio de 530.57 qq., de cacao seco en el primer mes, e ir incremento este volumen en un 5% mensualmente durante los cinco años del proyecto (Tabla 10).

Tabla 10: Capacidad de oferta de cacao (*Theobroma cacao*) en grano seco anualmente de las cinco organizaciones que participan en la investigación

AÑOS	VENTA MENSUAL (qq.)	VENTA ANUAL (qq.)
1	530.57	6,366.85
2	952.83	11,433.95
3	1,711.14	20,533.73
4	3,072.97	36,875.63
5	5,518.61	66,223.33
TOTAL		39,258.77

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Autores

3.7.3. Análisis de la competencia

La competencia se caracteriza por ofertar el producto en forma tradicional, sin el debido control de calidad, desde la cosecha y pos-cosecha, los cuales se caracterizan por ubicar a intermediarios para acopiar el producto y comprarlo a un precio bajo, para posteriormente comercializarlo a los centros

de acopio o a los exportadores. Por lo que la competencia se encontrará en desventaja, frente a los servicios y beneficios que se brindará con el sistema de comercialización asociativa que brindan las cinco organizaciones. Por otro lado, la competencia no posee la suficiente promoción, ni la asistencia técnica necesaria para lograr una posición dominante en la zona; la competencia está formada principalmente por intermediarios, acopiadores y comercializadoras temporales.

En el ámbito nacional el principal competidor de las cinco organizaciones participantes en el proyecto está representado por los comerciantes e intermediarios que durante años han comercializado productos agrícolas en la zona, especialmente el cacao pagando precios bajos, explotando a los productores y productoras, sin una clasificación de las variedades de cacao, más bien han impulsado la costumbre de entregar el producto de cualquier forma, pues pagan el mismo precio por un producto mezclado o con impurezas, que por un producto en buenas condiciones, así también aseguran el producto en la cosecha, pagando por anticipado a través de préstamos de dinero sin intereses, entre otras prácticas negativas.

3.7.3.1. Ventajas del producto frente a los competidores:

Los productos que ofertarán las asociaciones competitivamente frente a otros productos, será el respaldo de garantía de calidad ofrecida por los Centros de Acopio; a través del acompañamiento y empoderamiento de los procesos de comercialización de cacao fino de aroma orgánico en el cantón Rioverde, provincia de Esmeraldas, se logrará cumplir con los altos requerimientos de cero impurezas y alta calidad de fermentación,

entregas a tiempo y en las condiciones de empaque requeridas por los clientes.

3.7.3.2. Políticas referentes al producto cacao fino de aroma:

Unas de las políticas en el Centro de Acopio son los controles de calidad del producto en la cadena productiva desde la plantación, cosecha, recolección, acopio y los procedimientos de pos-cosecha aplicados siguiendo los cuidados técnicos sugeridos por los expertos, esto arroja como resultado, la producción de cacao fino de aroma, tipo nacional con un alto grado de calidad.

3.8. Demanda insatisfecha

Realizado los cálculos correspondientes se determinó que existe una demanda insatisfecha en el segmento de mercado seleccionado de las cinco exportadoras, lo cual indica la oportunidad de incursionar en dicha actividad con el menor riesgo de inversión (Tabla 11).

Tabla 11: Demanda insatisfecha de las cinco exportadoras de cacao seleccionadas.

AÑOS	OFERTA (qq.)	EXPORTADORAS						DEMANDA INSATISFECHA (qq.)
		ECUATORIANA CHOCOLATE (qq.)	SKS FARMS (qq.)	AGRITUS A (qq.)	KRAFT (qq.)	COFINA (qq.)	TOTAL	
2011	813,340.42	94,284.99	207,036.84	145,182.91	201,091.87	252,109.55	899,706.16	86,365.74
2012	861,500.48	98,412.97	215,646.44	152,599.50	221,779.50	266,134.61	954,573.02	93,072.54
2013	889,660.73	102,540.95	224,256.05	160,016.09	233,467.14	280,159.68	1000,439.91	110,779.18

2014	897,820.4 5	106,668.9 2	232,865.66	167,432.6 8	245,154.7 8	294,184.7 5	1046,306.7 9	148,486.34
2015	925,981.2 9	110,796.9 0	241,475.27	174,849.2 8	256,842.4 2	308,209.8 2	1092,173.6 9	166,192.40

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Autores

Una vez realizado el análisis de la demanda insatisfecha de las cinco exportadoras de cacao, tomando en cuenta como referencia la oferta de la competencia y habiéndose determinado la demanda insatisfecha, se logró determinar que la oferta *Potencial* de las cinco Organizaciones participantes del proyecto representa el 20.6% como promedio anual del total de la demanda insatisfecha, lo cual garantiza el éxito del proyecto (Tabla 12).

Tabla 12: Demanda insatisfecha de las cinco exportadoras de cacao seleccionadas y la oferta anual de las cinco organizaciones productoras de cacao

AÑOS	OFERTA DE LA COMPETENCIA (qq.)	DEMANDA EXPORTADORA (qq.)	DEMANDA INSATISFECHA (qq.)	OFERTA ANUAL DEL PROYECTO	
				VOLUMEN (qq.)	PORCENTAJE (%)
2011	813,340.42	899,706.16	86,365.74	6,366.85	7%
2012	861,500.48	954,573.02	93,072.54	11,433.95	12%
2013	889,660.73	1000439.91	110,779.18	20,533.73	19%
2014	897,820.45	1,046,306.79	148,486.34	36,875.63	25%
2015	925,981.29	1,092,173.69	166,192.40	66,223.33	40%

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Autores

Es importante mencionar que Ecuador es el **primer productor de cacao fino y de aroma a nivel mundial** con el 58% del volumen global. La demanda internacional de este producto es cada vez más creciente desde los países consumidores especialmente de Europa, EEUU y Japón para la fabricación de chocolates de alta calidad. Estimaciones de varios exportadores y compradores del exterior indican que las perspectivas de la demanda de cacao ecuatoriano a mediano plazo (10 años), superarán las 300.000 TM, siempre y cuando los problemas de mezcla, calidad e inocuidad se vayan corrigiendo.

Tabla 13: Exportaciones nacionales de cacao en grano y semielaborados

Presentación del cacao	Calidad	2002		2009	
		TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
En grano	ASE	27 114	40 818 374	53 309	137 713 340
	ASS	20 058	33 349 150	36 889	101 521 910
	ASSS	10 176	17 785 660	11 070	31 135 320
	CCN-51			29 470	78 743 072
	ASSPS				
	ASN	25	46 426		
Total en grano		57 373	91 999 610	130 738	349 113 642
Industrializado (equivalente en grano)	Polvo	3 752	6 958 438	5 045	2 147 770
	Licor	5 837	10 778 212	6 906	16 987 053
	Manteca	4 836	9 516 549	6 605	26 080 394
	Torta	2 102	3 739 197	1 410	485 768
Total Industrializado		16 526	30 992 397	19 966	45 700 985
		73 899	122 992 007	150 704	394 814 627

Fuente: ANECACAO. Estadísticas de exportación 2002-2009.

Además, en Ecuador existen actualmente alrededor de 50 asociaciones de productores conformadas por 14.000 productores. El resto de productores que son la gran mayoría, no están organizados. Otros actores importantes de la cadena son los más de 1000 intermediarios a nivel nacional (Nester, 2007), las 15 industrias de semielaborados y elaborados, y los 47 exportadores de cacao en grano. Los proveedores de insumos son principalmente de plantas de cacao (microempresarios y organizaciones públicas y privadas). En la actualidad, los ofertantes de plantas de CCN51 son los predominantes.

Las entidades de apoyo son numerosas, y se pueden visualizar en el cuadro siguiente de acuerdo con los niveles macro (político-normativo), meso (servicios a la cadena) y micro (actores directos).

