



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE ECONOMIA

TEMA:

**PROPUESTA PARA LA CREACION DE UN CENTRO DE ACOPIO
PARA PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE CACAO
FINO DE AROMA EN NARANJAL, PROVINCIA DEL GUAYAS**

AUTORES:

**Cevallos Herrera, Miguel Ángel
Manosalvas Núñez, Sonia Gabriela**

**TRABAJO DE TITULACION PREVIO A LA OBTENCION DEL
TÍTULO DE ECONOMISTA**

TUTOR:

Celleri Mujica, Colon Mario

**Guayaquil, Ecuador
2013**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA: ECONOMIA**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Miguel Ángel, Cevallos Herrera y Sonia Gabriela, Manosalvas Núñez**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Economista**.

TUTOR (A)

Colon Mario, Celleri Mujica

REVISOR(ES)

Ma. De Lourdes, Alvarado

Cecilia Heredia de Braun

DIRECTOR DE LA CARRERA

Segundo Lautaro, Guerra Gallegos

Guayaquil, a los 3 días del mes de junio del año 2013



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA: ECONOMIA**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Miguel Ángel Cevallos Herrera**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Propuesta para la Creación de un Centro de Acopio para Pequeños y Medianos Productores de Cacao Fino de Aroma en Naranjal, Provincia del Guayas** previa a la obtención del Título de **Economista**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 3 días del mes de junio del año 2013

EL AUTOR

Miguel Ángel, Cevallos Herrera



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA: ECONOMIA**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Sonia Gabriela Manosalvas Núñez**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Propuesta para la Creación de un Centro de Acopio para Pequeños y Medianos Productores de Cacao Fino de Aroma en Naranjal, Provincia del Guayas** previa a la obtención del Título de **Economista**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 3 días del mes de junio del año 2013

LA AUTORA

Sonia Gabriela, Manosalvas Núñez



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA: ECONOMIA**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Miguel Ángel Cevallos Herrera**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Propuesta para la Creación de un Centro de Acopio para Pequeños y Medianos Productores de Cacao Fino de Aroma en Naranjal, Provincia del Guayas**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 3 días del mes de junio del año 2013

EL AUTOR:

Miguel Ángel, Cevallos Herrera



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA: ECONOMIA**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Sonnia Gabriela Manosalvas Núñez**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Propuesta para la Creación de un Centro de Acopio para Pequeños y Medianos Productores de Cacao Fino de Aroma en Naranjal, Provincia del Guayas**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 3 días del mes de junio del año 2013

LA AUTORA:

Sonnia Gabriela, Manosalvas Núñez

AGRADECIMIENTO

Debo agradecer de manera especial a Jehová por darme salud, fuerza y sabiduría necesaria para poder llegar a culminar esta etapa de mi vida. Un agradecimiento sincero a mi familia por haber sido mi pilar fundamental en todo momento.

Miguel Ángel Cevallos Herrera

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por derramar sus bendiciones y darme la fuerza y sabiduría necesaria para alcanzar una de las metas planteadas en mi vida.
Gracias infinitas a mis padres, mi hermano y mi esposo por su apoyo incondicional.

Sonia Gabriela Manosalvas Núñez

DEDICATORIA

Definitivamente este trabajo no podría realizarse si no es por el apoyo de mis padres, hermanos y de mi compañera Sonnia Manosalvas quienes me han brindado su dedicación en cada instante.

Miguel Ángel Cevallos Herrera

DEDICATORIA

Este trabajo es dedicado a mi familia, el pilar fundamental de mi vida, pues culminar esta etapa de mi vida estudiantil es gracias no solo a mi esfuerzo y dedicación sino al de cada uno de ellos para brindarme su apoyo en todo momento.

Sonia Gabriela Manosalvas Núñez

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

PROFESOR GUÍA Ó TUTOR

PROFESOR DELEGADO



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA: ECONOMIA**

CALIFICACIÓN

PROFESOR GUÍA Ó TUTOR

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCION	1
CAPITULO I: CENTROS DE ACOPIO CACAOTERO COMO MECANISMO DE COMERCIALIZACION	4
1.1 Centros de acopio y sus características	4
1.1 Historia y Características del cacao fino de aroma	7
1.2.1. Variedades De Cacao Según Su Origen	14
1.2.2 Composición Nutricional Del Producto	18
1.3 Descripción de los procesos del cacao fino de aroma	18
CAPITULO II: OFERTA Y DEMANDA DE CACAO	35
2.1 Entorno Internacional	35
2.2 Entorno Nacional	43
2.2.1 Situación Socioeconómica de Naranjal	46
2.3 Barreras de Entrada y Salida	53
CAPITULO III: INVESTIGACION DE CAMPO	54
3.1 Planteamiento del problema	54
3.2 Análisis estadístico	54
3.2.1 Tipo de Investigación	54
3.2.2 Determinación de la Muestra	55
3.2.3 Formato de la Encuesta	56
3.2.4 Tabulaciones y Resultado	57
3.2.5 Interpretación de los Resultados	58
3.2.6 Análisis de las Entrevistas	66
CAPITULO IV: ANALISIS FINANCIERO	69
4.1 Descripción de la inversión	69
4.2 Análisis de costos	72
4.2.1 Costos Fijos	72
4.2.2 Costos Variables	74

4.3 Políticas de venta	78
4.4 Escenarios y Análisis de Sensibilidad	85
CAPITULO V: CREACION DEL CENTRO DE ACOPIO CACAOTERO	93
5.1 Modelo y estructura de centro de acopio	93
5.2 Estrategias de marketing y comercialización	97
5.2.1 Plan de Marketing	97
5.2.2 Estrategias de Comercialización	103
5.2.2.1 Negociación de Compra	103
5.3 Proceso logístico del cacao en el centro de acopio	105
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	113

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1 Principales Países Especializados en Producción e Industrialización de Cacao	17
TABLA N° 2 Valores Nutricionales de un Tipo Normal de Cacao sin Cáscara	18
TABLA N° 3 Características del Cacao Fermentado	35
TABLA N° 4 Calificación de la Calidad del Grano para el establecimiento del Precio	36
TABLA N° 5 Principales Competidores en la Producción y Exportación de Cacao	38
TABLA N° 6 Tabulaciones	57
TABLA N° 7 Asociaciones Cacaoteras Afiliadas al Centro Agrícola Cantonal de Naranjal	67
TABLA N° 8 Costo de Inversión	71
TABLA N° 9 Costo del Proyecto	73
TABLA N°10 Costos Variables	75
TABLA N° 11 Pérdida de Peso en el proceso de secado	77
TABLA N° 12. Desglose de los Ingresos y Gastos	79
TABLA N° 13 Estado de Resultado	80
TABLA N° 14 Balance General	81
TABLA N° 15. Flujo de Caja	83
TABLA N° 16 Periodo de Recuperacion de la Inversión	84
TABLA N° 17. Escenarios: Variación de la TIR/VAN según Variación de Precios	85
TABLA N° 18 Estado de Resultado	86
TABLA N° 19 Periodo de Recuperacion de la Inversión Escenario Pesimista	87
TABLA N° 20 Estado de Resultado	88
TABLA N° 21 Periodo de Recuperacion de la Inversión Escenario Optimista	89

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1 Principales Zonas Productoras de Cacao a Nivel Nacional Según Aroma	11
GRÁFICO N° 2 Principales Países Consumidores	41
GRÁFICO N° 3 Destino de las Exportaciones Ecuatorianas de Cacao y Elaborados	43
GRÁFICO N° 4 Estructura Gráfica de la Cadena de Cacao, Ecuador	45
GRÁFICO NO. 5 Cuadro estadístico de los sexos de los agricultores	58
GRÁFICO NO. 6 Cuadro estadístico de la pregunta N°1	59
GRÁFICO NO. 7 Cuadro estadístico de la pregunta N° 2	60
GRÁFICO NO. 8 Cuadro estadístico de la pregunta N° 3	61
GRÁFICO NO. 9 Cuadro estadístico de la pregunta N° 4	63
GRÁFICO NO. 10 Cuadro estadístico de la pregunta N° 5	64
GRÁFICO NO. 11 Cuadro estadístico de la pregunta N° 6	65
GRÁFICO NO 12 Analisis de sensibilidad –TIR	91
GRÁFICO NO 13 Analisis de sensibilidad – VAN	92
GRÁFICO No. 14 Sistema de Comercialización de Cacao	103
GRÁFICO No. 15 Proceso Logístico en el Centro de Acopio	105

RESUMEN (ABSTRACT)

Propuesta para la creación de un centro de acopio de Cacao Fino de Aroma en el cantón Naranjal, Provincia del Guayas, cuyo principal objetivo consiste en captar la producción de pequeños y medianos agricultores de la zona para efectuar los procesos necesarios que permitan atraer a los mayoristas para efectuar la comercialización del producto y aportar directamente al dinamismo del sector cacaotero en dicho cantón.

Palabras Claves: Centro de Acopio, Cacao Fino de Aroma, Comercialización, Análisis Financiero, Análisis Estadístico, Producción

INTRODUCCIÓN

La actividad agrícola dedicada al cultivo de cacao tiene una historia relevante en la economía nacional; este producto conocido además como la pepa de oro; se originó en la selva amazónica húmeda, en las cabeceras del río Amazonas, donde hoy hacen frontera Ecuador, Colombia y Perú. Desde siempre ha sido la base de la economía familiar campesina de la costa y las estribaciones de la Cordillera de los Andes. Es el producto que genera el mayor ingreso, pues un 60% del ingreso de las familias campesinas, según Anecacao, proviene de la comercialización de este producto; además es un rubro importante dentro de la balanza comercial del Ecuador. Sin embargo, lo más importante del sector cacaotero es sin duda la fuente de empleo para los habitantes de los sectores rural y urbano, que participan en los procesos de producción, poscosecha, acopio, industrialización, exportación y servicios en la cadena que en si el “capital social”, el cual representa la mayoría de las fincas, huertas y parcelas campesinas en el país, como se lo aprecia en la Figura N° 1.

FIGURA N° 1

Campesino Ecuatoriano Sembrando Plantas de Cacao.



Fuente: Sipse.com

Fecha: 13/04/2011

La producción Cacaotera del Ecuador se está convirtiendo en uno de los blancos más importantes para los negocios de exportación. Varias empresas chocolateras internacionales se han fijado en la calidad del cacao de nuestro país, como es el caso de la transnacional Nestlé que, por gestión de su filial en el país, está exportando 8.000 toneladas anuales. Nestlé se interesó en el producto nacional debido a sus propiedades nutricionales, que permiten cumplir con los requisitos para la elaboración de chocolate de primera calidad que se vende a nivel mundial, como se lo aprecia en la Figura N° 2.

FIGURA N° 2

Chocolates Elaborados por Nestlé con el Mejor Cacao Ecuatoriano



Fuente: comunidadindigo.cl

Fecha: 25/05/2010

La gran demanda que ejercen los países consumidores del mundo sobre nuestro cacao es atribuida a las características únicas que éste posee, pues con él se fabrica el chocolate oscuro con mayor demanda en el mundo; un dato curioso y que nos debe llenar de orgullo, es que en Inglaterra se saborea el cacao ecuatoriano en un helado llamado “Magnum Ecuador Dark”.

La calidad y la finura del chocolate nacional, llevado directamente a Wall’s, la fábrica de helados más importante de Inglaterra, es el enganche que esta firma ha utilizado en los canales de televisión y periódicos ingleses. Oscuramente

delicioso, el chocolate ecuatoriano contrasta con la inocencia del cremoso interior de vainilla para, así, formar uno de los más finos helados jamás creados. El “Magnum Ecuador Dark” posee 62% de cacao ecuatoriano, lo cual hace honor a su eslogan: **“Un chocolate digno de culto”**, como se lo aprecia en la Figura N° 3.

FIGURA N° 3

Publicidad Sobre el Helado Magnum Ecuador Dark



Fuente: www.magnumicecream.com

Fecha: 22/05/2012

El cacao ecuatoriano es reconocido a nivel de todos los países consumidores de cacao por sus marcadas características de aroma y color sumamente apreciadas en la preparación de chocolates finos, revestimientos y coberturas.

Debido al gran interés mostrado por el amplio mercado internacional, se busca mejorar la producción de cacao tradicional, para poder atender el aumento de la demanda y por ende la economía del país.

CAPITULO I

CENTROS DE ACOPIO CACAOTERO COMO MECANISMO DE COMERCIALIZACION

1.1 Centros de acopio y sus características

La idea de un centro de acopio debe entenderse como uno de los medios de mejorar el sistema de comercialización, estimulando un cambio hacia mejores niveles de productividad en las distintas etapas de mercadeo. Esto implica que los centros de acopio se entienden como una red orgánica, que abarque cierta zona, si se pretende impactar los mercados rurales y mayoristas urbanos.

El mejoramiento del mercado rural puede lograrse a través de muchos medios, los centros de acopio constituyen una estrategia para lograr este objetivo.

Oballe, Torrealba & Torres (1974) en el Manual de Centros de Acopio, define a un centro de acopio como una construcción en el área rural que permite reunir los productos de varios agricultores, para alcanzar el volumen comercial de operación, en el cual se realiza la preparación del producto para su transporte y venta en las mejores condiciones posibles.

Las actividades de los centros de acopio están muy ligadas a otras etapas del sistema de comercialización, va más allá de una instalación física, ya que es una estrategia para mejorar el mercado a través de lo que podría llamarse “el empuje de la oferta”, lo que para tener éxito debe encontrarse con una “atracción de la demanda”.

Por lo tanto un centro de acopio es una organización y operación de una infraestructura comercial en el área rural que permite introducir mejoras tecnológicas y económicas en un sistema de comercialización ya sea de uno o varios productos.

Para Caldentey Albert, P. & De Haro Giménez, T. (2004); la comercialización del producto es uno de los ejes fundamentales, mediante el cual la empresa logrará uno de sus principales objetivos, se define la comercialización de productos agrícolas como el proceso que va desde la explotación agraria hasta llegar al consumidor, es decir se centra en el análisis de las funciones e instituciones que actúan en el proceso, incluyendo la intervención y regulación estatal que pueda existir en el mercado.

En comercialización, el producto agrario es un elemento básico ya que se considera que es la industria y sus transformaciones las actividades que le añaden valor, es decir que la agricultura es una de las actividades pero no la actividad básica, ya que ha perdido importancia en la industria y comúnmente se limita simplemente al suministro de materias primas.

Es necesario considerar que para la creación de una empresa, en este caso para el centro de acopio, se requieren los recursos humanos, materiales y económicos que tengan como finalidad obtener beneficios de índole económico, social o medioambiental; para tal objetivo, se debe contar con un Plan de Empresa para poder estructurar de manera correcta el proyecto que se va a ejecutar.

Más que proceder a una descripción del negocio, se debe establecer una guía que contenga los objetivos que se persiguen, y un profundo estudio que sostenga la viabilidad del mismo. El Plan de Empresa es definido por Miranda Oliván, A.T. (2004), como “un documento de soporte básico para la puesta en marcha de cualquier iniciativa empresarial”.

Para la implementación del Plan de Empresa, es necesario contar con los siguientes requisitos: tener un producto o servicio que aporte alguna innovación, clientes, recursos y un equipo humano el cual será encargado del correcto funcionamiento de las herramientas mencionadas según Kantis, H. (Ed.). (2004).

Otro elemento importante en la puesta en marcha de una empresa es el agente de comercialización, quien adquiere la propiedad de determinados productos agrarios para revenderlos, se considera como agente aunque la única utilidad que le haya añadido sea la de posesión, pero esta misma persona puede añadir otras utilidades como la de espacio y tiempo, por medio de los servicios de almacenamiento, procesamiento y transporte.

En el caso de un centro de acopio el tipo de agente que opera es el mayorista de origen, pues es quien tiene sus instalaciones localizadas en zonas de producción y adquiere los productos directamente del agricultor y aplica una serie de servicios al producto y lo envía hacia centros de consumo a nivel nacional o se encarga de la exportación de los mismos.

En síntesis el proceso que atraviesa el producto desde el agricultor hasta llegar al consumidor final son los llamados canales de comercialización que están integrados por cada uno de los pasos que se dan en el negocio, el cual culmina con la recepción del producto por el cliente. Para la mayoría de productos pueden existir diferentes canales, algunos de los cuales pueden coincidir en ciertos puntos, pero el destino en común finalmente será el cliente.

1.2 Historia y Características del cacao fino de aroma

El cacao es un cultivo originario de América. El primer europeo en descubrir los granos de cacao fue Cristóbal Colón, al llegar a lo que hoy es el país de Nicaragua durante su cuarto viaje. Muchos años antes del Descubrimiento de América, las culturas Toltecas, Mayas y Aztecas ya lo sembraban, cultivaban y lo consumían. Usaban el cacao como moneda local, y para preparar una bebida deliciosa. Poco tiempo después, al establecerse el proceso de colonización de los españoles en América Central y América del Sur, los primeros granos de cacao fueron llevados a Europa por los españoles.

El cacao ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. De hecho para encontrar el significado original de la palabra cacao hemos de recurrir a la lengua maya:

-CAC que en lengua maya quiere decir rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto)

-CAU que expresa las ideas de fuerza y fuego.

Los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao, como se lo aprecia en la Figura N° 4. Llamaban “cacahuat” al cacao y “xocolatl” la bebida aromática que se obtenía de sus frutos. Por aquel entonces el “xocolatl” era

apreciado como reconstituyente que daba fuerza y despertaba el apetito sexual. Las semillas de cacao también se utilizaban como monedas de cambio, costumbre que perduró mucho después de la colonización de los españoles. De hecho Hernán Cortés pagaba a sus soldados con cacao.

FIGURA N° 4

Azteca utilizando las pepas de cacao para elaborar la bebida Xocolatl.



Fuente: www.edualter.org

Fecha: 23/03/2007

Con la colonización de América por los españoles, se empiezan a introducir en Europa numerosos alimentos americanos (patatas, judías, tomates,) que luego han resultado ser básicos para la dieta. Sin embargo durante toda la edad moderna el cacao pasó bastante desapercibido y no se lo tomó en cuenta, a pesar de que ya en el siglo XVI empezaba a ser conocida la bebida hecha a base de cacao (el chocolate). Sólo podía ser consumida por la alta Alcurnia

Europea, poco a poco adquiere prestigio como estimulante y se extiende por toda Europa. Durante mucho tiempo al cacao, se le reconocen propiedades afrodisíacas.

Según datos históricos, el cultivo comercial del cacao en el Ecuador se inicia a mediados del siglo XVI y para el año 1593 existían registros coloniales españoles sobre las áreas de sembrado a orillas del río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo. Durante la era de La Colonia, el cacao en el Ecuador se expandió principalmente en 4 zonas ecológicas:

- 1) la zona denominada como “Arriba” que comprende la zona de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias de Los Ríos y Guayas;
- 2) la zona de Manabí, con el cacao llamado de Bahía, que corresponde a la zona húmeda de la provincia de Manabí;
- 3) la zona de Naranjal, hacia el sur, que comprende una pequeña parte de la provincia del Guayas y la provincia de El Oro;
- 4) la zona de Esmeraldas, que tenía un cacao acriollado muy especial, al que se le denominaba esmeraldas.

El cacao ecuatoriano tiene un prestigio especial por su calidad y aroma provenientes de una variedad autóctona llamada “Nacional”, aroma conocido hasta la actualidad en el mercado internacional con el Nombre “Arriba” proviene de época en que el cacao venía aguas arriba del río Guayas. El cacao "Arriba" crece solo en Ecuador y es considerado fino de aroma con notas perfumadas, como se lo aprecia en la Figura N° 5.

FIGURA N° 5

Cacao Ecuatoriano llamado Arriba.



Fuente: www.organicsur.it
Fecha: 26/01/2009

Dominado por España, el negocio del cacao fue lucrativo y en los años de 1630 se registraron envíos de cacao a Europa, cantidades que rápidamente fueron creciendo a través del tiempo y para los años de 1789, la Cédula Real obtiene la facultad de exportar el cacao desde Guayaquil, en lugar del Callao, como se lo aprecia en la Figura N° 6.

FIGURA N° 6

Pepas de Cacao Ecuatoriano exportado a España.

