



Febrero 2019 - ISSN: 1696-8352

“ESTUDIO SOCIO-ECONÓMICO DEL CULTIVO DE CACAO (*THEOBROMA CACAO* L.) EN LA PARROQUIA FEBRES CORDERO, CANTÓN BABAHOYO LOS RÍOS-ECUADOR¹”

Ricardo Xavier Chávez Betancourt

rickychavez@live.com

(Los Ríos-Ecuador)

Magister en Administración de Empresas

Suanny Carolina Carbo Avellán

scarbo@utb.edu.ec

Ingeniera Agropecuaria

(Los Ríos-Ecuador)

Emma Lombeida García

elombeida@utb.edu.ec

Magister en Administración de Empresas. Docente de la universidad técnica de Babahoyo

(Los Ríos-Ecuador)

Fernando Javier Cobos Mora

fcobos@utb.edu.ec

Magister en Administración de Empresas. Docente de la Universidad técnica de Babahoyo

(Los Ríos-Ecuador)

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Ricardo Xavier Chávez Betancourt, Suanny Carolina Carbo Avellán, Emma Lombeida García y Fernando Javier Cobos Mora (2019): “Estudio socio-económico del cultivo de cacao (*theobroma cacao* L.) en la parroquia Febres Cordero, Cantón Babahoyo Los Ríos-Ecuador”, Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (febrero 2019). En línea: <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/02/cultivo-cacao-ecuador.html>

RESUMEN

El trabajo de investigación se realizó en la parroquia Febres Cordero del cantón Babahoyo de la Provincia de Los Ríos, con el objetivo de diagnosticar el estado socioeconómico de los productores de cacao del sector. Dentro del proyecto se verifica la variedad de cacao que tienen los cultivos de los agricultores en el que, el 92% utilizan CCN-51 y su destino de la venta es localmente. Otro punto que se pudo analizar es, la rentabilidad de la producción de acuerdo

¹ Artículo extraído del trabajo de investigación de la Tesis de grado del repositorio digital de la UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO (Los Ríos-Ecuador) requisito para el grado de INGENIERO AGROECUARIO. El tribunal examinador estaba compuesto por Tres profesores examinadores. Los autores agradecemos a los agricultores, por la apertura brinda

a la inversión lo cual se pudo constatar que muy rentable para un porcentaje estimado al 95% de los cacaoteros del sector

Palabras claves: Socioeconómico, cultivos, CCN-51, cacao

ABSTRACT

The research work was carried out in the Febres Cordero parish of the Babahoyo canton of the Province of Los Ríos, with the objective of diagnosing the socioeconomic status of cocoa producers in the sector. Within the project is verified the variety of cocoa that cocoa crops have in which, 92% use CCN-51 and their destination of sale is locally. Another point that could be analyzed is the profitability of the production according to the investment, which was found to be very profitable for a percentage estimated at 95% of the cocoa farmers in the sector.

Keywords: Socioeconomic, crops, CCN-5, cocoa

INTRODUCCION

Theobroma cacao L., es conocido por su nombre científico, es un árbol que proviene de las selvas neotropicales del Amazonas de Ecuador, Colombia y Perú, extendiéndose al Centro Sur de América, África y Asia. El cacao es uno de los cultivos que ha ganado importancia en muchos países latinoamericanos, hasta convertirse en uno de los generadores de riqueza de muchos territorios, es el caso de Ecuador que fue conocido como la “Pepa de Oro”.

Durante el siglo XX el cacao fue la pieza importante en forjar el dinamismo social y económico en el Ecuador, abarcando todo este auge entre los años 1870 y 1910, creándose las primeras casas exportadoras de cacao en el territorio. La provincia de Los Ríos se convirtió en la cuna de la producción cacaotera, encontrándose las primeras haciendas productoras de cacao nacional de la historia ecuatoriana, denominadas como “Grandes Cacao”. La condición socio-económica de muchos agricultores despertó de gran manera que mandaban a familiares al continente europeo a completar su nivel de estudio.

La creación de las primeras instituciones financieras del país, se originaron con la fama que tenía en cacao ecuatoriano, y así convertirse el Ecuador como el primer productor de *Theobroma cacao* en el mundo. Más de un millón de toneladas de este grano se embarcaban en el Puerto de Guayaquil con rumbo a Estados Unidos y Europa, cacao proveniente de las provincias de Los Ríos, Guayas y El Oro.