Tabla 14: Principales actores y prestadores de servicios en la cadena de cacao de Ecuador

NIVEL	ACTORES PUBLICOS	ACTORES PRIVADOS
MACRO Políticas normas	MAGAP, MIPRO, MRREE MCPEC Agro calidad INEN	
MESO Servicios	INIAP Gov. Provinciales (7) Gov. Municipales (42) BNF MAGAP, MIES, MIPRO, MRREE Universidades (3)	GIZ, CTB, USAID Universidades (2) CAMAREN FECD Certificadoras (5) Verificadoras de la calidad (4) Provedores de insumos (50) ONG's (12)
MICRO Actores servicios especializados	Empresas de servicios y públicos.	Empresarios: -Exportadores -Acopiadores Asociaciones de productores (50 funcionando)

Fuente: Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha, 2006.

3.9. Identificación y Caracterización de la población objetivo (Beneficiarios)

Los beneficiarios son los habitantes de los sectores rurales marginales del cantón Rioverde, de las parroquias Montalvo y Lagarto de la provincia de Esmeraldas, que en forma directa o indirecta se encuentra involucrada con las organizaciones productoras, estos beneficiarios son pequeños y medianos productores de cacao, forestales y agricultores, que viven en los sectores rurales marginales en donde no se cuenta con carretera estable, energía eléctrica, agua potable, centros de salud pública, escuelas, colegios, centros de acopio y comercialización, asistencia técnicas, créditos blandos, etc. Por la naturaleza del proyecto se tiene previsto beneficiar a 350 productores de cacao y agricultores de 9 comunidades cercanas al sitio de ejecución del proyecto.

Ilustración 7: Beneficiarios

Beneficiarios	Número
HOMBRES	200
MUJERES	138
DISCAPACITADOS	12
TOTAL	350

Composición	% Estimado
Mestizos	60
Indígenas	5
Afro-ecuatorianos	35
Otro:	-

3.10. Indicadores de resultados

Tabla 15: Resultados a lograrse al finalizar el proyecto

DESCRIPCION	INDICADORES VERIFICABLES OBJETIVAMENTE	META FINAL
C.1 Talento Humano capacitado	- número de asociaciones fortalecidas	6
	- número de agricultores capacitados en organización y gestión.	120
	- Nuevos líderes.	60
C.2 Equipamiento adquirido para el procesamiento del cacao	Número de centros de acopio implementados y adecuados al término del proyecto.	1
	% de volumen de producción acopiado al término del proyecto.	70
	% de cumplimiento y aplicación de los estándares de calidad en los procesos de pos-cosecha al término del primer año del proyecto	90
C.3 Sistema de comercialización fortalecido y ampliado.	qq de cacao promedio vendido por año.	6,366
	% Incremento precios del producto al término del primer año del proyecto.	15
	% de incremento del valor agregado al término del proyecto.	80
	Número de estrategias de comercialización establecidas al término del proyecto.	2
	Número de productores capacitados de las microempresas en mercadeo al término del primer año del proyecto.	60
	Número de planes de negocios y estudios de mercados elaborados al término del primer año del proyecto.	1

3.10.1. Estrategias:

1. El proyecto consolida un proceso iniciado en el cantón Rioverde y traslada los aprendizajes y experiencias a comunidades, fortaleciendo el sistema de comercialización asociativa de cacao fino de aroma.
2. Es una propuesta liderada desde su formulación, por los grupos organizados de productores del cantón, lo que consolida su compromiso y asegura el logro de los resultados planteados y su sostenibilidad en el largo plazo, fortaleciendo una red de organizaciones.
3. En el mediano plazo se contempla la ejecución y administración por una organización de segundo grado, con un equipo técnico y administrativo consolidado durante la ejecución del proyecto, mediante la participación de una unidad ejecutora transitoria, con el nivel técnico requerido.
4. Generará opciones de trabajo e ingresos para los grupos poblacionales afectados por la conflictividad generada en la Frontera Norte.
5. Se fortalecerán las prácticas ancestrales revalorizadas vinculadas a las acciones apoyadas por el proyecto, como agro forestaría, siembras de frutales, elaboración de artesanías con materiales del medio.
6. Se implementarán acciones de reforestación que permitan recuperar y proteger áreas afectadas.
7. Las mujeres estarán presentes en los espacios de capacitación, toma de decisiones, legalización de tierras, gestión y rendición de cuentas, con participación activa y equitativa. Esto les permitirá acceder en mejores

condiciones a ingresos más altos que se orientarán a garantizar la satisfacción de las necesidades básicas de las familias.

8. La propuesta fortalece un proceso de certificación iniciado en el cantón Rioverde y lo vincula como un valor agregado para la comercialización.
9. La propuesta considera un enfoque de desarrollo preventivo, que se orienta a la inclusión de grupos desplazados por la conflictividad en la frontera, en actividades legítimas y fortalece el vínculo de la población con su territorio, disminuyendo niveles de conflictividad y de riesgo en el involucramiento en actividades ilegales.
10. La propuesta contempla el desarrollo de actividades integrales, seguridad alimentaria, fortaleciendo la cadena productiva de cacao en el marco de las cuatro dimensiones antes mencionadas: económica productiva, ambiental territorial, socio-organizativa y humana, con un enfoque transversal de equidad de género.
11. La propuesta fortalecerá a las organizaciones comunitarias que tienen un proceso de comercialización, plantea un incremento de los ingresos de las familias mediante la consolidación del sistema de comercialización de cacao fino de aroma, considerando como base para su éxito, el mejoramiento de la producción, transformación y comercialización asociativa de cacao teniendo como base en la participación activa de las organizaciones comunitarias del cantón Rioverde.

Ilustración 7: Diagrama de redistribución en ingresos familias

Diagrama de redistribución en ingresos familias.



Fuente: Taller con los productores
Elaboración: Autores

Capítulo IV

4. Matriz de Marco Lógico

4.1. Análisis de Involucrados.-

La matriz fue levantada durante la investigación y en base a la monografía con los posibles involucrados en el proyecto que directa o indirectamente se sentían parte de este tema.

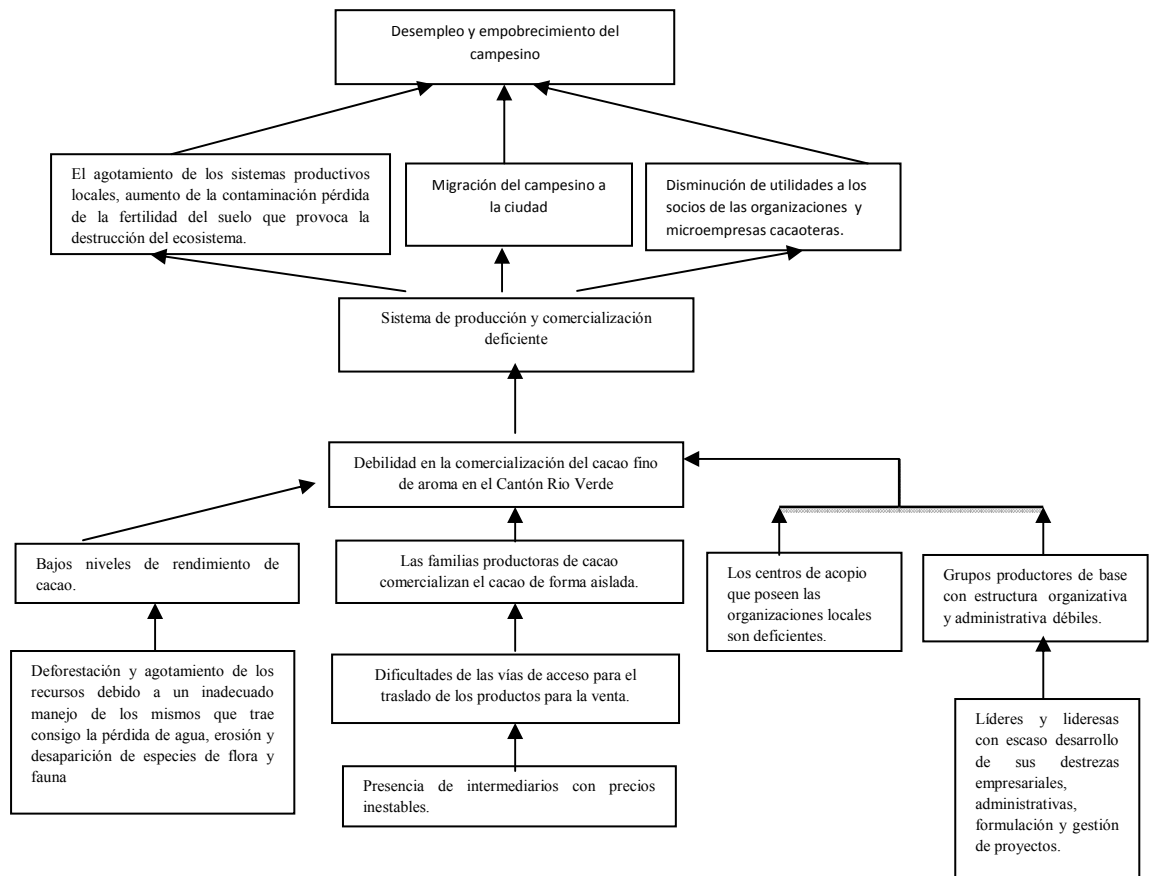
Tabla 16: Matriz de análisis de involucrados