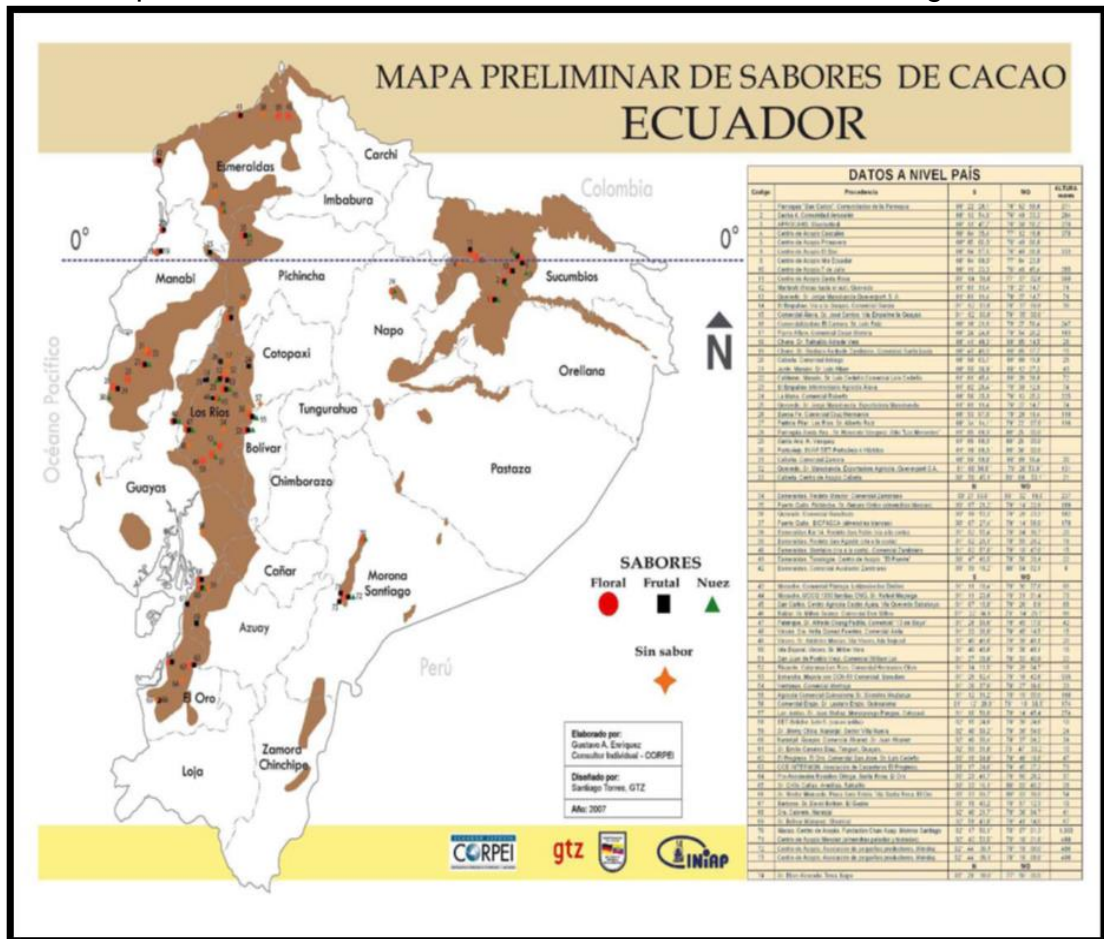


Fecha: 26/02/2008

En 1830, se declara la fundación del Ecuador. Muchas familias adineradas dedican sus tierras a este producto, en haciendas denominadas “Grandes Cacaos”. Ubicadas preferentemente en la Zona de Vines, otros cantones de Los Ríos y diferentes zonas productoras de cacao a nivel nacional (Ver Grafico N°1), se hace una costumbre de alcurnia encargar a terceros la administración de estas haciendas para pasar largas temporadas en Europa.

GRAFICO N° 1

Principales Zonas Productoras de Cacao a Nivel Nacional Según Aroma.



Fuente: CORPEI, Gustavo Enríquez, Informe de Proyecto de Mapa de Sabores, 2007.
Fecha: 06/2007
Elaboración: CORPEI, Gustavo Enríquez, Informe de Proyecto de Mapa de Sabores, 2007.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, el Ecuador ya no solamente produce cacao en grano, si no también semi-elaborados de cacao. En la provincia del Guayas se instalaron algunas plantas de semi-elaborados de cacao, cuyos productos mayoristas y minoristas de igual manera tienen una gran acogida en el mercado internacional.

Entre los años de 1880 y 1890 Ecuador fue el primer productor mundial de cacao. A principios del siglo XX el país vio decaer sus cultivos por enfermedades como la "escoba de la bruja" y la "monilla", que en forma agresiva casi terminan por completo con las plantaciones.

A esto le acompañó la Primera Guerra Mundial que devastó al mundo y deprimió por completo las exportaciones. A pesar de ello, el país siguió trabajando en miras de conservar uno de sus más valiosos tesoros que tiene; el Cacao.

El árbol de cacao por su nombre en latín se denomina Theobroma Cacao, que significa "Alimento de los Dioses" es una planta tropical que crece en climas cálidos y húmedos, concentrándose su producción en una banda estrecha de no más de 20 grados al norte y al sur de la Línea Ecuatorial. Para obtener una producción ideal necesitan una precipitación anual entre 1150 y 2500 mm y temperaturas entre 21°C y 32°C.

A continuación se detalla las características del árbol de cacao, tal como se lo aprecia en la Figura N° 7.

FIGURA Nº 7

Árbol de cacao con frutos maduros, listo para la cosecha.



Fuente: www.anecacao.com

Fecha: 05/11/2009

- **Semillas:** Gruesas, de color medianamente pigmentado a claro.
- **Hojas:** De forma elíptica, centro ancho, color verde claro las jóvenes, al madurar se vuelven de verde intenso.
- **Flor:** Los pedicelos del estambre son de color rojo, los sépalos verde blanquecinos y no presentan pigmentos de antocianina.
- **Frutos:** Verdes los jóvenes, algo rojizos al estar expuesto directamente al sol. Al madurar, se vuelven amarillos o con pintas anaranjadas. Tiene una forma amelonada con un ligero cuello de botella en la base, que se vuelve más fino en la punta.
- **Frutas maduras:** Siempre de color amarillo o con pintas anaranjadas. La forma varía poco, es fuertemente amelonado con un ligero cuello de botella en la base y más abultado que en la parte de la punta. Su superficie es medianamente rugosa.

1.2.1. Variedades De Cacao Según Su Origen:

Existen tres variedades de árboles de cacao. La más conocida es la variedad Forastero, que representa el 90% del cacao producido en el mundo. Se encuentra en África del Oeste y Brasil. El segundo grupo es el Criollo, que produce "cacao fino y de aroma", cultivado principalmente en el Caribe, Venezuela, Nueva Guinea Papua, las Antillas, Sri Lanka, Timor Oriental y Java. Por último, existe la variedad Trinitario, que es un cruce entre el Criollo y el Forastero. A continuación se detallan algunas características de las tres variedades de cacao:

a) Los Forasteros:

También llamado "Ordinario", es un tipo de cacao originario de la cuenca del Amazonas, pero en la actualidad es el de mayor presencia en Asia y África. Su fruto tiene paredes delgadas y lisas, usualmente amarilla, y su semilla es plana y de color púrpura. Su cultivo representa un 85% de la producción mundial debido a que tiene una alta resistencia. Además es el más utilizado en las grandes empresas mundiales productoras de chocolate. Este es el tipo de cacao más amargo, de menor aroma y mayor astringencia, como se lo puede ver en la Figura N°8.

FIGURA N° 8

Árbol de cacao de la variedad “forastero” durante la época de florecimiento.



Fuente: www.inclusys.com.ec

Fecha: 08/10/2009

b) Los Criollos:

Este tipo de cacao es conocido también como “fino de aroma”, tiene su origen en la América Central precolombina, cultivado por Mayas y Olmecas, como lo puede ver en la Figura N° 9.

A su vez, esta fue la primera variedad de cacao conocida en Europa, introducida por los primeros colonizadores. Posee un fruto de cáscara delgada, de color amarillo o rojo y una semilla grande y redonda de color blanco o ligeramente púrpura. Debido a su fragilidad, susceptibilidad a enfermedades y bajo rendimiento, solo representa el 5% de la producción mundial. Su sabor es delicado, suave y complejo y su aroma intenso. En los mercados más exigentes a nivel mundial este tipo de cacao es exclusivo y demandado debido a estas características.

FIGURA N° 9

Cacao “fino de aroma” durante la época de cosecha.



Fuente: www.undolcunivers.com

Fecha: 22/10/2009

c) Los Trinitarios:

Este tipo de cacao es el resultado del cruce de los genotipos anteriormente mencionados. Tiene su origen en la isla de Trinidad durante el siglo XVIII, cuando plantaciones de criollos fueron desbastadas por desastres naturales. Posee características similares a los criollos, óptimas que lo hacen requerido por los consumidores de chocolate, como se lo ve en la Figura N° 10.

FIGURA N° 10

Árbol de cacao de la variedad de Trinitario con frutos aun verdes



Fuente: www.undolcunivers.com

Fecha: 22/10/2009

Los más grandes chocolateros y casas de renombre utilizan los cacaos dichos finos o aromáticos de Criollo, Trinitario y Nacional (Ecuador). Estos cacaos se diferencian por sus sabores afrutados, florales o arbolado pero también por sus colores y sus características morfológicas y agronómicas.

En la carta establecida por ICCO (Internacional Cocoa Organization) se encuentran 17 países productores de cacaos finos o aromáticos y 9 países que están en semi-producción, tal como se lo puede observar en la siguiente Tabla N° 1:

TABLA N° 1

Principales Países Especializados en Producción e Industrialización de Cacao.

PAISES PRODUCTORES «EXCLUSIVO»	PAISES PRODUCTORES «MIXTO»
Isla Dominicana	Ecuador
Jamaica	Venezuela
Santa Lucía	Costa Rica
Granada	Colombia
San Vicente y Granadina	Indonesia
Samoa	Papúa Nueva Guinea
Surinam	Panamá
Trinidad y Tobago	Sao Tomé y Príncipe
	Sri Lanka

Fuente: Concacao

Fecha: 10/2012

Elaboración: Los Autores

1.2.2 Composición Nutricional Del Producto:

El cacao ecuatoriano, sea cual fuese su tipo: nacional, criollo, forastero, ó cualquier tipo de clon tiene contenidos nutricionales, tal como se lo puede observar en la Tabla N° 2:

TABLA N° 2

Valores Nutricionales de un Tipo Normal de Cacao sin Cascara.

Calorías	428,00	Calcio	130,00 mg
Agua	5,80 g	Fósforo	500,00 mg
Proteínas	12,40 g	Hierro	5,80 mg
Grasas	43,70 g	Tiamina	0,18 mg
Carbohidratos	30,00 g	Riboflavina	0,16 mg
Fibra	4,30 g	Niacina	1,90 mg
Ceniza	3,80g	Vitamina C	3,00 mg
		Vitamina A	4,00 mcg

Fuente: ICCO

Fecha: 08/2012

Elaboración: Los Autores

1.3 Descripción de los procesos del cacao fino de aroma

El cacao del Ecuador significa alta calidad y sabores especiales, en la Figura N° 11, se aprecia a un trabajador realizando labores manuales de secado del cacao. Tiene un tratamiento especial en el mundo del cacao y de los chocolates. Los mercados internacionales tienen un interés creciente en encontrar cacao de alta calidad, de sabores y orígenes especiales.

Hasta los noventa, los chocolates de alto contenido de cacao (>60%) tenían un mercado pequeño, los consumidores preferían más los chocolates dulces con leche.

FIGURA Nº 11

Agricultor realizando labores de mantenimiento a las plantaciones de cacao



Fuente: elecuadoriano.net

Fecha: 2012

1) ELIMINACIÓN DE MALAS HIERBAS

La eliminación de malas hierbas en cacao se realiza fundamentalmente mediante escarda química. Entre los productos más utilizados tenemos: diuron, el dalapon y el gesapax, los cuales deben aplicarse con precaución.

Cuando se realicen aplicaciones de herbicidas es importante que no entren en contacto con la planta de cacao. Por ello es común el empleo de protectores cilíndricos de plástico que protejan a las plantas.

2) **PODA**

Es una técnica que consiste en eliminar todos los chupones y ramas innecesarias, así como las partes enfermas y muertas del árbol. La poda ejerce un efecto directo sobre el crecimiento y producción del cacaotero ya que se limita la altura de los árboles y se disminuye la incidencia de plagas y enfermedades. Entre los tipos de poda tenemos:

a. Poda de formación.

Se efectúa durante el primer año de edad del árbol, y consiste en dejar un solo tallo y observar la formación de la horqueta o verticilo, el cual debe formarse aproximadamente entre los 10 y 16 meses de edad de la planta, con el objeto de dejar cuatro o más ramas principales o primarias para que formen el armazón y la futura copa del árbol. Cuanto más tierno sea el material podado, mejores resultados se obtienen.

b. Poda de mantenimiento.

A partir de los dos o tres años de edad los árboles deben ser sometidos a una poda ligera por medio de la cual se mantenga el árbol en buena forma y se eliminen los chupones y las ramas muertas o mal colocadas.

c. Poda fitosanitaria.

En este tipo de poda se eliminan todas las ramas defectuosas, secas, enfermas, desgarradas, torcidas, cruzadas y las débiles que se presenten muy juntas. Así como también la recolección de frutos dañados o enfermos.

d. Poda de rehabilitación.

Se la realiza en cacaotales antiguos que son improductivos y consiste en regenerar estos árboles mal formados o viejos con podas parciales, conservando las mejores ramas, o podando el tronco para estimular el crecimiento de chupones, eligiendo el más vigoroso y mejor situado, próximo al suelo, sobre el que se construirá un nuevo árbol.

e. Poda de sombra.

Se realiza en las especies de sombra para evitar que éstas ramifiquen a baja altura e impidan el desarrollo de las plantas de cacao. Se podan una o dos veces al año para favorecer el manejo del cultivo. Se cortan las ramas bajas y sobrantes de las plantas de sombra permanente. El adecuado control de la sombra es muy importante para la obtención de buenos rendimientos del cacao, por lo que se recomiendan porcentajes de sombreo próximos al 30 %.

3) PROPAGACIÓN

Existen dos tipos de propagación que se detallan a continuación:

❖ Propagación Vegetativa:

El injerto del cacao debe realizarse en patrones vigorosos y sanos obtenidos de semilla, desarrollados en recipientes o en el campo.

a) Injerto por aproximación. Es demasiado laborioso y costoso en la práctica comercial. También se emplea el injerto de astilla o enchapado y el Forkert modificado.

b) Injerto con yemas. Las yemas se deben tomar de aquellos brotes que se encuentren en árboles sanos y vigorosos. Las varetas de yemas deben ser aproximadamente de la misma edad que los patrones, pero las yemas deben ser firmes, rechonchas y listas para entrar en desarrollo activo. Este tipo de injerto no debe hacerse en época de lluvias ya que se puede favorecer el desarrollo de enfermedades fúngicas.

c) Empleo de estacas. En la multiplicación de árboles por estacas o injerto de yemas se obtiene una mayor uniformidad de la plantación, árboles más fuertes y que se pueden podar para darles una mejor estructura, debido a que las ramas tienen más espacio en el cual desarrollar. Se obtienen mejores rendimientos por superficie, concentrando la producción en las zonas más próximas al suelo y por tanto reduciendo los costos de recolección.

❖ **Propagación por semilla.**

Esta es la forma más antigua y común para el establecimiento de plantaciones de cacao pero se obtiene una gran variabilidad de árboles, por lo que no se recomienda su utilización salvo cuando se empleen semillas de elevada calidad. En los últimos años se han recomendado las siembras con semilla certificada, debido al buen comportamiento de los árboles provenientes de semilla de polinización controlada, usando clones seleccionados. Estos híbridos han mostrado una gran precocidad en la fructificación y un desarrollo vigoroso de las plantas.

4) RECOLECCIÓN

Los árboles de cacao florecen dos veces al año, la primera en los meses de junio y julio y la segunda en septiembre y octubre. El periodo de maduración de los frutos oscila entre los cuatro y los seis meses, según la altura sobre el nivel del mar y de la temperatura en que se encuentre plantado el árbol.

Así la primera cosecha se concentra en los meses de octubre, noviembre y diciembre, y la segunda durante marzo y abril.

La recolección es una de las fases más importantes, se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras, el cual se lo reconoce por los cambios de coloración externa, que varían dependiendo del tipo o variedad. El cambio de color puede ser muy ligero y se corre el riesgo de no cosechar a tiempo mazorcas que han alcanzado su plena madurez. Ante este importante detalle, muchos recolectores cosechan las mazorcas que se encuentran en las partes bajas del árbol, basados en el sonido que emiten cuando son golpeadas con los dedos. El punto óptimo de recolección se produce cuando las variedades de fruto rojo han tomado un color anaranjado-bermellón y los de fruta amarilla un color amarillo-verdoso.

La recolección puede ser semanal o algo más repartida según la disponibilidad de mano de obra. La recogida de los frutos se realiza manualmente mediante un cuchillo curvado unido a un palo que permite al operario recolectar los frutos de las ramas superiores. Durante la recolección es común aplicar un desinfectante en el extremo del pedicelo del fruto para la evitar la transmisión mecánica de enfermedades a través de las herramientas de trabajo que puedan estar contaminadas.

Los frutos defectuosos, enfermos o agusanados se destruyen directamente en el campo y se entierran. Las mazorcas sanas se abren en el campo para extraer las semillas y trasladarlas al centro de procesado.

5) MARCOS DE PLANTACIÓN

Las variedades de cacao dulce se plantan de 3,5 a 4,5 m de distancia. Las variedades de cacao amargo y los híbridos, al ser más vigorosos, generalmente se plantan a una distancia de 5 a 6 m. La tendencia actual de las nuevas plantaciones es colocar todas las variedades a intervalos de 3,5 hasta 3,75 m.

Los marcos seguidos normalmente son cuadrangulares de 3,6 x 3,6 m, aunque también hay sistemas rectangulares, triangulares y hexagonales o en contorno. Se recomienda colocar las plantas a la mitad de las separaciones normales para luego realizar un aclareo gradual de la plantación en función de la producción buscada y de las marras que puedan aparecer. Las marras se pueden sustituir por injertos de parentesco selecto.

6) RIEGO

Al tratarse de zonas tropicales y con elevada pluviometría el aporte de agua procedente de la lluvia es suficiente para satisfacer las demandas hídricas del cultivo. En zonas donde existe exceso de agua es preciso una evacuación adecuada de la misma para evitar el anegamiento del cultivo. En zonas de menor pluviometría se utilizarán los porcentajes de sombreo adecuados para evitar una pérdida excesiva de humedad en el suelo.

7) FERTILIZACIÓN

En el trasplante se debe poner abono orgánico o fertilizante en el fondo. Seguidamente a los 3 meses de la siembra es conveniente abonar con un kilogramo de abono orgánico o bioabono. 100 gramos de un fertilizante como 20-10-6-5- alrededor de cada plantita, en un diámetro de 80 cm aproximadamente.

Durante el primer y segundo año las necesidades por planta son de 60 gramos de nitrógeno, 30 g de P₂O₅, 24 g de K₂O y 82 g de S O₄. Del tercer año en adelante, el abonado se debe hacer basándose en un análisis del suelo.

Se aconseja aplicar los fertilizantes en tres o cuatro aplicaciones, con la finalidad de evitar pérdidas de elementos por evaporación o escurrimiento, facilitándose así a la planta los elementos nutritivos en las épocas más adecuadas para un mejor aprovechamiento.

8) PLAGAS

El cacao es una de las plantas económicas que, al mismo tiempo que pueden sufrir daños considerables a causa de los insectos, también necesita de algunos de ellos tales como insectos polinizadores, predadores y parásitos en ciertos procesos reproductivos; por ello, un abuso en el uso indiscriminado de insecticidas puede conducir a posteriores fracasos económicos. Los insectos dañinos son muchos, pero son combatidos por sus predadores.

9) INSECTOS

Existen 12 clases de insectos más conocidos, que se los detalla a continuación:

➤ **Áfidos.**

Insectos pequeños de color oscuro, siempre agrupados en colonias; atacan los brotes, las hojas y las flores; también atacan los frutos jóvenes los cuales, cuando no tienen semillas, pueden haberse desarrollado por estímulo del ataque de los insectos a la flor (partenocárpico). Es muy común encontrarlos en plantas jóvenes hasta los 6 y 7 años de edad. Estos insectos generalmente están atendidos por hormigas de los géneros *Crematogaster*, *Camponotus* y

Ectatoma. Se pueden combatir con Thiodan o Metasystox R. La aplicación sólo se debe repetir cuando sea necesario.

➤ **Cápsidos de cacao o monalonion (*Monalonion braconoides*)**

Esta plaga ataca a los frutos causando un daño bastante característico que puede ser fácilmente reconocido. Es una plaga muy estacional y en ocasiones puede aparecer con caracteres alarmantes, para luego casi desaparecer; esto aparentemente se debe a que al multiplicarse abundantemente, sus enemigos naturales también aumentan en proporción. El combate debe hacerse en forma muy cuidadosa y oportuna. Se puede combatir con Sevin y diazinon.

➤ **Salivazo (*Clastoptera globosa*)**

Es un insecto que ataca principalmente a las flores y puede secarlas. Cuando hay un ataque fuerte puede haber mucha destrucción de flores y cojines florales; ataca también los brotes terminales. Se combate con Metasystox-R.

➤ **Chinches.**

Los chinches pueden transmitir enfermedades y en algunos lugares se los considera como transmisores de la Moniliasis. Viven en colonias, en el pedúnculo de la mazorca, provocando lesiones parecidas a chancros o llagas oscuras de poca profundidad. Se pueden combatir con Metasystox-R.

