

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA DE ECONOMIA AGRICOLA

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE
ECONOMISTA AGRÍCOLA:

TEMA:

ANALISIS DE FIJACION DE PRECIOS EN EL MERCADO DE
CACAO ORGANICO NACIONAL DE FINO AROMA PARA EL
MERCADO INTERNACIONAL DE LA ASOCIACION “BUENA
SUERTE “ DEL CANTON EL EMPALME PROVINCIA DEL
GUAYAS, ECUADOR.

AUTOR

INTRIAGO INTRIAGO ERIKA VANESSA

DIRECTOR DE TESIS:

ING. CARLOS CORTÈZ B.

QUEVEDO - LOS RÍOS - ECUADOR

2009

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA DE ECONOMIA AGRICOLA

TESIS DE GRADO

PRESENTADA AL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ECONOMISTA AGRICOLA.

ANALISIS DE FIJACION DE PRECIOS EN EL MERCADO DE CACAO ORGANICO NACIONAL DE FINO AROMA PARA EL MERCADO INTERNACIONAL DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE “ DEL CANTON EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS, ECUADOR.

MIEMBROS DE TRIBUNAL

Ing. Luis Simba Ochoa.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Jenny Torres N.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Econ. Deyanira Mata A.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

El suscrito Ing. CARLOS CORTEZ B., Docente de la
Universidad Técnica Estatal de Quevedo

CERTIFICA:

Que la egresada Intriago Intriago Erika Vanessa realizó la tesis titulada: ANALISIS DE FIJACION DE PRECIOS EN EL MERCADO DE CACAO ORGANICO NACIONAL DE FINO AROMA PARA EL MERCADO INTERNACIONAL DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE “ DEL CANTON EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS, ECUADOR.

Ing. CARLOS CORTEZ B.
DIRECTOR DE TESIS

Las conclusiones y recomendaciones obtenidas en el presente trabajo, son de exclusiva responsabilidad de la autora:

AGRADECIMIENTO

Al culminar mi trabajo investigativo, quiero dejar constancia de mi gratitud a todas y cada una de las personas que, de alguna u otra manera colaboraron para un feliz término de mi carrera.

A Dios por darme la fuerza y la fortaleza necesarias en los momentos más difíciles de mi vida, y la sabiduría para escoger el camino correcto que me ha llevado al éxito y feliz término de mi carrera

Al Ing. Carlos Cortez Bedón Director de la tesis por su alto espíritu de colaboración, apoyo y orientación brindada para el desarrollo de la presente investigación

Al Ing. Luis Simba Ochoa; Eco. Deyanira Mata; Ing. Jenny Torres, miembros del tribunal, por sus magníficos aportes de sus conocimientos en esta investigación.

Ec. Glenn Mera Hallón e Ing. Pedro Rosero, Decano y Subdecano de la Facultad de Ciencias Agrarias,

Al Ing. Jorge Mendoza e Ing. Santiago Crespo, por su contribución técnica en la revisión de esta investigación.

A mis Docentes de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, por sus sabias enseñanzas que contribuyeron en mí formación profesional.

Al; Sr Cristóbal Zambrano; Ing. Lenin León Sr. Robert Figueroa; Miembros del directorio de la Asociación de Trabajadores Agrícola “Buena Suerte” por la colaboración prestada para el desarrollo de la presente investigación

A los agricultores de la Asociación de trabajadores Agrícolas “Buena Suerte”, por su predisposición positiva en facilitarme la información necesaria, para hacer posible la realización de esta investigación.

Un agradecimiento muy especial a mi esposo Ing. Henry Paredes Zambrano por su valiosa ayuda en esta parte importante de mi vida, a mis Padres y demás familiares, y a todos quienes de una u otra manera, han contribuido para alcanzar esta meta.

DEDICATORIA

Al culminar una etapa más de mi vida, dedico este trabajo a Dios porque me ha dado la fuerza y el valor para seguirme superando, a mis padres Walter Intriago; Nancy Intriago y mi abuelita Norma Palacios por haberme inculcado valores y hacerme una persona de bien, a mi hijo Allan Paredes que es lo más maravilloso que tengo en la vida, a mi esposo Ing. Henry Paredes quien me ha ayudado a realizar con éxito este proyecto, a mis hermanos Walter, Carlos y Cristhian, porque siempre han estado ahí cuando más los he necesitado.

CONTENIDO

Capítulos	Pág.
RESPONSABILIDAD.....AGRAD	<i>i</i>
ECIMIENTO.....	<i>ii</i>
DEDICATORIA.....CONTENI	<i>iii</i>
DO.....	<i>iv</i>
ÍNDICE DE CUADROS.....	<i>v</i>
ÍNDICE DE FIGURAS.....	<i>vi</i>
1.	1
INTRODUCCIÓN.....	2
.....	2
1.1. Problema.....	3
1.2. Justificación.....	3
1.3. Objetivos.....	3
1.3.1. Objetivo	3
General.....	
1.3.2. Objetivos Específico.....	4
1.4. Hipótesis.....	4
	4
2. REVISIÓN DE	6
LITERATURA.....	7
2.1. Agricultura orgánica.....	7
2.2. Importancia del cacao en el	8
Ecuador.....	8
2.2.1. Cacao Nacional.....	9
2.2.2. Cacao orgánico.....	10
2.3. Comercialización del cacao.....	12
2.3.1. Cacao orgánico comercializado en el	12
Ecuador.....	12
2.4. Normas de Calidad.....	13
2.4.1. Normas para agricultura	13
sostenible.....	14
2.5. Certificación a organizaciones de	15
productores.....	16

2.5.1.	Red de agricultura sostenible.....	18
2.6.	Sistema de producción.....	18
2.7.	Beneficio del cacao.....	18
2.8.	Características del mercado del cacao.....	18 19
2.8.1.	Preferencia del mercado mundial.....	19 19
2.8.2.	Producción mundial.....	19
2.9.	Costo de Producción.....	20
2.10.	Análisis de fijación de precios.....	21 22
3.	MATERIALES Y MÉTODOS.....	22
3.1.	Descripción del área de estudio.....	22 23
3.1.1.	Localización del trabajo de investigación.....	23 24
3.1.2.	Condiciones Agrometereológicas del lugar experimental.....	27 28
3.2.	Característica de la población.....	32 32
3.3.	Métodos de investigación.....	33
3.3.1.	Técnica de recolección de datos.....	33 33
3.3.2.	Diseño de muestra y trabajo de campo.....	36 36
3.3.3.	Análisis de datos.....	38
3.4.	Análisis económico.....	41
4.	RESULTADOS.....	41
4.1.	Análisis e interpretación de los resultados.....	42 42
4.1.1.	Aspectos sociales.....	45

4.1.2.	Aspectos gremiales.....	
4.1.3.	Tenencia de la tierra.....	
4.1.4.	Producción	y
	rendimiento.....	
4.1.5.	Costo de producción.....	
4.1.6.	Comparación	de
	precios.....	
4.1.7.	Fijación de precio en el mercado de cacao orgánico nacional.	
4.1.7.1.	Exportador.....	
4.1.7.2.	Intermediario.....	
4.1.8.	Aspecto económico.....	
5.	DISCUSIÓN.....	
6.	CONCLUSIONES.....	
7.	RECOMENDACIONES.....	
8.	BIBLIOGRAFÍA.....	
	ANEXOS.....	

INDICÉ DE CUADROS

Cuadros	Pág.
1 Producción, hectáreas cultivadas, números de productores, Organización, Certificadoras y volumen de ventas de cacao nacional de sabor arriba, 2003.....	8
2 Oferta mundial de cacao fino de aroma.....	14
3 Producción mundial anual de cacao (en miles de tm) en varios países.....	15
4 Datos promedios Agrometereológicas de la zona de estudio. El Empalme 2008.....	18
5 Uso del suelo, por rubro de producción de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	24
6 Costo (\$) promedio durante el primer año de establecimiento de una hectárea de cacao orgánico nacional, de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	27
7 Costo (\$) promedio de producción por ha/año de cacao orgánico nacional, de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	28
8 Fluctuación mensual de precios (\$) del quintal de cacao orgánico, en el comercio local, nacional e internacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	29
9	35
10 Fluctuación mensual de precios (\$) del quintal de cacao orgánico, en el comercio local, nacional e internacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	46
11	

	Producción (kg), ingresos (USD), costo de producción (USD), y relación beneficio costo (%) por ha/año, de cacao orgánico nacional, de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	47
12		48
	Uso del suelo, por agricultor y por rubro de producción de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	49
13		49
14	Rendimiento promedio (kg) por ha/año de cacao orgánico nacional por socios encuestados de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.	49
15	Comportamiento de precio (\$) por ha/año de cacao orgánico nacional por socios encuestados de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	50
16		
	Comparaciones de precios (\$) promedio anual, por quintal de cacao, entre el comercio local y nacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	51
17	Producción promedio mensual durante la época seca (kg/ha) de cacao orgánico nacional de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, del cantón El Empalme 2009.....	54
	Producción promedio mensual durante la época lluviosa (kg/ha) de cacao orgánico nacional de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, del cantón El Empalme 2009.....	
	Rendimiento (kg), valor (\$) unitario por kilogramo y valor total, por unidad de producción de cacao orgánico nacional, durante la época seca por socio encuestado de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	
	Rendimiento (kg), valor (\$) unitario por kilogramo y valor total, por unidad de producción de cacao orgánico nacional,	

durante la época lluviosa por socio encuestado de la
Asociación “Buena Suerte”, El Empalme
2009.....

vi

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras		Pág.
1	Diagrama del proceso de certificación de Ecocert y cliente, 2008.....	11
2	Porcentaje de productores en que influyen los aspectos sociales estudiados de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme,	22

3	2009.....	23
4	Tamaño de fincas (has) de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	25
5	Porcentaje de agricultores y edad de las plantaciones de cacao de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	26
6	Rendimiento promedio (kg) por ha/año de cacao orgánico nacional por socio encuestado de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009...	30
7	Índice del comportamiento de precios (\$) promedio mensual por quintal de cacao, en el comercio local, nacional e internacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	31
8	Comparaciones de precios (\$) promedio anual, por quintal de cacao, entre el comercio local y nacional, de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	34
	Gasto de mantenimiento, ingreso de producción y beneficio neto promedio por finca mensual y su relación con la canasta básica (5 personas) de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	

AGRADECIMIENTO

Al culminar mi trabajo investigativo, quiero dejar constancia de mi gratitud a todas y cada una de las personas que, de alguna u otra manera colaboraron para un feliz término de mi carrera.

A Dios por darme la fuerza y la fortaleza necesarias en los momentos más difíciles de mi vida, y la sabiduría para escoger el camino correcto que me ha llevado al éxito y feliz término de mi carrera

Al Ing. Carlos Cortez Bedón Director de la tesis por su alto espíritu de colaboración, apoyo y orientación brindada para el desarrollo de la presente investigación

Al Ing. Luis Simba Ochoa; Eco. Deyanira Mata; Ing. Jenny Torres, miembros del tribunal, por sus magníficos aportes de sus conocimientos en esta investigación.

Ec. Glenn Mera Hallón e Ing. Pedro Rosero, Decano y Subdecano de la Facultad de Ciencias Agrarias,

Al Ing. Jorge Mendoza e Ing. Santiago Crespo, por su contribución técnica en la revisión de esta investigación.

A mis Docentes de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, por sus sabias enseñanzas que contribuyeron en mí formación profesional.

Al; Sr Cristóbal Zambrano; Ing. Lenin León Sr. Robert Figueroa; Miembros del directorio de la Asociación de Trabajadores Agrícola “Buena Suerte” por la colaboración prestada para el desarrollo de la presente investigación

A los agricultores de la Asociación de trabajadores Agrícolas “Buena Suerte”, por su predisposición positiva en facilitarme la información necesaria, para hacer posible la realización de esta investigación.

Un agradecimiento muy especial a mi esposo Ing. Henry Paredes Zambrano por su valiosa ayuda en esta parte importante de mi vida, a mis Padres y demás familiares, y a todos quienes de una u otra manera, han contribuido para alcanzar esta meta.

DEDICATORIA

Al culminar una etapa más de mi vida, dedico este trabajo a Dios porque me ha dado la fuerza y el valor para seguirme superando, a mis padres Walter Intriago; Nancy Intriago y mi abuelita Norma Palacios por haberme inculcado valores y hacerme una persona de bien, a mi hijo Allan Paredes que es lo más maravilloso que tengo en la vida, a mi esposo Ing. Henry Paredes quien me ha ayudado a realizar con éxito este proyecto, a mis hermanos Walter, Carlos y Cristhian, porque siempre han estado ahí cuando más los he necesitado.

CONTENIDO

Capítulos	Pág.
RESPONSABILIDAD.....	AGRAD <i>i</i>

iv

2.6.	Sistema de producción.....	18
2.7.	Beneficio del cacao.....	18
2.8.	Características del mercado del cacao.....	18
	2.8.1. Preferencia del mercado mundial.....	19
	2.8.2. Producción mundial.....	19
2.9.	Costo de Producción.....	20
2.10.	Análisis de fijación de precios.....	21
		22
3.	MATERIALES Y MÉTODOS.....	22
3.1.	Descripción del área de estudio.....	22
	3.1.1. Localización del trabajo de investigación.....	23
	3.1.2. Condiciones Agrometereológicas del lugar experimental.....	27
3.2.	Característica de la población.....	32
3.3.	Métodos de investigación.....	33
	3.3.1. Técnica de recolección de datos.....	33
	3.3.2. Diseño de muestra y trabajo de campo.....	36
	3.3.3. Análisis de datos.....	38
3.4.	Análisis económico.....	41
4.	RESULTADOS.....	
4.1.	Análisis e interpretación de los resultados.....	42
	4.1.1. Aspectos sociales.....	45
	4.1.2. Aspectos gremiales.....	
	4.1.3. Tenencia de la tierra.....	

4.1.4.	Producción	y
rendimiento.....		
4.1.5.	Costo de producción.....	
4.1.6.	Comparación	de
precios.....		
4.1.7.	Fijación de precio en el mercado de cacao orgánico nacional.	
4.1.7.1.	Exportador.....	
4.1.7.2.	Intermediario.....	
4.1.8.	Aspecto económico.....	
5.	DISCUSIÓN.....	
6.	CONCLUSIONES.....	
7.	RECOMENDACIONES.....	
8.	BIBLIOGRAFÍA.....	
	ANEXOS.....	