GRUPOS	INTERESES	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS
Ministerio de Medio Ambiente	Preservar el ecosistema	a. El debilitamiento de los sistemas productivos locales, aumento de la contaminación pérdida de suelo que provoca la destrucción del ecosistema. b. Deforestación y agotamiento de los recursos debido a un inadecuado manejo de los mismos que trae consigo la pérdida de agua, erosión y desaparición de especies de flora y fauna.	PNBV Ley de Medio Ambiente
Presidentes de las Juntas Parroquiales de Montalvo y Rocafuerte	Dotar de servicios básicos a todas las comunidades	Servicios básicos insuficientes.	PNBV COTAD
MUNICIPIO DE RIOVERDE	Generación de Fuentes de empleo	Desempleo	PNBV COTAD
MIES-IEPS	Que los productores de cacao se organicen	Las familias productoras de cacao comercializan el cacao de forma aislada.	PNBV COTAD EPS
Las asociaciones y productores	Que se desvanezcan los intermediarios y las organizaciones locales comercialicen directamente su producto.	a. Grupos productores de base con estructura organizativa y administrativa débiles. b. Presencia de intermediarios con precios inestables.	PNBV EPS
Industria de semi - elaborados	Que los centros de Acopio expendan un producto de calidad.	Los centros de acopio que poseen las organizaciones locales son deficientes.	PNBV
Intermediarios	Que la producción de cacao aumente sustancialmente	a.- Incumplimiento de los productores en la fecha de entrega. b.- Baja calidad del producto.	PNBV MERCADO
Exportadores	Comprar producto de calidad, certificado, fino de aroma y competitivo en el mercado.	a.- Cacao mezclado b.- Baja producción c.- No conoce las fincas ni los productores	PNBV MERCADO
CORPOESMERALDAS	Formar líderes y desarrollen sus destrezas empresariales	Líderes y lideresas con escaso desarrollo de sus destrezas empresariales, administrativas, formulación y gestión de proyectos.	PNBV
GOBIERNO PROVINCIAL	Que todas las vías y caminos vecinales se encuentren en buen estado	Dificultades de las vías de acceso para el traslado de los productos para la venta.	PNBV COTAD

4.2. Árbol de Problema

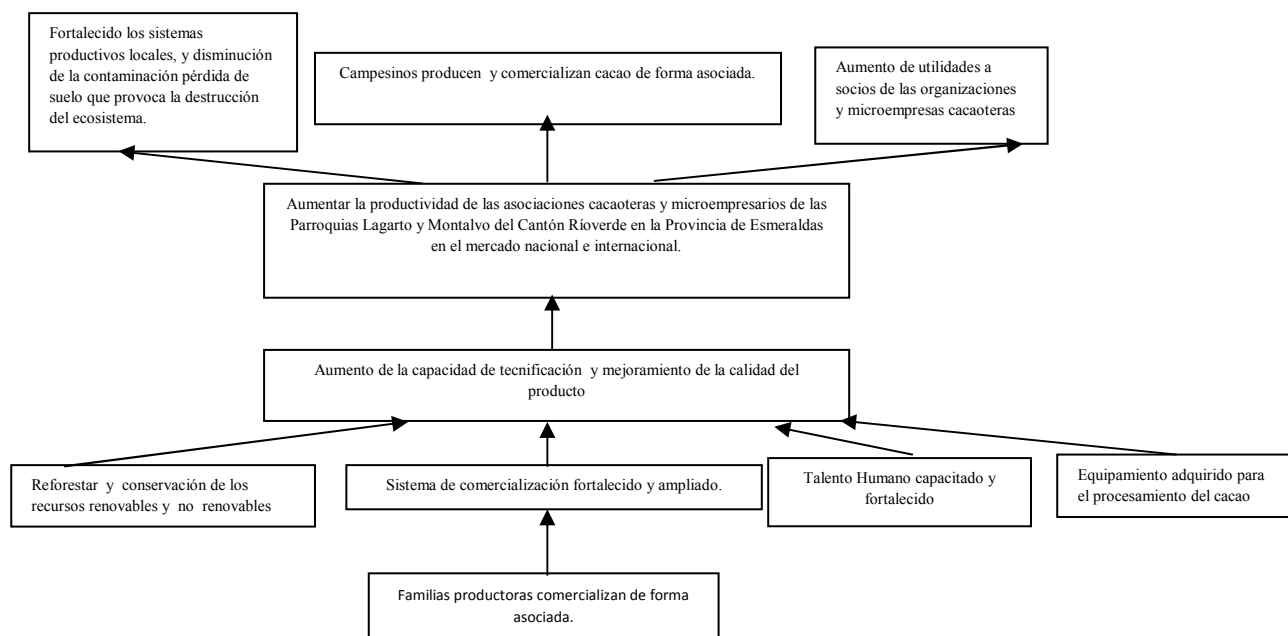
Con la información detallada en el área de intervención, y en conocimiento de los actores que intervienen en la investigación se puede determinar el árbol de problemas.

Ilustración 8: Árbol de problemas



4.3. Árbol de Objetivos

Ilustración 9: Árbol de objetivos



4.4. Marco Lógico

Ilustración 10: Matriz de Marco Lógico

DESCRIPCION	INDICADORES VERIFICABLES OBJETIVAMENTE	VERIFICADORES	SUPUESTOS (HIPOTESIS)
<p>Fin:</p> <p>Garantizar el trabajo estable, justo y digno, en todas sus formas.</p>	<p>80% de personas con participación activa en asociaciones y microempresas de productores y comerciantes al 2013.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Patentes IEPI -Informes de seguimiento -Registros y Permisos Sanitarios - Normas INEN - Archivo fotográfico -Cuaderno de campo 	<p>Continuidad en la participación de los productores y la unidad en las asociaciones y microempresas, estabilidad de precios.</p>
<p>Propósito</p> <p>Optimizar la productividad de las</p>	<p>Al término del proyecto, el 80% de los productores adoptaran una visión empresarial bajo el principio</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Registros de compra-venta -Cuaderno de campo 	<p>Creada la fabrica y comercializadora de chocolate en la Provincia de</p>

asociaciones cacaoteras y microempresarios de las Parroquias Lagarto y Montalvo del Cantón Ríoverde en la Provincia de Esmeraldas en el mercado nacional e internacional.	de competitividad, sostenibilidad y equidad.	- Informes de seguimiento - Archivo fotográfico. - Listas de asistencia	Esmeraldas.
		- Informes de evaluación de impactos - Archivo fotográfico	
		- Informes de seguimiento - Archivo fotográfico - Listas de asistencia	
	Incrementado el 20% en ventas directas a los 18 meses de haber ejecutado el proyecto.	- Informes de seguimiento y evaluación - Archivo fotográfico. - Listas de asistencia.	
Componentes	- 6 Asociaciones fortalecidas - 120 Agricultores capacitados en organización y gestión - 60 Nuevos líderes.	- Certificados de asistencia. - Registro de Súper Intendencia de Compañías - Registro Único de contribuyentes en el SRI - Reportes Bancarios - Informes de seguimiento y evaluación - Fotografías - Cuadernos de campo	Políticas estatales para incentivos productivos
C.1 Talento Humano capacitado			
C.2 Adecuación y Equipamiento para el procesamiento del cacao	- 1 Centros de acopios implementados y adecuados al término del proyecto.		Universidades especializadas
	- Volumen de producción acopiado en 70% al término del proyecto.	- Proformas - Facturas de compras - Facturas de transporte - Registro de Operación	
	- 90% de cumplimiento y aplicación de los estándares de calidad en los procesos de pos-cosecha al término del primer año del proyecto	- Registro de Operaciones - Informes - Archivo fotográfico	
	- 6,366 qq de cacao	- Registros de	Subsidio del gobierno