➤ **Barrenador del tallo (*Cerambycidae*)**

Hay dos tipos. El ataque de la mayoría de estos insectos es un ataque secundario. Algunas especies pueden matar las plantitas cuando éstas son jóvenes (menores de un año de edad). La hembra raspa la corteza tierna en la parte terminal y pone sus huevos. Al desarrollarse las larvas, penetran en el

tallito y se alimentan internamente, formando pequeñas galerías; alcanzan su estado de pupas después de varios meses, provocando la muerte de las plantitas o las ramas afectadas. Se los combate con Thiodan.

➤ **Gusanos medidores o defoliadores.**

Son larvas de Lepidópteros que atacan generalmente el follaje tierno y causan mucha destrucción. Su daño es parecido al de la hormiga, pero se puede identificar por la forma del corte. El daño es más acentuado en la parte intervenal de la hoja. También se pueden incluir aquí los gusanos esqueletizadores que perforan las áreas intervenales y solamente dejan secas las venas de las hojas. Se los puede combatir con Sevin.

➤ **Hormigas o Zompopas.**

Defolian las plantas cortando porciones semicirculares típicas, fácilmente identificables. Las hormigas se pueden combatir atacando los nidos y destruyendo los sitios de alimentación que ellas producen en los lugares de habitación.

➤ **Trips.**

Son insectos beneficiosos que ayudan a la polinización del cacao, aunque en forma poco eficiente. Se localizan en las hojas y su ataque es fuerte, éstas dan la apariencia de secas o quemadas y caen fácilmente. Cuando atacan los frutos, éstos presentan un matiz herrumbroso, lo que impide la identificación de la madurez de las mazorcas. Se pueden combatir con Metasystox cuando se nota que los insectos están formando colonias.

➤ **Barrenadores del fruto (Grupo Marmara).**

Las hembras ponen los huevos en los frutos inmaduros y las larvas hacen galerías dentro de ellos, provocando una coloración pardo oscuro o café oscuro que invade parcial o totalmente la mazorca. Se los combate con Lannate.

➤ **Crisomélidos.**

Son pequeños coleópteros de colores brillantes. Existen muchas especies que atacan al cacao. La mayoría son plagas nocturnas de las hojas tiernas, a las que hacen unos pequeños huecos. También pueden causar daño en los frutos, formando lesiones superficiales, que pueden servir como puertas de entrada para algunas enfermedades, aunque por sí mismas no causan pérdidas de mazorcas. Se los combate con Sevin y Thiodan.

➤ **Escolítidos.**

Hay muchas especies que atacan los troncos de cacao haciendo túneles. Algunas especies han sido relacionadas con la enfermedad llamada Mal de machete, la mayoría pertenece al género *Xyleborus*. Casi todos son insectos perforadores secundarios, que atacan troncos previamente afectados. Se los puede combatir con Sevin y Thiodan.

➤ **Joboto (*Phyllophaga sp.*)**

Las larvas de estos escarabajos pueden presentar un problema, especialmente cuando se hace un vivero en el suelo y el lugar estuvo anteriormente cultivado con maíz u otras gramíneas. Provocan daños a las raíces. Se conoce poco de estos insectos en las áreas tropicales. Se puede combatir con algunos insecticidas organofosforados.

10) **ÁCAROS.**

Los ácaros atacan los brotes jóvenes, especialmente en el vivero. Producen atrofia, malformación y defoliación de los brotes terminales, daños que se pueden combatir con Kelthane, Metasystox-R o con Tedion. Antes de hacer las aspersiones es recomendable podar y quemar los brotes afectados.

11) **ENFERMEDADES**

Existen 4 clases de Enfermedades más conocidas según ABCagro, que se las detalla a continuación:

- **La mazorca negra.**

Esta es la enfermedad más importante del cacao en todas las áreas cacaoteras del mundo; es causada por hongos del complejo *Phytophthora*, responsable de más pérdidas en las cosechas que cualquier otra enfermedad existente en la región. Aunque el hongo puede atacar plántulas y diferentes partes del árbol de cacao, como cojines florales, chupones, brotes, hojas, ramas, tronco y raíces, el principal daño lo sufren las mazorcas.

En el fruto la infección aparece bajo la forma de manchas pardas, oscuras aproximadamente circulares, que rápidamente se agrandan y extienden por toda la superficie a través de la mazorca. Las almendras se infectan, resultan inservibles y en un plazo de 10 a 15 días la mazorca está totalmente podrida. La enfermedad puede ser combatida mediante técnicas culturales, el uso de fungicidas y el uso de cultivares resistentes.

- **Mal del machete.**

Es causada por el hongo *Ceratocystis fimbriata*, el cual infecta al cacao por medio de lesiones en los troncos y ramas principales y puede matar a un árbol

rápidamente. Los primeros síntomas visibles son marchitez y amarillamiento de las hojas y en ese momento el árbol en realidad ya está muerto. En un plazo de dos a cuatro semanas la copa entera se seca, permaneciendo las hojas muertas adheridas al árbol por un tiempo.

El Mal de Machete se disemina fácilmente por medio de herramientas contaminadas, durante la poda y la recolección, de manera que cuando se realizan estas operaciones en zonas donde existe la enfermedad, todas las herramientas deben desinfectarse al pasar de un árbol a otro. Esto se logra fácilmente limpiando las herramientas con una solución de formalina al 10 %.

- **Las bubas.**

Se caracterizan por un abultamiento y crecimiento anormal de los cojines florales. Hay cinco tipos diferentes de bubas, pero dos son importantes: la buba de puntos verdes, causada por el hongo *Calonectria (Fusarium) rigidiuscula*, y la buba floral, cuyo agente causal se desconoce.

Las pérdidas ocasionadas por las bubas son difíciles de evaluar, pero pueden ser grandes debido a que los cojines florales atacados por la enfermedad no forman flores ni mazorcas. También pueden ser la causa de la lenta pero persistente declinación en la producción en muchas regiones cacaoteras. La única forma de combate conocida es el uso de cultivares resistentes.

- **La Moniliasis.**

También es conocida como Pudrición acuosa, Helada, Mancha Ceniza o enfermedad de Quevedo, es causada por el hongo *Monilia (Moniliophthora) rozeri* E. (C. y P.).

La enfermedad ataca los frutos del cacao y se considera que constituye uno de los factores limitantes de mayor importancia en la producción de esa planta. Puede provocar pérdidas que oscilan entre un 16 y 80% de la plantación. La severidad del ataque de la *Monilia* varía según la zona y época del año, de acuerdo con las condiciones del clima. Aparentemente las temperaturas altas son más favorables para la diseminación de la *Monilia*.

La infección de *Monilia* ocurre principalmente en las primeras etapas del crecimiento de las mazorcas. La primera señal de la infección; es la aparición de puntos o pequeñas manchas de un color que sugiere una maduración prematura en mazorcas que aún no han alcanzado su desarrollo completo. Las mazorcas con infecciones ocultas con frecuencia presentan tumefacciones. Cuando estas mazorcas se abren se encuentran más o menos podridas en su interior y parecen más pesadas que las mazorcas sanas de igual tamaño. Con el tiempo aparece en la superficie de la mazorca, una mancha parda rodeada por una zona de transición de color amarillento. Esta mancha puede crecer hasta llegar a cubrir una parte considerable o la totalidad de la superficie de la mazorca. Bajo condiciones húmedas crece sobre la superficie de la mancha una especie de felpa dura y blanca de micelios de *Monilia* que puede cubrir la totalidad de la mancha, y sobre el micelio se produce gran cantidad de esporas que dan a la masa un color crema o café claro.

Para el combate de la enfermedad se ha recomendado un manejo de la sombra que permita un mayor paso de luz y una mayor aireación para reducir la humedad ambiente, realizar podas periódicas, cosechar los frutos maduros periódicamente, evitar el encharcamiento del cultivo y eliminar los frutos afectados enterrándolos, tratando de no diseminar las esporas del hongo por la plantación.

A continuación se detallan las etapas del procesamiento del cacao:

A. FERMENTACIÓN

Es el proceso por medio del cual se da la calidad propia del cacao para hacer chocolate; se limpian las semillas, se mata el embrión y se da buena presentación a las almendras. Para ello se precisa de lugares acondicionados y bien ventilados. Cuando las almendras no fermentan este proceso se realiza mal o en forma deficiente, se produce el llamado cacao corriente.

Durante el proceso, la acción combinada y balanceada de temperatura, alcoholes, ácidos, pH y humedad matan el embrión, disminuye el sabor amargo por la pérdida de theobromina y se producen las reacciones bioquímicas que forman el chocolate.

La duración del sistema de fermentación no debe ser mayor de tres días para los cacaos criollos o de cotiledón blanco y de ocho para los cacaos forasteros o de cotiledón morado o púrpura. Existen varios métodos para realizar la fermentación, siendo los más empleados la fermentación en montones, en sacos, en cajas, el método Rohan y el empleo de tendales.

En el cacao fermentado y otro que no lo esté pueden establecerse las siguientes características presentadas en la Tabla N° 3:

TABLA N° 3

Características del Cacao Fermentado.

Almendra seca bien fermentada	Almendra seca sin fermentar o mal fermentada
Hinchada o más gruesa	Más bien aplanada
La cáscara se separa fácilmente	Por lo general es difícil separar la cáscara
Color marrón o chocolate	Color violáceo en su interior o blanquecino
Naturaleza quebradiza	Naturaleza compacta
Sabor medianamente amargo	Sabor astringente
Aroma agradable	Aroma desagradable

Fuente: Anecacao

Fecha: 08/2010

Elaboración: Anecacao

B. LAVADO

En este segundo paso los granos son lavados al final de la fermentación, en ciertos países para eliminar las partículas de pulpa. Los tipos más burdos generalmente no necesitan lavado, puesto que la fermentación prolongada ha desintegrado completamente la pulpa. Los criollos nunca son lavados. Existe cierta influencia del lavado sobre el aroma de las variedades forasteras. La tendencia actual es la de suprimir este proceso y transferir los granos directamente de los tanques de fermentación a las secadoras.

C. SECADO

El secado del cacao es el proceso durante el cual las almendras terminan de perder el exceso de humedad que contienen y están listas para ser vendidas y en el caso del cacao fermentado completan este proceso. Se consigue pasar de almendras con un 55 % de humedad hasta almendras con un 6 - 8 % de acuerdo ABCagro. Durante este tiempo las almendras de cacao terminan los cambios para obtener el sabor y aroma a chocolate. También se producen cambios en el color, apareciendo el color típico marrón del cacao fermentado y secado correctamente.

Existen diversos métodos de secado pudiendo ser natural, aprovechando la temperatura de los rayos solares y obteniéndose almendras con mayor aroma, o un secado artificial mediante el empleo de estufas o secadoras mecánicas (secador Samoa) haciendo pasar una corriente de aire seco y caliente por la masa del cacao.

D. SELECCIÓN, CLASIFICACIÓN, ALMACENADO Y ENCOSTALADO

En este último paso los granos secos se seleccionan para eliminar la tierra, las partículas sueltas de la cáscara de la semilla y los granos quebrados, para ello se emplea una serie de mallas dispuestas en serie y los granos pasan a través de ellas, unas corrientes de aire caliente eliminan las impurezas.

Existen normas que se aplican a los granos de cacao o almendras para tipificarlos según su calidad, para esto se toma una muestra de cacao al azar y se cortan los granos longitudinalmente. Los factores que determinan la calidad del cacao pueden agruparse en factores de la herencia, del ambiente y del beneficio (fermentación y secado).

CAPITULO II

OFERTA Y DEMANDA DE CACAO

2.1 Entorno Internacional

Los países industrializados son los principales consumidores de cacao, en ellos se encuentran las plantas procesadoras y fabricantes de chocolate más importantes a nivel mundial. Entre ellos destacan, Europa, Norteamérica, Japón y Singapur.

Tradicionalmente, los países productores cubren la mayor parte de las exportaciones mundiales. No obstante, Brasil y Malasia que son importantes productores, no necesariamente se identifican como exportadores debido al tamaño de la industria local que absorbe la mayor parte de la producción del grano.

Ecuador a nivel internacional está muy bien posicionado como uno de los mayores exportadores de cacao fino de aroma y esa condición hará prevalecer precios justos que otorguen los compradores por la calidad del producto ecuatoriano, lo que permitirá una intermediación y aumentar los ingresos del sector Cacaotero.

Así como a nivel local existe interacción de los diferentes sectores de desarrollo de cacao, internacionalmente nuestro producto es aceptado y su utilización servirá en diferentes sectores del mercado del cacao y sus derivados. No obstante también existen factores que se deben analizar como: precios de compra, calidad del producto, organismos internacionales de control y promoción, consumidores.

En nuestro país, los estándares para las diferentes calidades de cacao están dadas por la Norma INEN del Ecuador.

Según esta norma el *cacao arriba* y el CCN51 necesitan urgentemente una revisión de sus normas de calidad para asegurar la separación de los tipos. Actualmente ANECACAO mediante el Acuerdo Ministerial #287 tiene la obligación de expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 176.

A continuación en la Tabla N° 4, se puede observar la clasificación de la calidad del grano para fijar su precio:

TABLA N° 4

Calificación de la Calidad del Grano para el establecimiento del Precio.

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

Fuente: FAO

Fecha: 05/11/2012

Elaboración: Los Autores

Internacionalmente el cacao ecuatoriano tiene un precio especial en la bolsa por su sabor dependiendo de las cualidades definidas por La Organización Internacional del Cacao ICCO, además es muy reconocido por la Cocoa Newsletter y la World Cocoa Director, promocionando nuestras actividades en el ámbito mundial.

Siendo autores del requisito de calidad como cacao ecuatoriano de exportación, se ha recuperado el prestigio de la calidad en el mercado internacional. La ICCO en la actualidad considera al Ecuador como productor del 100 % de cacao fino y de aroma.

El cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sudamérica y Asia. Según la producción anual, recogida por la UNCTAD para el año agrícola 2005/06, los ocho mayores países productores del mundo son (en orden descendente) Costa de Marfil 38%, Ghana 19%, Indonesia 13%, Nigeria 5%, Brasil 5%, Camerún 5%, Ecuador 4% y Malasia 1%. Estos países representan el 90% de la producción mundial.

Los principales productores son también los mayores exportadores, con excepción de Brasil y Malasia cuyo consumo interno absorbe la mayor parte de su producción. En América Latina, por ejemplo, las exportaciones de cacao de República Dominicana superan a las de Brasil.

- América del Norte: México
- América Central: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, República Dominicana, Panamá, Jamaica, Nicaragua, Granada y las Antillas
- América del Sur: Brasil, Ecuador, Bolivia, Colombia, Perú y Venezuela (véase Chuao)

- África: Camerún, Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, y Santo Tomé y Príncipe
- Asia: Indonesia (Java y Sumatra, principalmente), Sri Lanka y Malasia
- Oceanía: Samoa y Nueva Guinea

A continuación detallamos en la siguiente Tabla N° 5, nuestros principales competidores en la producción y exportación de cacao:

TABLA N° 5

Principales Competidores en la Producción y Exportación de Cacao.

Posición	País	Producción		Posición	País	Exportaciones
		TM				TM
1	Costa de Marfil	1,351,546		1	Costa de Marfil	992,928.47
2	Ghana	497,000		2	Ghana	357,057.58
3	Indonesia	453,382		3	Indonesia	266,291.95
4	Nigeria	361,000		4	Camerún	126,817.45
5	Brasil	169,602		5	Bélgica	71,121.66
6	Camerún	130,000		6	Ecuador	66,222.91
7	Ecuador	87,599*		7	Holanda	57,058.24
8	Colombia	53,687		8	Estonia	55,919.49
9	República Dominicana	50,000		9	República Dominicana	40,341.88
10	México	48,405		10	Malasia	25,656.12

Nota: SICA (Proyección a partir del Censo Agropecuario)
Fuente: Food Agricultural Organization

Fuente: GTZ- ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN "CACAO ARRIBA" por FAO e IICA

Fecha: /2012

Elaboración: GTZ- ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN "CACAO ARRIBA" por FAO e IICA

Tradicionalmente, el cacao es cultivado en los países productores y vendidos a la exportación en forma de habas. La transformación del cacao para la fabricación de productos terminados o semi-acabados (manteca de cacao, licor de cacao, cacao en polvo, chocolate, etc.) se efectúa en los países importadores. Sin embargo, ciertos países productores tales como la Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Brasil se lanzan desde hace algunos años a la trituration local de su producción a fin de gozar de una plusvalía a la exportación.

El consumo mundial está estimado en 2 800 000 toneladas al año. Los más grandes países importadores de cacao son Europa (más de 1.2 millones toneladas / por año) y los Estados Unidos (0.4 millones toneladas / por año). A la cabeza de la lista se encuentran respectivamente Países Bajos, los Estados Unidos, Alemania, Reino unido y Brasil.

❖ **Europa**

Los países europeos son los consumidores más grandes de cacao y de chocolate. Suiza consume cerca de 10,55 kg de chocolate al año y por persona. El Reino unido consume más de 500 000 toneladas de chocolate al año. En Francia, el consumo medio por habitante es de 6,8 Kilos al año, las fiestas de fin de año y de Pascua son unos momentos particularmente privilegiados para saborear y ofrecer chocolate. En fin, Europa del Este representa un nuevo mercado que hay que desarrollar en los años venideros.

❖ **América del Norte**

Según un sondeo realizado en los Estados Unidos, el 52 % de los estadounidenses eligen el chocolate como su aroma preferido para los postres y las confiterías. Los estadounidenses tienen una nítida preferencia por el chocolate con leche, aunque el gusto por el chocolate negro tiende a ganarse con la edad. El consumo medio es de 5,68kg al año/persona.

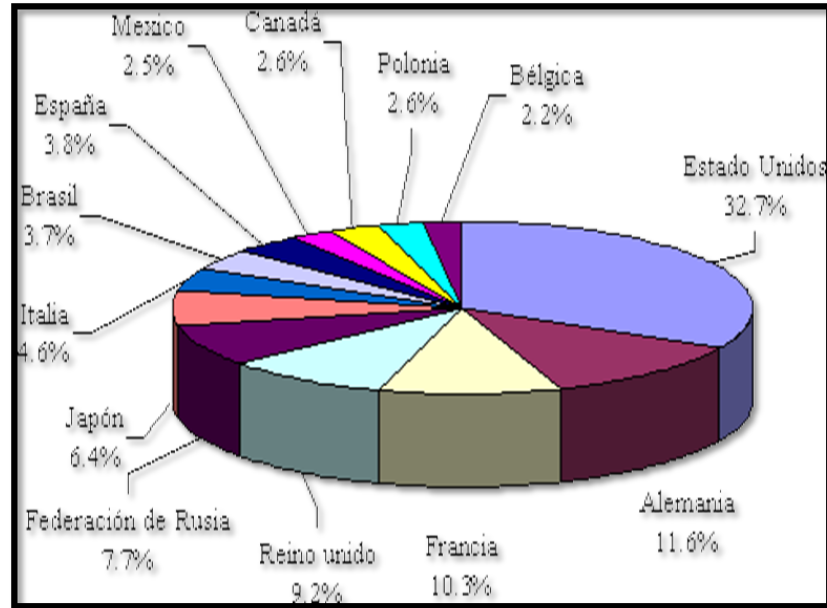
❖ **Resto del mundo**

El continente Asiático se abre, desde los años 1990s, al mercado del chocolate: Japón ve su consumo en progresión fuerte desde estos diez últimos años. La demanda en China asciende a 9.000 toneladas en 2.000. Entre los países productores de cacao, Brasil tiene un alza del 10 % en su consumo anual por habitante desde el 1993. (p)

El Grafico N°2, representa los principales consumidores de cacao, basado en el consumo doméstico aparente de cacao, que se calcula sumando las moliendas a las importaciones netas de productos de cacao y de chocolate en equivalente en grano.

GRAFICO N° 2

Principales Países Consumidores.



Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao - <http://unctad.org>.

Fecha: 05/11/2012

Elaboración: Los Autores

En el transcurso de los años el Ecuador ha aumentado su capacidad de exportación y entre los principales destinos, como se lo muestra en el Grafico N° 3 tenemos a Europa con un 52%, Estados Unidos con el 12%, América Latina con el 12% y Asia con el 12% que da en total 87% de la producción y el restante que es el 13% se queda en el país para consumo local.

A nivel internacional el mercado europeo es el mercado más importante para el cacao ecuatoriano, no sólo por el volumen de compra sino por ser un mercado que paga mejores precios por calidad, debido a que es uno de los principales consumidores de chocolates con mayor contenido de cacao, seguido por Estados Unidos.

En el año de 1999 hubo una alza considerable del 70.35% en relación al año anterior. Igualmente se mantuvo de la misma manera un crecimiento durante los próximos 12 años hasta la actualidad, con una pequeña excepción en los años 2000 y 2004 ya que fueron afectados en la producción por factor climático conocido como el Fenómeno del Niño.