1	Producción, hectáreas cultivadas, números de productores, Organización, Certificadoras y volumen de ventas de cacao nacional de sabor arriba, 2003.....	8
2	Oferta mundial de cacao fino de aroma.....	14
3	Producción mundial anual de cacao (en miles de tm) en varios países.....	15
4	Datos promedios Agrometereológicas de la zona de estudio. El Empalme 2008.....	18
5	Uso del suelo, por rubro de producción de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	24
6	Costo (\$) promedio durante el primer año de establecimiento de una hectárea de cacao orgánico nacional, de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	27
7	Costo (\$) promedio de producción por ha/año de cacao orgánico nacional, de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	28
8	Costo (\$) promedio de producción por ha/año de cacao orgánico nacional, de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	29
9	Fluctuación mensual de precios (\$) del quintal de cacao orgánico, en el comercio local, nacional e internacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	35
10	Producción (kg), ingresos (USD), costo de producción (USD), y relación beneficio costo (%) por ha/año, de cacao orgánico	46
11	Producción (kg), ingresos (USD), costo de producción (USD), y relación beneficio costo (%) por ha/año, de cacao orgánico	47

12	nacional, de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	48
13	Uso del suelo, por agricultor y por rubro de producción de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	49
14	Rendimiento promedio (kg) por ha/año de cacao orgánico nacional por socios encuestados de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.	49
15	Comportamiento de precio (\$) por ha/año de cacao orgánico nacional por socios encuestados de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	50
16	Comparaciones de precios (\$) promedio anual, por quintal de cacao, entre el comercio local y nacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	51
17	Producción promedio mensual durante la época seca (kg/ha) de cacao orgánico nacional de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, del cantón El Empalme 2009.....	54
	Producción promedio mensual durante la época lluviosa (kg/ha) de cacao orgánico nacional de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, del cantón El Empalme 2009.....	
	Rendimiento (kg), valor (\$) unitario por kilogramo y valor total, por unidad de producción de cacao orgánico nacional, durante la época seca por socio encuestado de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme 2009.....	
	Rendimiento (kg), valor (\$) unitario por kilogramo y valor total, por unidad de producción de cacao orgánico nacional, durante la época lluviosa por socio encuestado de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme	

2009.....

vi

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras		Pág.
1	Diagrama del proceso de certificación de Ecocert y cliente, 2008.....	11
2	Porcentaje de productores en que influyen los aspectos sociales estudiados de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme,	22
3	2009.....	23

4	Tamaño de fincas (has) de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	25
5	Porcentaje de agricultores y edad de las plantaciones de cacao de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	26
6	Rendimiento promedio (kg) por ha/año de cacao orgánico nacional por socio encuestado de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009...	30
7	Índice del comportamiento de precios (\$) promedio mensual por quintal de cacao, en el comercio local, nacional e internacional de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	31
8	Comparaciones de precios (\$) promedio anual, por quintal de cacao, entre el comercio local y nacional, de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	34
	Gasto de mantenimiento, ingreso de producción y beneficio neto promedio por finca mensual y su relación con la canasta básica (5 personas) de los socios de la Asociación “Buena Suerte”, El Empalme, 2009.....	

1. INTRODUCCIÓN

En el Ecuador el cacao (*Teobroma cacao L.*), es uno de los cultivos más representativos para los productores dedicados a la actividad agrícola; debido a su fino aroma se ha ubicado como producto preferido en el mercado externo, y en especial el cacao orgánico. Su producción sustenta la economía de pequeños, medianos y grandes productores dedicados a esta actividad agrícola.

A pesar de que el cacao nacional ha obtenido un sitio preferencial, en el comercio exterior, su comercio externo no llena las expectativas de los productores dedicados a esta actividad; puesto que sus plantaciones no obtienen los rendimientos deseados, debido, entre otras causas, a la poca renovación de las plantaciones, implementación limitada de riego, incidencias de plagas y enfermedades, ausencia de asesoramiento técnico, y poca atención de los gobiernos de turno y sobre todo falta de un mecanismo de mercado para asegurar que pague un precio justo y razonable al productor.

En consecuencia de ello, la Asociación de Productores de Cacao “Buena Suerte” del cantón El Empalme, provincia del Guayas dentro de sus objetivos trazados para reactivar la producción del cultivo de cacao, ha creído conveniente hacer énfasis en solucionar este gravitante problema implementando un centro de acopio donde los socios cacaoteros y productores cercanos de la zona de influencia de la Asociación puedan obtener un mejor precio por este producto que el que manejan los intermediarios de la localidad.

1.1.Problema

El precio del cacao orgánico en el mercado en zona de estudio no tiene diferencia suficiente al precio que paga cualquier intermediario por cacao corriente. A pesar de estar organizados y amparados en la ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”, esta no maneja precios que representen una diferencia significativa con el intermediario.

Este sistema actual de fijación de precios no garantiza el real beneficio a los agricultores agremiados porque en el mercado internacional, el precio del cacao orgánico fino de aroma es superior.

El problema que se presenta es que la agremiación actúa como un ente fijador de cuota de exportación antes que una instancia de relación directa entre el productor y el mercado nacional e internacional.

1.2. Justificación

Es una necesidad conocer el mecanismo de fijación de precios para el cacao orgánico nacional, puesto que actualmente no disponemos de fuentes de información sobre este factor determinante en el proceso productivo. Con este trabajo se espera contribuir a recolectar, y analizar la información necesaria con datos obtenidos de los productores de cacao de la Asociación de Productores Agrícola “Buena Suerte” del cantón El Empalme.

Por tal motivo, con este trabajo (investigativo) se espera contribuir con la información necesaria sobre los mecanismos de fijación de precio del producto de cacao orgánico nacional, y de esta manera colaborar con el propósito que tiene la Asociación que es el de mejorar la calidad de vida de los productores cacaoteros de este sector agrícola importante del país.

1.3. Objetivos

1.3.1. General

- Analizar el mecanismo de fijación de precio del cacao orgánico nacional y su efecto en el bienestar de los pequeños productores cacaoteros de la zona de El Empalme.

1.3.2. Especifico

- Analizar los precios del cacao orgánico tanto en el mercado nacional e internacional.
- Determinar los costos de producción para pequeñas unidades productoras de cacao.
- Analizar los efectos en el bienestar de los pequeños productores.

1.4.Hipótesis

Un mecanismo de fijación de precios eficiente para el cacao orgánico nacional mejora el bienestar de los pequeños productores cacaoteros de la zona de estudio.

2. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 Agricultura Orgánica

En las últimas décadas del presente siglo, el uso irracional de los recursos natural renovable ha provocado alteraciones graves a los ecosistemas de producción agropecuario y forestales y como es lógico la seguridad alimentaria de las naciones.

Ante el fracaso de los sistemas de producción agrícola, basados en los principios de la mal llamada Revolución Verde, la búsqueda de alternativas que permitan la práctica de una agricultura acorde a la realidad ecológica, económica, social y cultural de los países latinoamericanos constituye un imperativo reto, tanto para los gobiernos como para quienes en el campo (agricultores y técnicos), nos vemos enfrentados a la difícil tarea de producir, sobre todo alimento para satisfacer las demandas cada vez mayores de una población que se concentran en las ciudades **(Suquilanda, 2002)**.

En el Ecuador, la idea orgánica es relativamente nueva. Sin embargo, según la CORPEI, en los últimos 3 años la producción orgánica en el país se ha incrementado considerablemente al punto que se estima que existen unas 15.000 hectáreas certificadas orgánicas según estándares internacionales, perteneciente a unos 6.000 productores individuales entre empresas y pequeños productores asociados. Según estadísticas, la producción orgánica mundial crece a un ritmo promedio de 25% anual. Se estima que en el 2010, el mercado crecerá hasta alcanzar 100 millones de dólares **(Agripac. 2008)**.

2.2. Importancia del Cacao en el Ecuador

El Ecuador ha sido por historia uno de los principales productores de *cacao arriba* a escala mundial, produciendo en la actualidad aproximadamente el 60% de la producción mundial de esta variedad. Este producto ha tenido además importantes contribuciones para la economía nacional: siendo uno de los principales productos de exportación (tercer producto agrícola exportado). Su participación dentro del PIB total promedia el 0,40% y dentro de PIB agropecuario de aproximadamente 6,7%.

Además, es un importante generador de empleo. Se estima que aproximadamente 600.000 personas de diversas culturas, etnias, se encuentran vinculadas directamente a la actividad. La cadena de cacao representa el 4 % de la PEA nacional y el 12,5% de la PEA agrícola (**Ramírez, 2006**).

La provincia de Los Ríos representa el 24% de la superficie total sembrada en el país, Guayas y Manabí contribuyen cada una con el 22%, respectivamente, en tanto que la provincia de Esmeraldas participa con el 10% y El Oro con el 8%; la diferencia se encuentra en el resto de provincias del callejón interandino y la Amazonía (**Lastra, 2004**).

Según **SICA- MAGA (2000)**, señala que de un total aproximado de 100.000 unidades productivas agropecuarias que cultivan actualmente el cacao, el 50% son pequeños productores con superficies menores a 10 hectáreas de cacao, 18% con una superficie de 10 hasta 20 hectáreas, 20% con una superficie de 20 hasta 50 hectáreas y 12% con superficies mayores a 50 hectáreas de cacao. Es decir la mayoría de la producción está en manos de pequeños productores, considerándose aproximadamente 90 mil productores registrados en Ecuador. La producción de cacao, en mayor cantidad, es llevada a cabo por pequeños productores con fincas de menos de 5 ha. Estos agricultores son pobres, no tienen un buen servicio de transferencia de tecnología y solamente cultivan un poco más de una hectárea dentro de sus fincas.

Por otro lado indican el grupo más numeroso de agricultores son los que tienen fincas entre 5 a 50 ha, pero solo cultivan un poco más de 4 ha de cacao, lo cual permite concluir que estos productores no dependen del monocultivo de cacao y que solamente producen para vender el producto de inmediato y utilizar el dinero para la subsistencia. Estos pequeños y medianos productores son los que no pueden manejar adecuadamente la poscosecha del cacao, entregan a los comerciantes primarios un cacao sin fermentar, secado en las carreteras, que distorsiona la calidad del mismo.

Al igual que manifiestan que los dueños de las fincas mayores de 50 ha, manejan de manera más adecuada el cacao; cultivan en promedio 14 ha de cacao por unidad productiva, mientras el resto son otros cultivos anuales o de temporada.

2.2.1 Cacao Nacional

El cacao Nacional ecuatoriano aunque considerado como “fino y de aroma”, es un forastero autóctono del bosque húmedo ecuatoriano, el Nacional produce almendras de gran tamaño con cotiledones ligeramente marrones los cuales desarrollan, cuando se benefician adecuadamente, un aroma chocolate delicado acompañado por un pronunciado sabor floral, descrito como sabor Arriba. En la actualidad, la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de Nacional y de trinitarios introducidos después de los años 1920, la cual se define por el término complejo tradicional. Sin embargo, el sabor Arriba sigue permaneciendo aunque se haya diluido (**Anecacao, sf**).

Dicen que en el Ecuador existe un tipo de cacao único en el mundo conocido con el nombre de “nacional”. El cacao nacional se caracteriza por tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave de buen sabor y aroma, por lo que es conocido internacionalmente con la clasificación de “cacao fino de aroma” (**Quingáisa; Rivera 2007**).

El cacao criollo se diferencia del aroma y sabor, características que son muy apreciados por las industrias de todo el mundo, se fermenta en 4 días, la producción del cacao nacional es de 6 quintales al año por hectárea (**Portillo, 2006**).

El cacao tradicional ecuatoriano pertenece al grupo del cacao Nacional y se caracteriza por un cotiledón castaño claro y un fuerte y agradable perfume floral conocido como aroma "arriba" (**Agama citado por Manobanda, 2007**).

2.2.2 Cacao orgánico

Se considera cacao orgánico cuando ha sido producido y certificado conforme a los reglamentos para producción orgánica de la Unión Europea, USA y Japón y por las diferentes certificadoras como BSC, ECOCERT, etc. y también se indica producción amigable con el medio ambiente y salud del productor (**Radi; Ramírez, 2006**).

Así que para nosotros la agricultura orgánica, no solamente es la ausencia de agroquímicos, sino la dedicación de aumentar la fertilidad del suelo con medidas biológicas, llegando a una producción sostenible. Incluimos en nuestro concepto toda la finca en la producción y pretendemos incursionar en la consciencia del productor y su familia, creando la base para este desafío (**Johannes F; Dinorah. 2001**).

2.3 Comercialización del Cacao

El comercio es un estado de flujo, cuando un agricultor siembra un fruto, es porque tiene un mercado una demanda del mismo en este caso, el mercado del cacao es para una demanda derivada de un mercado que se llama chocolate a nivel mundial por lo cual esto crea que muchos compradores y vendedores de otros países de alguna manera a través de la oferta y la demanda se establezca un precio referencial de cacao mundial, es del (cacao en granos), porque los países de África Occidental son los que producen más cacao en el mundo, producen 2.500.000 toneladas anuales, tanto que en la Costa de Marfil produce 1.500.000 toneladas anuales, y mientras que nuestro país produce 1.015.000 toneladas anuales.

En la Costa de Marfil se producen 8.000 toneladas anuales, pero la producción está en aumento. Las personas por lo general (tradicción), piden a cuenta de la cosecha comprometiendo una cantidad de cacao (fanegas) que le son entregadas al comerciante estableciendo un precio determinado. Existen muchas metodologías para aumentar la productividad de cacao en la zona, pero los productores no la utilizan tales como: el desguante, la limpieza de las fincas y la renovación del cultivo todos los años, pues cada año hay una pérdida de árboles que si no hacen una resiembra la producción de cada año irá en descenso. También, se debe a que el monopolio comercial existe en las empresas privadas comercializadoras de cacao (**Franceschi 2001**).

2.3.1 Cacao orgánico comercializado en el Ecuador

Ecuador, actualmente está exportando y consumiendo cacao orgánico, aunque los datos no son del todo confiables y completos, aquí se presentan cifras que han sido acumuladas de las diferentes reuniones con productores dejando bien claro que esta no es toda la información que podría haber en el país, puesto que los mecanismos para obtenerla aun son débiles y por lo tanto no son confiables.

En el siguiente cuadro se presenta lo que se conoce de la exportación y producción de cacao nacional con sabor arriba. Se incluye todo lo que se conoce también de la exportación de cacao fino, pero no de aroma. Esto es muy importante por cuanto hay mucho cacao, aproximadamente el (25%) que se considera cacao no fino que también puede estar envuelto en la comercialización (Enríquez, 2005).

Cuadro 1. Producción, hectáreas cultivadas, números de productores, organización certificadoras, y volumen de venta de cacao Nacional de sabor Arriba, 2003.

Organización	Certificador	Numero de Productores	Hectáreas	Volumen t/año
MCCH	ECOCERT	200	200
UNOCACE	ECOCERT	520	300
EL GUABO	SKAL	800	150
APAL	BCS	118	2.276	190
TOTAL		838	3.076	840

Fuente:.. Gustavo Enríquez, 2005

2.4 Normas de Calidad

Según Enríquez (2005), actualmente todo agricultor tiene derecho a ser reconocido como productor protector del medio ambiente, para poder comercializar sus productos agropecuarios en forma de bienes agropecuarios limpios; en general bajo tres clasificaciones universales aceptadas que son: a) Certificación de la producción orgánica o biológica b) del comercio justo y equitativo c) del ambiente o manejo integral.

Manifiesta también que el objetivo de la certificación orgánica es producir alimentos de elevada calidad nutritiva y en suficiente cantidad, interactuando en forma constructiva y en suficiente cantidad, y potenciando la vida con todos los sistemas y ciclos naturales para reducir los impactos ambientales generados por las actividades agrícolas, dentro de un ambiente que permita a los productores agrícolas llevar una vida acorde con los derechos humanos, cubrir sus necesidades básicas, obtener ingresos adecuados, recibir satisfacción de su trabajo y disponer de un entorno laboral sano.

Los requisitos de calidad y el procedimiento para controlarla tienen que ser acordados en el contrato de compra conforme a las prácticas convencionales de comercio. El cacao de Comercio Justo debe cumplir con las normas de calidad de la CAL (*Cocoa Association of London*). Por ejemplo en África Oriental una calidad bien fermentada contiene un máximo de 5% (cinco por ciento) de granos pizarreños y un máximo de 5% (cinco por ciento) de granos defectuosos (infestados, con moho, arrugados). El tamaño de los granos es como base 100 g/100 granos y la humedad máxima asciende a un 7.5 por ciento (**FAIRTRADE, 2005**)

2.4.1 Normas para agricultura sostenible

Según **Rainforest Alliance, (2008)**, el sistema de gestión social y ambiental es un conjunto de políticas y procedimientos manejados por el productor o por la administración de la finca para planificar y ejecutar las operaciones de manera que se fomenten la implementación de las buenas prácticas de manejo en esta norma. El sistema de gestión es dinámico y se adaptan a los cambios que surgen.