C.3 Sistema de comercialización fortalecido y ampliado.	promedio vendido por año.	venta, Informes de seguimiento, Documentos elaborados, Registro de participantes, Informes contables	apoyando a la industrialización.
	- 80 % incremento del valor agregado al término del primer año.	-	
	- 15% incrementados precios del producto.	-	
	- 2 estrategias de marketing establecidas al término del proyecto.	- Certificaciones de asistencia, fotos, videos, informes.	
	- 60 productores capacitados de las microempresas en mercadeo al término del primer año del proyecto.	- Registros de venta, Informes de seguimiento, Documentos elaborados, Registro de participantes, Informes contables.	
	- 1 plan de negocios y estudios de mercado elaborados al término del primer año del proyecto.		
ACTIVIDADES			
1.1 Consultoría contratada en Asistencia técnica (12 meses)	\$25,000	- Licitación, Facturas, informes contables, informes de seguimiento	- Políticas y factores climáticos favorables, estabilidad en los precios. - Apoyo internacional a proyectos productivos y sociales a países tercer mundistas.
1.2. Levantamiento ejecutado de Mapeo de Actores	\$3,500	- Informes de talleres, lista de participantes, fotografías, cuadernos de campo	
1.3. Capacitación técnica en producción		- Informes de talleres, lista de	

y manejo de pos-cosecha	\$3,500	participantes, archivo fotográfico, cuadernos de campo	
1.4. Transferencia e implementación de tecnologías y técnicas	\$9,000	- Informes, archivo fotográfico,	
2.1 Técnico contratado para el estudio de equipamientos necesarios	\$ 3,000	- Factura, informes técnicos	
2.2 Contratado la implementación y adecuación del centro de acopio	\$37,000	- Proformas, Facturas, Registro contable	
2.3 Adquisición de vehículo (camión) para la comercialización.	\$35,000	- Proformas, Facturas, registro contable	
2.4 Certificación de plantaciones	\$12,500	- Factura, informes técnicos	
2.5. Capacitación en programas de trazabilidad.	\$5,000	- Informes de talleres, lista de participantes, archivo fotográfico, cuadernos de campo	
3.1 Realizar acuerdos y compromisos para comercializar asociativamente	\$1,300	- Convenios firmados, acuerdos, archivo fotográfico.	
3.2 Efectuar la comercialización y el acopio del cacao (compra-venta) para las micro empresas asociadas	\$35,000	- Informes de comercialización registros de compra y venta, informe contable.	
3.3 Contratar el estudio de mercado de nuevos nichos de mercado de cacao y plan de negocios.	\$6,000	- Factura, registro contable	
3.4 Conocer las condiciones de negociación y normas de calidad.	\$3,000	- Documentos elaborados y firmados, archivo fotográfico, registros de participantes.	

3.5 Capacitación a productores en temas de mercadeo e imagen empresarial	\$4,500	- Registro de participantes, informe del evento, fotografías. Pagina web	
C.4 Gestión del proyecto			
Coordinador del proyecto	\$12,000	0. Informes 1. Rol de pago/factura	
Administrativo/contable	\$3,600		
Responsable de comercialización	\$7,200		
Seguimiento y evaluación	\$6,500		

4.5. Viabilidad y Plan de Sostenibilidad

La sostenibilidad del proyecto se fundamenta en la rentabilidad financiera que genere el proyecto, en base a sus volúmenes de producción y venta. Como también en el manejo técnico y administrativo del mismo.

Otro factor importante que garantiza el proyecto, es la capacitación técnica para la implementación y manejo del proyecto. La firma de convenios de entrega oportuna del producto, la calidad del producto y los precios competitivos.

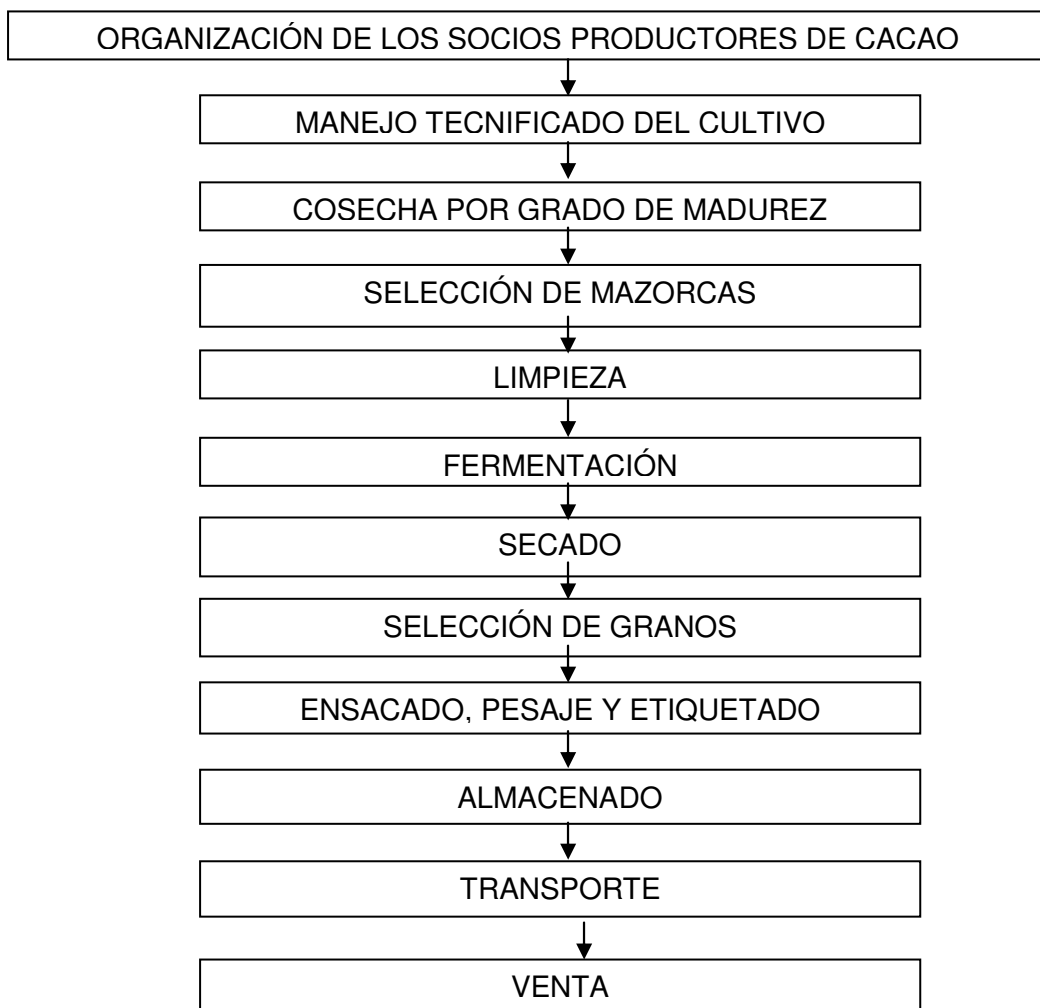
4.5.1. Viabilidad técnica

La capacitación y el conocimiento induciría un nuevo concepto de producción bajo el esquema empresarial en la zona con un proceso productivo eficiente que nos permita una buena producción y comercialización de cacao y a la vez pueden servir de ejemplo para las demás comunidades.