A nivel global el mercado mundial de cacao superó los 23 mil millones de dólares en 2007. En los últimos cinco años ha crecido a un ritmo del cinco por ciento anual. Y las principales fechas para el sector son San Valentín, Pascua y Navidad. Para los siguientes 5 años pese a la crisis mundial el mercado internacional pronostica un progreso alentador, con un crecimiento anual de 2.2%.

GRAFICO N° 3

Destino de las Exportaciones Ecuatorianas de Cacao y Elaborados



Fuente: CORPEI o www.fiepyms.pdf

Fecha: 05/2012

Elaborado: Lorena Solórzano Coordinadora Sectorial Cacao y Elaborados.

2.2 Entorno Nacional

El cacao es uno de los más significativos símbolos del país. Durante casi un siglo, el orden socioeconómico ecuatoriano se desarrollaba en gran medida alrededor del mercado internacional del cacao. Hoy, el Ecuador posee una gran superioridad en este producto: más del 70% de la producción mundial de cacao fino de aroma se encuentra en nuestras tierras convirtiéndonos en el mayor productor de cacao fino o de aroma del mundo. Esto ha generado una fama importante y favorable para el país.

Este tipo de cacao, tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, nueces, almendras, especias que lo hace único y especial, sobresaliendo con su ya conocido sabor “arriba”.

Todos estos detalles de sabor y aroma están en el origen genético del grano, que se logra con el correcto tratamiento post-cosecha, sumado a condiciones naturales de suelo, clima, temperatura, luminosidad, que convergen en un solo punto, en un solo territorio, en el mágico y maravilloso “ecuador” situado en la mitad del mundo.

Nuestros industriales procesan el grano para obtener semielaborados con las mismas virtudes de exquisitas tonalidades de aroma y sabor únicos del cacao ecuatoriano, y de alta calidad tales como:

Licor, manteca, torta y polvo, con los que se logra un producto final exquisito; desde la chocolatería más fina y gourmet, los mas apetecidos platos en artes culinarias, bebidas frías y calientes y muchas otras delicias combinadas que son un deleite absoluto para el paladar hasta productos de belleza y que son de gran beneficio para la salud.

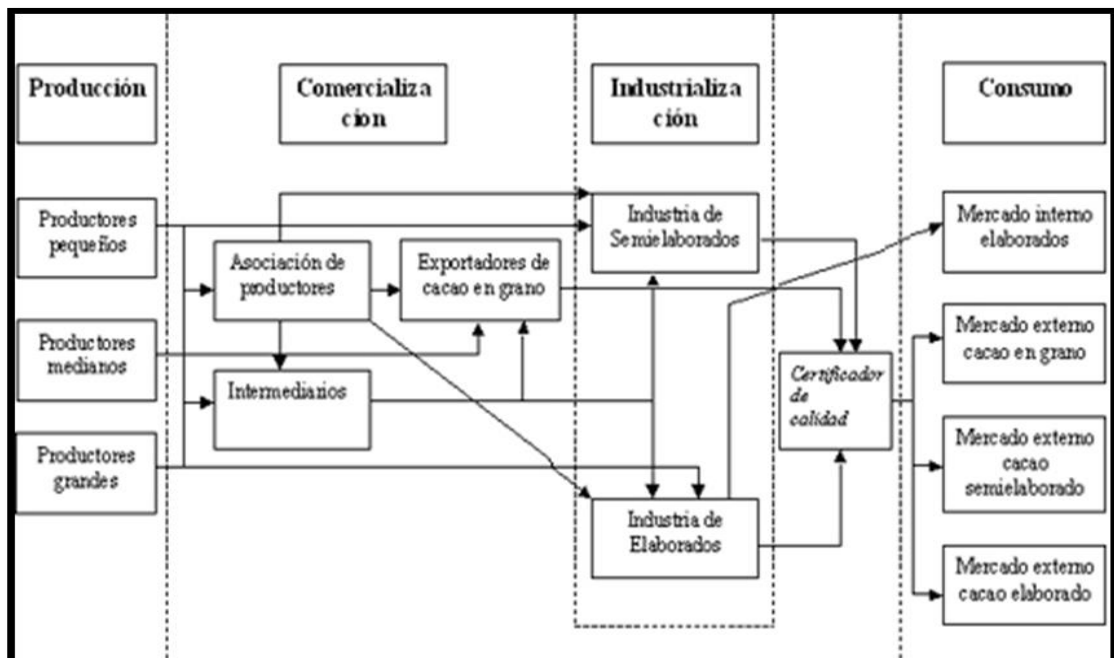
En el Ecuador existen 15 agroindustrias dedicadas a la agregación de valor del cacao en grano; entre ellas se destacan NESTLÉ, CAFIESA, INFELERSA, ECUACOCOA y FERRERO, las cuales dominan el mercado de semi-elaborados (manteca, licor, torta y polvo) y chocolates. Otras industrias importantes son: La Universal, INDEXA, EDECA, TRIARI y NAVOLLI, las cuales se encargan de satisfacer la demanda nacional.

Además existen pequeñas y micro empresas dedicadas a la elaboración de chocolates, con una participación del 5% del negocio. Éstas se ubican principalmente en las provincias de Pichincha y Guayas. Entre las más conocidas tenemos: Fábrica BIOS, La Perla, CHOCOLATECA, INCACAO, COLCACAO, CHOCOLERITO y EDECA.

En el Gráfico N° 4 se puede apreciar de qué manera se puede aprovechar la oportunidad y factibilidad de iniciar un negocio en uno de los tres niveles del sector cacaoero. Para la realización de este proyecto nos enfocaremos en la comercialización como asociación de intermediarios y nuestro producto lo ofreceremos al sector exportador especialmente a la industria de elaborados y semielaborados.

GRAFICO N° 4

Estructura Gráfica de la Cadena de Cacao, Ecuador



Fuente: APROCAFA

Fecha: 2010

Elaboración: APROCAFA

2.2.1 Situación Socioeconómica de Naranjal

La población de Ecuador es de 13.600.00 habitantes, distribuidos en 14 nacionalidades indígenas.

La precaria situación económica ha acelerado un proceso inédito de emigración, casi un éxodo, con enormes consecuencias económicas, sociales y culturales. Así, en la actualidad, más de 2,4 millones de ecuatorianos trabajan en el extranjero. La pérdida de capital humano es un auténtico drama nacional, pero son precisamente las remesas de trabajadores inmigrantes, junto con los ingresos petroleros, lo que mantiene a flote la economía nacional.

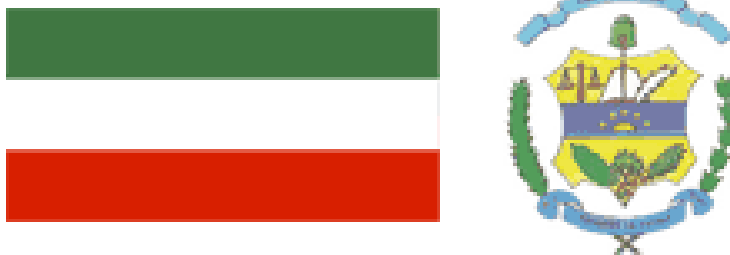
Gracias a las remesas (que en los últimos 20 años bordean los 18.000 millones de dólares, triplicando el Presupuesto General de Estado) se ha reactivado el nivel de consumo principal componente del PIB, lo que ha alentado las importaciones, y también la dependencia externa del país hasta extremos difícilmente comprensibles para una mentalidad europea.

En este contexto, la débil asistencia técnica orientada al desarrollo de las nuevas actividades económicas, la falta de una adecuada política de capacitación y asesoramiento técnico, acorde con las condiciones de territorio y sus potencialidades; el escaso fomento de la cultura emprendedora, o las dificultades burocráticas administrativas para el desarrollo de nuevos productos y servicios, son reconocidos como los principales problemas para el desarrollo socioeconómico del Ecuador.

Naranjal es un cantón de la Provincia del Guayas en la República del Ecuador. Su cabecera cantonal es San José de Naranjal. La fecha de Cantonización fue el 7 de Noviembre de 1960.

FIGURA Nº 12

Bandera y Escudo del Cantón Naranjal



Fuente: www.guayas.gob.ec

Fecha: 2010

Como actividades previas a la Cantonización de Naranjal, que era un anhelo latente en toda la población debido a la injusta y pretendida situación en que la mantenía el cantón Guayaquil, a pesar de su importante aporte económico anual a la caja municipal, y no siendo retribuido, sino en una mínima parte, fueron tomando cuerpo y forma las ideas descentralizantes y robusteciendo en el pensamiento popular el propósito de la Cantonización.

Los mentalizadores, que lógicamente eran el elemento intelectual, tenían su reunión el establecimiento del Sr. Juan Pástor; por otra parte, los sindicatos de trabajadores tenían en sus dirigentes a cuya cabeza figuraba el Sr. Pascual Palomino, a sus más fervorosos encausadores hacia ese mismo fin. Merece una mención especial en estas labores, el comité cultural femenino, conformado por el mejor y más preocupado elemento social femenino naranjaleño, el mismo

que estaba ya en funciones desde 1.955 con idénticos fines y aspiraciones, sirviendo, cabe decirse, de elemento amortiguador y de enlace entre las dos agrupaciones masculinas que por varias razones político-sociales no marchaban de común acuerdo. Había un tercer grupo abstencionista conservador, que recelaba de ambas corrientes ideológicas y prefería que las cosas siguieran como estaban; ese era el ambiente político de Naranjal en 1.957.

En Agosto de ese año, a raíz de una conferencia campesina de sindicatos de la zona de Naranjal, se elaboró con toda amplitud y detenimiento un plan de lucha unificado de estas organizaciones en pro de la cantonización de Naranjal. Esto sirvió de estímulo al grupo intelectual que se había denominado “La fragua de Vulcano” para que tomara también decisiones rápidas y efectivas.

Luego de una asamblea celebrada en el teatro “Carioca”, quedó estructurada la conformación político-económica a seguirse por parte del comité cuya directiva se conformaría en una próxima asamblea que contaría con la colaboración de todos los elementos ya unificados en una sola causa.

Esta segunda reunión se llevó a cabo en el local del cuerpo de bomberos y el comité pro cantonización de Naranjal quedó constituido de la siguiente forma:

Presidente: Sr. Segundo Rodríguez Maldonado

Vicepresidente: Sr. Néstor Chica Carpio

Presidente ocasional: Sr. José Ordóñez Beltrán

Tesorero: Sr. Tomás Yong Quiroga.

Síndico: Lcdo. Gustavo Moreira Baquerizo

Secretario: Sr. Carlos Yong Quiroga

Vocales principales: Sr. Hipólito González Vásquez, Sr. Pascual Palomino, Sr. Ranulfo Sáenz, Sr. Humberto Pinto, Sr. Guillermo Ordóñez B., Sr. Juan Pástor Hidrovo.

Vocales suplentes: Sr. Abraham Robles Andrade, Sr. Bolívar Pástor Hidrovo, Sr. Carlos Rodríguez Beltrán, Sr. Enrique Núñez Quiroga, Sr. José Escalante S. y Sr. Segundo Góngora P.

Socios de honor: Sr. César Amador Baquerizo, Sr. Nicanor Cucalón Lazo y Sr. Elías Dau, quienes contribuyeron con apreciables sumas de dinero para los gastos que demandaría esta campaña.

El comité cultural femenino fue el primero en poner a órdenes del comité pro cantonización la suma de \$ 3.000 (sucres) y emprendió en una campaña semanal de recolección de óbolos en toda la población.

En 1.958, concurre al congreso una delegación de representantes del comité pro cantonización de Naranjal, presidida por los señores Segundo Rodríguez Maldonado, Juan Pástor Hidrovo e Hipólito González Vásquez, respaldados por una numerosa y selecta comitiva de naranjaleños, portando la solicitud de cantonización, apoyada con todos los requisitos de ley y por una recomendación favorable de M. I. Concejo Provincial del Guayas.

Sin embargo, esta primera iniciativa concreta no obtuvo la atención que se merecía, debido, en gran parte, a la oposición de Municipio de Guayaquil, a la influencia de los representantes de Cañar y a la franca oposición del vicepresidente de la república, Sr. Francisco Illingworth. Con posteridad a la primera negativa de parte del congreso, se hizo una expresa invitación a los señores senadores y diputados por el Guayas, y, en atención a ella, visitaron la población los señores: Dr. Nicolás Castro Benítez, Dr. Carlos Puig Villazar, Crnl. Alberto Pareja, Eduardo Puig Arosemena, Pedro Saad, Asaad Bucaram y Eduardo Kingman.

Estos caballeros decidieron apoyar irrestrictamente el justo anhelo de este pueblo en la siguiente reunión del congreso; más, si en el senado pasó favorablemente el decreto de cantonización, entre los diputados se halló con la barrera insalvable de los opositores del año anterior.

En ese momento histórico de la desigual lucha del pueblo naranjaleño contra la muralla de intereses creados y políticos de numerosos organismos, no es posible dejar en silencio la actitud de un hombre, que sin tener el menor vínculo con este pueblo, puso todo su corazón y toda su experiencia de jurista para sacar triunfante, cuando todo parecía perdido, la tesis naranjaleña, en la memorable noche del 7 de Noviembre de 1.960. Se trata del Dr. Gonzalo Pesantez Lafebre, diputado por Pichincha de aquel año.

Para 1.960 se insistiría por tercera ocasión: todos los artificios de los opositores fueron desvanecidos con la lógica de la razón y los números y los subterfugios de la mala ley con motivo de la exclusión de la parroquia Balao fueron superados serenamente y de conformidad con el dictamen del ministerio de Gobierno y municipalidades.

Sin embargo, el poder legislativo iba postergando su pronunciamiento y se acercaba al término de sus labores en Noviembre. En Naranjal había una efervescente actitud de decisión. Los máximos dirigentes y representantes del comité ante el parlamento, señores Rodríguez, Pástor y González, fueron infatigables en sus gestiones. Para el 15 de Octubre, aniversario de la independencia de Naranjal, que entre otros números culminó con una sesión solemne del comité pro canonización, desde los balcones de su local social, nos dio la oportunidad las proféticas palabras de Hipólito González: "... si es necesario que dé mi vida por la cantonización de Naranjal, estoy listo para ofrendarla..." Dios, en sus designios, permitió que, efectivamente, así se rubricara la lucha de cantonización de Naranjal.

El 7 de Noviembre, en la mañana, el Sr. Hipólito González tomaba el vuelo y, pasado el mediodía, tramontaba los Andes para reunirse con un numeroso grupo de naranjaleños que lo esperaban en la capital. A la una de la tarde, el avión se estrellaba en el monte “Atacazo”, cercano a Quito. Las grandes causas exigen grandes víctimas, los grandes idealistas se elevan a las cumbres.

Hipólito González fue un gran idealista de la grandeza de su pueblo y el destino quiso que su vida se truncara en cumplimiento de ese ideal.

En Quito había más de cien naranjaleños que habían viajado expreso para apoyar a sus líderes ante el congreso. La conmoción del desastre desgarró sus pechos, pero no enmudeció sus labios de protesta.

La noche del 7 de Noviembre, el congreso clausuraba sus sesiones, y el proyecto de Cantonización iba a quedar postergado nuevamente. De pronto una voz tonante y henchida de autoridad pidió la palabra y dejó en suspenso a la sala. Esa voz pedía justicia para Naranjal.

Era el Dr. Gonzalo Pesantez Lafebre, de quién ya se hizo referencia anteriormente. El congreso en pleno aprobó por unanimidad el proyecto y pasó Naranjal a iniciar una nueva etapa de su vida.

Actualmente su territorio tiene una superficie de 2.015 km² y su población de 53.800 habitantes, se encuentra a 91 km. de Guayaquil, está asentada a 17 m.s.n.m., temperatura promedio de 25°C y precipitación promedio anual de 960 mm. El territorio es casi plano. Se distinguen las cordilleras de Churute y Masvale y los cerros Perequete y Mate.

Los ríos que atraviesan el cantón son el Tura o Boliche, con su afluente el Culebras, que riega el norte del cantón, los ríos Cañar y el Naranjal que atraviesan el cantón y al sur corren los ríos San Pablo, Balao Chico y Jagua en cuyas aguas viven peces como el barbudo, vieja, bocachico y ratón.

Sus vías de acceso están asfaltadas en buenas condiciones, las siguientes cooperativas de transporte tienen este destino: Rutas Orenses, CIFA, PULLMAN y SAN, el viaje dura una hora y veinte minutos desde Guayaquil. Naranjal es una zona agrícola. Se cultiva cacao, tabaco, caña de azúcar, arroz, café, banano y gran variedad de frutas. Es importante la existencia de maderas industriales.

En las extensas zonas de pastizales se cría ganado vacuno y caballar. La crianza de chanchos y de aves de corral, es un renglón económico muy importante del cantón. En las montañas de Naranjal hay monos, tucanes, loros, guatusas y otros animales.

La Creación de un Centro Cacaotero Fino de Aroma en Naranjal, Provincia del Guayas, se llevará a cabo debido a la importancia del cacao como uno de los productos agrícolas más relevantes en la producción ecuatoriana.

Actualmente es una realidad que queda muy poco margen para la discusión de este tema. Pero por otro lado se cuenta con el potencial del país como productor de cacao fino y de aroma, el cual es muy apreciado en los mercados internacionales; actualmente este factor no está siendo lo suficientemente aprovechado, es más, por el contrario esta imagen se está perdiendo debido a factores relacionados con la pérdida de la calidad ofertada como: las poscosechas defectuosas, mezclas con el Clon CCN51, etc.

Otra realidad evidente tiene relación con los bajos niveles de productividad de las plantaciones de cacao nacional, cuyo decrecimiento se debe a la avanzada edad y falta de manejo de las plantas. Estos y otros problemas como la falta de tecnología y recursos para terminar el proceso de producción. La ausencia de canales de comercialización y el abuso de precios no incentivan la producción de la zona.

Es por esto que la creación del Centro Cacaotero Fino de Aroma en Naranjal - Guayas permitirá aprovechar la producción de los pequeños y medianos agricultores de esta zona, con lo cual se logrará satisfacer la demanda de clientes nacionales y extranjeros, culminar con el proceso de poscosecha mediante la tecnología necesaria y erradicar ese abuso de precios, estableciendo precios justos para los productores; esto a su vez incentivará indirectamente la producción de este sector.

2.3 Barreras de Entrada y Salida

Por las Dificultades de Entrada y Salida entendemos los problemas que suelen tener los pequeños productores y los que recién inician en el negocio del cacao, que a continuación son detalladas:

DIFICULTAD DE ENTRADA:

- Poco Capital
- Economía de Escala
- Proceso Tecnológico
- Permanente Capacitación

DIFICULTAD DE SALIDA:

- Perder la confianza de los Clientes
- Utilizar las Instalaciones en otros Negocios
- Complicación por Falta de Personal

CAPITULO III

INVESTIGACION DE CAMPO

3.1 Planteamiento del problema

Actualmente, la falta de tecnología y recursos para terminar el proceso de producción, la ausencia de canales de comercialización y el abuso de precios hacia los pequeños y medianos productores no incentivan la producción de la zona.

Es importante realizar un análisis de la situación actual de los pequeños productores de Cacao de Aroma Fino en la zona de Naranjal para determinar la necesidad de la Creación de un Centro de Acopio que permita la captación de su producto y posteriormente la comercialización y distribución del mismo.

3.2 Análisis estadístico

3.2.1 Tipo de Investigación

Los tipos de Investigación que se utilizan en el trabajo son Descriptiva y Exploratoria.

Se considera exploratoria ya que se van a describir las características del mercado cacaotero, los antecedentes y la situación del mercado de Cacao, para establecer la factibilidad de un centro de Acopio.

También se empleará investigación descriptiva al realizar el análisis estadístico y financiero para la implementación de una empresa.

3.2.2 Determinación de la muestra:

Para la ejecución del trabajo de campo se ha encuestado a 32 productores de las diferentes zonas donde se encuentran las plantaciones de cacao, ubicado en el cantón Naranjal – Provincia del Guayas quienes son:

La Hacienda San Miguel, La Hacienda Olympu, La Hacienda Rey Rancho, La Hacienda Jámbeli, La hacienda la Libertad, La Familia Medina, La Familia Busto, la Familia Barcia, entre otras familias poseedoras de sembríos de cacao.