Manifiesta también que los ecosistemas naturales son componentes integrales del paisaje agrícola y rural. La captura de carbono, la polinización de cultivos, el control de plagas, la biodiversidad y conservación de los suelos y agua son algunos de los servicios que proveen los ecosistemas naturales y realizan actividades para recuperar ecosistemas degradados. Las fincas certificadas son refugio para la vida silvestre residente y migratoria, especialmente para las especies amenazadas o en peligro de

extinción. Las fincas certificadas protegen áreas naturales que contienen alimentos para los animales silvestres o que sirven para sus procesos de reproducción o cría.

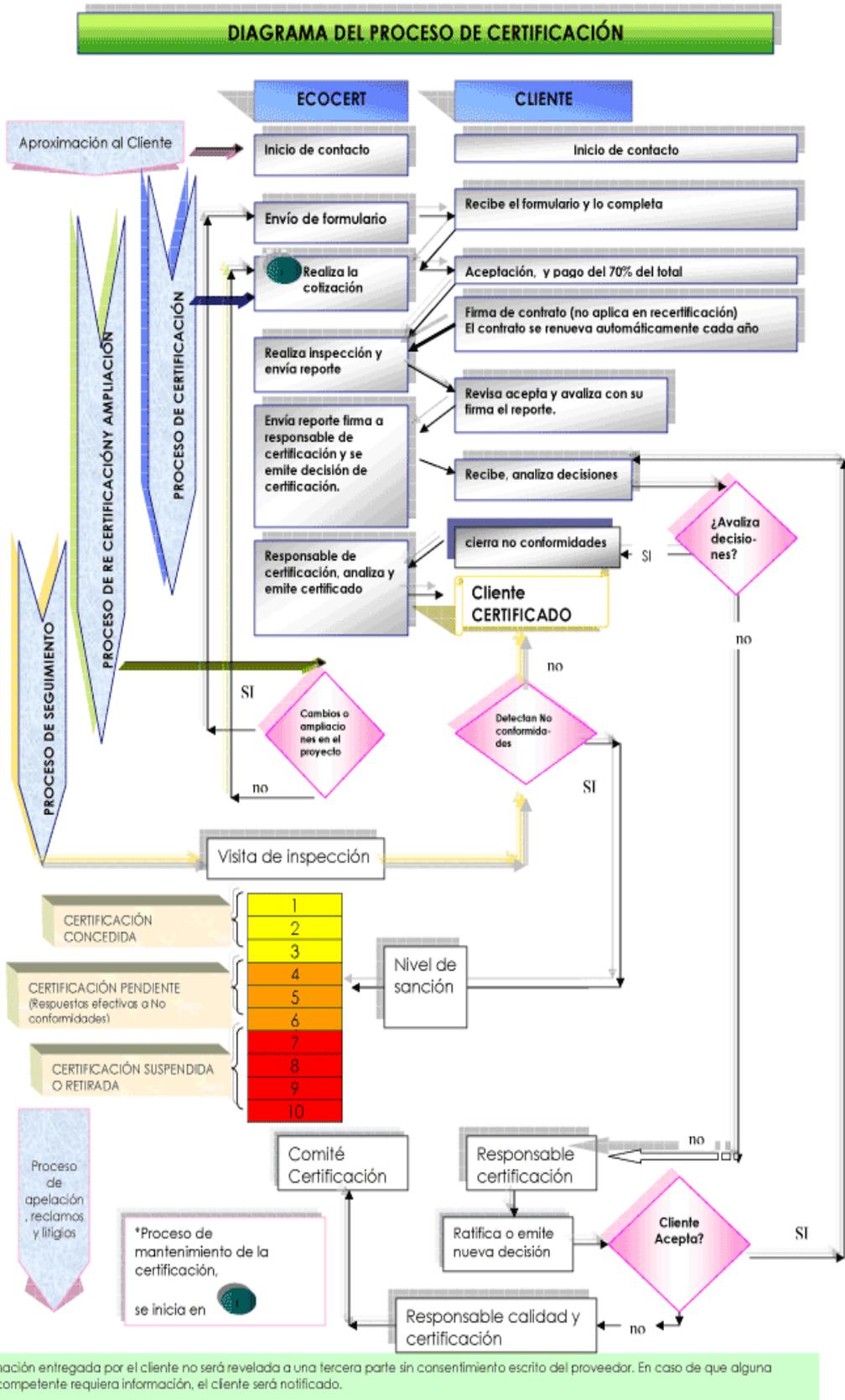
También indican que incluyen medidas para prevenir la contaminación de aguas superficiales causadas por el escurrimiento de sustancia químicas y sedimentos. Todos los trabajadores que laboran en fincas certificadas y las familias que viven en estas fincas, gozan de derechos y condiciones que concuerdan con los fundamentos expresados por las Naciones Unidas en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y en la Convención sobre los Derechos de Niños así como los convenios y recomendaciones de la Organización Internacional de Trabajo

2.5 Certificación a organizaciones de productores

Según **Enríquez (2005)**, A este tipo de certificación pueden aspirar comunas enteras, cooperativas, asociaciones o cualquier tipo de organización dentro del área cacaotera, mejor si están organizaciones son legales y tienen personería jurídica. En estos casos la certificación debe ser para todas las parcelas que tengan cacao y sus cultivos asociados y que demuestren haber cumplido con todos los requisitos. Se debe constar con un representante legal, quien maneje todos los contratos y la administración. También puede ser un consejo o comité que pueda hacer esas funciones y responsabilizarse tanto por el cumplimiento de todos los asociados, como por el cumplimiento del contrato de la certificadora.

Manifiestan también que los agricultores, en estos casos deben estar bien organizados y establecer las reglas del juego dentro de la organización, para que todos garanticen la observancia de estas reglas. Si algún productor falla, puede suceder que sea retirado del grupo o que por su culpa, todos sean afectados y pierdan la certificación

En el diagrama se puede apreciar el proceso que deben seguir el cliente (organizaciones, comunidades y cooperativas) y la empresa certificadora ECOCERT, para calificar como productor orgánico a un rubro o producto que se produce en el campo (**ECOCERT, 2008**).



FUENTE: ECOCERT 2008.

Figura 1. Diagrama del proceso de certificación de Ecocert y Cliente, 2008.

2.5.1 Red de agricultura Sostenible

La Red de Agricultura Sostenible (RAS) es una coalición de organizaciones conservacionista independientes, sin fines de lucro, que fomentan la sostenibilidad socio-ambiental de actividades agrícolas mediante proyectos de desarrollo y la certificación de la Agricultura sostenible. Cada organización miembro de la Red provee servicios de certificación para los productores y las empresas agrícolas en su país, y aporta los conocimientos y la experiencia para el desarrollo de las normas de la Agricultura Sostenible. Rainforest Alliance (RA) es la secretaria de la red y administra los sistemas de certificación. Las fincas certificadas pueden utilizar el sello de certificación Rainforest Alliance en sus productos (**Rainforest Alliance, 2008**).

2.6. Sistemas de Producción

Un sistema de producción proporciona una estructura que facilita la descripción y la ejecución de un proceso de búsqueda. Un sistema de producción consiste de: Un conjunto de facilidades para la definición de reglas. Mecanismos para acceder a una o más bases de conocimientos y datos, Una estrategia de control que especifica el orden en el que las reglas son procesadas, y la forma de resolver los conflictos que pueden aparecer cuando varias reglas coinciden simultáneamente, Un mecanismo que se encarga de ir aplicando las reglas (**James; Stoner, sf.**).

2.7. Beneficio del Cacao

El propósito del beneficio es la obtención de almendras de cacao de alta calidad. Se inicia en la cosecha, continua con la fermentación, donde se reafirma la calidad propia de cada cacao y finaliza con el secado, que reduce su humedad para permitir su preservación, almacenamiento y comercialización. La buena calidad de las almendras cacao no sólo depende del tipo de material genético y las condiciones ambientales en donde se desarrolla, sino también de su fermentación, que es una fase decisiva en el beneficio, donde juegan papel importante los microorganismos envueltos y la duración del proceso (Rohan, 1964; Biehl, 1984; Wood y Lass, 1985). Palma (1951) reseña que aunque el cacao Criollo que se cultivaba en Venezuela sé

venia explotando desde hace varias centurias, a comienzo de siglo 19 se habían producido significativas variaciones en los métodos de cultivo y beneficio o curado (**Liendo; Rigel. 2004**).

Los objetivos más importantes de la fermentación o cura del cacao son:

- Descomposición y remoción del mucilago azucarado que cubre el grano fresco, para facilitar el desarrollo del sabor y hacer más fácil el secado,
- almacenamiento y conservación.
- Elevar la temperatura que mata el embrión para facilitar los procesos de fermentación.
- Iniciar el desarrollo del sabor y aroma de las almendras, típicas de su genotipo.
- Facilitar la separación final del cotiledón y de la cutícula que lo recubre, durante la industrialización.
- Dar una buena apariencia de las almendras para el mercado.

Hay tres factores importantes en la calidad del grano: el factor hereditario, el ambiente donde está el árbol y la manipulación de la semilla durante el proceso de cura o fermentación. El tercer factor es enteramente responsabilidad del agricultor, mientras que las otras dos lo son parcialmente, pues el debe escoger un buen terreno y también saber seleccionar el material genérico que le proveerá la estación experimental o los centros de distribución de material de siembra (**Enríquez, 2005**).

2.8. Características del Mercado del Cacao

2.8.1 Preferencias del mercado mundial

Hasta los noventa, los chocolates de alto contenido de cacao (más del 60%) tenían un mercado pequeño, los consumidores preferían más los chocolates dulces con leche; existiendo algunas excepciones, como Francia y Bélgica, en donde la mayoría de la población consumía chocolate de alta calidad y de alto contenido de cacao.

En los últimos años, se ha desarrollado tanto una nueva cultura de buena comida como una generación de jóvenes profesionales, entre 25 y 40 años, que obtienen

mayores ingresos que el promedio de la población e identifican los alimentos de alta calidad y precio para mejorar su estilo de vida. Antes eran los vinos y ahora también el chocolate con alto contenido de cacao (Radi, 2005).

2.8.2 Producción mundial

Pese a que actualmente Ecuador es un país con una pequeña producción de cacao en el ámbito mundial (4% de la producción), para los cacaos finos de aroma, representa el primer productor con un amplio margen de diferencia (60% de la producción mundial) (Radi, 2005).

Cuadro 2. Oferta mundial de cacao fino de aroma

País	Producción anual (miles de TM)	% de participación en el mercado
Ecuador	70	60
Indonesia	12	10
Nueva Guinea	10	9
Colombia	9	8
Venezuela	7	6
Trinidad y Tobago	2	2
Otros países	7	5
Total	117	100

Fuente: ICCO, 2002. Gustavo Enríquez, Mapa de Sabores, 2007

Para el análisis de la producción, es necesario tener en cuenta que existen dos clases de cacao: el cacao básico y el cacao fino de aroma (*cacao arriba* en el caso ecuatoriano). Alrededor del 95% de la producción mundial anual puede considerarse como cacao básico, el cual procede en su mayoría de África, Asia, América Central y del Sur, en especial de la variedad forastero. El restante de la producción, corresponde a cacao fino de aroma, (Lastra, 2004).

Como se puede observar en el cuadro a continuación, los principales productores de cacao a nivel mundial son: Costa de Marfil, Ghana, e Indonesia, países que abarcan alrededor del 70% de la producción global, (Ramírez, 2006)

Cuadro 3. Producción mundial anual de cacao (en miles de tm) en varios países.

Países	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06*	%
Costa de Marfil	1.264,7	1.351,5	1.407,2	1.275,9	1.260,0	38
Ghana	340,6	496,8	737,0	599,3	620,0	19
Indonesia	455,0	410,0	430,0	460,0	445,0	13
Brasil	123,6	162,6	163,4	170,8	160,0	5
Malaysia	25,0	36,0	34,0	29,0	30,0	1
Nigeria	185,0	173,2	180,0	200,0	170,0	5
Camerún	131,0	160,0	162,0	185,5	160,0	5
Ecuador	80,7	86,4	117,0	115,9	116,0	4
República Dominicana	44,5	46,7	47,3	30,2	40,0	1
Colombia	37,1	37,8	36,9	36,8	38,6	1
México	40,0	42,0	44,0	38,0	36,4	1
Papua New Guinea	38,2	42,5	38,7	47,7	48,0	1
Resto del mundo	103,0	125,0	141,3	179,4	174,3	5
Total	2.868,4	3.170,5	3.538,8	3.368,5	3.298,3	100

*Fuente: Ramírez Pedro, GTZ, Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador, 2006.

2.9 Costo de Producción

Los costos de producción para la instalación o renovación de una hectárea de cacao, sembrada a una distancia de 3,0 x 3,0 metros (1.111 plantas) con un manejo bien llevado, y empleando plátano como sombra temporal hasta el cuarto año de establecido durante los diez años de producción es de: \$ 1.617,83 en el año uno; \$ 547,04 en el año dos; \$ 525,12 año tres; \$ 483,22 año cuatro; \$ 513,22 año cinco; \$ 538,22 año seis; \$ 600,72 año siete y \$ 643,22 del octavo al decimo año según (ANECACAO, 2009)

2.10 Análisis de Fijación de Precios

Según **Toye Olori (sf)**, los cultivadores de cacao en Nigeria se oponen a un plan de gobierno para aumentar la producción con destino a la exportación, porque creen que esto conducirá al descenso de los precios internacionales; ya que un simple proceso determina que el precio caiga cuando la oferta supera la demanda; miembros de la CAN (Asociación del Cacao de Nigeria) se han reunido con compradores en los mercados internacionales para discutir la fijación de precios, pero el problema siempre ha sido qué hacer con el cacao nigeriano, si deciden no venderlo porque los precios le parecen demasiado bajos.

Manifiestan también que producir más es muy fácil, pero debe hacerse en forma gradual para que no sea contraproducente. Costa de Marfil lamenta en la actualidad haber aumentado su producción, porque a pesar de ser el mayor productor mundial de cacao, sus productores obtienen \$ 550 por toneladas, mientras los nigerianos logran \$ 1250, los cameruneses \$ 710, y los ghaneses \$ 650 por toneladas. Por lo tanto, el descenso sostenido de la producción en Nigeria durante los 15 años ha sido una bendición para los agricultores del país, si los compara para con los de otros tres productores africanos.

Por otro lado, indican que la Alianza de Productores de Cacao en África Occidental mando destruir unas 250.000 toneladas del grano correspondientes a la cosecha 2000/2001 en sus Estados miembros, Nigeria, Camerún, Costa de Marfil y Ghana, para regular el mercado en el marco de la globalización de la economía; esta drástica medida busco equilibrar oferta y demanda para aumentar el precio del cacao y mejorar la calidad de su oferta al mercado mundial, esta acción era necesaria porque los precios en el mercado internacional habían llegado en mayo de 2000 a su nivel más bajo en 20 años; los beneficios de la destrucción de granos incluirán la reducción del número de toneladas sin vender al fin de la cosecha y el aumento de los precios a un mínimo de unos \$ 1300 por toneladas.

Según (**FAIRTRADE, 2005**), todos los precios de cacao de Comercio Justo son calculados sobre la base de la cotización de los precios del mercado mundial más las primas respectivas del Comercio Justo. El precio fijado para cualquier transacción de cacao bajo las “Condiciones de FLO International” no debe de ningún modo ser menos que los siguientes precios mínimos. **La prima y Precio Mínimo para el cacao en grano estándar Comercio Justo es:**

- 1) Los compradores pagarán a las organizaciones de productores al menos el precio Mínimo establecido por FLO. El precio mínimo para la calidad estándar de cacao en grano Comercio Justo es de **US\$ 1 600,00/ TM FOB**.
- 2) Además del precio mínimo de Comercio Justo, los compradores deben pagar una prima de Comercio Justo. La prima Comercio Justo para todas las calidades estándar asciende a **US\$ 150,00/TM**.
- 3) Si el precio del mercado de un origen o calidad específica de cacao en grano supera el Precio base de US\$ 1 600, el precio del mercado (incluyendo el premio de diferencia de calidad) serán calculados como sigue: **Precio del mercado mundial** para la calidad de cacao contratada + **Prima de Comercio Justo** (US\$ 150,00) = **Precio de Comercio Justo**.