4.5.2. Proceso de producción

Es el procedimiento técnico que se utilizará dentro del proyecto de producción para la obtención de bienes y servicios a partir del manejo y comercialización se identifica como el proceso de transformación de una serie de pasos para convertirlo en un producto a través una determinada función de producción (Flujograma 1).

Flujograma 1. Proceso de acopio y comercialización



4.5.3. Viabilidad Económica y Financiera

El incremento de los ingresos es nuestro objetivo final el cual estará enfocado una permanente capacitación y asistencia técnica, validación y transferencia de tecnologías, giras de observaciones, establecimientos de nuevas plantaciones, como producto de todas estas acciones vamos a tener superficies cultivadas técnicamente, agricultores capacitados en producción y aplicando nuevas tecnologías, lo cual va a permitir el incremento en la producción y productividad.

Los productores de las comunidades se encuentran motivados y decididos a continuar con el proyecto una vez finalizada con el apoyo, ya que con una buena producción de cacao, buen manejo, y una buena comercialización los llevará al éxito de mantener su propio medio de sostenibilidad; lo que certifica que un vez terminada la financiación sigue siendo viable debido a las acciones antes mencionadas; financieramente podemos ver la rentabilidad y sus sostenibilidad en los flujos financieros y económicos. Los indicadores financieros con que trabajaremos son el TIR, VAN, B/C entre otros que se presentaran en los flujos financieros y económicos.

4.5.4. Supuestos utilizados para el cálculo

Este proyecto tiene por objeto, dar el cumplimiento a ciertos objetivos de las organizaciones participantes, generando recursos propios cada año, para de esa manera reactivar otros proyectos, recapitalización y ampliar algunos servicios sociales a los productores en sus comunidades.

Los beneficios que generará el proyecto son:

1. Sistema comercial con ingresos y empleos fijos (10 puestos de trabajo).
2. Utilidades para inversión y capitalización del proyecto (Flujo de caja).

4.5.5. Identificación, cuantificación y valoración de ingresos, beneficios y costos (de inversión, operación y mantenimiento).

Tabla 17: Estructura de costos del proyecto

RUBROS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
1. COSTO DE PRODUCCIÓN	864,067.24	1,613,962.09	3,010,746.42	5,570,961.65	10,321,446.76
Materia prima (cacao)	827,690.58	1,575,598.16	2,970,203.98	5,528,025.41	10,275,874.11
Materiales	4,173.66	4,591.03	5,050.13	5,555.14	6,110.66
Mano de obra directa	16,200.00	16,686.00	17,186.58	17,702.18	18,233.24
Mano de obra indirecta	7,680.00	7,910.40	8,147.71	8,392.14	8,643.91
Dep. construcciones y edificaciones	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00
Dep. Equipos y materiales eléctricos	1,190.00	1,190.00	1,190.00	1,190.00	1,190.00
Dep. Maquinaria, equipos y herramientas	518.00	518.00	518.00	518.00	518.00
Útiles de aseo	750.00	862.50	991.88	1,140.66	1,311.75
Útiles de oficina	540.00	621.00	714.15	821.27	944.46
Combustible y lubricantes	3,800.00	4,370.00	5,025.50	5,779.33	6,646.22
Contingencia	600.00	690.00	793.50	912.53	1,049.40
2. COSTO DE ADMINISTRACIÓN	19,100.00	19,798.00	20,533.04	21,307.84	22,125.37
Sueldos y Salarios	15,600.00	16,068.00	16,550.04	17,046.54	17,557.94
Agua, luz, teléfono	1,200.00	1,320.00	1,452.00	1,597.20	1,756.92
Gastos de org.	1,100.00	1,210.00	1,331.00	1,464.10	1,610.51
Dep. Computador	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
3. COSTO DE VENTAS	4,587.50	4,827.50	5,091.50	5,381.90	5,701.34
Dep. vehículo (Camión)	2,187.50	2,187.50	2,187.50	2,187.50	2,187.50
Propaganda	1,200.00	1,320.00	1,452.00	1,597.20	1,756.92
Viáticos	1,200.00	1,320.00	1,452.00	1,597.20	1,756.92
T O T A L	887,754.74	1,638,587.59	3,036,370.96	5,597,651.39	10,349,273.47

Tabla 18: Estructura de ingresos del proyecto

AÑOS	MENSUAL	ANUAL	PRECIO PROMEDIO ANNUAL	TOTAL VENTAS
1	530.57	6,366.85	140.00	891,359.09
2	952.83	11,433.95	146.00	1,669,356.55
3	1,711.14	20,533.73	150.00	3,080,059.43
4	3,072.97	36,875.63	153.00	5,641,971.10
5	5,518.61	66,223.33	156.00	10,330,839.48
SUMAN				21,613,585.64

Tabla 19: Estado de pérdidas y ganancias

RUBROS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ventas Netas	891,359.09	1,669,356.55	3,080,059.43	5,641,971.10	10,404,479.48
Costo De Producción	864,067.24	1,613,962.09	3,010,746.42	5,570,961.65	10,321,446.76
Utilidad Bruta	27,291.85	55,394.46	69,313.01	71,009.45	83,032.71
Costo De Administración	19,100.00	19,798.00	20,533.04	21,307.84	22,125.37
Costo De Venta	4,587.50	4,827.50	5,091.50	5,381.90	5,701.34
Utilidad Operativa	3,604.35	30,768.96	43,688.47	44,319.71	55,206.00
Utilidad Neta Antes Rep. Utilidad	3,604.35	30,768.96	43,688.47	44,319.71	55,206.00
Reparto De Utilidades (15%)	540.65	4,615.34	6,553.27	6,647.96	8,280.90
Utilidades Netas Antes Del Impuesto (25%)	3,063.69	26,153.61	37,135.20	37,671.75	46,925.10
Impuesto (25%)	765.92	6,538.40	9,283.80	9,417.94	11,731.28
Utilidades Neta	2,297.77	19,615.21	27,851.40	28,253.81	35,193.83

4.5.6. Flujos Financieros y Económicos

Las estimaciones financiera realizadas para los cinco años en los cuales se prevé que el proyecto a partir del segundo año está en la capacidad de cubrir holgadamente sus obligaciones, se observa que a pesar de basar sus estimaciones de ingresos por ventas de precios bajo de su producto en un 10% en relación a los precios del mercado, las utilidades son muy alentadoras, asegurando la sostenibilidad del proyecto. En esta situación se debe a que los costos de operación del proyecto son mínimos contracción de los costos fijos aseguran el buen nivel de

rentabilidad proyectado, esto adicionalmente se confirma con el punto de equilibrio, la tasa interna de retorno, el Valor Actual neto y otros indicadores financieros.

4.5.7. Indicadores económicos y sociales (Flujo de caja, TIR, VAN, B/C y Otros)

Tabla 20: Cálculo flujo de caja, TIR, VAN, B/C del proyecto

RUBRO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
+ VENTAS		891,359.09	1,669,356.55	3,080,059.43	5,641,971.10	10,330,839.48
+ VALOR SALVAMENTO						73,640.00
- COSTOS DE PRODUCCIÓN		864,067.24	1,613,962.09	3,010,746.42	5,570,961.65	10,321,446.76
- COSTOS ADMINISTRACIÓN		19,100.00	19,798.00	20,533.04	21,307.84	22,125.37
- COSTOS DE VENTAS		4,587.50	4,827.50	5,091.50	5,381.90	5,701.34
= UTILIDAD ANTES DE REP.UT.e IMP		3,604.35	30,768.96	43,688.47	44,319.71	55,206.00
- REPARTO DE UTILIDADES (15%)		540.65	4,615.34	6,553.27	6,647.96	8,280.90
= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		3,063.69	26,153.61	37,135.20	37,671.75	46,925.10
- IMPUESTO (25%)		765.92	6,538.40	9,283.80	9,417.94	11,731.28
= UTILIDAD NETA		2,297.77	19,615.21	27,851.40	28,253.81	35,193.83
- INVERSIÓN EN MAQ.EQUIP. Y MATE.	-					
- INVERSIÓN TERRENO Y OBRA FÍSICA	37,000.00					
- CAPACITACION	31,500.00					
- PERSONAL TECNICO Y DE CAMPO	56,800.00					
- PRODUCCION Y ESTABLECIMIENTO PLANTACIONES	4,500.00					
- COSTO ORGANIZACIONAL Y COMERCIALIZACION	-78,800.00					
- GESTION DEL PROYECTO	-6,500.00					78,800.00
+ RECUPER. CAPITAL DE TRABAJO						
+ FINANCIAMIENTO MIPRO	185,300.00					
FLUJO DE CAJA	-29,800.00	2,297.77	19,615.21	27,851.40	28,253.81	113,993.83