Para la realización de las encuestas hemos considerado las siguientes matrices:

- Sexo
- Sector de la Plantación de los Agricultores
- Extensión de Tierra.
- Preferencia del Agricultor
- Tipo de Cultivo

Este estudio se lo ejecuto en las parroquias cercanas y en la cabecera cantonal tales como:

- Cabecera cantonal Naranjal
- Puerto Inca

3.2.3.- Formato de la encuesta:

Creación de un Centro Cacaotero Fino de Aroma en Naranjal - Guayas					
Sexo:	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino	<input type="checkbox"/>	
1.- En que sector se encuentra ubicada sus plantaciones?					
Cabecera Cantonal Naranjal	<input type="checkbox"/>	Puerto Inca	<input type="checkbox"/>		
Otros	_____				
2.- Indiqué usted el nivel de extensión de cultivo que posee?					
De 1 a 10 Hectáreas	<input type="checkbox"/>				
De 11 a 20 Hectáreas	<input type="checkbox"/>				
De 21 Hectáreas en adelante	<input type="checkbox"/>				
3.- Qué tipo de cacao usted posee?					
Cacao Nacional o Fino de Aroma	<input type="checkbox"/>				
Cacao Injerto o de Rama (CCN51)	<input type="checkbox"/>				
4.- Está de acuerdo usted en vender su producción a un Centro Cacaotero?					
SI	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>		
Si usted contesto No, aquí concluye su encuesta. Muchas Gracias					
5.- Por qué razón decidiría vender su producción a un Centro Cacaotero y no a Intermediarios?. Elija usted una de las siguientes opciones:					
Precio Justo	<input type="checkbox"/>	Por pago inmediato	<input type="checkbox"/>	Venta Segura	<input type="checkbox"/>
Calificación transparente	<input type="checkbox"/>	Facilidad de transporta	<input type="checkbox"/>		
6.- Estaría dispuesto a realizar usted como productor un compromiso de venta con el Centro Cacaotero, manteniendo una negociación segura semanal?					
SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>		

Formato de la tabla de encuesta.

3.2.4.- Tabulaciones y resultado:

Una vez realizadas las encuestas a 32 agricultores de los alrededores del Cantón Naranjal, de las 6 preguntas formuladas, se han obtenido los siguientes resultados:

Tabla N° 6

Tabulaciones

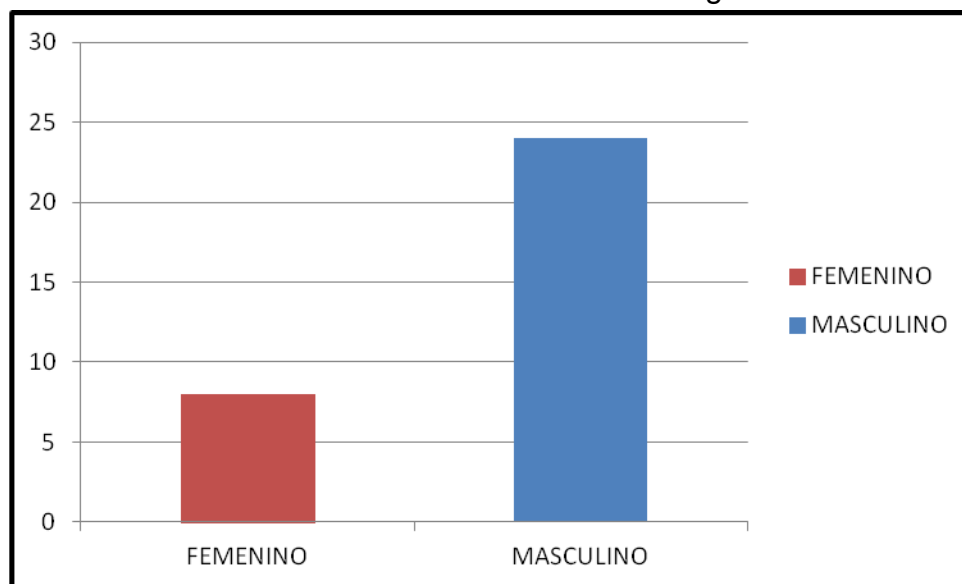
SEXO	
FEMENINO	8
MASCULINO	24
Total de Encuestados	32
PREGUNTA # 1	
Cabecera cantonal Naranjal	10
Puerto Inca	9
Otros	13
Total	32
PREGUNTA # 2	
De 1 a 10 Hectáreas	27
De 11 a 20 Hectáreas	4
De 21 Hectáreas en Adelante	1
Total	32
PREGUNTA # 3	
Cacao Nacional o Fino de Aroma	20
Cacao Injerto o de Rama (CCN51)	12
Total	32
PREGUNTA # 4	
Si	28
No	4
Total	32
PREGUNTA # 5	
Precio Justo	9
Venta Segura	14
Facilidad de Transporte	0
Por pago Inmediato	5
Calificación Transparente	0
Total	28
PREGUNTA # 6	
Si	25
No	3
Total	28
Formato de la tabla de resultado.	

3.2.5. Interpretación de los resultados:

En este tema podemos observar en Cuadros Estadísticos los Resultados dados de las Encuestas, a continuación ver Gráficos del 5-11:

GRÁFICO NO. 5

Cuadro estadístico de los sexos de los agricultores



Fuente: Los Autores.

Fecha: 5/04/2013

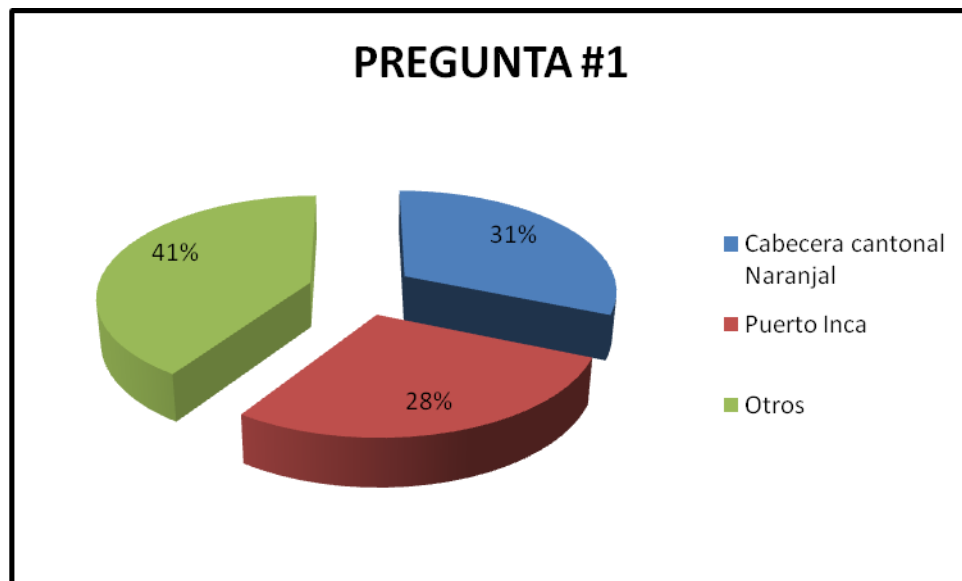
Elaborado: Por Los Autores

Dentro de la encuesta tomada podemos determinar que el 75% de los agricultores son de sexo Masculino y el 25% restante son de sexo Femenino, aun en la actualidad se mantiene la tendencia de que las mujeres aunque en menor cantidad se dedican a la producción y cosecha de cacao como se conoce.

1.- ¿En qué sector se encuentra ubicada sus plantaciones?

GRÁFICO NO. 6

Cuadro estadístico de la pregunta N°1.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 5/04/2013

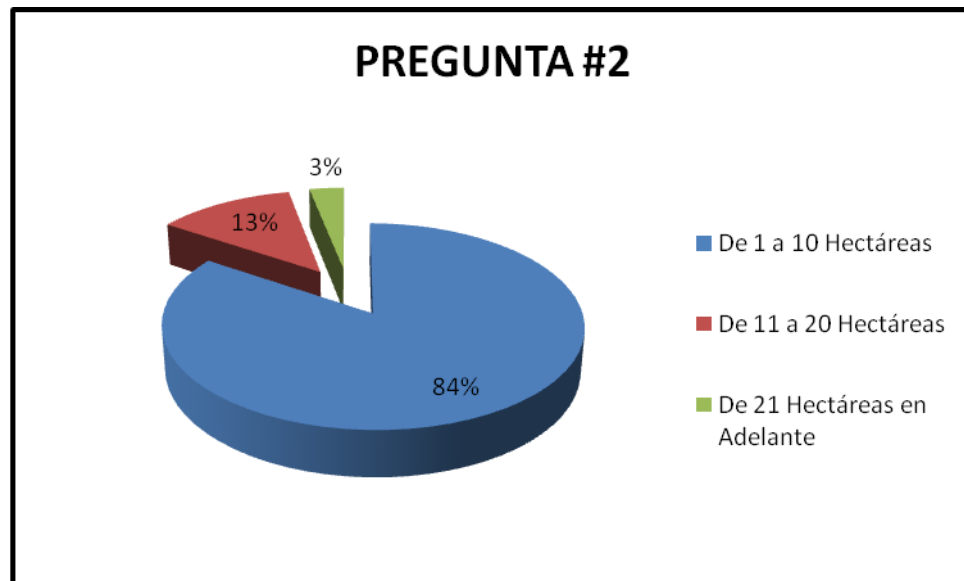
Elaborado: Por Los Autores

La mayor parte de los productores de cacao se encuentran asentados en lugares cercanos a la zona, pero el 31% se encuentran en la cabecera cantonal quienes serían nuestros proveedores más cercanos, seguido de un porcentaje representativo en la Parroquia Puerto Inca.

2.- ¿Indique usted el nivel de extensión de cultivo que posee?

GRÁFICO NO. 7

Cuadro estadístico de la pregunta N° 2.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 5/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

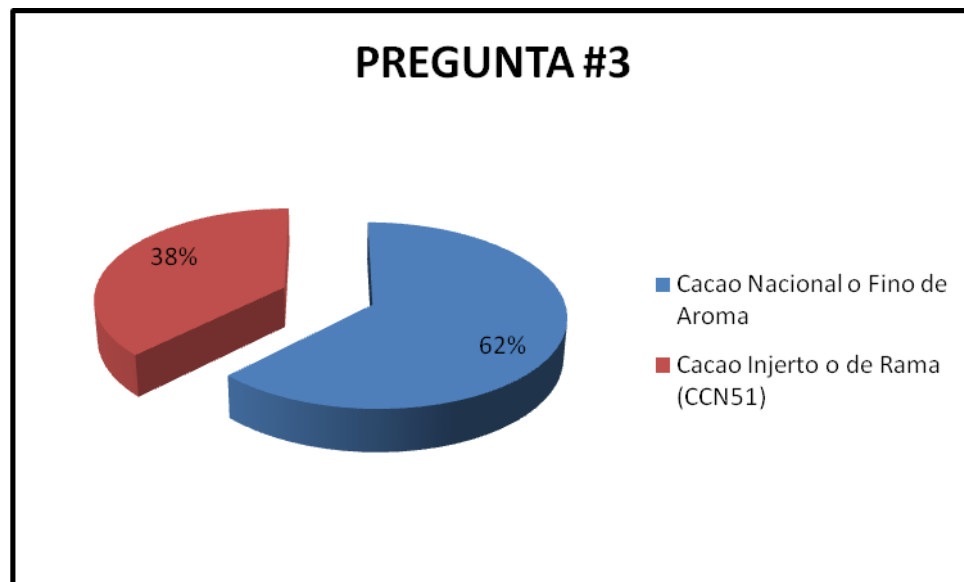
Con el siguiente rango de hectáreas establecido se puede constatar que la mayor parte de los productores de la Cabecera Cantonal Naranjal y de la Parroquia Puerto Inca son pequeños agricultores, ya que estos representan el 84% de la muestra, seguidos de los medianos agricultores 13% y como último tenemos el 3% que son los productores catalogados como grandes agricultores.

Con esta información se puede observar que en el Cantón Naranjal la mayor parte de los agricultores son pequeños productores que no cuentan con las suficientes tierras para generar mayor sembrío y producción del cacao.

3.- ¿Qué tipo de cacao usted posee?

GRÁFICO NO. 8

Cuadro estadístico de la pregunta N° 3.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 5/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Con la siguiente muestra se concluye que todavía se puede apreciar la tradición de cultivar cacao fino de aroma se mantiene aun hoy en día, el 62% de cacao fino de aroma tipo nacional, mientras que crecientemente también los agricultores cultivan el CCN51 38%, el cual es un clon del cacao nacional.

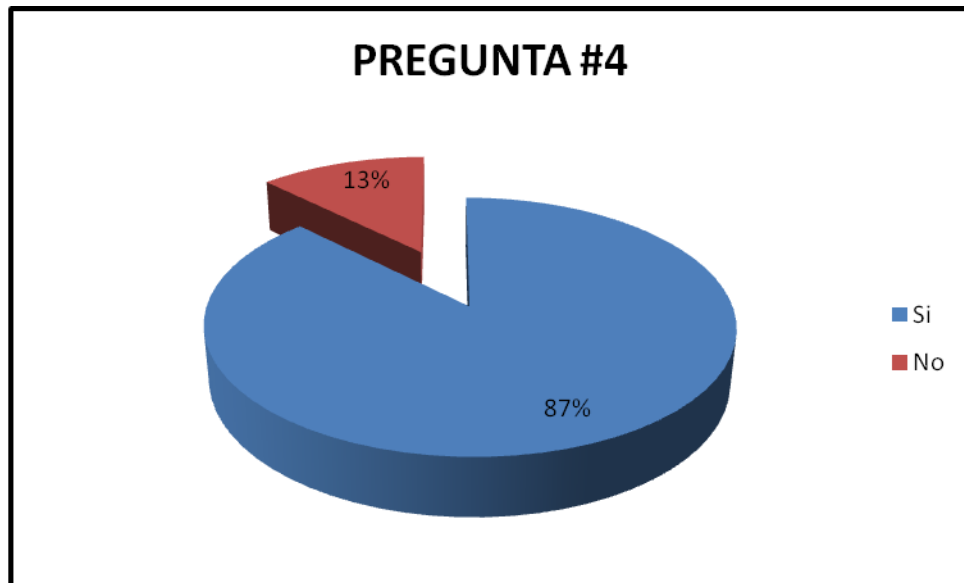
El cacao CCN51 es decir el clon posee las mismas propiedades pero no es reconocido como fino de aroma, por motivo de sus alteraciones genéticas, pero este lo supera al nacional en tamaño del grano, capacidad de producción y resistencia a enfermedades.

La mayoría de los Centros Cacaotero, así como también las exportadoras aceptan el cacao CCN51, pero no mezclado con el nacional puro, porque la mezcla de estas dos variedades son perjudiciales para la calidad de los chocolates y por ende del prestigio del Cacao Ecuatoriano Fino de Aroma.

En el mercado nacional estas dos variedades de cacao no se distinguen en precios a lo largo de la cadena de valor, a nivel internacional la comercialización del Cacao Nacional recibe una bonificación por ser Fino de Aroma, pero depende de la negociación en particular.

4.- ¿Está de acuerdo usted en vender su producción a un Centro Cacaotero?

GRÁFICO NO. 9
Cuadro estadístico de la pregunta N° 4.



Fuente: Los Autores.

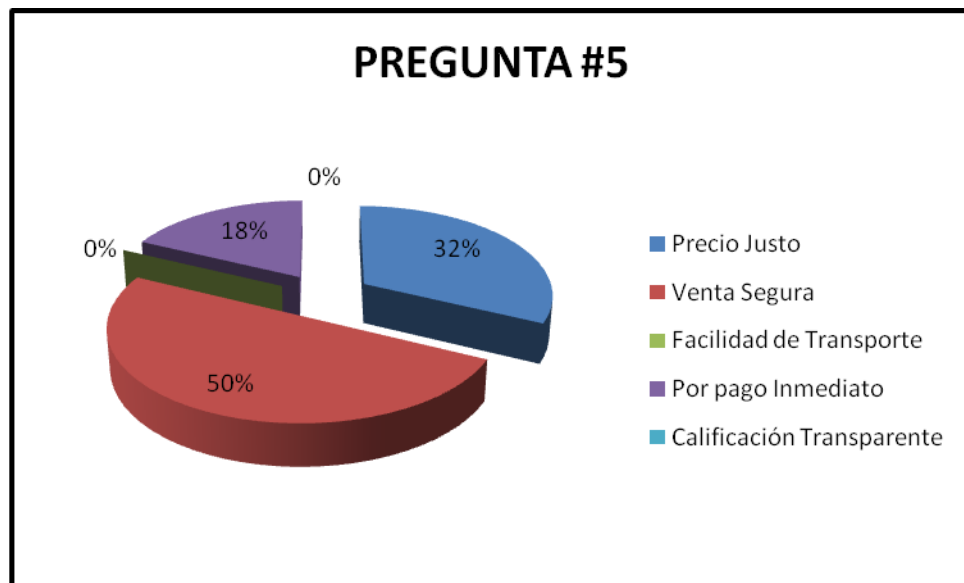
Fecha: 5/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

El análisis de la muestra nos indica que los agricultores si conocen lo que es un Centro Cacaotero, ya que el 87% está de acuerdo con vender su producto en un Centro Cacaotero, mientras que apenas el 13% de los agricultores, decide venderlo directamente o a intermediarios.

5.- ¿Por qué razón decidiría vender su producción a un Centro Cacaotero y no a Intermediarios?. Elija usted una de las siguientes opciones:

GRÁFICO NO. 10
Cuadro estadístico de la pregunta N° 5.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 5/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

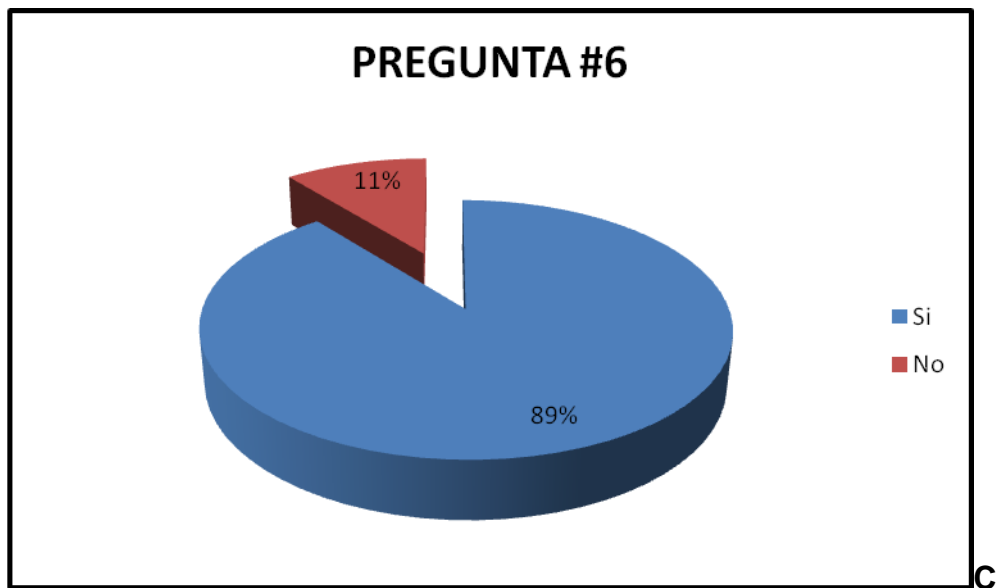
En la pregunta # 5, se puede determinar los diferentes factores por los cuales los agricultores preferirían vender su producto a un Centro Cacaotero.

De los 5 puntos expuestos de la pregunta antes mencionada sólo tres tienen porcentaje y los otros dos están en cero, los agricultores prefieren vender su producto a un Centro Cacaotero porque conocen del mismo.

6.- ¿Estaría dispuesto a realizar usted como productor un compromiso de venta con el Centro Cacaotero, manteniendo una negociación segura semanal?

GRÁFICO NO. 11

Cuadro estadístico de la pregunta N° 6.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 5/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Al término de la encuesta se observa que si hay predisposición de los agricultores en vender su producto de manera fija semanal a un Centro Cacaotero. En conclusión el 89% de los agricultores respondió que si está de acuerdo en mantener compromiso de entrega del producto, esto se ve unido a la tendencia de tener un ingreso fijo semanal.

Una vez asimilado los resultados se toma la decisión de que es factible realizar un estudio de los costos en los que se incurriría como empresa dentro de este patrón como Centro Cacaotero.

Como conclusión general del diagnóstico de la encuesta en el cantón Naranjal – Guayas, se puede determinar que en el sector Agricultor Cacaotero el sexo masculino sigue dominando este proceso de siembra y cultivo del producto mencionado, también determinamos que son pequeños y medianos agricultores los que habitan y trabajan el Cacao, todavía se puede apreciar la tradición de cultivar Cacao Fino de Aroma, sin menospreciar los clones o los diferentes tipos de Cacao que existen. Estratégicos

El Cantón Naranjal es además una zona que tiene hermosos lugares ecológicos, flora, fauna, diferentes lugares turísticos y una tierra fuerte y fértil para la elaboración de la propuesta del Centro Cacaotero Fino de Aroma.

3.2.6 Análisis de la Entrevista

Para poder corroborar con la problemática y las encuestas realizadas se acudió al Centro Agrícola Cantonal de Naranjal, en donde se entrevistó al Sr. Alfredo Villavicencio Quevedo; secretario de dicho centro; quien muy gentilmente accedió a responder ciertas preguntas y a proporcionar información para esta investigación.