También indica que , **La Prima y Precio Mínimo del cacao en grano certificado como orgánico es:** La prima de Comercio Justo mínima adicional para cacao en grano certificado como orgánico, que sea vendido como tal, es de **US\$ 200,00/TM**. El precio mínimo para cacao en grano CJ certificado como orgánico incluyendo las primas es de **US\$ 1 950,00/TM FOB**. Si el precio de mercado de un origen o una calidad específica de cacao en grano supera US\$ 1 600, los precios para cacao orgánico se calculan utilizando el esquema para calidades estándar (3) incluyendo la prima para calidad orgánica (US\$ 200).

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.Descripción de la Área de Estudio

3.1.1. Localización del trabajo de investigación

El presente estudio se desarrolló en la asociación de productores de cacao orgánico “Buena Suerte “, ubicado en el kilómetro 6 1/2 de la vía el Empalme la Guayas, en el cantón El Empalme, provincia del Guayas, cuya ubicación está entre las coordenadas geográficas 01° 02` a 01° 06` de latitud Sur, 79° 38` de longitud Occidental, 79° 29` de longitud Oriental. Limitada al norte y Oeste por la provincia de Manabí, y al Sur por el sector Mancha de Mate y al Este por la provincia de los Ríos, a una altura de 75 m.s.n.m.

El trabajo de investigación tuvo una duración de 4 meses, teniendo su inicio el 26 de junio y su finalización fue el 26 de octubre del 2009, respectivamente.

3.1.2. Condiciones agrometeorológicas del lugar experimental

Las condiciones agrometeorológicas donde se desarrolló la investigación se aprecia en el Cuadro 4.

CUADRO 4. DATOS PROMEDIOS AGROMETEREOLÓGICOS DE LA ZONA DE ESTUDIO. EL EMPALME. 2008.

PARÁMETROS	PROMEDIOS
Temperatura (°C)	26,0
Humedad relativa (%)	83.0
Heliofanía (h/luz/año)	830.0
Precipitación (mm/año)	1970.0
Zona ecológica	Bosque húmedo tropical

Fuente: Estación agrometeorológica del INAMHI, Estación Experimental Tropical Pichilingue del INIAP, Quevedo, 2008.

3.2. Características de la Población

Para realizar la investigación propuesta se consideró como población o universo la familia campesina que siembran cacao orgánico. El total de productores que pertenecen a la asociación “Buena Suerte” del cantón el Empalme, está constituido por 106 pequeños y 8 medianos, agricultores, (Información personal del Ing. Lenin León. Administrador de la asociación “Buena Suerte”)

3.3. Métodos de investigación

En el presente trabajo se utilizó el método científico que se estructura en la identificación de un problema, hipótesis y teoría. Dentro del método científico existen algunos principios que estructuran metodológicamente la investigación, para nuestro caso será una investigación descriptiva; (describiremos el fenómeno observado). Se observó el comportamiento de precio, costo y comercialización y su descripción de los participantes. Además, se realizó la búsqueda de información mediante la investigación bibliográfica.

3.3.1. Técnica de recolección de datos.

Una vez determinada la población correspondiente se procedió a utilizar la técnica de la entrevista, la cual permitió abarcar a todos los involucrados en el cultivo de cacao orgánico y poder cumplir con los objetivos planteados. Para obtener la información se realizó una encuesta utilizando un formulario de preguntas.

3.3.2. Diseño de muestra y trabajo de campo.

El formulario elaborado cubrió las características generales de la finca (ubicación, área). Además, empleo, mano de obra, modalidades tecnológicas (riego, maquinarias, habitud y red viaria), asistencia técnica, funcionamiento, acceso a mercados y

precios, condiciones de vida, inversiones, aspectos culturales, material de siembra, aspectos ambientales, evaluación económica (costo, ingreso y rentabilidad).

Primeramente se realizó un pilotaje de encuesta considerando el 26.00% de la población para conocer la veracidad y aplicabilidad del formulario de preguntas.

Para el cálculo del tamaño de la muestra se aplicó la fórmula del muestreo aleatorio de Valledor, (2009):

$$N = \frac{S^2}{e^2 + \frac{S^2}{Z^2 n}}$$

Donde:

n: Tamaño de la muestra

Z: Es el nivel de confianza

e: Es la precisión del error

S²: Es la desviación estándar de la población.

Dado que se realizó una encuesta piloto, fue posible conocer la varianza de la muestra que nos sirvió para el cálculo del tamaño de la muestra (n). El margen de error que se consideró fue 5% y el nivel de significación del 95% o $\alpha = 0,05$. Cada uno de los encuestados se realizó aleatoriamente.

3.3.3. Análisis de datos.

El análisis de datos se realizó utilizando la hoja de cálculo Excel. Se hizo representaciones en tablas, gráficas y otras según se requirió.

3.4 Análisis económico

Para realizar el análisis económico, se consideró la relación beneficio-costo, lo que llevó determinar si los precios que obtienen los productores de la Asociación les permiten obtener una buena rentabilidad, usando para el efecto la siguiente ecuación (Gómez, 2001).

$$\text{Relación B/C} = \frac{\text{Beneficio Neto}}{\text{Costos totales}}$$

El resultado de la Relación Beneficio Costo indica que:

Si la $B/C > 1$ = implica que el precio que reciben los productores en la Asociación “Buena Suerte” les permite obtener rentabilidad

Si la $B/C = 1$ = implica que el precio que reciben los productores en la Asociación es indiferente.

Si la $B/C < 1$ = implica que el precio no justifica los costo de producción.

4. RESULTADOS

4.1 Análisis e Interpretación de los Resultados

4.1.1 Aspectos sociales

Una vez analizados los datos de las encuestas realizadas a los socios de la Asociación de Trabajadores Agrícola “Buena Suerte”, ha permitido obtener los siguientes resultados (Figura 2):

- El 100,00 % de los socios cuentan con servicios de escuela públicas en su localidad.
- Un 77,00% de los socios sólo tienen hasta nivel de instrucción primaria;
- El 97,00 % de las fincas no cuentan con centros de salud cercana,
- El 50,00 % de los socios prefieren concurrir al médico particular,
- Un 67,00% de los productores manifestaron que el tipo de enfermedad más frecuente en la zona es la gripe.
- Un 70,00% de los agremiados posee casa de cemento, y
- El 40,00% realiza deportes como actividades recreativas.

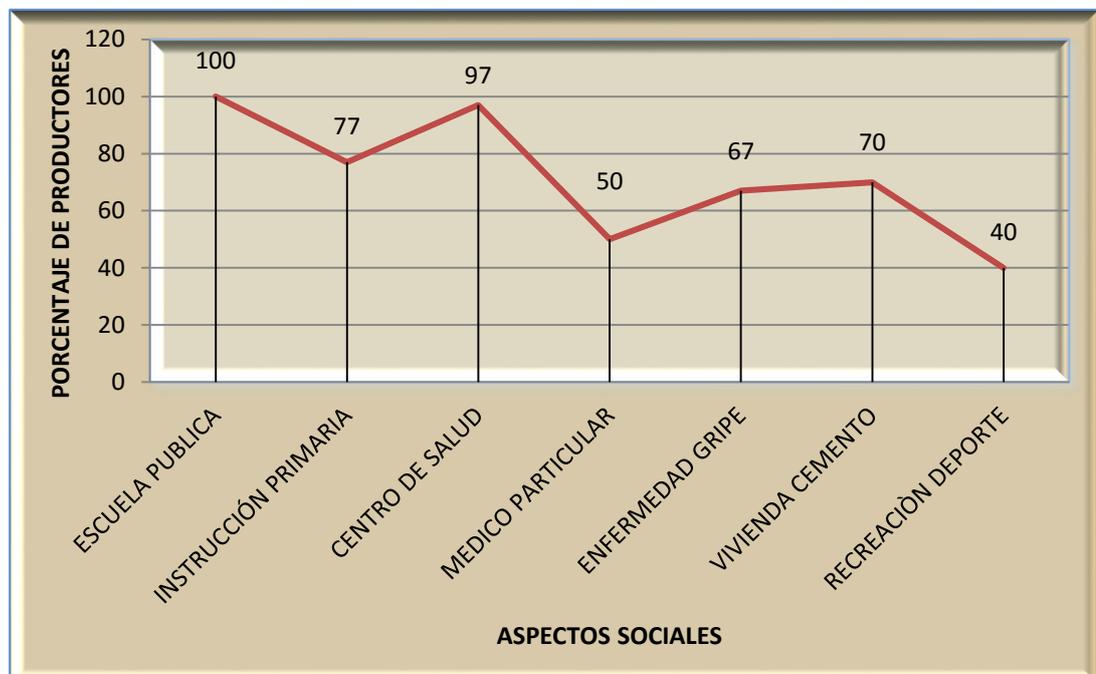


FIGURA 2. PORCENTAJE DE PRODUCTORES EN QUE INFLUYEN LOS ASPECTO SOCIALES ESTUDIADOS DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

4.1.2 Aspectos gremiales

- El 60,00% de los productores, pertenecen a la agremiación desde sus primeros años de creación (14 años), y el 63,00 % vienen participando activamente en las actividades de su organización.
- Con respecto a los beneficios que los agremiados reciben de la asociación, el 63 % considera que lo más importante es la asistencia técnica de ellos opino el 43,00%, que esta asistencia técnica debe mejorar.

4.1.3 Tenencia de la Tierra

El 80,00% de los socios señalan que su tendencias de tierra ha sido adquirida a través de herencias, y un 20,00% los han obtenido por compra.

El 53,00 % de los asociados señalan, que una hectárea de terreno en la zona está valorada en 3000 dólares, y el 73,00% tienen una propiedad menor a 10 hectáreas, (Figura 3).

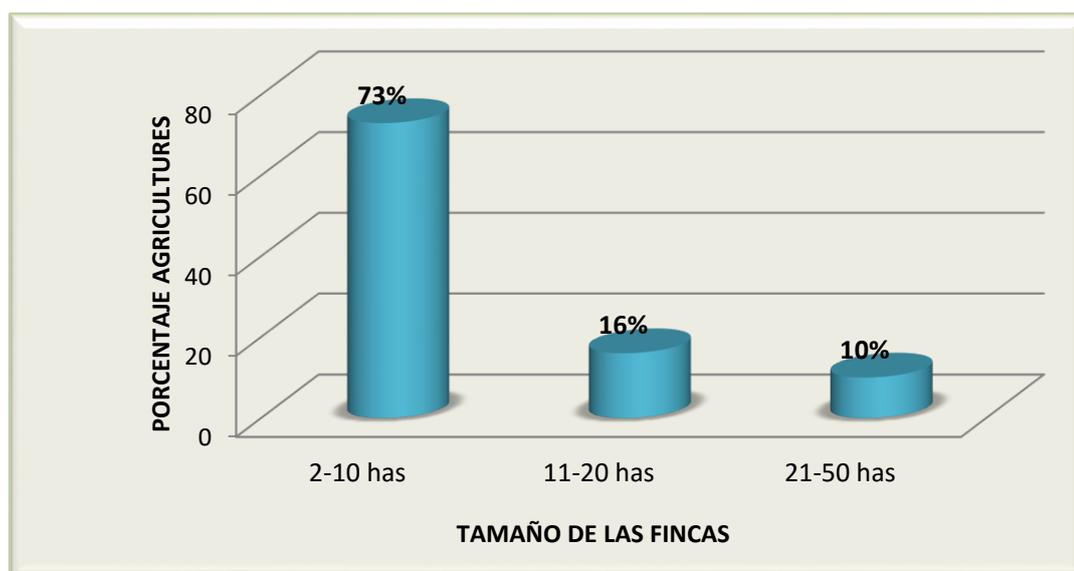


FIGURA 3. TAMAÑO DE LAS FINCAS (HA), DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

4.1.4 Producción y rendimiento

De los 30 agremiados 11 dependen del cultivo del cacao en mas del 70,00 % de la superficie total de la finca, mientras que 15 de los 30 socios dependen de otros cultivos en mas del 44,00%; y 9 de los 30 tienen lotes sin uso alguno, que representa mas del 32,00% de la superficie total de su finca sin usar (Cuadro 5) y (Cuadro 10 del anexo).

CUADRO 5. USO DEL SUELO, POR RUBRO DE PRODUCCION DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”. EL EMPALME. 2009.

CACAO		OTROS CULTIVOS		SIN USAR	
PRODUCTORES #	SUPERFICIE %	PRODUCTORES #	SUPERFICIE %	PRODUCTORES #	SUPERFICIE %
2	100,00	7	67,00	1	70,00
4	85,00	8	44,00	4	32,00
5	70,00	4	24,00	3	13,00
9	46,00	4	10,00	1	5,00
7	34,00	-	-	-	-
3	20,00	-	-	-	-

Por otro lado, el 69,00% de los socios encuestados tienen plantaciones mayores de 15 años, mientras que el 20,00% cuentan con arboles de cacao de entre 6 a 15 años, y el 11% con plantaciones juvenes menor a 5 años (Figura 4).

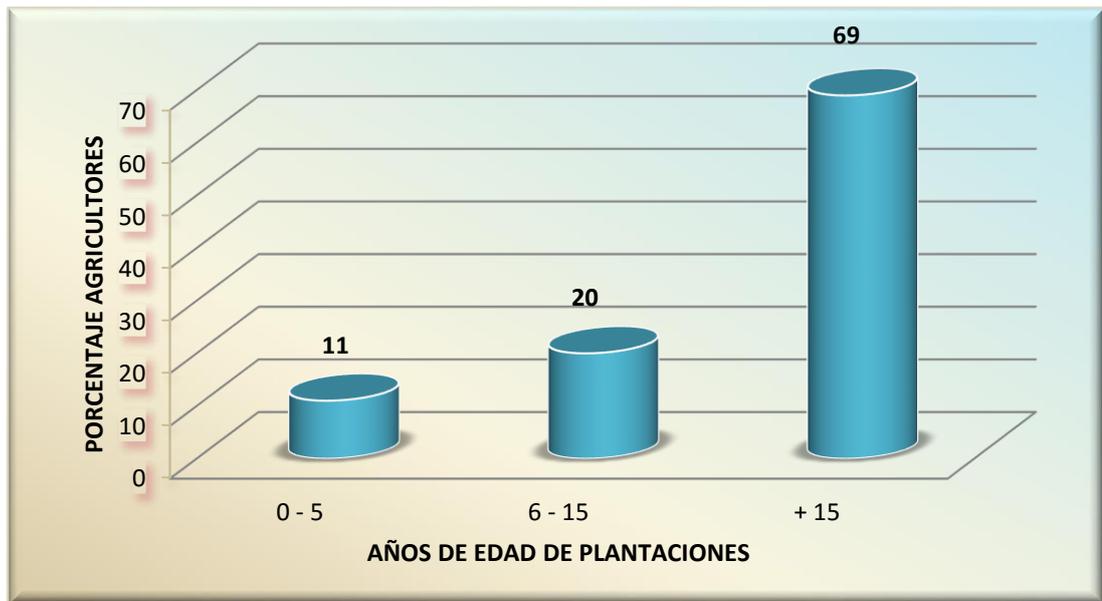


FIGURA 4. PORCENTAJE DE AGRICULTORES Y EDAD DE LAS PLANTACIONES DE CACAO DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE” EL EMPALME, 2009.

El 100,00% de los socios encuestados venden su producto de cacao en baba al que se aplica de manera universal un descuento del 63,00%, de castigo por humedad, tanto en invierno como en verano.

El 87,00% no está satisfecho con el precio actual que recibe por el producto; 84,00% de los socios creen que el valor que puede justificar los costos de producción debe ser mayor a \$ 150 USD.