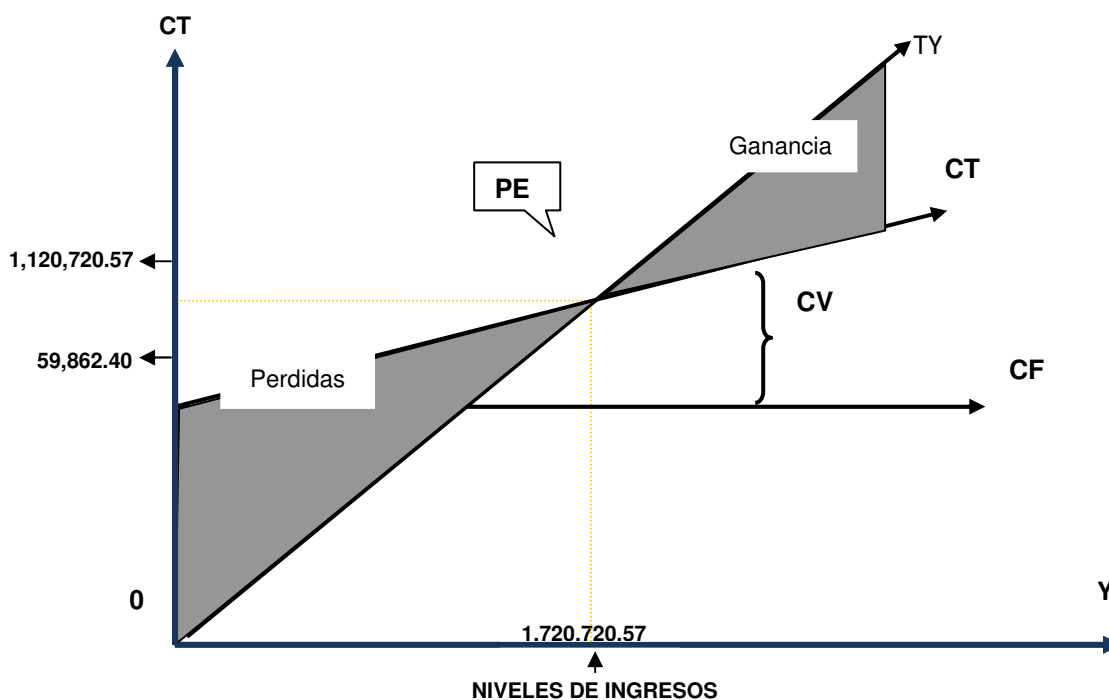
Tabla 21: TIR, VAN, B/C

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	61.94%
VALOR ACTUAL NETO (VAN)	52,835.07
RELACION BENEFICIO / COSTO	1.01

Tabla 22: Determinación del punto de equilibrio y representación gráfica (Punto de Equilibrio del proyecto)

COSTOS FIJOS	
DEPRECIACIONES	10,640.50
SUELDOS Y SALARIOS	40,664.40
COSTO DE ADMINISTRACION	3,730.00
COSTO DE VENTAS	4,827.50
TOTAL COSTOS FIJOS	59,862.40
COSTOS VARIABLES	
MATERIALES DIRECTOS	1,575,598.16
MATERIALES INDIRECTOS	4,591.03
COSTO DE FINANCIAMIENTO	-
TOTAL COSTOS VARIABLES	1,580,189.19
COSTO TOTAL	1,640,051.59
INGRESOS	
INGRESOS VENTAS	1,669,356.55
TOTAL INGRESOS	1,669,356.55

Para el presente proyecto, se consideró el punto de equilibrio económico en el segundo año de operaciones, por cuanto a partir de este año es un periodo normal del funcionamiento del proyecto.



4.6. Análisis de Sensibilidad

El porcentaje que arroja el cálculo de tasa interna de retorno financiera es de 61.94%, lo cual indica que está por encima de la tasa mínima aceptada de rendimiento (TMAR) que es el 21%, esto se debe a las condiciones favorables en que se desarrolla el proyecto; con una reducción de costos y la optimización de los recursos físicos y financieros que permiten que los flujos netos sean adecuado y aseguren el buen retorno del capital invertido (Tabla 21).

El punto de equilibrio en el segundo año dice que este se ubica en el 67.13% que equivale a 1, 120,720.57 dólares. En tal virtud el proyecto debe vender por lo menos este monto para cubrir los costos, con estos ingresos alcanzados, si el proyecto

vende un valor menos a este, estaría originando disminución de los ingresos fijos para el primer año por concepto de salario mensual (Tabla 22).

El Valor Actual Neto es una variable importante que nos permite conocer el valor del dinero en el tiempo, el VAN del proyecto es de \$ 52,835.07 una valor positivo que significa que el proyecto planteado es viable.

4.7. Análisis Beneficio/ Costo (B/C)

La relación Beneficio / Costo (B/C), muestra la cantidad de dinero actualizado que recibirá el Proyecto por cada unidad monetaria invertida.

1) Si la relación B/C es mayor que la unidad, el Proyecto es aceptable, porque el beneficio es superior al costo.

2) Si la relación B/C es menor que la unidad, el proyecta debe rechazarse porque no existe beneficio.

3) Si la relación B/C es igual a la unidad, es indiferente llevar adelante el Proyecto, porque no hay beneficio ni perdidas.

Para el cálculo de la relación beneficio / costo, se emplea la siguiente formula:

Formula 1: Cálculo beneficio/costo

$$\frac{B}{C} = \frac{\frac{YB_1}{(1+i)^1} + \frac{YB_2}{(1+i)^2} + \dots + \frac{YB_n}{(1+i)^n}}{I_0 + \frac{C_1}{(1+i)^1} + \frac{C_2}{(1+i)^2} + \dots + \frac{C_n}{(1+i)^n}}$$

Dónde:

YB1 : Ingreso Bruto en el periodo uno, y así sucesivamente.

I0 : Inversión Inicial

C1: Costo Total en el periodo uno, así sucesivamente

(1+i): Factor de Actualización.

n : Periodos (años)

➡ El Análisis de B/C Económico del proyecto, nos da un indicador positivo, mostrando que el negocio es rentable, teniendo un total de 1.01, lo cual significa que se tendría una rentabilidad del 1% por cada dólar invertido.

4.8. Análisis de sostenibilidad**4.8.1. Sostenibilidad económica-financiera**

La sostenibilidad del proyecto se fundamenta en la rentabilidad financiera que generen las microempresas del proyecto, en base a sus volúmenes de producción y venta. Como también en el manejo técnico y administrativo del proyecto; otro factor importante que garantiza el proyecto, es la capacitación técnica para la implementación y manejo de las microempresas del proyecto. La firma de convenios de entrega oportuna del producto, la calidad del producto y los precios competitivos. Esta estrategia va a permitir a que las organizaciones participantes en el proyecto se fortalezcan en forma socio-organizacional y pueda ejecutar actividades sociales con los recursos de las utilidades obtenidas al final de cada año.

4.9. Análisis de impacto ambiental y de riesgos

El deterioro del ecosistema, la pérdida de la biodiversidad, la deforestación y la erosión del suelo trae consigo la pérdida de la calidad de vida de la población, es decir, la pobreza se ha constituido en la principal causa del deterioro ambiental, pues trae consigo la destrucción de los bosques.

Adicionalmente, la falta de preparación y el manejo inadecuado de los cultivos son las actividades que en conjunto afectan los recursos naturales del área, proponiéndose entonces algunas acciones correctivas tanto en la producción agrícola de cacao como etapa previa al acopio y en la comercialización siendo estas dos últimas, actividades principales del proyecto.