El Sr. Alfredo Villavicencio primero comentó acerca del Centro Agrícola; este es un lugar privado formado por las diferentes asociaciones de agricultores sean estos arroceros, cacaoteros, etc.; esta institución agiliza, facilita y tramita para la adquisición de ciertos productos tales como por ejemplo la urea, pesticidas etc. En esta institución se reúnen todas las asociaciones para toma de decisiones para el bienestar de sus socios agricultores.

Tabla N° 7

Asociaciones Cacaoteras Afiliadas al Centro Agrícola Cantonal de Naranjal

Asociaciones Cacaoteras Afiliadas al Centro Agrícola Cantonal de Naranjal			
Sitio	Productor	Asociación	Rango
Paraíso	Villamar Teodoro	IND	E
Nariz del Diablo	Franco Amorio	La Única Esperanza	D
Paraíso	Quijije Eleneo	La Unión	D
Paraíso	Sellan Israel	La Unión	C
Paraíso	Mogollon Carlos	La Unión	E

Fuente: Los Autores.

Fecha: 6/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

El secretario de dicha institución antes mencionada tiene conocimiento de las diferentes problemáticas que tiene cada asociación; mencionó que la mayoría de los socios son familias agricultoras que son considerados pequeños productores quienes tienen problemas para su venta ya que se quejan porque no son bien pagados sus productos en este caso el cacao; en muchas de las situaciones su calidad es menospreciada aun siendo cacao nacional o mejor conocido cacao fino de aroma; todo esto porque no poseen una línea de venta o distribución y más bien deben buscar quien va a comprar su producción. Así como este problema hay muchos más, tales como la falta de recursos para obtener la maquinaria necesaria, preparación y conocimiento en ciertas áreas.

"Esta realidad no sólo la viven los cacaoteros sino también los agricultores de maíz, arroz etc., la implementación de un centro de acopio ayudará bastante a los pequeños y medianos productores quienes son víctimas de abuso en ciertos casos. Esta propuesta beneficiaría bastante, ya que las personas se sentirán conformes y tranquilos porque tendrán un lugar donde ir a vender a un

precio justo sus productos, esto a su vez ayudaría al bienestar y a la economía de las familias afectadas" declaró A.V.

Podemos concluir que la problemática planteada es ratificada tanto en las encuestas como en la entrevista, en otras palabras la propuesta de implementar un centro de acopio beneficiará de gran manera tanto a productores pequeños como medianos; el presente estudio garantizará al centro de acopio una compra u obtención segura del cacao.

CAPITULO IV

ANALISIS FINANCIERO

4.1. Descripción de la Inversión:

Para ejecutar el proyecto se necesitó lo siguiente:

- Un terreno de 22m. de ancho por 44m de largo.
- Un galpon en forma de L, de hormigón armado.
- Tendales de cemento.
- Un centro de fermentación
- Una zaranda pequeña metálica o de madera.
- Una secadora industrial pequeña.
- 2 rastrillos de madera.
- 2 paletas de madera.
- 1 camión pequeño en estado usado de 2.5 Toneladas.

Terreno y Construcción: El terrero estará ubicado en el km 55 Vía Guayaquil Naranjal, este se encuentra valorado en USD\$15,817.32 dólares Americanos. La construcción se compone de la siguiente forma:

Area de Clasificación y Secado: 4mX8.5m

Area de Bodega: 3.5mX5.5m

Area de Sellado: 3mX5m

Zona de Embarque: 3.5mX5m

Tendales: 8mX8m

Area de fermentadoras: 4mX6m

Oficinas: 2mX6m

El terreno mantiene una construcción antigua valorada en USD\$43,171.56 dólares Americanos. Estos valores son en base al catastro municipal actual, y es parte de un capital que será proporcionado por los socios. Para la implementación de la actividad comercial se incurrirá en los siguientes costos que mencionaremos a continuación:

Centro de Fermentadoras: El centro de fermentación está constituido por 2 cajones de fermentación ubicados en forma de escalera y en posición horizontal, con capacidad de 55 qq cada cajón, con un tamaño de 2.5m de largo y 1.5m de ancho c/u. Están elaborados en madera de guayacán sostenidas sobre pilares de concreto. El costo total del centro de fermentación es de USD\$873.52 dólares Americanos.

Zaranda: La compra de una zaranda metálica de función mecánica para 5qq por hora valorada en USD\$1380 dólares Americanos. Y 2 cilos de 2mt alto de metal con un valor de USD\$690 dólares Americanos.

Secadora: Para realizar el secado artificial se deberá construir un tunel de 1.5mX4m, cuyo costo total asciende a USD\$575 dólares Americanos. La compra de la secadora industrial pequeña tiene un valor estipulado de USD\$920 dólares Americanos.

Ratrillos y Paletas: Estos implementos son realizados en madera. Cada uno tiene un costo final de USD\$23 dólares Americanos.

Vehiculo: Se realizo la compra de un camion pequeño de segunda mano de 2.5tm valorado en \$5,750 dólares Americanos, para realizar los recorridos, compra de la materia prima y otros usos correspondiente al negonicio.

A continuación se detalla en la tabla N° 8 los costos incurridos de la inversión inicial:

TABLA N° 8

Costo de Inversión

INVERSIÓN INICIAL	
Terreno	\$ 15.900,00
Construcción	\$ 43.200,00
Vehículo	\$ 12.000,00
Fermentado	\$ 873,52
Clasificadora	\$ 2.070,00
Secadora	\$ 1.500,00
Rastrillos	\$ 46,00
Paletas	\$ 46,00
TOTAL	\$ 75.635,52

Fuente: Los Autores.

Fecha: 7/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Una vez detallado todos los costos de inversión, que se necesitarán para la creación de nuestra propuesta, este asciende a USD\$75.635,52 dólares Americanos.

También cabe mencionar que los gastos iniciales por publicidad con volanteo suman un total de USD\$400 dólares Americanos, se detalla a continuación la publicidad que se utilizará:

- Volantes
- Pósters
- Tarjetas de Presentación
- Banners

4.2 Análisis de Costo

Para poner en marcha la actividad comercial se incurrirá en costos fijos y costos variables. La cotización y el recorrido para la compra se realizarán durante los días viernes y sábado de cada semana. Para esto tendremos que detallar los costos de comprar del cacao durante esos 2 días, secar y vender en el transcurso de los días que no han sido mencionados.

4.2.1 Costos Fijos

Nuestros costos fijos son: Pago de Personal y Servicios Básicos. Se contratará 4 empleados; una o un auxiliar de oficina, un chofer, un bodeguero y un ayudante general. En cuanto al pago de servicios básicos serán: energía, agua, teléfono. Los costos fijos son mensuales, dentro del proceso del secado no incurriremos en el uso de energía, agua ó teléfono, por el motivo que la secadora industrial es a base de gas o combustible, y no será utilizada mas haya de lo necesario.

A continuación se detalla en la tabla N° 9 los costos incurridos de los Costos Fijos:

TABLA N° 9

Costo del Proyecto

COSTOS FIJOS	
<i>PERSONAL</i>	
Auxiliar de Oficina	\$ 310,00
Bodeguero	\$ 310,00
Chofer	\$ 310,00
Auxiliar general	\$ 310,00
Total de Salario	\$ 1240,00
<i>SERVICIOS BASICOS</i>	
Energía	\$ 60,00
Agua	\$ 40,00
Teléfono	\$ 55,00
Total Serv. Básicos	\$ 155,00
TOTAL	\$ 1.395,00

Fuente: Los Autores.

Fecha: 7/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

4.2.2 Costos Variables

Se ha determinado como costos variables, a todos los costos incurridos a partir del primer día de inicio de gestión de compra y hasta los costos de venta; aquí se detallan los costos de compra de materia prima, gastos de secado, clasificación, almacenaje, sellado y venta. Este proceso está completamente terminado en aproximadamente 2 semanas laborables, lo cual significa que mensualmente habrán 2 procesos de compra-venta. Presentamos a continuación en la tabla N° 11 los costos de un proceso de compra-venta:

El siguiente proceso nos tomará alrededor de 10 a 12 días laborables; se inicia con la compra durante los días viernes y sábado del cacao en baba o seco. A medida que el producto fresco entra a la planta, se lo coloca en los cajones de fermentación, el producto permanece dentro de la fermentadora hasta el día lunes de la semana entrante. Luego de esto dependiendo del clima es decir del secado al natural, el producto pasa a las secadoras por 4 horas diarias durante lunes, martes, miércoles y jueves. Según el resultado del secado se estima si durante el día jueves pasa por la clasificadora y embasadora, para luego ser almacenado hasta el día de la venta. La venta se programa para los días viernes.

TABLA N° 10

Costos Variables

COSTOS VARIABLES DEL PROCESO DE CACAO		
Costos de Materia Prima		
Compra de MP 1 (ccn51)	\$ 817,60	
Compra de MP 2 (nacional)	\$ 3704,75	
<u>Subtotal de MP</u>		\$ 4522,35
Gastos de Recorrido		
Movilización	\$ 43,70	
Combustible	\$ 33,00	
Alimentación	\$ 15,00	
<u>Subtotal de GR</u>		\$ 91,70
Gastos de Secado		
Gas	\$ 30,00	
Combustible	\$ 12,00	
<u>Subtotal de GS</u>		\$ 42,00
Gastos de Implementos		
Saquillos	\$ 57,50	
Agujetas	\$ 2,30	
Piola	\$ 3,45	
<u>Subtotal GI</u>		\$ 63,25
TOTAL DE GASTOS		\$ 4719,30

Fuente: Los Autores.

Fecha: 7/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

A continuación detallaremos uno por uno los gastos mencionados en la tabla N° 10:

Compra MP1: es la compra de cacao ccn51. En este recorrido se adquirió 32 quintales de cacao ccn51 en baba a \$25,55 (los precios referenciales son tomados en base al reporte de precios del ministerio de agricultura, ganadería acuacultura y pesca), dando un total de USD \$817,60 dólares Americanos.

Compra MP2: es la compra de cacao nacional. Se realizó la compra de 145 quintales de cacao nacional en baba a \$25,55 (los precios referenciales son tomados en base al reporte de precios del ministerio de agricultura, ganadería acuacultura y pesca), dando un total de USD\$3.704,75 dólares Americanos.

Combustible y Movilización: dentro de estos rubros se considera la compra de combustible para realizar los recorridos durante los 2 días de compra, para el funcionamiento de secadora y la clasificadora y para los gastos de combustible para la realización de la gestión de venta. Cabe mencionar que el combustible que se utiliza para estas funciones es diesel.

Alimentación: en este gasto se consideran el almuerzo de los empleados que intervienen en la gestión de venta.

Gas: el gas se utiliza para el secado artificial. Durante el proceso de secado se utilizan 12 tanques de gas. Nuestro proveedor nos entrega a un precio US\$2.50 c/u; lo cual hace un total de USD\$30.00 dólares Americanos.

Los implementos: se clasifican de la siguiente manera los saquillos de yute para 100lbs, agujetas y piola para sellar los saquillos.

En la siguiente tabla se da a conocer el total de quintales de cacao en baba adquiridos durante los 2 días de recorrido,; esto nos da un total de 16.900 libras. Durante el proceso de secado se pierde el 56% del total del peso, lo cual nos deja un 44% de cacao seco, esto significa 7436 libras de cacao seco; lo que representa 74,36 qq de cacao listos para la venta.

TABLA N° 11

Pérdida de Peso en el proceso de secado

CACAO EN BABA	
Baba Cacao CCN51 qq	32
Baba Cacao Nacional qq	145
Total de Quintales	177
libras x quintal	100
Total de Libras	17700
CACAO SECO	
% pérdida de peso	56%
% peso final cacao	44%
Lbs. Cacao Baba	17700
Lbs. Cacao Seco	7788
QQ. Cacao Seco	77,88

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

4.3 Políticas de venta

Una vez terminado todos los procesos correspondientes, el resultado es un cacao seco y limpio listo para la venta. El producto es de muy buena calidad y se vende a la mejor oferta del mercado, para esto se realiza un seguimiento al precio de compra de todas las empresas de nuestra base de datos y del mercado en general.

En este caso la empresa COCOA S.A es la que paga al precio referencial del mercado que es de USD\$ 92,31 el quintal, según publicación por ANECACAO. Esto nos da un ingreso bruto de:

$$P*Q = \$ 92,31 * 77,88 \text{ qq} = \text{USD\$ } 7.189,10$$

El ingreso bruto que obtenemos es de USD\$7.189,10 dólares Americanos. El pago de la venta del cacao es de contado e inmediato.

Para conocer nuestras utilidades netas mensuales tenemos que realizar la deducción de los gastos, bajo el supuesto de que el primer mes tengamos los mismos niveles de compra-venta del producto. Esto significa que el ingreso bruto durante el primer mes será de USD\$14.378,20. Y los costos variables también tendrán que duplicarse, como se muestra a continuación en la tabla N° 12.

TABLA N° 12.

Desglose de los Ingresos y Gastos

PRIMERA QUINCENA	
Ingresos Brutos	\$ 7.189,10
Gastos	\$ 4.719,30
<u>Diferencial</u>	\$ 2.469,80
SEGUNDA QUINCENA	
Ingresos Brutos	\$ 7.189,10
Gastos	\$ 4.719,30
<u>Diferencial</u>	\$ 2.469,80
TOTAL MENSUAL	
Ingresos Brutos	\$ 14.378,20
Costos Variables (-)	\$ 9.438,60
Costos Fijos (-)	\$ 1.395,00
<u>Utilidad Neta</u>	\$ 3.544,60

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Una vez obtenidos los gastos variables mensuales e ingresos brutos, se realiza la deducción de los mismos, más los costos fijos mensuales, resultando así la utilidad mensual de **USD\$ 3.544,60** durante inicio de la gestión tenemos un costo que no hemos restado de las utilidades, que fueron de **USD\$ 380** por motivo de publicidad por el cual tendremos una Utilidad Neta Mensual de **USD\$ 3.164,60**. Por lo cual podemos concluir que dedicarse a esta actividad es rentable siempre y cuando se mantengan los costos bajos como en este caso lo demuestra el estado financiero, el mismo que se encuentra proyectado al año:

TABLA N° 13

Estado de Resultado

ECUACACAO CENTRO CACAOTERO		
ESTADO DE RESULTADO		
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2013		
INGRESOS POR VENTA	<u>\$ 172.538,47</u>	
TOTAL DE INGRESOS	\$ 172.538,47	
<u>(-) COSTOS DE VENTAS</u>		
COMPRA DE MATERIA PRIMA	<u>\$ 108.536,40</u>	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 64.002,07
<u>(+) GASTOS OPERACIONALES</u>		
SUELDOS	\$ 14.880,00	
GASTOS DE SECADO	\$ 1.008,00	
OTROS GASTOS	<u>\$ 6.078,00</u>	
TOTAL GASTOS DE VENTAS	\$ 21.966,00	
<u>(+) GASTOS ADMINISTRATIVOS</u>		
SERVICIOS BASICOS	<u>\$ 1.860,00</u>	
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 1.860,00	
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		<u>\$ 23.826,00</u>
<u>UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO</u>		\$ 40.176,07
<u>(-) PARTICIPACION DE TRABAJADORES 15%</u>		<u>\$ 6.026,41</u>
<u>UTILIDAD GRAVABLE</u>		\$ 34.149,66
<u>(-) IMPUESTO A LA RENTA 25%</u>		<u>\$ 8.537,41</u>
<u>UTILIDAD NETA</u>		\$ 25.612,24

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

El siguiente estado financiero mostrará los activos y el patrimonio que posee la empresa:

TABLA N° 14

Balance General

ECUACACAO CENTRO CACAOTERO			
BALANCE GENERAL			
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2013			
ACTIVOS		PASIVOS	
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>		<u>PASIVO LARGO PLAZO</u>	
CAJA	\$ 5.000,00		
MATERIALES Y SUMINISTROS	\$ 150,00	TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO	0,00
<u>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</u>	\$ 6.250,00		
<u>ACTIVOS FIJOS</u>		<u>PATRIMONIO</u>	
TERRENO	\$ 15.900,00	CAPITAL SOCIAL	\$ 58.284,33
CONTRUCCION	\$ 43.200,00	UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 24.209,19
VEHICULO	\$ 12.000,00	<u>TOTAL PATRIMONIO</u>	\$ 82.493,52
MAQUINARIAS	\$ 4.443,52		
MUEBLES Y ENSERES	\$ 300,00		
EQ. DE COMPUTACION	\$ 400,00		
<u>TOTAL ACTIVOS FIJO</u>	\$ 76.243,52		
<u>TOTAL DE ACTIVOS</u>	\$ 82.493,52	<u>POTAL PASIVO + PATRIMONIO</u>	\$ 82.493,52

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Se realizó el flujo de caja de la empresa proyectado a 5 años, se lo realizó basándonos en el estado de resultado anual, bajo el supuesto de que las ventas crecen de acuerdo a la variación en el incremento del precio del cacao durante los últimos 5 años, por lo tanto la tasa de crecimiento es del 3%, este incremento será sobre el Ingreso por Ventas anuales y la compra de materia prima anual.

Para proyectar el resto de los rubros “gastos operacionales” serán de acuerdo a la proporción del crecimiento de las compras de materia prima.

Para calcular el VAN se asume una tasa de rendimiento esperada del 7% que es superior a la tasa de interés fija referencial a plazo mayor 361 días, la cual es del **5.35%**, según publicación de marzo del 2013, se utilizó esta tasa por que queremos conocer si el proyecto será más rentable que tener el dinero invertido en una entidad bancaria, el resultado del VAN es de \$35.427,88. Esto indica que el proyecto es más rentable. Para la Tasa Interna de Retorno (TIR) utilizamos la inversión Inicial Neta que fue de **\$ 75.635,52**

TABLA N° 15.

Flujo de Caja

ECUACACAO CENTRO CACAOTERO						
ESTADO DE RESULTADO						
	<u>Inversion</u>	2013	2014	2015	2016	2017
INGRESOS POR VENTA		\$ 172.538,47	\$ 177.714,62	\$ 183.046,06	\$ 188.537,44	\$ 194.193,56
TOTAL DE INGRESOS		\$ 172.538,47	\$ 177.714,62	\$ 183.046,06	\$ 188.537,44	\$ 194.193,56
<u>(-) COSTOS DE VENTAS</u>						
COMPRA DE MATERIA PRIMA		\$ 108.536,40	\$ 111.792,49	\$ 115.146,27	\$ 118.600,65	\$ 122.158,67
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 64.002,07	\$ 65.922,13	\$ 67.899,79	\$ 69.936,79	\$ 72.034,89
<u>(+) GASTOS OPERACIONALES</u>						
SUELDOS		\$ 14.880,00	\$ 15.326,40	\$ 15.786,19	\$ 16.259,78	\$ 16.747,57
GASTOS DE SECADO		\$ 1.008,00	\$ 1.038,24	\$ 1.069,39	\$ 1.101,47	\$ 1.134,51
OTROS GASTOS		\$ 6.078,00	\$ 6.260,34	\$ 6.448,15	\$ 6.641,59	\$ 6.840,84
TOTAL GASTOS DE VENTAS		\$ 21.966,00	\$ 22.624,98	\$ 23.303,73	\$ 24.002,84	\$ 24.722,93
<u>(+) GASTOS ADMINISTRATIVOS</u>						
SERVICIOS BASICOS		\$ 1.860,00	1915,8	1973,274	2032,47222	2093,446387
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 1.860,00	1915,8	1973,274	2032,47222	2093,446387
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		\$ 23.826,00	\$ 24.540,78	\$ 25.277,00	\$ 26.035,31	\$ 26.816,37
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		\$ 40.176,07	\$ 41.381,35	\$ 42.622,79	\$ 43.901,47	\$ 45.218,52
<u>(-) PARTICIPACION DE TRABAJADORES 15%</u>		\$ 6.026,41	\$ 6.207,20	\$ 6.393,42	\$ 6.585,22	\$ 6.782,78
UTILIDAD GRAVABLE		\$ 34.149,66	\$ 35.174,15	\$ 36.229,37	\$ 37.316,25	\$ 38.435,74
<u>(-) IMPUESTO A LA RENTA 25%</u>		\$ 8.537,41	8793,536708	9057,34281	9329,063094	9608,934987
UTILIDAD NETA	\$ -75.635,52	\$ 25.612,24	\$ 26.380,61	\$ 27.172,03	\$ 27.987,19	\$ 28.826,80
TASA DE RENDIMIENTO ESPERADA	7%					
VAN	\$ 35.427,88					
TIR	23%					

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

TABLA N° 16

Periodo de Recuperacion de la Inversión

Año	Inversión	Flujo de Caja	Flujo de caja a valor presente	Saldo
	\$ -75.635,52			\$ -75.635,52
2013		\$ 25.612,24	\$ 23.936,68	\$ -51.698,84
2014		\$ 26.380,61	\$ 23.041,85	\$ -28.657,00
2015		\$ 27.172,03	\$ 22.180,47	\$ -6.476,53
2016		\$ 27.987,19	\$ 21.351,29	\$ 14.874,76
2017		\$ 28.826,80	\$ 20.553,11	\$ 35.427,88

Fuente: Los Autores.**Fecha:** 8/04/2013**Elaborado:** Por Los Autores

En la tabla N° 16 se puede ver que al traer todos los flujos de caja al valor presente mediante la tasa de descuento del 7% (tasa de rendimiento esperada), y restamos periodo por periodo con la inversión inicial nos vamos dando cuenta que el año 2016, es decir, en el 4 año recuperamos totalmente la inversión y hasta tenemos un saldo positivo en otras palabras se comienza a tener ganancias.