Los rendimientos que obtienen los socios por el cultivo de cacao van desde 95,75 kg hasta 1.139,75 kg ; alcanzando un rendimiento promedio de \$ 229,31. kg /hectarea/año (Figura 5) y (Cuadro 11 del Anexo).

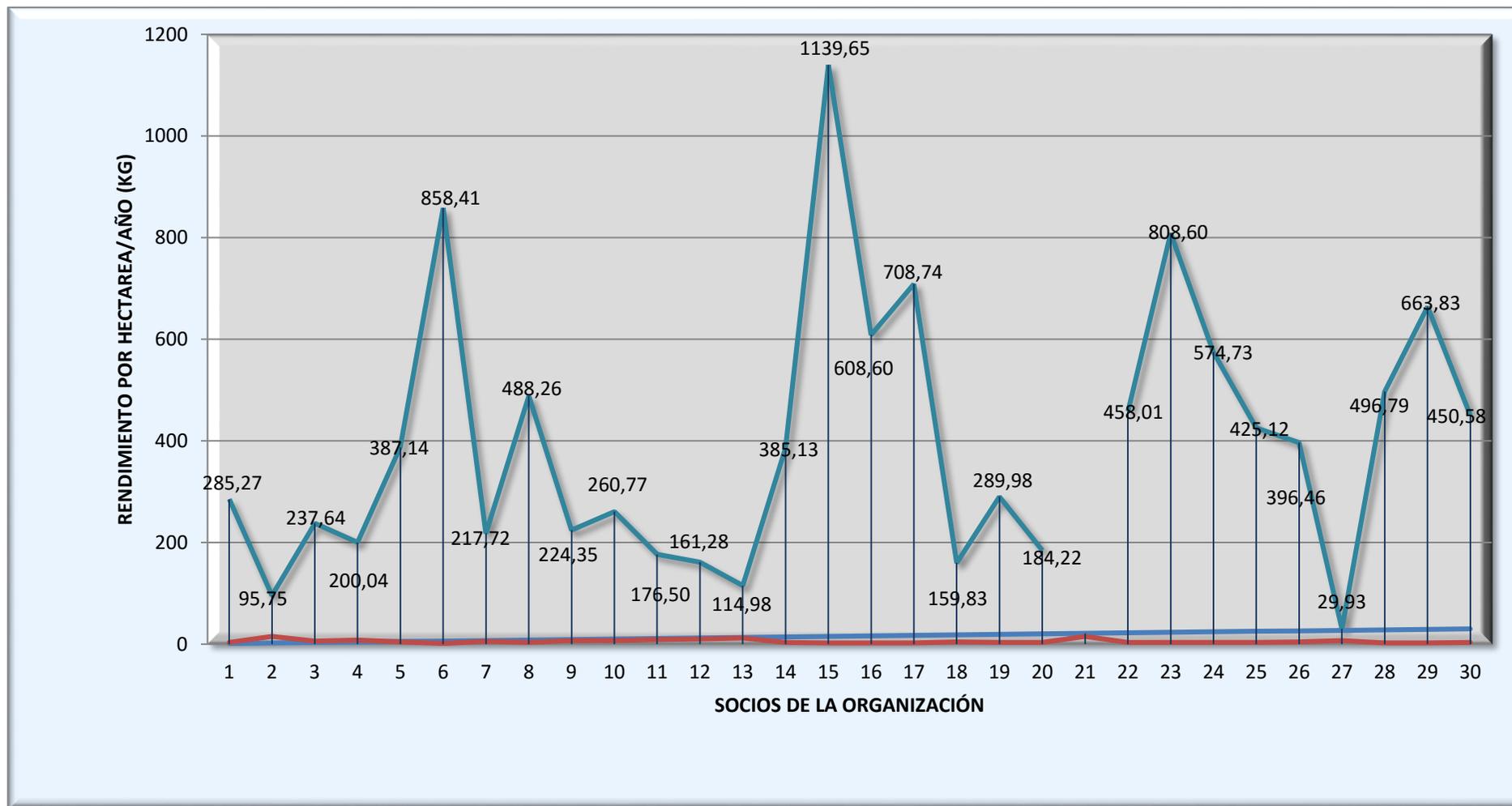


FIGURA 5. RENDIMIENTO PROMEDIO (KG) POR HA/AÑO DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL POR SOCIO ENCUESTADO DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

4.1.5 Costo de producción

El costo promedio que tienen los asociados, para el establecimiento de una hectárea de cacao orgánico nacional sabor arriba, es de \$ 1.581,25 USD (Cuadro 6).

CUADRO 6. COSTO (\$) PROMEDIO DURANTE EL PRIMER AÑO DE ESTABLECIMIENTO DE UNA HECTAREA DE CACAO ORGANICO NACIONAL, DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACION "BUENA SUERTE". EL EMPALME, 2009.

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Limpieza de terreno	Jornales	8	7,00	56,00
Alineada, estaquillada, huequeada de cacao	Jornales	8	7,00	56,00
Alineada, estaquillada, huequeada de plátano	Jornales	8	7,00	56,00
Semillas o plántulas de cacao	Planta	1111	0,50	555,50
Cepa de plátano	Planta	1111	0,25	277,75
Distribución y siembra de cacao	Jornales	8	7,00	56,00
Distribución y siembra de plátano	Jornales	8	7,00	56,00
Distribución de siembra permanente	Jornales	1	7,00	7,00
Puntales para plátano	Cujes	500	0,25	125,00
Elaboración de abono orgánico	Jornales	4	7,00	28,00
Control de malezas	Jornales	24	7,00	168,00
Aplicación de abono	Jornales	4	7,00	28,00
Mantenimiento de plátano	Jornales	4	7,00	28,00
Cosecha(plátano)	Jornales	12	7,00	84,00
COSTO TOTAL (\$)				1.581,25

El costo promedio por hectarea que tienen los agremiados, en una plantación de cacao orgánico nacional (+ de 8 años) en producción es de \$ **358,00** USD (Cuadro 7).

CUADRO 7. COSTO (\$) PROMEDIO DE PRODUCCIÓN POR HA/AÑO DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL, DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Elaboración de abono orgánico	Jornales	8	7,00	56,00
Control de malezas	Jornales	18	7,00	126,00
Aplicación de abono	Jornales	4	7,00	28,00
Poda	Jornales	8	7,00	56,00
Machete	Material	2	5,00	10,00
Palanca con poladeras	Material	1	1,50	1,50
Fundas plásticas	Material	5	0,30	1,50
Cosecha de cacao	Jornales	10	7,00	70,00
Transporte	Pasaje	18	0.50	9,00
COSTO TOTAL				358,00

4.1.6 Comparación de precios

En lo que respecta a la variación mensual de los precios del cacao; los agricultores de la Asociación “Buena Suerte” reciben un mejor precio por el quintal de este producto, cuyos valores fluctúan entre \$ 105,67 a \$ 130,00 USD; mientras que, para los productores que comercializan su producto al mercado intermediario común, logran alcanzar precios que van desde los \$ 100,00 a \$ 108,33 USD.

Por otro lado, en lo que respecta al precio que reciben por el cacao del mercado de intermediarios locales, encontramos que este es mayor para la UNOCACE con

valores mensuales que van desde los \$ 111,46 a \$ 135.80 USD, e inferior para el mercado intermediario convencional, que va desde los \$ 110,00 hasta los \$ 120,00 USD. En lo referente al mercado internacional se puede apreciar que KAOKA ha venido pagando un precio mensual que va desde los \$ 124,25 a los \$ 148,89 USD (Cuadro 8 y Figura 6) y (Cuadro 12 del anexo).

CUADRO 8. FLUCTUACIÓN MENSUAL DE PRECIOS (\$) DEL QUINTAL DE CACAO ORGANICO EN EL COMERCIO LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL, DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2008- 2009.

MESES	INTERMEDIA R (\$)	BUENA SUERT (\$)	EXPORTADO R (\$)	UNOCACE (\$)	KAOKA (\$)
AGOSTO-08	108,33	130,00	120,00	135,80	148,89
SEPTIEMBRE-08	107,67	129,00	117,00	134,80	147,89
OCTUBRE-08	106,00	126,50	116,00	132,30	145,39
NOVIEMBRE-08	105,00	105,67	112,00	111,46	124,55
DICIEMBRE-08	100,50	110,25	110,00	116,05	129,14
ENERO-09	100,00	122,00	110,00	127,80	140,89
FEBRERO-09	105,00	127,33	120,00	134,33	148,23
MARZO-09	101,67	105,75	115,00	112,75	125,84
ABRIL-09	100,00	107,50	110,00	114,50	127,59
MAYO-09	108,33	109,50	116,00	116,50	129,59
JUNIO-09	102,00	115,67	112,00	122,67	135,75
JULIO-09	108,33	113,00	116,00	120,00	133,09

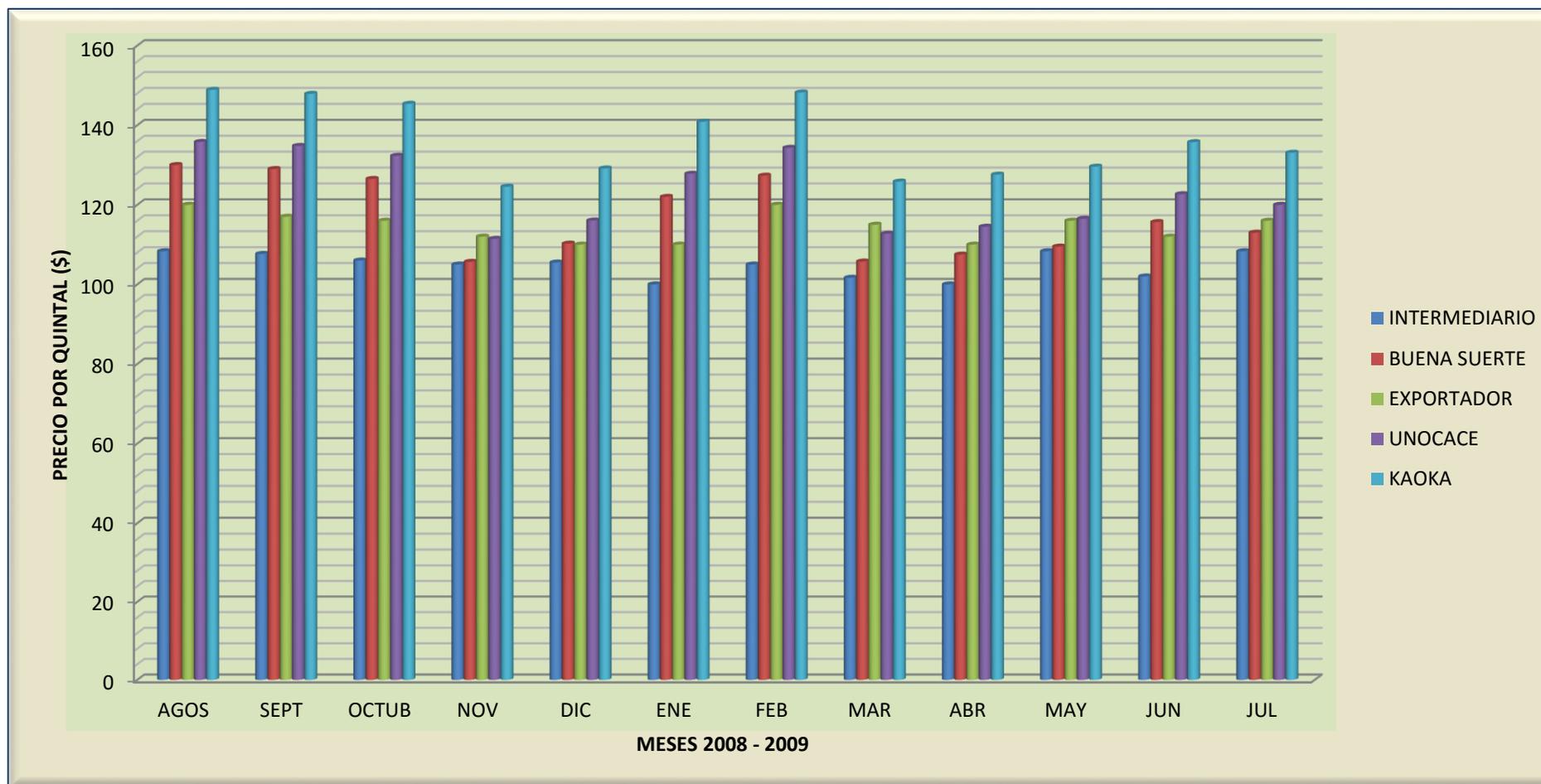


FIGURA 6. INDICE DEL COMPORTAMIENTO DE PRECIOS (\$) PROMEDIOS MENSUAL POR QUINTAL DE CACAO, EN EL COMERCIO LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL DE LA ASOCIACION "BUENA SUERTE". EL EMPALME, 2009.

En la Figura 4, se puede observar la tendencia que tienen los precios del cacao en la Asociación “Buena Suerte” con respecto al precio que tiene el mercado intermediario convencional de el cantón El Empalme; similar tendencia se refleja para el mercado Exportador de UNOCACE, en relación al mercado exportador convencional (Cuadro 11 del Anexo).

En lo que respecta a la diferencia existente, en el precio por el quintal de cacao en el mercado intremediario de el cantón El Empalme, se puede decir que la Asociación “Buena Suerte” viene pagando un mejor valor promedio anual por este rubro 116,85 USD, en relación a lo que paga el mercado comun 104,40 USD. Igual situación ocurre con el mercado nacional exportador, donde la UNOCACE paga un precio promedio anual mayor a sus filiales por el quintal de cacao 123,25 USD; mientras que el mercado exportador convencional tiene un precio menor para sus intermediarios 114.50 USD, (Figura 7) y (cuadro 13 del Anexo).

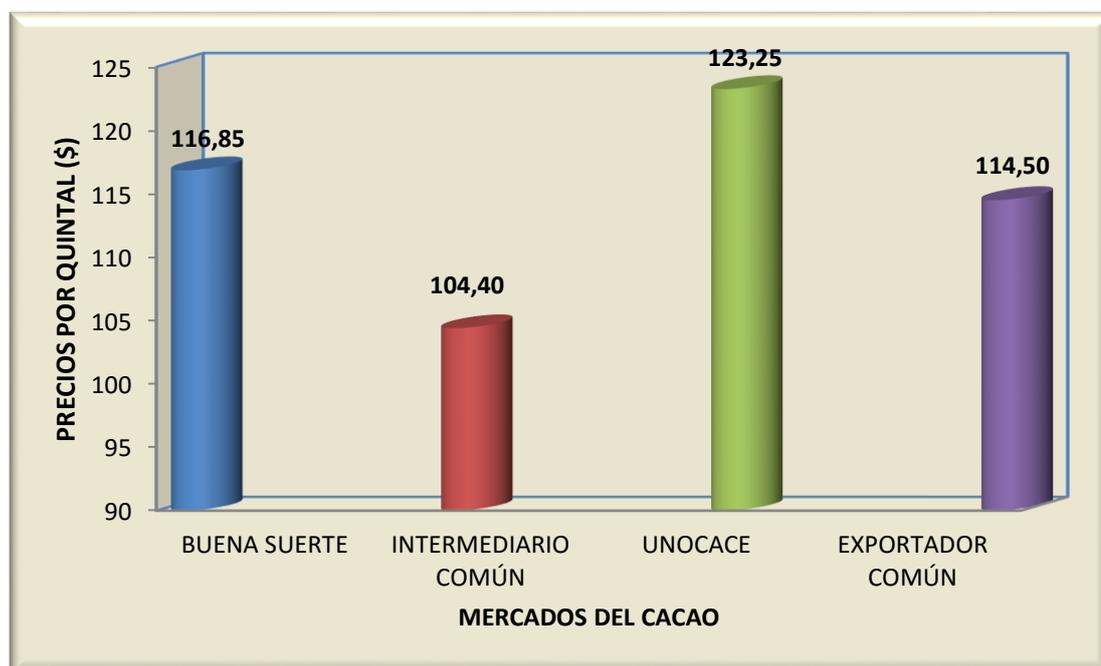


FIGURA 7. COMPARACIONES DE PRECIOS (\$) PROMEDIOS ANUAL, POR QUINTAL DE CACAO, ENTRE EL COMERCIO LOCAL Y NACIONAL, DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

4.1.7 Fijación de Precios en el mercado de Cacao Orgánico Nacional

En el mercado de cacao intervienen varios factores que determinan el precio final de este producto; que influyen tanto para el productor, el intermediario y el exportador

4.1.7.1 Exportador

Con respecto a este mercado, para conocer el precio por tonelada de cacao que le consideran a la UNOCACE se lo puede determinar de la siguiente fórmula:

Precio de la Bolsa de New York + la prima + premio por cacao orgánico – gastos (tasa de exportación ANECACAO + certificación de AGROCALIDAD).