Capítulo V

5. Matriz de Pontencialidad y Debilidades del Sector Cacaotero.

La siguiente matriz fue levantada en base a los criterios y realidades de los involucrados del sector, pudiendo concluir con lo siguiente:

Ilustración 11: Matriz de Potencialidades y Debilidades del eje de comercialización del sector cacaotero del cantón Rioverde

POTENCIALIDADES	OPORTUNIDADES
1. Ubicación estratégica.	1. Solicitudes de afiliación nuevas Asociaciones.
2. Suelos con vocación agrícola	2. Vías de accesos.
3. Ofertas de productos para comercializar.	3. Acceso a tecnologías mejoradas.
4. Asociaciones con vida jurídica.	4. Demanda de subproductos orgánico derivados de cacao.
5. Terrenos e instalaciones para el acopio, procesamiento y comercialización de cacao.	5. Acceso a cooperación técnica y financiera.
6. Variedad de cacao de tipo fino de aroma.	6. Acceso de mercados selectivos con precios mejorados.
7. Producción orgánica.	7. Diálogos con consumidores exportadores.
8. La mayoría de los asociados participa activamente.	
9. Los directivos y representantes de las asociaciones trabajan en equipo.	
10. Cuenta con un gran número de "socios", entre los cuales encontramos aprox. 350 socios afiliados y más de 1500 socios comerciales.	
11. Las organizaciones cuentan con una visión clara.	
12. Aproximadamente el 50% de los productores se encuentran preparados para desarrollar actividades organizacionales.	
13. Los asociados son dueños de sus propias parcelas, las mismas que no presentan ningún tipo de compromiso con la banca comercial.	
14. Han participado en eventos comerciales que permitan establecer contactos con el mercado como ferias o ruedas de negocio.	

15. Hacen uso de herramientas comerciales externas como son el uso de página Web.

DEBILIDADES

1. Aplicación de técnicas inapropiadas
2. Deficiente manejo de la post-cosecha.
3. Falta de control de calidad.
4. Descapitalización del pequeño productor.
5. Comercialización individual.
6. Limitada capacidad de gestión.
7. Débil poder de negociación.
8. Poco acceso a créditos que permita ampliar su frontera agrícola o mejorar sus parcelas.
9. La comunicación entre las organizaciones es ineficiente.
10. Escasa promoción de los beneficios de las organizaciones hacia los productores.
11. Escasos recursos económicos no permite comprar mayores volúmenes de cacao.
12. Carecen de un seguro para el transporte de cacao hacia el lugar de destino.
13. Productores dispersos en una zona amplia con dificultades de acceso.

AMENAZAS

1. Deterioro de los recursos naturales
2. Presencia de intermediarios.
3. Control del mercado por intermediarios.
4. Posibles ordenanzas municipales que protegen a los intermediarios
5. Sector empresarial que ofrecen mejor calidad.
6. Perdida de interés de los productores.

Capítulo VI

6. Conclusiones y Recomendaciones

6.1. Conclusiones

- ✓ Las Asociaciones de productores del cantón Rioverde, cuentan con un gran número de socios que participan activamente, aproximadamente 350 socios afiliados y 1500 socios comerciales (*proveedores*), lo que refleja un sector activamente agrícola que podría garantizar una producción alta y constante siempre y cuando exista una buena cultura asociativa y la limitante de la falta de acceso al crédito sea superada en el corto plazo.

- ✓ En cuanto a la caracterización de los productores, el 40% posee alguna competencia genérica es decir son capaces de realizar algunas tareas encomendadas, asimismo encontramos un alto nivel en cuanto a competencia de autogestión, a la solución de problemas, de trabajo en equipo y comunicación.

- ✓ En cuanto a las competencias específicas encontramos que aproximadamente el 50% mostró poseer habilidades para la dirección de sus organizaciones, y desarrollar acciones de gestión social. Entre las competencias de menor desarrollo encontramos el uso de la tecnología, la planificación y la gestión económica.

- ✓ De acuerdo a los volúmenes comercializados en el periodo agosto 2008 a diciembre 2010, se observa un constante incremento de producción lo cual les permitiría proyectarse en el corto y largo plazo, siendo esto un acierto para las entidades crediticias y de apoyo al sector cacaotero.

- ✓ Para lograr la sostenibilidad de las organizaciones se proponen dos estrategias: 1) Externas, orientada al fortalecimiento de la estrategia de comercialización al mercado nacional con miras a la exportación y 2) Interna, orientada a fortalecer los centros de acopio, buscando la fidelización de los asociados productores de cacao y la capacitación del personal involucrado en la comercialización.

- ✓ Teniendo en cuenta que las organizaciones buscan unirse para lograr un objetivo común, se propone trabajar arduamente en la asociatividad y así, lograr mejorar el proceso de comercialización de los productores logrando aumentar el volumen de producción.

- ✓ El análisis económico nos muestra un flujo de caja positivo, un VAN de US\$ 52,835.07, una Tasa Interna de Retorno de 61.94%, un índice de Beneficio/Costo de 1.01, lo cual nos indica que estamos frente a una actividad rentable.

6.2. Recomendaciones.

- ✓ Implementar un plan de mejora de la producción del cacao, con el cual permita incrementar la producción mediante la aplicación de técnica de producción que contribuyan a reducir las enfermedades existentes, aplicar técnicas de poda y renovación de cultivos.

- ✓ Establecer un plan de fidelización de los socios brindando mejores beneficios por el abastecimiento de sus productos a los centros de acopio.

- ✓ Mejorar las condiciones de articulación de las Asociaciones, buscando incrementar los volúmenes de secado y almacenamiento así como también incrementar el capital de trabajo para lograr la compra efectiva a los productores socios.

- ✓ Buscar nuevos nichos de mercados que ofrezcan mayores márgenes de utilidades para que de esa manera se pueda ofrecer mejores precios a los productores contribuyendo a la fidelización de los mismos.

- ✓ Implementar mecanismos de control y comunicación eficientes entre las asociaciones con sus asociados.

- ✓ Operación y estructuración de un sistema comercial asociativo de cacao fino de aroma, que en base a la alta calidad de su producto compita como un proveedor confiable de cacao, en los nichos de cacaos especiales, como son: cacaos certificados, de origen, de mercado justo etc., todo esto con miras a mejorar y garantizar los ingresos de los productores de la zonas de influencia de la empresa.

- ✓ Por otro lado, los *mercados nicho se encuentran en pleno crecimiento*: el cacao con certificación orgánica y comercio justo, o cacao de un origen específico son altamente demandados. La información cuantificada registrada en GIZ, respecto a la demanda de cacao certificados/especial de Ecuador por parte de empresas europeas, norteamericanas y japonesas, fue de 8.500 TM de cacao certificado para el año 2010, frente a la oferta de tan solo 4.800TM. Sin embargo hay que tener en cuenta que estos mercados solo pueden ser aprovechados por aquellos productores organizados que cumplen normas y estándares de calidad internacional.

- ✓ Finalmente y como herramientas administrativas se recomienda desarrollar una página WEB, diseñar e imprimir material publicitario, asistir a ferias y eventos, desarrollar plan piloto de barras de chocolate, proveer asistencia técnica, implementar viveros, ejecutar programa de injertación, construir centro de acopio, capacitar en gestión empresarial, implementar SIC operativo, impartir seminarios de capacitación.

Anexos

Anexo #1

Mapa Geológico de la Provincia de Esmeraldas

Anexo #2

Mapa Ríos y Esteros del Cantón Rioverde.

Anexo #3

Mapa de Vías Principales y Caminos de Herradura del cantón Rioverde

Anexo #4
Fotos Talleres



Anexo #5

Fichas técnicas utilizadas en la investigación.