Se puede decir que hasta el momento el proyecto se encuentra en un escenario probable.

4.4 Escenarios y análisis de sensibilidad

Como nuestro producto mantiene una constante variación en el precio de mercado, analizaremos los distintos escenarios basados en el incremento o disminución del precio de compra y venta.

TABLA Nº 17.
Escenarios
Variación de la TIR/VAN según Variación de Precios

Variación de la TIR/VAN según Variación de Precios				
ESCENARIO		PRECIO QQ	TIR	VAN
<u>PESIMISTA</u>	COMPRA	26,25	-13%	\$ -36.398,49
	VENTA	80,00		
<u>PROBABLE</u>	COMPRA	25,55	23%	\$ 35.427,88
	VENTA	92,31		
<u>OPTIMISTA</u>	COMPRA	25,55	26%	\$ 44.160,15
	VENTA	94,00		

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Los escenarios ayudarán a saber en qué momento y a qué precios esta propuesta sería o no viable y para dar constancia de lo antes mencionado.

El siguiente cuadro es un flujo de caja proyectado de un posible escenario pesimista.

TABLA N° 18
Estado de Resultado

ECUACACAO CENTRO CACAOTERO						
ESTADO DE RESULTADO						
	Inversion	2013	2014	2015	2016	2017
INGRESOS POR VENTA		\$ 149.529,60	\$ 154.015,49	\$ 158.635,95	\$ 163.395,03	\$ 168.296,88
TOTAL DE INGRESOS		\$ 149.529,60	\$ 154.015,49	\$ 158.635,95	\$ 163.395,03	\$ 168.296,88
(-) COSTOS DE VENTAS						
COMPRA DE MATERIA PRIMA		\$ 111.510,00	\$ 114.855,30	\$ 118.300,96	\$ 121.849,99	\$ 125.505,49
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 38.019,60	\$ 39.160,19	\$ 40.334,99	\$ 41.545,04	\$ 42.791,39
(+) GASTOS OPERACIONALES						
SUELDOS		\$ 14.880,00	\$ 15.326,40	\$ 15.786,19	\$ 16.259,78	\$ 16.747,57
GASTOS DE SECADO		\$ 1.008,00	\$ 1.038,24	\$ 1.069,39	\$ 1.101,47	\$ 1.134,51
OTROS GASTOS		\$ 6.078,00	\$ 6.260,34	\$ 6.448,15	\$ 6.641,59	\$ 6.840,84
TOTAL GASTOS DE VENTAS		\$ 21.966,00	\$ 22.624,98	\$ 23.303,73	\$ 24.002,84	\$ 24.722,93
(+) GASTOS ADMINISTRATIVOS						
SERVICIOS BASICOS		\$ 1.860,00	1915,8	1973,274	2032,47222	2093,446387
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 1.860,00	1915,8	1973,274	2032,47222	2093,446387
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		\$ 23.826,00	\$ 24.540,78	\$ 25.277,00	\$ 26.035,31	\$ 26.816,37
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		\$ 14.193,60	\$ 14.619,41	\$ 15.057,99	\$ 15.509,73	\$ 15.975,02
(-) PARTICIPACION DE TRABAJADORES 15%		\$ 2.129,04	\$ 2.192,91	\$ 2.258,70	\$ 2.326,46	\$ 2.396,25
UTILIDAD GRAVABLE		\$ 12.064,56	\$ 12.426,50	\$ 12.799,29	\$ 13.183,27	\$ 13.578,77
(-) IMPUESTO A LA RENTA 25%		\$ 3.016,14	3106,6242	3199,822926	3295,817614	3394,692142
UTILIDAD NETA	\$ -75.635,52	\$ 9.048,42	\$ 9.319,87	\$ 9.599,47	\$ 9.887,45	\$ 10.184,08
TASA DE RENDIMIENTO ESPERADA					7%	
VAN					\$ -36.398,49	
TIR						-13%

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Como se observa a simple vista en la tabla N° 18, en el escenario pesimista el VAN es negativo por ende no es rentable, además la tasa interna de retorno (TIR) también es negativa por que en este posible escenario el precio de compra sube y el precio de venta es bajo.

En conclusión los costos son altos en este escenario y los ingresos por ventas son bajos por lo que deja poco margen de ganancia, aunque la utilidad neta es positiva en este caso; esto no recompensa al momento de traer los flujos al presente y descontar la inversión inicial; esto demuestra que cuando se baja el precio de venta y los costos son altos esta propuesta no es rentable y no es recomendable aplicarlo

TABLA N° 19

Periodo de Recuperacion de la Inversión Escenario Pesimista

Año	Inversión	Flujo de Caja	Flujo de caja a valor presente	saldo
	\$ -75.635,52			\$ -75.635,52
2013		\$ 9.048,42	\$ 8.456,47	\$ -67.179,05
2014		\$ 9.319,87	\$ 8.140,34	\$ -59.038,72
2015		\$ 9.599,47	\$ 7.836,03	\$ -51.202,69
2016		\$ 9.887,45	\$ 7.543,09	\$ -43.659,60
2017		\$ 10.184,08	\$ 7.261,11	\$ -36.398,49

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Al traer los flujos al valor presente y comenzar a descontar con la inversión inicial podemos notar que los saldos son negativos y no varían en los 5 años de proyección estimada por lo que corrobora diciendo que en un escenario pesimista donde los costos son altos y el margen de ganancia es bajo la propuesta no sería conveniente aplicarla.

TABLA N° 20

ECUACACAO CENTRO CACAOTERO						
ESTADO DE RESULTADO						
	<u>Inversion</u>	2013	2014	2015	2016	2017
INGRESOS POR VENTA		\$ 175.697,28	\$ 180.968,20	\$ 186.397,24	\$ 191.989,16	\$ 197.748,84
TOTAL DE INGRESOS		\$ 175.697,28	\$ 180.968,20	\$ 186.397,24	\$ 191.989,16	\$ 197.748,84
(-) COSTOS DE VENTAS						
COMPRA DE MATERIA PRIMA		\$ 108.536,40	\$ 111.792,49	\$ 115.146,27	\$ 118.600,65	\$ 122.158,67
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 67.160,88	\$ 69.175,71	\$ 71.250,98	\$ 73.388,51	\$ 75.590,16
(+) GASTOS OPERACIONALES						
SUELDOS		\$ 14.880,00	\$ 15.326,40	\$ 15.786,19	\$ 16.259,78	\$ 16.747,57
GASTOS DE SECADO		\$ 1.008,00	\$ 1.038,24	\$ 1.069,39	\$ 1.101,47	\$ 1.134,51
OTROS GASTOS		\$ 6.078,00	\$ 6.260,34	\$ 6.448,15	\$ 6.641,59	\$ 6.840,84
TOTAL GASTOS DE VENTAS		\$ 21.966,00	\$ 22.624,98	\$ 23.303,73	\$ 24.002,84	\$ 24.722,93
(+) GASTOS ADMINISTRATIVOS						
SERVICIOS BASICOS		\$ 1.860,00	1915,8	1973,274	2032,47222	2093,446387
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 1.860,00	1915,8	1973,274	2032,47222	2093,446387
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		\$ 23.826,00	\$ 24.540,78	\$ 25.277,00	\$ 26.035,31	\$ 26.816,37
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		\$ 43.334,88	\$ 44.634,93	\$ 45.973,97	\$ 47.353,19	\$ 48.773,79
(-) PARTICIPACION DE TRABAJADORES 15%		\$ 6.500,23	\$ 6.695,24	\$ 6.896,10	\$ 7.102,98	\$ 7.316,07
UTILIDAD GRAVABLE		\$ 36.834,65	\$ 37.939,69	\$ 39.077,88	\$ 40.250,21	\$ 41.457,72
(-) IMPUESTO A LA RENTA 25%		\$ 9.208,66	9484,92186	9769,469516	10062,5536	10364,43021
UTILIDAD NETA	\$ -75.635,52	\$ 27.625,99	\$ 28.454,77	\$ 29.308,41	\$ 30.187,66	\$ 31.093,29
TASA DE RENDIMIENTO ESPERADA		7%				
VAN		\$ 44.160,15				
TIR		26%				

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

En la tabla N°20 se observa un escenario optimista en cual el precio de compra es bajo y el precio de venta es alto dejando una margen de utilidad considerable. El VAN es positivo por lo que estamos presenciando un propuesta rentable, donde la tasa interna de retorno corrobora al VAN ya que dicha tasa es mayor a la tasa de rendimiento esperada.

TABLA N° 21

Periodo de Recuperación de la Inversión Escenario Optimista

Año	Inversión	Flujo de Caja	Flujo de caja a valor presente	saldo
	\$ -75.635,52			\$ -75.635,52
2013		\$ 27.625,99	\$ 25.818,68	\$ -49.816,84
2014		\$ 28.454,77	\$ 24.853,49	\$ -24.963,35
2015		\$ 29.308,41	\$ 23.924,39	\$ -1.038,96
2016		\$ 30.187,66	\$ 23.030,02	\$ 21.991,07
2017		\$ 31.093,29	\$ 22.169,09	\$ 44.160,15

Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

Cuando se trae todos los flujos a valor actual y se realiza la respectiva sustracción del valor inicial podemos identificar y visualizar que el año 2016 que viene a ser el cuarto periodo de dicha proyección, se recupera en su totalidad la inversión, además se obtiene una utilidad positiva.

Si se compara con el escenario probable con el escenario optimista se puede decir que en ambos hay una gran similitud en cuanto al periodo de recuperación ya que en ellos se recupera la inversión realizada en el cuarto año. Aunque existe una diferencia en sus tasas internas de retorno y en el van, porque en escenario optimista ambos índices son mayores que el escenario probable.

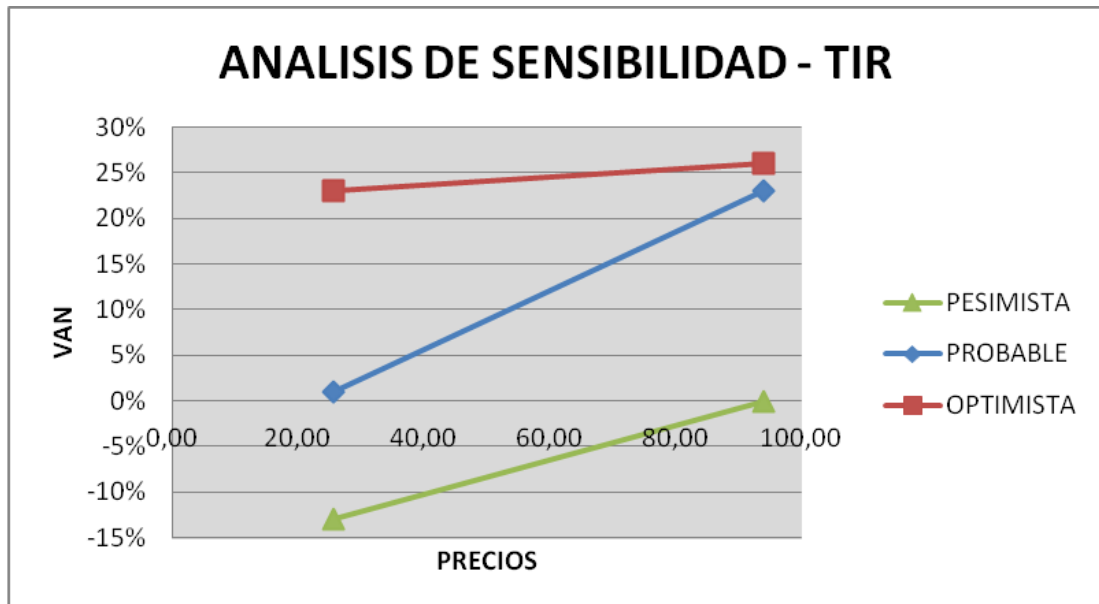
Podemos asumir que proyectándonos en un estado normal, nuestra inversión se la recuperaría en cuatro años, esto sería conveniente ya que por lo general se recupera dentro de 4 a 5 años, es decir, que se encuentra dentro del rango.

Hasta el momento la propuesta de implementación de un centro de acopio es viable y rentable. Porque contaría con producción de cacao en baba para poder trabajar y procesar; además sus bajos costos de producción y gran cotización por su aroma lo hacen atractivo al momento de su venta.

ANALISIS DE SENSIBILIDAD

GRÁFICO NO 12

Analisis de sensibilidad -TIR



Fuente: Los Autores.

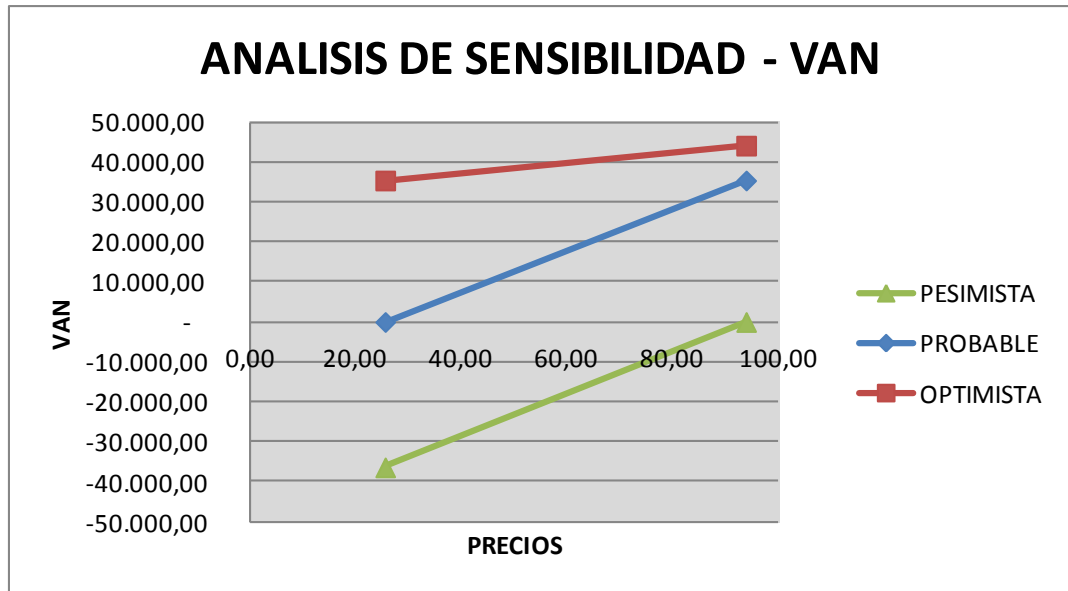
Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

En cuanto a la TIR el gráfico y sus valores muestran que al precio mínimo que deberíamos negociar cuando este baja es a \$87.05. Porque es el punto donde aunque el van es \$0 y la TIR es 7%. Actualmente el precio del cacao se está cotizando desde \$92.31 en adelante, por lo que podemos decir que actualmente nos encontramos en el escenario probable y algo optimista.

GRÁFICO NO 13

Analisis de sensibilidad - VAN



Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

También podemos mostrar que a medida que aumentan ó disminuye el precio de compra el VAN también se afecta. Como en el escenario pesimista, el van es \$0 a un precio de \$87.05. Como hemos realizado el estudio en base al precio de \$92.31, según el van la propuesta es rentable en dos de los escenarios posibles y nos damos cuenta que el precio de compra es una variable muy sensible.

CAPITULO V

CREACION DEL CENTRO DE ACOPIO CACAOTERO

5.1 Modelo y estructura del centro de acopio

Los requisitos para constituir una Compañía Anónima de acuerdo al Instructivo Para La Constitución, Aumento De Capital Y Más Actos Societarios De Las Compañías Mercantiles sometidas al control de la Superintendencia de Compañías son las siguientes.

NOMBRE: Puede consistir en una denominación objetiva o de fantasía, menos en una razón social, la misma que deberá ser aprobada por la Secretaria General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías.

SOLICITUD DE APROBACIÓN: Se debe presentar al Superintendente de Compañías o a su delegado tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntara la solicitud suscrita por abogado, requerimiento la aprobación del contrato constitutivo.

ORIGEN DE LA INVERSION: Debido a que en la constitución de la compañía invierten personas naturales, es indispensable que declaren el tipo de inversión que realizan, esto es, inversión nacional y o extranjera.

CAPITAL: El capital suscrito mínimo de la compañía deberá ser de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse en al menos un 25% del valor nominal de cada acción. Dicho capital puede integrarse en numerario o en especies (bienes muebles e inmuebles) e intangibles, siempre que, correspondan al género de actividad de la compañía.

La sociedad anónima permite establecer un capital autorizado, que no es sino el cupo hasta el cual pueden llegar tanto el capital suscrito como el capital pagado. Ese cupo no podrá exceder el doble del importe del capital suscrito. Lo expresado para el caso de aportes consistentes en inmuebles sometidos al régimen de propiedad horizontal para la constitución de la compañía limitada, es válido para la compañía de constitución anónima. Una vez que se cumplen con todos los requisitos, se procede a la presentación de los mismos a la Superintendencia de Compañías para constituir la empresa.

Para establecer las directrices de los principales requisitos que se necesitan para la implementación del centro de acopio, se considera *al Manual de Procedimiento para el Registro y Certificación de Centros de Acopio y Bodegas de Almacenamiento de Cacao*.

Para obtener el Registro de Centros de Acopio y Bodegas de Almacenamiento de Cacao, el propietario o representante legal deberá presentar a AGROCALIDAD los siguientes documentos:

- Carta de solicitud de registro dirigida al Coordinador provincial suscrita por el propietario, el representante legal o mandatario del centro de acopio o Bodega de Almacenamiento de Cacao. En de que éste actúe por medio de un mandatario, deberá adjuntar una copia del poder y cédula, firmada por el propietario o representante legal.
- Copia del RUC y/o RIISE.
- Copia de cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal.
- Copia de los estatutos que constituyen la personería jurídica.
- Nombramientos actualizados e inscritos de los representantes legales.

- Dirección, teléfono, persona de contacto, ubicación georeferenciada en UTM del Centro de Acopio o Bodega de Almacenamiento de Cacao.
- Listado de empresas o productores a los cuales se compra y se vende el producto.
- Para Cacao Nacional Fino y de Aroma Sabor “Arriba” presentar documento de procedencia del cacao en grano.
- Comprobante de pago de los servicios establecidos por AGROCALIDAD para la inspección que consta en el tarifario establecido mediante resolución publicada en el registro oficial 331 del 10 de Mayo del 2004.

Además de lo establecido anteriormente, la aprobación del registro estará sujeta a los resultados de la inspección.

Dentro de los requisitos técnicos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao, se tienen los siguientes:

- Las instalaciones, deben ser de materiales sólidos, impermeables, preferentemente de bloque revestido.
- El piso debe ser de cemento
- Poseer tendales, marquesinas, cajones de fermentación (para centros de acopio).
- Área para almacenamiento de equipos utensilios y herramientas.
- Disponer de la suficiente cantidad de pallets para el apilado del producto.
- Instalaciones que disponga de una buena aireación e iluminación, las ventanas, puertas y claraboyas diseñadas de manera que no permitan el acceso de insectos, roedores, pájaros, u otros elementos extraños que puedan incidir directamente en la calidad del producto.

- Áreas que permitan el acopio diferenciado de los diferentes productos a comercializar.
- Áreas específicas para el almacenamiento de insumos agrícolas, fertilizantes y plaguicidas.
- Disponer de los servicios de energía eléctrica y agua.
- Área para el desarrollo de las actividades administrativas equipadas preferentemente con servicio de teléfono e internet.
- Letreros con la identificación de las áreas establecidas en los numerales anteriores.

Una vez presentada la documentación requerida, el personal autorizado en cada Coordinación Provincial realizará la verificación documental a la que hace referencia el manual, e informará a la autoridad para que disponga realizar la inspección. En la inspección de bodega o centro de acopio, se realizará la verificación de todos aquellos ítems antes mencionados, luego de lo cual se procederá a llenar el Formulario correspondiente.

El técnico de AGROCALIDAD deberá presentar en un plazo no mayor a 24 horas luego de realizada la inspección un informe de evaluación de los requisitos exigidos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento.

Si el informe es favorable, el técnico recomendará la expedición del registro de centros de acopio y bodegas.

5.2 Estrategias de marketing y comercialización

5.2.1 Plan de Marketing

NOMBRE DE LA EMPRESA

El nombre que hemos escogido para la empresa es: Centro de Acopio “ECUACACAO” combinando el nombre de nuestro país junto con el cacao.

FIGURA Nº 13

LOGOTIPO DE LA EMPRESA



Fuente: Los Autores.