Considerando el valor mínimo que recibe la UNOCACE por tonelada de cacao, y que exporta un promedio de 63 tm/semanal (3000,00 tm/año) a más de que AGROCALIDAD cobra una tasa de \$ 20,00 (0 a 100 tm) + \$ 0,25 por tm adicional y una solicitud de certificación de calidad por un valor de \$ 50,00 por exportación, al aplicar la fórmula obtendremos un precio por tonelada de cacao para la UNOCACE de:

Precio UNOCACE/ tm = \$ 2.266,00 + \$ 150,00 + \$ 150,00 – (\$ 0,35 + \$ 0,20 + \$ 0,80)

Precio UNOCACE/ tm = \$ 2.565,35

dónde:

- \$ 2.266,00 : Costo de una TM de cacao con certificación orgánica
- \$ 150,00: prima pagada a productor por producción orgánica
- \$ 150,00: premio adicional por cacao orgánico
- \$0,35+\$0,20+\$0,80: gastos de exportación

4.1.7.2. Intermediario

Con respecto a este mercado, para conocer el precio por tonelada de cacao que le consideran a la Asociación Buena Suerte se lo puede determinar de la siguiente fórmula:

Precio de la Aso. Buena Suerte = Precio de mercado intermediario + premio por cacao orgánico – (pesada + transporte + fondo social)

Para desarrollar la fórmula establecida se tomó en consideración el precio base mínimo que oferta a la asociación.

Precio de la Aso Buena Suerte = \$ 1.980,00 + \$ 154,00 - (\$ 4,84 + \$ 17,60 + \$ 4,40)

Precio de la Aso. Buena Suerte = \$ 2.107,00

Donde :

1.980,00 : Precio de mercado intermediario

154,00 : premio por cacao orgánico

4,84 + 17,60 + 4,40 : gastos de pesada, transporte, fondo social.

4.1.8. Aspecto económico

De acuerdo a la encuesta realizada a los agricultores con respecto a la relación existente entre los gastos de mantenimiento de la finca (\$ 180,00) y el ingreso por la producción de cacao y otros cultivos (\$ 431,50), se pudo determinar que el ingreso neto promedio que tiene cada productor (\$ 251,50) apenas le alcanza para cubrir el 50% de la canasta básica familiar (\$ 513,17), tal como se puede apreciar en la Figura 8.

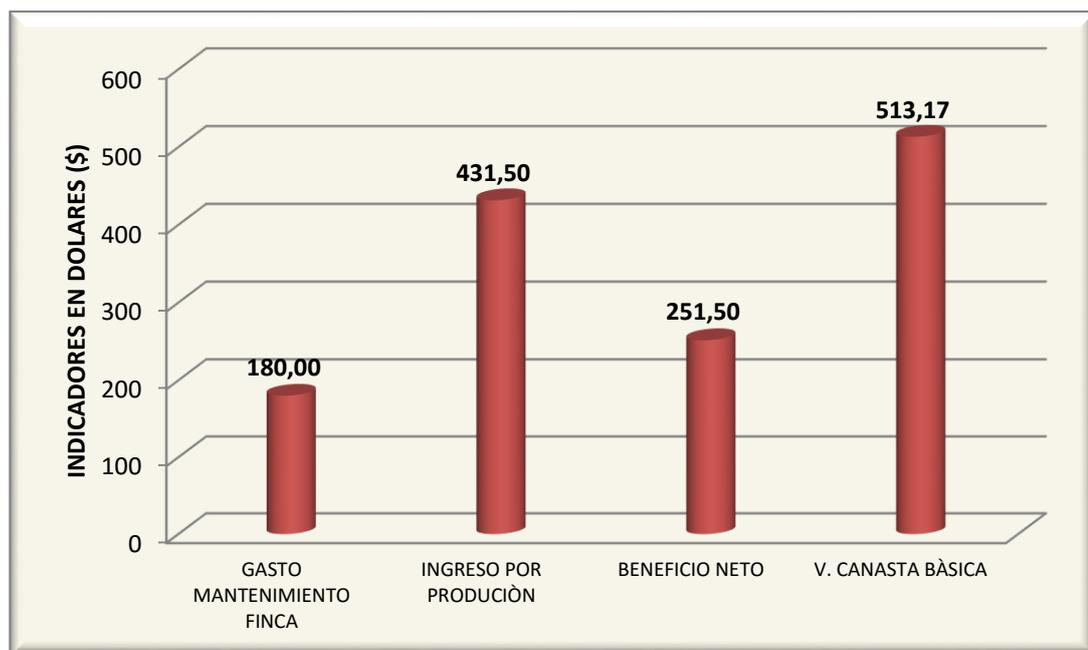


FIGURA 8. GASTOS DE MANTENIMIENTO, INGRESO DE PRODUCCIÓN, Y BENEFICIO NETO PROMEDIO MENSUAL POR FINCA Y SU RELACIÓN CON LA CANASTA BÁSICA (5 PERSONAS) DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

Los agricultores de la Asociación de Productores Agrícolas “Buena Suerte” mostraron resultados en la relación beneficio costo mayor a uno, por lo que resulta favorable para el productor cacaotero estar amparado en una organización que tenga un centro de acopio con mercado directo de exportación, cuyo resultado fue de 63,86 % (Cuadro 9)

En lo referente al beneficio neto que obtienen los agricultores por ha/año del cultivo de cacao es \$ 228,62 USD, y lo que le cuesta producir un kilogramo de este fruto es \$ 1.56 USD.

CUADRO 9. PRODUCCIÓN (KG), INGRESOS (USD), COSTOS DE PRODUCCIÓN (USD), Y RELACIÓN BENEFICIO COSTO (%) POR HA/AÑO, DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL, DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN DE TRABAJADORES AGRÍCOLA “BUENA SUERTE” EL EMPALME 2009.

RUBROS	PERIODO		
	Época seca	Época lluviosa	ANUAL
KILOGRAMOS DE CACAO SECO (KG)	103,19	126,12	229,31
INGRESO BRUTO USD			
VENTA DE CACAO SECO (\$)	264,07	322,55	586,62
COSTOS DE PRODUCCIÓN USD			
COSTOS TOTALES (\$)	163,00	195,00	358,00
BENEFICIO NETO USD	101,07	127,55	228,62
COSTO/KG DE CACAO	1,57	1,54	1,56
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO (%)	62,01	65,41	63,86

5. DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos permiten establecer el nivel de desarrollo que vienen alcanzando los productores agrícolas que pertenecen a organizaciones con vida jurídica, sobre todo cuando estas organizaciones a más de buscar la mejora en la producción, también realizan actividades de carácter comercial, tanto a nivel local, nacional y de exportación. En lo referente a los rendimientos productivos de cacao nacional orgánico fino de aroma, que obtienen por hectárea por año los agricultores de la Asociación “ Buena Suerte”, estos aún no alcanzan los niveles satisfactorios de producción, debido a la falta de asesoría técnica y el bajo interés que muestran los productores por mejorar las práctica de manejo que han venido realizando a lo largo de los años; de ahí que, el rendimiento promedio es de 5 qq/ha/año, datos que se acercan con los reportados por Portillo (2006), quien señala que la producción del cacao nacional es de 6 quintales al año por hectárea.

Por otra parte, las tierras que tienen adjudicadas los agricultores de la organización “Buena Suerte”, en un 80,00% han sido adquiridas a través de herencias; de ahí que esos latifundios que han sido anteriormente de un solo dueño, han pasado hacer minifundios, que un 73,00% son menores a 10 hectáreas, con diversidad de cultivos y especies animales, donde solo 5 hectáreas promedias están dedicadas al cultivo de cacao y el resto en otros cultivos. Estos datos guardan relación con los expresados por SICA-MAGAP (2000), quienes indican que de un total aproximado de 100.000 unidades productivas agropecuarias que cultivan actualmente el cacao, el 50,00% son pequeños productores con superficies menores a 10 hectáreas; es decir, la mayoría de la producción está en manos de pequeños productores que solo cultivan un poco más de 4 ha de cacao, lo cual permite concluir que estos productores asociados no dependen del monocultivo del cacao y que solamente producen para vender el producto de inmediato y utilizar el dinero para la subsistencia.

En lo referente a los costos de establecimiento y mantenimiento de finca en producción de cacao orgánico nacional que vienen manejando los agricultores de la Asociación “Buena Suerte” sin tecnificación, estos alcanzan valores promedios de \$ 1.581,25 y \$ 358,00 USD, respectivamente. Estos resultados son similares a los expresados por Anecacao, (2009), quien manifiesta que los costos de producción para la instalación o renovación de una hectárea de cacao, sembrada a una distancia de 3,0 x 3,0 metros (1.111 plantas) con un manejo bien llevado, y empleando plátano como sombra temporal hasta el cuarto año de establecido durante los diez primeros años de producción es de: \$ 1.617,83 en el año uno; y un promedio del segundo a décimo año de \$ 550,10 USD.

Por otra parte el impacto generado por los precios que maneja la Organización “Buena Suerte” a favor de sus productores, que al compararlos con los que opera el mercado intermediario convencional del cantón El Empalme, estos son significativamente superiores, alcanzando diferencias mayores a 15,00 USD, lo que representa un mayor ingreso para las pequeñas economías campesinas de la Asociación. Sin embargo, este factor no es suficiente para mejorar su condición de vida por cuanto su producción de cacao es demasiado baja, pues no supera los 5 quintales por hectárea. Esta situación permite determinar que un buen mecanismo de precio debe ir de la mano con un buen rendimiento productivo, lo que conlleva a rechazar la hipótesis que “Un mecanismo de fijación de precios eficiente para el cacao orgánico nacional mejora el bienestar de los pequeños productores cacaoteros de la zona de estudio”.

La parte organizativa ha sido un factor positivo en la economía de los productores de cacao de la Asociación “Buena Suerte”, con una relación beneficio costo positiva para la producción de este cultivo, alcanzando niveles del 63,00%. Esto se debe a que los precios que maneja la organización permiten coadyuvar los bajos rendimientos productivos; aunque estos resultados no sean tan satisfactorio cuando se tenga que revisar el beneficio neto por ha/año, el cual es de \$ 282,00 USD. En consecuencia, el agricultor debe pensar seriamente en aplicar un manejo más técnico, que le permita alcanzar mayores rendimientos en la producción de cacao, puesto que si este dependiera solo de este cultivo, no podría cubrir la canasta básica vital, cuyo costo a finales de abril del 2009 fue de 513.17 USD.

6. CONCLUSIONES

Los resultados obtenidos y la discusión de la misma me permite sacar las siguientes conclusiones:

- El 73,00% de los asociados tienen menos de 10 hectáreas, de los cuales el 37,00% dependen en un 70,00% de la producción de cacao, y el 50,00% depende en un 44,00% de otros cultivos.
- El tipo de cacao que producen los agricultores de la Asociación "Buena Suerte" es el nacional fino de aroma, con sabor arriba y certificación orgánica ECOCERT.
- El 69,00% de los socios tienen plantaciones viejas, y solo el 31,00% con plantaciones jóvenes; a las que le dan poco o ningún manejo técnico, de ahí que su rendimiento por hectárea solo alcanza los 5 quintales promedio.
- Los agricultores entregan su producto de cacao en baba en el centro de acopio de la Organización, por el cual reciben un porcentaje de castigo del 63,00%, tanto en invierno como en verano
- La Asociación "Buena Suerte" recibe solo el fruto de cacao que producen sus afiliados, y por el cual tienen fijado un precio base mínimo de \$ 90,00 USD; (por quintal) así en la bolsa de Nueva York está a un menor precio.
- El costo promedio de establecimiento de una hectárea de cacao orgánico nacional sabor arriba, que tienen los productores de la "Buena Suerte" es de \$ 1.581,25 USD, mientras que, para el mantenimiento de una hectárea en producción es de \$ 358,00 USD.
- El mercado de cacao tiene mucha variabilidad, debido a que en un mismo mes se pueden encontrar hasta cinco precios diferentes.

- El precio que reciben por el quintal de cacao los productores de la Asociación Buena Suerte, superan en más de \$ 15,00 USD, al que reciben los productores que venden su fruto al comercio intermediario común; Igual situación ocurre con el mercado intermediario, donde La Asociación Buena Suerte recibe un mayor precio, que el mercado local de El Empalme, superándolo en más de \$ 10,00 USD.
- Los agricultores de la Asociación “Buena Suerte” obtienen una relación beneficio/costo del 63,86 %, lo que conduce a deducir que por cada dólar que invierte el agricultor en la producción de cacao, obtiene un ingreso de \$ 0.64 (USD).
- El beneficio neto promedio que obtienen los agricultores de la Asociación, por la producción de cacao es de \$ 228,62 USD por ha/año, y el costo que tienen por producir un kilogramo de este producto es de \$ 1.56 USD.
- Existen varios factores que inciden en el precio de cacao en la bolsa de Nueva York, como la cosecha de Costa de Marfil y Ghana, quienes al ser los mayores productores de cacao en el mundo, su poca ó mucha producción va a tener un impacto directo en el precio de cacao en la bolsa ya que podría originar déficit ó superávit en el mercado.
- Lo único que puede hacer que un mercado se mantenga en sus precios altos es un déficit por un problema grave en Costa de Marfil, caso contrario cualquier subida especulativa es altamente riesgosa
- El mercado del cacao se maneja básicamente por cuestiones relativas a la producción, al consumo y sobre todo por el mercado de los especuladores.
- El cacao Ecuatoriano sigue los precios de la bolsa de Nueva York, pero tiene un componente adicional que son los premios ó castigos por sus calidades.

- Definitivamente solo en base a calidad se pueden mejorar los precios ; pero entendiéndose por calidad a un buen cacao en sabor y presentación física; de nada sirve que tenga una buena apariencia por fuera si sabe desagradable en la degustación.
- Los mercados en la actualidad están buscando un buen sabor pero constante y esa es básicamente una de nuestras debilidades, no somos capaces de ofrecer un cacao con un mismo sabor, y eso siempre afecta al chocolate.

7. RECOMENDACIONES

- La Organización debe contar con un tècnico de planta, para que de asesororía tecnica a los productores en el manejo del cultivo de cacao; y a la vez debe contar con un stand de herramientas para manejo de podas en rehabilitacion de plantaciones de cacao improductivas y mejoramiento de plantas viejas productivas.
- El estado debe impulsar la producción de cacao orgànico nacional fino de aroma, a travez de una política que mejore el precio de este tipo de cacao con relación al precio del cacao trinitario, para que no se pierda la identidad del cacao ecuatoriano.
- Los productores de cacao deben tener presente, que la única manera en que puede mejorar el precio del cacao en el Ecuador, es mediante el mejoramiento de la calidad del cacao, para ello debe evitar cosechar cacao de mazorcas enfermas.
- El estado debe proveer de créditos a los agricultores para implementación de riegos con intereses blandos y cuotas de pagos accesibles, para reactivar la producción de cacao fino de aroma en Ecuador; y fomentar a través del MAGAP, la capacitación técnica en el manejo del cultivo da cacao.