FICHA DE CAMPO PARA LEVANTAMIENTO DE INFORMACION POR FAMILIA

Fecha: ____/____/____

Información General:

Apellidos y Nombres:							
Edad	Hijos:	Sexo	M	F	Escolaridad:	Nivel de Primaria	Nivel de Secundaria
	M__F__		_____	_____		_____	_____

Nombre de la Finca: _____

Dirección de la Finca: _____

Teléfono o dirección donde se puede dejar mensajes: _____

Organización que pertenece: _____

Datos de ocupación e ingresos:

Ocupación Actual:		
¿Recibe ingresos?:	Si ____ No ____	Remesas: _____ Pensión: _____
Destino de los Ingresos:	Casa: _____ Educación Hijos/as: _____ Salud familiar: _____ Personal (Salud, Educación, Otros): _____	

Datos de la comunidad y la Vivienda:

Comunidad:	Parroquia:	Cantón:
Vivienda	Tipo de Vivienda	
Propia: ____	Cemento: _____	Madera: _____
Alquilada: ____	Caña: _____	Mixta: _____

Actividades Familiares por Ciclo Productivo:

Cultivo/Actividad	1er Trimestre	2do Trimestre	3er Trimestre	4to Trimestre

ASPECTO GENERAL DE LA FINCA

Cultivos que tiene en la Finca: Cacao nacional () Ha.____; CCN-51 () Ha.____; Frutales () Ha.____; Maderables () Ha.____; Pastizales () Ha.____;

Otros _____

Cultivos y producción

Cultivos disponibles en la finca	Período de la cosecha	Producción total por el periodo especificado	Producción por hectárea por el periodo especificado

Animales que tiene en la Finca: Aves (); Cerdos (); Ganado (); Caballos ()

Otros _____

¿Cuántas hectáreas tiene la Finca?: _____

A que se dedica el dueño de la Finca: _____

¿La finca es propia? _____ ¿Tiene documentos?: _____

¿Qué tiempo tiene la finca? _____ ¿Contrata jornaleros?: ()

¿Cuántos jornaleros contrata? _____ ¿Cuánto paga por jornal?: _____

Otras observaciones: _____

MANEJO DE FINCA Y DE INFORMACION

¿Qué tiempo tiene que no aplica Químicos en la Finca?: _____

¿Uso productos Químicos los dos últimos años?: Sí () No () ¿Cuáles? _____

¿Utiliza productos orgánicos en la finca?: Sí () No () ¿Cuáles? _____

¿Cuáles cultivos ha sembrado en los últimos tres años?: _____

¿La Finca es plana, quebrada o con pendientes fuertes? _____

¿Que practica realiza para la conservación del suelo? _____

Otras observaciones: _____

MANEJO DEL CULTIVO

¿Cuánto terreno cultivado orgánico tiene su finca?: _____

¿Cuánto cultivo no orgánico tiene en su finca?: _____

¿Cómo separa lo orgánico de lo no orgánico?: Barreas vivas ☐ Zanjas ☐; Otros ☐

COMBATE LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES

¿Cuáles son las principales plagas y enfermedades que atacan su cultivo?

Cacao: _____

Frutales: _____

Maderables: _____

Ciclo corto: _____

¿Cómo controla las plagas y enfermedades?: Manual (); Química (); Productos Orgánicos ()

¿Cuáles?

Manual _____

Químico _____

Orgánico _____

Otras observaciones: _____

COMBATE DE MALEZAS

¿Tiene un plan para mejorar los suelos a corto y largo plazo?: Sí () No ()

Describalo _____

¿Cuáles son las principales malezas que tiene en la finca?: _____

¿Cómo controla la maleza?: Manual () Agroquímico () Quema (); ¿Cuáles?

¿Con que frecuencia? Manual (/año); Agroquímico (/año); Quema (/año)

NUTRICION Y MANEJO DEL SUELO

¿Qué tipo de abono utiliza?: Orgánico (); Químico (); ¿Cuáles?

Orgánico _____

Químico _____

¿Quién le brinda la asesoría técnica _____

Teléfono: _____ Residencia: _____

¿Ha utilizado materiales prohibidos o que no sabe si son permitidos?: _____

¿Cuales coberturas vivas utiliza?: _____

¿Realiza análisis del suelo?: Sí () No () ¿Donde?: _____

¿El suelo es suelto o compacto?: _____

¿Aplica cal, roca fosfóricas u otros materiales al suelo?: _____ ¿Cuál?: _____

Otras observaciones: _____

MANEJO DE HERRAMIENTAS Y QUIPOS

¿Tiene Bodega?: Sí () No ()

¿Que almacena?: _____

Herramientas Sí () No () ¿Cuáles? _____

Equipos Sí () No () ¿Cuáles? _____

¿Mantiene separado los equipos y herramientas para agricultura orgánica?:

Sí () No () ¿Cómo? _____

¿Dónde lava las herramientas y equipos?: Ríos () cerca del pozo ()

Cerca de la casa (); Otros _____

¿En caso de tener productos químicos prohibidos en agricultura orgánica?,

¿Justifique?: _____

¿Otras observaciones?: _____

FUENTE DE AGUA.

¿Utiliza riego?: Sí (); No ()

¿Qué tipo?: _____

¿De dónde obtiene el agua para riego?: Río () Pozo () Otros _____

¿Cómo se asegura que el agua que utilizamos no es contaminada?: _____

¿Usa el agua para lavar el producto final?: Sí () No ()

FINCAS VECINAS

¿Qué cultivos o actividades realizan los vecinos?: Agricultura () Ganadería (); Otros

¿Utiliza sus vecinos agroquímicos solicitante no utiliza agroquímicos?: Sí () No ()

¿Al llover, pasa agua proveniente de Fincas vecinas?: Sí () No ()

¿Existe el peligro de que el viento arrastre productos hasta la finca?: Sí () No ()

¿Qué tipo de barreras posee para dividir de las fincas vecinas? Barreras muertas ()

Explique _____

¿Hay zonas donde se necesita mejorar las barreras?: _____

Otras observaciones: _____

Firma del Productor

Bibliografía General

A) Primaria

- 1.- Informe y plantillas de asociaciones productoras de cacao del cantón Rioverde.
- 2.- Situación actual frente a la comercialización del cacao, Grueso V. (Entrevista personal, 14 de mayo 2011).
- 3.- Junta Parroquial Chontaduro, 2010

B) Secundaria

1. ANÓNIMO, (2009), Revista Electrónica Plan Amanecer, Obtenida el 18 de mayo del 2011. INTERNET, <http://www.planamanecer.com/portada/Actualidad%20|%20Noticias/content/mo.do/view/id/397/Itemid/7/>.
2. ANÓNIMO, (2010), Fondo Ecuatoriano de Cooperación para el Desarrollo FECD, Obtenida el 18 de mayo del 2010, [http://www.fecd.org.ec/fp-es-009“fortalecimiento-de-la-cadena-productiva-del-cacao-esmeraldeno-en-la-frontera-norte-de-la-provincia”/](http://www.fecd.org.ec/fp-es-009%20fortalecimiento-de-la-cadena-productiva-del-cacao-esmeraldeno-en-la-frontera-norte-de-la-provincia/)
3. Estudios previos, (2003-2007), Departamento de Planificación y Desarrollo, Municipio de Rioverde.
4. Formato de Proyecto de SENPLADES, INTERNET, http://www.mtop.gob.ec/subsecretarias/sp/formato_perfil_proyecto_senplades.pdf

5. Página Oficial Municipio de Rioverde, INTERNET,
<http://www.rioverde.gob.ec/index.html>.
6. Anónimo, (2008-2009), Reporte Anual de International Cocoa Organization-
ICCO, INTERNET,
http://www.icco.org/pdf/An_report/AnnualReport20082009.pdf.
7. (2008), Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos- INEC, Internet
8. Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, CD ROM -SIISE 4.5
(2007)
9. Informes de línea base organizaciones de Esmeraldas, GIZ, 2007-2009-2011.
10. (2004), Estudio de Cacao denominación “Cacao Arriba”, Caracterización del
circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador, IICA/GTZ.
11. FOPRODET, Gobierno Provincial de Esmeraldas, n/d, Estrategia para el
Fomento de la Cadena Cacao Fino de Aroma en la provincia de Esmeraldas,
REVISTA, 2011

VIAS PRINCIPALES Y CAMINOS DE HERRADURA DEL CANTON RIOVERDE