Fecha: 25/03/2013

Elaborado: Por Los Autores

MISIÓN, VISIÓN Y OBJETIVOS

✓ MISIÓN

Ofrecer a los pequeños y medianos productores del sector de Naranjal en la provincia del Guayas un centro de acopio que cuente con la estructura

necesaria para almacenar y comercializar de manera segura la producción de Cacao Fino de Aroma.

✓ **VISIÓN**

Proyectarse como el centro de acopio preferido por los agricultores de la zona brindando un beneficio a la comunidad, y que mantenga políticas de precio y comercialización justas.

OBJETIVOS

○ **General:**

Captar la producción agrícola del cacao, procesarla y comercializarla, permitiendo almacenar el cacao de los pequeños y medianos agricultores que acudan al centro de acopio, conformando con ello un volumen atractivo para los mercados mayoristas.

● **Específicos:**

Crear un canal de compra segura y confiable en la Zona de Naranjal que sirva a aquellos agricultores que por lo reducido de los volúmenes de cosecha que venden o bien por la distancia que tienen los mercados no puedan comercializar sus productos en canales más abiertos y eficientes. La creación de un canal de compra adicional a los tradicionales, forma en zonas rurales como es el caso de Naranjal condiciones de mayor competencia que tienden a mejorar los precios de los agricultores.

Contribuir a transmitir eficientemente la demanda de productos agropecuarios a los productores en las zonas rurales. Esto implica esquemas de clasificación de

productos, determinación de precios e información que reflejen la demanda de los consumidores, creando así incentivos para producir y comercializar más productos de mejor calidad.

Servir de medio de implementación de mejores técnicas de manejo físico del cacao desde su recolección hasta la venta en el mercado urbano.

Servir como elemento para el mejoramiento a largo plazo de los sistemas de producción y acopio de productos agropecuarios en general en la región de Naranjal

MEDIOS DE ACCIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO TRANSPORTE Y COMPRA DEL PRODUCTO

La actividad de compra debe tener una cierta dispersión en el área de atracción del centro, para poder afectar el resto del mercado rural de la zona, tanto en los aspectos de manejo del producto en la finca como en los precios recibidos por los agricultores.

PREPARACION DEL PRODUCTO PARA EL TRANSPORTE Y VENTA.

Es necesario realizar una preselección del producto y ejecutar la preparación para la venta en el centro de Acopio. A medida que se apliquen los sistemas de clasificación y a medida que mayor sea el tiempo que un mismo productor venda al centro de Acopio, menor será la necesidad de realizar actividades de preparación.

DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

El Centro de acopio “ECUACACAO” surge del estudio realizado por los autores, inspirados en el desarrollo económico de los pequeños productores cacaoteros del cantón Naranjal, provincia del Guayas. Ecuacacao pretende reunir la producción cacaotera de pequeños y medianos agricultores del cantón, siendo su principal actividad económica la comercialización del cacao seco al mercado nacional a precios competitivos.

SITUACIÓN DEL MERCADO

El mercado en el cual se centra nuestro centro de acopio está conformado por los pequeños y medianos productores que debido a la especulación de precios o en ocasiones para no perder su producción, venden la totalidad de su cacao y tomando en consideración que no cuentan con la infraestructura necesaria para realizar los procesos de tratamiento del fruto previo a su comercialización.

ANÁLISIS FODA

El Análisis FODA se puede realizar tanto del Producto como del Proceso, lo que nos ayudará a reconocer nuestras Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que las detallamos a continuación.

A) Fortalezas:

- El Color, Aroma y Sabor del Cacao Arriba es Único
- El Cacao es un Producto Tradicional de Ecuador.
- Contar con un campo amplio y sus Tierras sean Fértiles.
- Tener una adecuada Instalación para los Procesos de Fermentación, Secado, Embalaje, Almacenamiento y Distribución.
- Tener una buena ubicación Geográfica que nos servirá de mucho en el Almacenamiento y Distribución del Producto.

- Contar con la ayuda por parte del Estado para exportar con aranceles 0%.
- El reconocimiento a nivel mundial del Cacao Ecuatoriano.

B) Oportunidades:

- El Ecuador en la actualidad es uno de los países más grande como productor de Cacao Fino de Aroma en el Mundo.
- El Cacao Nacional posee Antioxidante que favorece a la salud y esto ha generado mayor demanda del producto.
- La Inestabilidad Política que poseen los demás países productores de Cacao especialmente África, podría provocar un incremento en los Precios.
- Captar mayor cantidad de la producción de los pequeños agricultores de la zona del Guayas.
- Incentivar a las fábricas locales que se dediquen a la producción de derivado de cacao como el producto final.
- El comercio justo o equitativo en pleno desarrollo en Europa por ser ético y pretender pagar precio justo al agricultor por la elaboración de productos de alta calidad natural.

C) Debilidades:

- Mezclar el Cacao Arriba con Cacao Corriente por desconocimiento o por falta de capacitación.
- Falta de reglas o normativas internas para la comercialización del producto.
- Falta de capacitación a los pequeños productores de cacao.
- Comercialización individual del producto por pequeños productores que desconocen el mercado local.
- No hay una adecuada política de promoción interna y externa del producto.

- La falta de una entidad nacional que regule los precios como: productores, intermediarios y exportadores.

D) Amenazas:

- Falta de estrategias nacionales para el posicionamiento del mercado internacional.
- En ciertas épocas la producción y la calidad del cacao ecuatoriano se ve amenazado por la naturaleza (Fenómeno del Niño).
- Crecimiento de la Competencia en forma desleal por parte de los compradores de la región.
- Enfermedades y las distintas plagas que atacan a las plantaciones, dañando la producción y calidad del producto.
- Ecuador está más distante de Europa que otros países productores y como el producto tiene que pasar por el canal de Panamá, los fletes resultan más costosos, lo que encarece el producto.

5.2.2 Estrategias de Comercialización

GRÁFICO No. 14

Sistema de Comercialización de Cacao



Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

5.2.2.1 Negociación De Compra:

Para realizar la estrategia o el estudio de compra tenemos que tomar en cuenta 2 factores que son:

- Zona de Compra, y
- Precio.

ZONAS DE COMPRA:

Para llevar a cabo la adquisición del producto, hemos tomado en cuenta los resultados del estudio de mercado realizado mediante encuestas, por esta razón la compra se realizará mediante recorrido por los sectores de la cabecera cantonal y sus afueras, puerto inca entre otros.

La compra se realizará semanalmente los días jueves, viernes y sábado, el recorrido esta zonificado estratégicamente y distribuidos de la siguiente manera:

Jueves: cabecera cantonal y sus afueras.

Viernes: puerto inca y sus alrededores.

Sábado: otros.

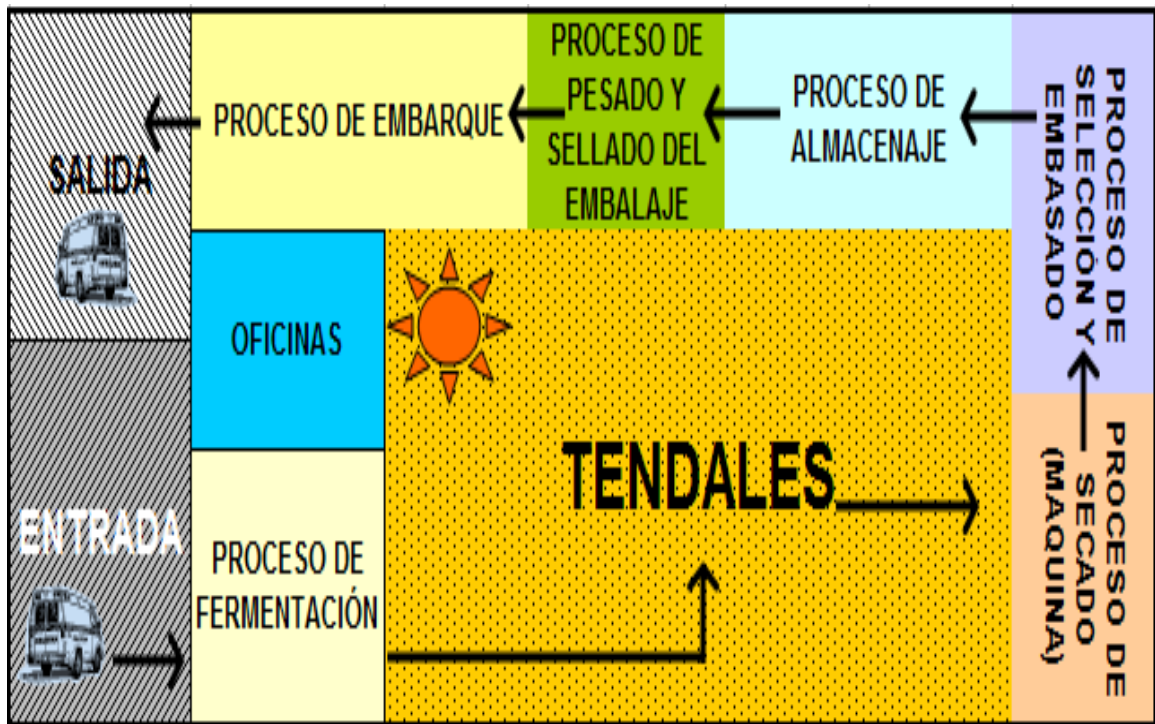
PRECIO:

En cuanto al precio de compra, este varía diariamente y se toma el precio (ASE) publicado por ANECACAO en los diarios de mayor circulación del país. El pago es en efectivo.

5.3 Proceso logístico del cacao en el centro de acopio

GRÁFICO No. 15

Proceso Logístico en el Centro de Acopio



Fuente: Los Autores.

Fecha: 8/04/2013

Elaborado: Por Los Autores

FERMENTACIÓN:

Una vez ejecutado la compra, se realiza a la fermentación del cacao lo que se puede observar en la Figura N° 14 y 15, el proceso consiste en introducir el producto en cajas fermentadoras de madera aproximadamente de 3 a 5 días, el

mismo que permanece cubierto con hojas de la planta de plátano hasta que destile la baba del cacao.

FIGURA Nº 14

Proceso de Fermentación del Cacao de la Hacienda San Miguel.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

FIGURA Nº 15

Proceso de Fermentación tipo Escalera.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

SECADO:

Terminado la fermentación, el producto está listo para pasar al proceso de secado.

Existen dos tipos de secado: Secado al Natural y Secado Artificial.

Secado Natural.- Cuando se ha terminado de fermentar el cacao y ha destilado la mayor parte de la baba, se lo extiende en los tendales para la destilación total y secado con el sol. El secado al natural no tiene un tiempo estipulado y varia de acuerdo a la situación climatica, se lo debe exponer al sol como se puede ver en la Figura N° 16 por lo menos 3 días.

FIGURA N° 16

Pepas de Cacao Secándose al Natural en la Hacienda San Miguel.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

Durante el transcurso del día soleado se realiza el siguiente procedimiento para tener un mejor secado del cacao, como se puede apreciar a continuación en la Figura N° 17:

FIGURA N° 17

Campesino realizando el procedimiento de Rastrillado al Cacao.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

Secado Artificial.- Este secado es un método alternativo para zonas lluviosas y nubladas, ó para acelerar el proceso del secado. Este proceso puede reducirse de 3 a 1 día. Se introduce el cacao en túneles llamados secadoras, estas secadoras estan formadas por un tunel de cemento de 2m. de ancho por 4m. de largo, el cual se conecta con secadoras metálicas a gas previamente diseñadas como en las Figuras N° 18 y 19 que veremos a continuación:

FIGURA N° 18

Equipo que realiza el Secado Artificial del Cacao



Fecha: 20/02/2013
Elaborado: Por Los Autores

FIGURA N° 19

Trabajadores de la Hacienda San Miguel trabajando en los Tuneles de Secado Artificial del Cacao.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013
Elaborado: Por Los Autores

SELECCIÓN Y EMBASADO:

Luego de haber terminado el proceso anterior de secado, se realiza la selección ó clasificación del grano de buena apariencia, calidad, y de esta manera conseguir un mejor precio de venta.

Este proceso de clasificación del grano se lo realiza mediante una máquina clasificadora industrial, de fabricación metálico con funcionamiento mecánico.

El cacao baja por la zaranda y se clasifica, se realiza este proceso separando los granos negros, aplastados, picados ó con moho (polvo blanco alrededor del grano).

Al termino del proceso se clasifica el cacao, se realiza el embasado en sacos de yute para 100 libras como se muestra en la siguiente Figura N° 20:

FIGURA N° 20

Máquina Clasificadora para la Selección y Embasado del Cacao.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

ALMACENAJE:

Una vez embasado el cacao en los sacos de yute, puede ser almacenado con el saco abierto de uno a dos días hasta que este sea ofertado y negociado al mejor precio, se lo ve a continuación en la Figura N° 21.

Para el almacenaje la bodega debe ser construida en hormigon armado, con ventilación suficiente, libre de impurezas y no poner o almacenar el producto en zonas húmedas.

FIGURA N° 21

Saco abierto con Cacao listos para su Venta de la Hacienda San Miguel.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

PESADO Y SELLADO DEL EMBALAJE:

Antes de ser embarcado para su venta se realiza el sellado con agujetas y piolas para coser los saquillos, no sin antes pesar los sacos. Este proceso se lo realiza minutos antes del embarque por que el cacao dentro de los sacos suele perder peso cuando es almacenado, como se lo podrá observar en la Figura N° 22.

FIGURA N° 22

Saco de Cacao pesado en la Hacienda San Miguel.



Fuente: Los Autores.

Fecha: 20/02/2013

Elaborado: Por Los Autores

EMBARQUE:

Una vez terminado estrictamente todo el procesos, realizamos el embarque en el respectivo transporte para su venta. Cabe recalcar que al llegar al lugar de comercialización, se toma muestras del cacao para su calificación; donde se procede a la verificación de calidad del producto. Este puede ser penalizado ó bonificado.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Después de haber realizado los estudios necesarios para llevar a cabo con los objetivos mencionados, se han obtenido las siguientes conclusiones:

Mediante las zonas sectorizadas se optimizó los recursos de movilización para la compra y venta del cacao. Se logró reducir los costos de movilización ya que se implementó el método por compra sectorial; es decir, de acuerdo a la ubicación de los productores que a la vez son los proveedores. Al momento de proceder con la venta se analizó las mejores ofertas y se llegó a un acuerdo con la empresa COCOA S.A.

Se realizó un estudio financiero para analizar la rentabilidad del proyecto en los cuales se utilizó herramientas tales como Estado de Resultado y Balance General.

El Estado de Resultado está elaborado por año calendario del 1 enero al 31 de diciembre, el cierre del estado de resultado nos indicó que mediante la compra y venta de cacao se obtuvo una utilidad, demostrando que el proyecto es rentable.

El Balance General nos demuestra que el proyecto posee un gran respaldo con sus activos, y también que el nivel de endeudamiento es 0, ya que el proyecto está realizado con el patrimonio de los socios.

El estudio de mercado realizado con los productores de la zona del Cantón Naranjal Provincia del Guayas, demuestra que los principales productores de cacao se encuentran ubicados en Puerto Inca y en la cabecera cantonal de Naranjal. Gracias al estudio realizado nos enfocamos en captar la mayor producción de las zonas antes mencionadas.

La utilidad dada se alcanzó a través de la reducción de los costos en los procesos, en especial en el secado del cacao, ya que se aprovecha los recursos naturales como el sol y de esta manera conseguimos ahorrar en combustible y gas. Otra reducción en costo es en el proceso de fermentación debido a que se utiliza cajones fabricados en madera de guayacán, ya que su vida útil es más prolongada en comparación a otro tipo de madera y por último la reducción de los costos administrativos que nos conlleva a decir que la administración está muy bien llevada.

Recomendaciones

Es muy importante mencionar que las recomendaciones de este proyecto apuntan a la capacitación permanente para los pequeños productores y agricultores, para obtener un producto de calidad y para capacitación del agricultor.

El Gobierno de la República deberá implementar charlas o asesoría a los pequeños productores sobre las mezclas, diversidad y proceso de secado del cacao, este último es muy importante porque servirá para así evitar el castigo económico; es decir, la baja de precio del producto por el nivel de humedad.

Por ser considerado el país número uno productor de Cacao Fino de Aroma el Gobierno deberá ayudar de forma permanente a los pequeños productores y agricultores en conocimientos, tecnología y de forma económica con el fin de dar a conocer al mundo el mejor Cacao.

BIBLIOGRAFÍA

ABC Agro (1997), *El cultivo del Cacao*. Recuperado de <http://www.abcagro.com/herbaceos/industriales/cacao4.asp>

Agencia Ecuatoriana del Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD (2011), *Manual de Procedimiento para el Registro y Certificación de Centros de Acopio y Bodegas de Almacenamiento de Cacao* 2011. Recuperado de www.agrocalidad.gob.ec

Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (2012), *ICCO*. Recuperado de: <http://www.canacacao.org/investigacion/icco/>

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO (2012), *Boletín Estadístico Virtual*. Recuperado de: <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas.html>

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO (2012), *Cacao en Ecuador*. Recuperado de: <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas.html>

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO (2012), *Normas de Calidad*. Recuperado de: <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas.html>

Ballester, E. (2000). *Economía de la Empresa Agraria y Alimentaria*. Recuperado de: <http://books.google.com.ec/books?id=ddbr38fwmi0c&printsec=frontcover&dq=economia+de+la+empresa+agraria+y+alimentaria&hl=es&sa=x&ei=kdyzup3oeuwe0qgpuihwda&ved=0cdiq6aewaa>

Banco Central del Ecuador (2013), *Tasas de Interés Abril 2013*. Recuperado de: <http://www.bce.fin.ec/docs.php?path=documentos/Estadisticas/SectorMonFin/TasasInteres/Indice.htm>

Caldentey Albert, P. & De Haro Giménez, T. (2004). *Comercialización de Productos Agrarios*. Recuperado de: http://books.google.com.ec/books?id=zymttxsazvoc&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Conferencia de las Naciones Unidas Sobre Comercio y Desarrollo (2010), *Convenio Internacional del Cacao*. Recuperado de: http://unctad.org/es/Docs/tdcocoa10d5_sp.pdf

Diario Hoy (2012) *Agroproductividad y comercio*. Recuperado de: <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/cacaoteros-buscaran-elevar-su-productividad-este-ano-528645.html>

García Gonzalez, A. & Bòria Reverter, S. (2006). *Los Nuevos Emprendedores: Creación de Empresas en el Siglo XXI*. Recuperado de: <http://books.google.com.ec/books?id=dphrkqacmpsc&printsec=frontcover&dq=los+nuevos+emprendedores+creacion+de+empresas+en+el+siglo+xxi&hl=es&sa=x&ei=zd-zuoyqojhq8ws714gwcw&ved=0cduq6aewaa#v=onepage&q=los%20nuevos%20emprendedores%20creacion%20de%20empresas%20en%20el%20siglo%20xxi&f=false>

International Cocoa Organization (2012), *ICCO Daily Prices of Cocoa Beans*. Recuperado de: <http://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/daily-prices.html>

Junta de Comunidades La Castilla-Mancha (2000), *Materiales para una Acción Educativa en el Consumo Crítico*. Recuperado de: <http://www.edualter.org/material/explotacion/unidad5.htm>

Kantis, H. (Ed.). (2004). *Desarrollo Emprendedor: América Latina y la Experiencia Internacional*. Recuperado de: <http://books.google.com.ec/books?id=2guhhojk59kc&printsec=frontcover&dq=desarrollo+emprendedor+america+latina+y+la+experiencia+internacional&hl=es&sa=x&ei=ct2zupnngpdy9atciyhyag&ved=0cc8q6aewaa>

Kotler (2000), *Dirección de Mercadotecnia: La edición del milenio*, Ed. Prentice Hall.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2010), *La Cadena De Valor Del Cacao En El Ecuador Diagnostico Actual*. Recuperado de: <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Ecuador/ppp/taller%20nacional%20ecuador/2DiagnosticoCadenaCacaoSergioPino.pdf>

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2013), *Sistema de Información Nacional de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca*. Recuperado de: <http://servicios.agricultura.gob.ec/sinagap/index.php/agroindustria>

Municipio de Naranjal (2012), *Naranjal*. Recuperado de:
<http://www.naranjal.gob.ec/inicio/index.php/naranjal/historia>

Oballe, A., Torrealba J. & Torres H. (1974) Manual sobre Centros de Acopio.
Recuperado de:
[http://books.google.com.ec/books?id=wnAOAQAIAAJ&printsec=frontcover
&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com.ec/books?id=wnAOAQAIAAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

GLOSARIO

CORPEI: *Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones*

ICCO: *(Internacional Cocoa Organization) Organización Internacional del Cacao*

ANECACAO: *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao*

CCN 51: *Colección Castro Naranjal.*

FAO: *Food and Agriculture Organization (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura.*

VAN: *Valor Actual Neto*

TIR: *Tasa Interna de Retorno*

CENTRO DE ACOPIO: *Cumplen la función de reunir la producción de pequeños productores para que puedan competir en cantidad y calidad en los mercados de los grandes centros urbanos*