8. BIBLIOGRAFÍA

Agripac, 2008. Fomento de agricultura orgánica, una vía ecológicamente productiva, edición M., editorial Focus, Guayaquil - Ecuador. 2 p.

ANECACAO, Sf (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao). Acerca de ANECACAO. (en línea). Consultado 8 dic. 2008. Disponible en <http://www.anecacao.com>

ANECACAO, 2009 (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao). Costo de producción. (en línea). Consultado 28 de febrero Disponible en <http://www.anecacao.com>

ECOCERT, Sf. Diagrama de proceso de certificación. (en línea). Consultado el 28 de febrero del 2009. Disponible en: <http://www.ecocertecuador.com>

Enríquez, G. 2005. Cacao orgánico, manual numero 54. Quito – Ecuador. 48--272-305-319 p.

Fairtrade, 2005. Criterio de Comercio Justo para Cacao para Organizaciones de pequeños Agricultores. (en línea). Consultado 22 de enero del 2009, Disponible en: <http://www.cacao.catie.ac.cr/descarga/cocoa>

Franceschi 2001. Monografía Comercialización de cacao. (en línea). Consultado el 12 diciembre del. 2008. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos/cacao/cacao.shtml#teorico>

Gómez, E. 2001. Acerca de Método de la Relación Beneficio/Costo (B/C) (en línea). Consultado el 30 de mayo. 2009. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/26/bc.htm>

James S; F .Stoner, sf. Administración de operaciones. Consultado en internet el 8 de diciembre del 2008, disponible en la página: www.mitecnologico.com.ec.

Johannes F; Dinorah.S.F. 2001. Cacao orgánico. Experiencias de Waslala Nicaragua. Consultado en internet el 28 de enero del 2009. Disponible en la página: www.ecotierra.com.ec

Lastra. A. 2004. Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador.

Liendo, Rigel J. 2004. El Beneficio de cacao. Revista digital Cenía Hoy N° 5. Mayo – agosto del 2004. Maracay, Venezuela. URL. www.ceniap.gov.ve/ceniaphoy/articulo/n5/arti/rliendo2/htm

Manobanda, J. 2007. Análisis de comercialización en grano, interna y externa del cacao Nacional (*Theobroma cacao*) en la zona de Quevedo, Tesis Ingeniería en Administración de Empresas Agropecuarias. UTEQ. p 9.

Portillo, E. 2006. Efecto de algunos factores post-cosecha sobre la calidad sensorial del cacao criollo porcelana (*Theobroma cacao* L.) (en línea). Consultado 4 feb. 2009. Disponible en: <http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0378>

Quingaísa, E; Rivera, H. 2007. Estudio de caso: Denominación de Origen “Cacao Arriba”. Consultado 3 mar. 2009. Disponible en línea: http://www.fao.org/ag/agn/agns/Projects_SQP_Santiago/Documentos/Estudios%20de%20caso/Cacao_Ecuador.pdf

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

Radi C, 2005. CORPEI, Conservación y Desarrollo, GTZ, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones.

Radi C; Ramírez P, 2006. El ABC para la comercialización directa de cacao especial y con certificación. Primera edición. Quito – Ecuador. 10 p.

Rainforest Alliance, 2008. Normas para Agricultura Sostenible, Red de Agricultura Sostenible. Conservación y desarrollo: Consultado en internet el 28 de febrero del 2009. Disponible en la página: www.rainforest-alliance.org

SICA-MAGAP, 2000. Proyecto, Banco Mundial, Censo Agropecuario, consultado en el internet el 27 de noviembre de 2008, disponible en la página: www.sica.gov.ec.

Suquilanda V. 2002. Agricultura Orgánica Alternativa Tecnológica del Futuro. Ecuador. 5-21 p.

Toye Olori. 2005. Cacao-Nigeria: Agricultores contra aumento de exportaciones.(en línea), consultado en internet el 28 de febrero del 2009, disponible en la página : http://www.ipspanol.net/crisis/0901_2.shtml

Valledor, 2009. Acerca de Metodología de Muestreo consultado el 30 de mayo. 2009(en línea). Disponible en: http://www.hsa.es/id/investigacion/uai/uai_docs/muestreo/muestreo.htm

ANEXO

CUADRO 10 . USO DEL SUELO, POR AGRICULTOR Y POR RUBRO DE PRODUCCION, DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACION "BUENA SUERTE". EL EMPALME. 2009.

CÓDIGO SOCIOS	N° TOTAL HAS	N° DE HAS CACAO	N° DE HAS OTROS CULTIVOS	N° DE HAS SIN USAR
1	9	3	6	0
2	40	15	25	0
3	7	6	1	0
4	9	8	1	0
5	10	4	3	3
6	5	1	2	2
7	10	5	5	0
8	4	3	0	1
9	20	7	10	3
10	15	7	8	0
11	14	9	5	0
12	50	10	0	40
13	24	12	12	0
14	7	3	4	0
15	5	2	3	0
16	7	2	5	0
17	2	2	0	0
18	10	4	6	0
19	16	3	10	3
20	6	3	3	0
21	18	15	1	2
22	10	3	7	0
23	4	3	1	0
24	4	3	0	1
25	6	3	2	1
26	5	4	1	0
27	10	7	2	1
28	2	2	0	0
29	6	2	4	0
30	5	3	2	0

**CUADRO 11. RENDIMIENTO PROMEDIO (KG) POR HA/AÑO DE CACAO
ORGÁNICO NACIONAL POR SOCIOS ENCUESTADOS DE LA
ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.**

CÓDIGO SOCIOS	N° HAS	RENDIMIENTO TOTAL DE LA FINCA	RENDIMIENTO POR HAS (KG)
1	3,00	855,83	285,27
2	15,00	1436,32	95,75
3	6,00	1425,87	237,64
4	8,00	1600,38	200,04
5	4,00	1548,57	387,14
6	1,00	858,41	858,41
7	5,00	1088,59	217,72
8	3,00	1464,79	488,26
9	7,00	1570,50	224,35
10	7,00	1825,38	260,77
11	9,00	1588,57	176,50
12	10,00	1612,87	161,28
13	12,00	1379,86	114,98
14	3,00	1155,4	385,13
15	2,00	2279,30	1139,65
16	2,00	1217,19	608,60
17	2,00	1403,38	701,69
18	4,00	639,35	159,83
19	3,00	869,95	289,98
20	3,00	552,68	184,22
21	15,00		
22	3,00	1374,04	458,01
23	3,00	2425,82	808,60
24	3,00	1724,19	574,73
25	3,00	1278,38	425,12
26	4,00	1585,84	396,46
27	7,00	209,54	29,93
28	2,00	993,58	496,79
29	2,00	1327,66	663,83
30	3,00	1351,75	450,58

CUADRO 12. COMPORTAMIENTO DE PRECIOS (\$) PROMEDIOS MENSUAL POR QUINTAL DE CACAO, EN EL COMERCIO LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL DE LA ASOCIACION "BUENA SUERTE". EL EMPALME, 2009.

MESES	INTERMED (\$)	BUENA SUERTE (\$)	UNOCACE (\$)	EXPORTADOR (\$)	KAOKA (\$)
Agosto	110,00 108,00 107,00	130,00	135,80	120,00	148,89
Septiemb	107,00 106,00 110,00	130,00 128,00	135,80 133,80	117,00	148,09 146,89
Octubre	107,00 105,00 106,00	128,00 125,00	133,80 130,80	116,00	146,89 143,89
Noviembre	105,00 104,00 106,00	110,00 105,00 102,00	115,80 110,38 107,80	112,00	128,89 123,47 120,89
Diciembre	100,00 101,00	105,00 106,00 110,00 120,00	110,80 111,80 115,80 125,80	110,00	123,89 124,89 128,89 138,89
Enero	100,00	120,00 124,00	125,80 129,80	110,00	255,89 142,89
Febrero	110,00 100,00	125,00 128,00 129,00	132,00 135,00 136,00	120,00	145,09 148,09 149,09
Marzo	103,00 100,00 102,00	110,00 108,00 105,00 100,00	117,00 115,00 112,00 107,00	115,00	130,09 128,09 125,09 120,09
Abril	100,00	106,00 107,00 108,00 109,00	113,00 114,00 115,00 116,00	110,00	126,09 127,09 128,09 129,09
Mayo	110,00 108,00 107,00	109,00 111,00	115,00 118,00	116,00	128,09 131,09
Junio	100,00 102,00 104,00	113,00 116,00 118,00	120,00 123,00 125,00	112,00	133,09 136,09 138,09
Julio	110,00 107,00 108,00	113,00	120,00	116,00	133,09

CUADRO 13. COMPARACIONES DE PRECIOS (\$) PROMEDIOS ANUAL, POR QUINTAL DE CACAO, ENTRE EL COMERCIO LOCAL Y NACIONAL, DE LA ASOCIACION "BUENA SUERTE". EL EMPALME, 2009.

MERCADOS DEL CACAO			
INTERMEDIARIO		EXPORTADOR	
BUENA SUERTE	COMÚN	UNOCACE	COMÚN
(\$)	(\$)	(\$)	(\$)
116,85	104,40	123,25	114,50

CUADRO 14. PRODUCCIÓN PROMEDIO MENSUAL (KG/HA), DURANTE LA ÉPOCA SECA DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN "BUENA SUERTE". EL EMPALME, 2009.

AÑOS	MESES	PRODUCCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
			(\$)	(\$)
2008	Agosto	8,64	2,86	24,70
	Septiembre	8.65	2,86	24,70
		17.25	2,82	48,64
	Octubre	13,64	2,75	37,50
		10.44	2,71	28,29
		14,98	2,49	37,30
		31,82	2,42	77,00
		14,07	2,82	39,68
	Noviembre	21.73	2,42	52,58
		25,58	2,24	57,30
		44,05	2,31	101,75
	Diciembre	26,60	2,64	70,22
23,02		2,42	55,70	
20,76		2,33	48,37	
24,44		2,61	63,78	
2009	Julio	10.88	2,49	27,10

CUADRO 15. PRODUCCIÓN PROMEDIO MENSUAL DURANTE LA ÉPOCA LLUVIOSA (KG/HA), DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL DE LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

AÑOS	MESES	CANTIDAD (kg)	V. UNITARIO (\$)	V. TOTAL (\$)
2009	Enero	25,00	2,73	68,25
		42,45	2,64	112,00
	Febrero	28,20	2,84	80,00
		25,89	2,82	73,00
		24,75	2,75	68,00
	Marzo	30,91	2,42	74,80
		12,77	2,20	28,10
		48,90	2,31	48,30
		0,49	2,28	49,00
	Abril	16,36	2,40	39,20
		17,69	2,38	42,10
		15,03	2,35	35,30
		24,12	2,33	56,20
	Mayo	9,10	2,44	22,20
		18,17	2,40	43,60
	Junio	16.35	2.60	42,50
		6.36	2.55	16,20
		13.61	2,49	33,90

CUADRO 16. RENDIMIENTO (KG), VALOR (\$) UNITARIO POR KILOGRAMO Y VALOR TOTAL, POR UNIDAD DE PRODUCCION DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL, DURANTE LA EPOCA SECA POR SOCIO ENCUESTADO DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

CÓDIGO	# DE HAS CACAO	2009			2008														
		JULIO			AGO			SEP			OCT			NOV			DICIEMBRE		
		CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T
1	3,00										72,27	2,75	212,50	64,09	2,42	155,10	62,72	2,33	146,28
2	15,00	60,45	2,49	150,29										182,72	2,42	442,20	100,00	2,33	233,20
																	82,27	2,31	190,05
																	197,72	2,64	522,00
3	6,00							50,45	2,86	144,29	65,45	2,71	209,10	89,09	2,31	205,80	82,72	2,42	220,00
4	8,00	54,09	2,49	134,47	53,18	2,86	152,00	130,90	2,82	369,14	137,72	2,75	378,00	166,81	2,42	403,70	152,27	2,33	355,10
														170,90	2,31	394,80	105,90	2,31	244,65
																	165,45	2,64	436,80
5	4,00							54,54	2,82	153,80	63,63	2,75	175,00	143,18	2,42	346,50	182,72	2,33	426,12
																	212,27	2,64	560,40
6	1,00							112,20	2,86	320,89	45,90	2,71	124,23	34,54	2,42	83,60	64,54	2,33	150,52
														81,36	2,31	187,95	83,63	2,42	202,40
																	61,36	2,64	162,00
7	5,00	40,45	2,49	100,57	29,54	2,86	84,50	60,00	2,82	169,20	60,90	2,75	167,50	145,45	2,42	352,00	135,00	2,33	314,82
																	107,72	2,64	284,40
8	3,00	58,63	2,49	145,77				56,36	2,86	161,19	61,81	2,71	167,28	89,09	2,42	215,60	165,90	2,33	386,90
														194,09	2,31	448,35	205,90	2,42	498,30
																	87,72	2,64	231,60
9	7,00	59,09	2,49	146,90				61,36	2,86	175,49	70,45	2,71	190,65	85,00	2,42	205,70	108,18	2,33	252,28
																	136,63	2,42	275,00
10	7,00				22,72	2,86	65,00	63,18	2,82	178,17	63,18	2,75	173,75	202,27	2,42	489,50	118,18	2,33	275,60

Continua...

...Continuación del Cuadro 16.

CÓDIGO	# DE HAS CACAO	2009			2008														
		JULIO			AGO			SEP			OCT			NOV			DICIEMBRE		
		CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T
11	9,00						49,09	2,82	138,43	61,81	2,75	170,00	195,00	2,31	450,45	80,90	2,31	186,90	
										37,27	2,49	92,66				104,09	2,42	251,90	
										60,00	2,71	162,36				89,54	2,64	236,40	
12	10,00						41,36	2,86	118,29	72,27	2,71	209,10	76,81	2,42	185,90	84,54	2,33	197,16	
													178,18	2,31	411,60	105,00	2,42	254,10	
13	12,00									85,90	2,75	236,25	106,36	2,42	257,40	119,00	2,33	277,70	
																231,36	2,64	610,80	
14	3,00												139,54	2,42	337,70	106,36	2,33	248,04	
																84,09	2,64	222,00	
15	2,00				39,54	2,86	113,10	68,63	2,82	193,54	65,54	2,75	177,50	264,54	2,42	640,20	246,36	2,33	574,52
																268,18	2,64	708,00	
16	2,00				32,72	2,86	93,60	54,54	2,82	153,80	73,63	2,75	202,50	55,90	2,42	135,30	44,09	2,33	102,82
																90,90	2,64	240,00	
17	2,00				11,81	2,86	33,80	94,54	2,82	266,60	69,54	2,49	172,89	190,00	2,24	426,36	77,27	2,42	187,00
																125,90	2,64	332,40	
18	4,00				11,36	2,86	32,50									195,45	2,31	451,50	
19	3,00	49,54	2,49	123,17	43,18	2,86	123,50						74,09	2,42	179,30	11,81	2,33	260,76	
																120,90	2,64	319,20	
20	3,00	37,27	2,49	92,66						34,54	2,75	95,00	44,54	2,42	107,80	83,63	2,33	195,04	
																81,36	2,64	214,80	

Continua...

...Continuación del Cuadro 16.

CÓDIGO	#	2009			2008															
		DE HAS	JULIO			AGO			SEP			OCT			NOV			DICIEMBRE		
			SOCIOS	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U
21	15,00																			
22	3,00				43,63	2,86	124,80	72,50	2,82	204,45	61,81	2,75	170,00	105,90	2,42	256,30	140,90	2,33	328,60	
																	112,70	2,64	297,60	
23	3,00							115,90	2,82	326,84	105,00	2,49	261,03	298,63	2,24	670,14	148,60	2,42	358,60	
																	152,72	2,64	403,20	
24	3,00	57,72	2,49	143,51	25,45	2,86	72,80	109,54	2,82	308,90	161,36	2,42	390,50	168,63	2,31	389,55	205,00	2,31	473,55	
														79,54	2,24	178,50	79,54	2,64	210,00	
25	3,00	62,27	2,49	154,81	28,18	2,86	80,60	24,09	2,82	67,93	41,81	2,82	117,76	88,18	2,31	203,70	171,36	2,31	395,85	
														107,72	2,42	260,70	81,36	2,24	182,58	66,81
26	4,00	58,63	2,49	145,77				49,09	2,82	138,43	169,54	2,42	410,30	180,90	2,31	417,90	188,63	2,31	435,75	
														84,09	2,24	188,70	89,09	2,64	235,20	
27	7,00										54,09	2,82	152,32				65,45	2,64	172,80	
											90,00	2,42	217,80							
28	2,00	62,72	2,49	157,07	30,90	2,86	88,40				53,63	2,82	151,04	82,27	2,31	190,05	200,90	2,31	464,10	
											65,45	2,42	158,40	66,36	2,24	148,92	83,63	2,64	220,80	
29	2,00	58,63	2,49	145,77	26,81	2,86	76,70				49,54	2,82	139,52	129,54	2,31	299,25	150,00	2,31	346,60	
											74,54	2,42	180,40	63,18	2,24	141,78	111,36	2,64	294,00	
30	3,00				25,00	2,86	71,50	55,90	2,82	157,64	50,90	2,75	152,50	62,27	2,42	150,70	107,72	2,33	251,11	
											40,45	2,49	100,57				165,90	2,64	438,00	

CUADRO 17. RENDIMIENTO (KG), VALOR UNITARIO POR KILOGRAMO (\$) Y VALOR TOTAL (\$), POR UNIDAD DE PRODUCCION DE CACAO ORGÁNICO NACIONAL, DURANTE LA EPOCA LLUVIOSA POR SOCIOS ENCUESTADOS DE LA ASOCIACION “BUENA SUERTE”. EL EMPALME, 2009.

CÓDIGO SOCIOS	# DE HAS CACAO	2009																	
		ENERO			FEB			MAR			ABR			MAY			JUN		
		CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T												
1	3,00	80,90	2,64	213,58				81,36	2,20	179,00	45,45	2,38	108,17	50,90	2,40	122,16	46,81	2,60	121,71
		112,72	2,73	307,73							80,45	2,35	189,06	23,63	2,44	57,66	43,63	2,49	108,64
2	15,00	218,18	2,73	595,63	133,18	2,82	375,57	125,45	2,42	303,59	79,54	2,35	186,91	51,36	2,44	125,32			
								100,45	2,20	221,00									
								105,00	2,38	250,00									
3	6,00	317,27	2,64	837,59	193,18	2,75	531,25	100,00	2,20	220,00	124,54	2,40	298,90	195,45	2,40	469,08	61,81	2,60	160,71
					145,90	2,84	414,36												
4	8,00	136,36	2,73	372,26	130,90	2,82	369,14	77,27	2,20	170,00				65,00	2,40	156,00			
														53,63	2,44	130,86			
5	4,00	133,18	2,64	351,59	125,45	2,82	353,77	145,90	2,42	353,08	62,72	2,38	149,27	61,81	2,40	148,34	54,09	2,60	140,63
		106,36	2,73	290,36				98,63	2,20	216,99	63,63	2,35	149,53	49,09	2,44	119,78	55,00	2,49	136,95
6	1,00	123,63	2,64	326,38	68,18	2,84	193,63				42,72	2,40	102,53	100,00	2,40	240,00	40,45	2,60	105,17
7	5,00	210,45	2,64	555,59	128,18	2,82	361,47	125,90	2,42	304,68				50,00	2,44	122,00	59,54	2,60	154,80
		112,27	2,73	306,50				83,63	2,20	183,98									
8	3,00	241,81	2,64	638,38	127,72	2,75	351,23				57,27	2,40	137,45	55,90	2,40	134,16	50,00	2,60	130,00
					132,72	2,84	376,92												
9	7,00	298,18	2,64	787,19	104,09	2,75	286,25	86,36	2,20	190,00	97,72	2,40	234,53	236,36	2,40	567,26	53,18	2,60	138,27
					111,18	2,84	315,75				62,72	2,35	147,39						

Continua...

...Continuación del Cuadro 17.

CÓDIGO	# DE HAS	2009																	
		ENERO			FEB			MAR			ABR			MAY			JUN		
		SOCIOS	CACAO	CANT	V.U	V.T	CANT	V.U	V.T	CANT									
10	7,00	187,72	2,64	495,58	60,90	2,75	167,48	102,27	2,42	247,49	78,63	2,35	184,78	55,45	2,40	133,08	58,18	2,60	151,27
		136,81	2,73	373,49	218,63	2,82	616,54	172,72	2,20	379,98	63,18	2,38	150,37				52,27	2,49	130,15
11	9,00	225,90	2,64	596,38	255,90	2,75	703,73	270,45	2,20	595,00	61,36	2,38	146,04	78,18	2,40	187,63	57,27	2,55	146,04
					131,81	2,84	374,34	86,36	2,31	199,49	116,36	2,40	279,26				48,18	2,49	119,97
											105,45	2,33	245,70						
12	10,00	234,09	2,64	618,00	127,27	2,75	350,00	105,00	2,20	231,00	153,63	2,40	368,71	252,00	2,40	604,80	57,27	2,60	148,90
					125,45	2,84	356,28												
13	12,00	231,36	2,64	610,79	132,72	2,82	374,27	81,36	2,38	193,64	57,27	2,35	134,58	49,54	2,40	118,90			
		135,45	2,73	369,78				100,45	2,20	221,00				49,09	2,44	119,78			
14	3,00	81,36	2,64	214,79	85,90	2,82	242,24	113,18	2,42	273,90	57,27	2,35	134,58	44,54	2,44	108,68	42,72	2,49	106,37
		85,00	2,73	232,05				62,72	2,20	137,98									
								57,27	2,38	136,30									
15	2,00	289,69	2,64	764,78	165,45	2,82	466,57	190,45	2,42	460,89	117,72	2,35	276,64	45,90	2,44	112,00	54,09	2,60	140,63
		156,36	2,73	426,86				252,27	2,20	555,00							57,72	2,49	143,72
								84,58	2,38	201,30									
16	2,00	80,00	2,64	211,20	144,54	2,82	407,60	105,90	2,42	256,28	63,18	2,35	148,47	54,54	2,40	130,90	47,27	2,60	109,90
		111,81	2,73	305,24				108,18	2,20	238,00				49,54	2,44	120,88	42,27	2,49	105,25
								58,18	2,38	138,47									
17	2,00	130,90	2,64	345,58	100,90	2,75	277,47	113,63	2,42	274,98	59,09	2,38	140,63				55,00	2,60	143,00
					104,54	2,84	296,89	82,72	2,20	181,98	62,27	2,33	145,09				39,54	2,49	98,45
								100,45	2,31	232,04									
18	4,00	272,27	2,64	718,79				111,18	2,20	244,60							49,09	2,60	127,63

Continúa...

MARCO INSTITUCIONAL Y LEGAL DE LA ASOCIACIÓN “BUENA SUERTE”

Marco Institucional

La Organización Buena Suerte nace a través de la visión de un grupo de agricultores radicados en el recinto Buena Suerte jurisdicción de la parroquia La Guayas cantón El Empalme en el año 1993 a través de la conformación de un comité pro mejora del recinto. Este pequeño grupo fue liderado por el señor Cristóbal Zambrano Castillo y once personas más viendo la necesidad de conformar un organismo de mayor representatividad deciden conformar la **ASO. DE TRABAJADORES AGRÍCOLA “BUENA SUERTE”**.

Un grupo de 45 agricultores se reúnen el 22 de marzo de 1995 consiguiendo la vida jurídica el 31 de octubre del mismo año a través del Ministerio de Bienestar Social. Luego de ello la Organización decide participar en el proyecto **EQV7 10/3010** para la reactivación y mejoramiento de la productividad del cultivo de cacao, este proyecto es financiado por la comunidad económica Europea y el Ministerio de Agricultura y Ganadería desde el año de 1996 hasta 2000, del cual participan 80 productores de cacao en los cuales comercializan asociativamente el cacao en forma convencional, luego en el año 2000 se visualiza una comercialización de cacao orgánico a través de **UNOCACE** y **KAOKA** (empresa Europea) en la que se comienza con 12 productores de cacao hasta los actuales momentos donde participan 115 productores teniendo un flujo comercialización promedio de 3000 quintales de cacao orgánico al año, los cuales son exportado directamente a **FRANCIA** a través de **UNOCACE** de la cual la organización es filial fundadora actualmente.

La organización ha sido beneficiada por el proyecto **CADER**, de un proyecto que comprende el fortalecimiento para los viveros de 50000 plantas de cacao nacional que serán puestas a disposición de sus Socios para la renovación y mejoramiento de productividad del cultivo, las construcciones de 900 metros cuadrados de tendal y la construcción de marquesinas, además es beneficiado por medio de **UNOCACE** por la construcción de un pozo profundo e instalación de una bomba de agua que servirá

como complemento para el mantenimiento del vivero y su jardín floral garantizando así los procesos de producción de las plantas del vivero.

2.1.1. Visión

Ser una empresa gerenciada por sus socios con tecnología y de calidad que administran además su propia unidad productiva agrícola principalmente de cacao nacional puro de aroma sin afectar el medio ambiente.

2.1.2. Misión

Brindar servicio social y mejorar la calidad de vida de sus socios, de acuerdo al cumplimiento de las normas de calidad establecidas en la misma, siendo primera en producción y comercialización de cacao orgánico fino y de aroma, convirtiéndose así en una organización auto sostenible.

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
ESCUELA DE ECONOMÍA AGRÍCOLA
FORMULARIO DE ENCUESTA UTILIZADA PARA LOS
AGRICULTORES CACAOTEROS DE LA ZONA EL EMPALME

TEMA: Análisis de la fijación de precios en el mercado de cacao orgánico nacional de fino aroma, para el mercado internacional en la asociación “Buena Suerte”, cantón El Empalme, Provincia del Guayas, Ecuador

Datos Generales

Nombres: _____

Apellidos: _____

Edad: _____

Fecha: _____

Nombre de la propiedad: _____

Origen de la propiedad: _____

Es dueño de la propiedad Si () No () Otros ()

1. ¿Desde cuándo pertenece usted activamente a la Asociación

.....

2. ¿Conoce usted cuáles son los beneficios que debe brindar la Asociación a sus asociados? Si () No ()

Si la respuesta es sí ¿cuáles son?.....

.....

3. ¿Participa activamente en las actividades de la asociación?

SI ()

No ()

4. ¿Qué debería hacer la asociación en beneficio de sus asociados?

5. ¿En su criterio, que ámbito debería mejorar la asociación en beneficios de sus asociados?:

Educación () Salud () Social () Tecnología ()
Asesoramiento () Viviendas () Otros.....

6. ¿Que recibe usted como parte de asociación? :

Asesoramiento Técnico ()
Insumos agrícolas ()
Plántulas de viveros ()
Semillas ()
Otros

7. ¿Recibe alguna ayuda económica por parte de la asociación en casos tales como:

Muerte de su titular? ()
Muerte de esposa o hijo ()
En caso de accidente ()
Enfermedad de los mencionados ()

8. ¿La asociación ha gestionado para que usted tenga los beneficios del Seguro Social Campesino?

Si () No ()

9. ¿En cuánto esta cotizada una hectárea de terreno en la zona?.

10. ¿Cuál es el área total de su propiedad?Ha

11. ¿Del área total de su propiedad, cuanto está destinada a la producción de cacao?

.....Ha.

12. ¿Cuál es el área sembrada con otros cultivos?Ha

13. ¿Qué otros cultivos (si existen) están en la tierra cultivable disponible?

.....Para ingresos? _____ Para subsistencia? _____
.....Para ingresos? _____ Para subsistencia? _____

14. ¿Cuántas hectáreas disponibles para cultivos es necesaria para la subsistencia?

.....Ha

15. ¿Cuántas hectáreas de la tierra disponible para cultivos están siendo usadas en otros cultivos que generan ingresos?..... Ha

16. ¿Cuántas hectáreas de la tierra disponible para cultivos están sin usar?.....Ha

17. ¿Cómo están distribuida sus plantaciones de cacao según su edad?

0 a 6 años-----Ha

6 a 15 años.....Ha

+ De 15 años.....Ha

18. Cuál es su costo de producción por Hectárea y por año

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Preparación del terreno				
Semilla o plántulas				
Ahoyado				
Siembra				
Riego				
Fertilización				
Asistencia técnica				
Insumos agrícolas				
Control de enfermedades				
Control de plagas				
Control de malezas				
Poda				
Cosecha				
Transporte				
Secado				

19. ¿El producto que usted cosecha como lo vende?

Solo almendra ()

Almendra+monilla ()

¿En caso de que le compren solo almendra que hace con la monilla?-----

.....

20. ¿Cómo vende su cacao y cuál es el castigo por el exceso de humedad?

Baba..... %

Seco..... %

21. ¿El precio actual justifica los gastos que se obtienen en la producción de cacao?

()

22. ¿Cuál sería el precio que podría justificar los gastos efectuados en la producción de cacao? ()

23. ¿Cuál es su nivel de ingreso mensual?:

Por venta de cacao.....

Resto de productos.....

Otros.....

24. ¿Cuántos miembros de su familia viven con usted actualmente? ()

25. Números total de niños de edad escolartotal

AÑOS	HIJO	ESTUDIO	NIVEL ESTUDIO	CURSOS REALIZADOS
1 - 5				
6 - 12				
13 - 19				
20 - 35				
Mas				

34. ¿Sigue las recomendaciones que manda el médico y porque?

Si () No ()

.....

35. ¿Cuánto gasta en comida por día?

Alimentos	Frecuencia por semana	Precios

36. ¿Qué tipo de vivienda posee?

Casa de caña ()

Casa de madera ()

Casa de cemento ()

Otros especifique.....

37. ¿Qué tipos de actividades recreativas realiza?

Deporte ()

Baile ()

Bingo ()

Concursos ()

Otros... espe

cifique ()

ESCUELA DE ECONOMÍA AGRÍCOLA
FORMULARIO DE ENCUESTA PARA LA ASOCIACIÓN

TEMA: Análisis de la fijación de precios en el mercado de cacao orgánico nacional de fino aroma, para el mercado internacional en la asociación “Buena Suerte”, cantón El Empalme, Provincia del Guayas, Ecuador

Nombre: _____

Dirección: _____

Actividad: _____

1. ¿Qué les motivó a llevar a cabo esta asociación?

.....
.....

2. ¿Cuántos años de creada tiene la asociación? ()

3. ¿Con que finalidad fue creada la asociación?

.....
.....

4. ¿Cuántos socios calificados tiene la asociación? ()

5. ¿Cuál es el cupo que tiene asignado según el volumen de compra?

.....Mínimo

.....Máximo

6. ¿Cuenta con un asesor legal la asociación? ()

7. ¿La asociación tiene alguna alianza estratégica con alguna institución nacional e internacional, y cual es ésta?

.....
.....

8. ¿La asociación está controlada por una entidad auditora nacional o internacional o tiene su propio sistema de control?

.....

9. ¿Cómo fijan los precios la asociación a sus asociados?

.....
.....

10. ¿Cuáles son los canales de comercialización con que cuenta la asociación?

.....

11. ¿Cómo contribuye la asociación para obtener una mejor calidad de vida de sus asociados?

.....
.....