Sin embargo, las apariciones de enfermedades en los cultivos de cacao provocaron grandes pérdidas, ocasionando un aumento en la pobreza del país. Transformándose de una producción altamente rentable a una inestable, formando una de las grandes depresiones que

el agricultor ecuatoriano pudo haber soportado, catalogándolo como un riesgo en la producción agrícola del Ecuador.

No obstante, con la creación de nuevas variedades de cacao, como el CCN51 en la actualidad se ha logrado mantener la producción del grano en cantidades aceptables para la exportación. Logrando que muchos agricultores dedicados al cultivo de esta planta hayan logrado recuperar una parte de lo perdido en décadas atrás. Es por esta razón que se estima realizar esta investigación, la cual tiene como objetivo realizar un estudio socio-económico del cultivo de cacao en la parroquia rural Febres Cordero, uno de los sectores más productores de cacao en Babahoyo, en los que fue la época "Pepa de oro".

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A lo largo de la historia el Ecuador ha contado con un producto emblemático del cual se produce una cantidad aceptable de variedades, el mismo que es parte de una tradición agroexportadora y en muchas ocasiones ha permitido el crecimiento de la economía ecuatoriana y un reconocimiento a nivel mundial a su calidad, del producto que se habla es del cacao o en su tiempo conocido como la "Pepa de Oro", la misma que es fuente de ingresos de numerosas familias del litoral ecuatoriano siendo sus niveles de producción en Los Ríos (principal productor) un 35%, en Guayas 25%, en Manabí 14%, en Esmeraldas 8% y en último lugar se encuentra El Oro con el 5%, estos niveles son según el último estudio de Anecacao.

Pero en la actualidad la producción de cacao ha presentado un crecimiento de su valor comercial, esto debido a la mejora de la producción y calidad ofertada, lo que se presenta según datos estadísticos del portal web de Anecacao en el 2016, se presentó un revés del precio por tonelada de exportación de un 30% en su referencia en el 2015 el cual llegó a \$1786 por tonelada, siendo en el 2016 de \$ 1250,20, en el 2017 se recuperó su valor agregado en el mercado incluso superando el valor del 2015 encontrándose a \$ 2019,00 por tonelada y en la actualidad su precio se encuentra en \$2277, lo cual augura un cierre positivo de su valor en el mercado.

El problema radica principalmente en la forma organizativa que tiene los pequeños productores, los mismos que no cuentan con una estructura organizativa que permita incrementar el volumen de la producción afectando en ocasiones el cumplimiento de los pedidos de cacao en el exterior, el incremento de las deudas de los productores hace que el costo de producción fluctúe y no se mantenga estable en el mercado, el convenio costo de producción y costo de mercado en ocasiones es inversamente proporcional a pesar de las intenciones del Gobierno por estabilizar un precio que beneficie ambas partes.

En Los Ríos donde se produce el mayor índice de cacao por metro cuadrado, los agricultores sienten inconformidad por el ingreso económico en relación a la inversión que ellos hacen en sus plantaciones, esto debido a la poca comercialización del producto, plagas y enfermedades que ocasionan pérdidas comunes en el cultivo y que en muchos casos no se pueden evitar.

Dentro del análisis que se realizó en el sector de Febres Cordero se pudo evidenciar que los productores de cacao no hacen realizan un buen manejo del cultivo, dentro de este manejo, se observó que la plantación no estaba podada, para poder regar la plantación deben buscar agua con bombas desde el río o algún estero cercano y el 100% de los productores de cacao de este sector no llevan un registro de su producción para hacer mejoras a futuro a la producción del cacao y de esta manera la venta no sea solo local, sino también a nivel provincial y/o nacional.

FUNDAMENTACION

Historia del cacao como parte de la economía en el Ecuador

El expendio de cacao en el Ecuador se remonta hacia mediados del siglo XVI donde comienza la exportación hacia España debido a que se era colonia y explotados, posteriormente en trascendencia de la independencia y liberación del yugo español comenzó la exportación por medios propios mediante tratados con otros países donde el punto más fuerte ocurrió a finales del siglo XVIII y comienzo del siglo XIX con el boom cacaotero. (Contreras, 2012)

Según historiadores el auge cacaotero comenzó con un aproximado de 1600 plantaciones las cuales se encontraban principalmente a las orillas de los ríos Guayas, Babahoyo y Daule, esto debido al sistema de irrigación utilizado en la época, ya para ese tiempo la variedad de cacao era conocido como cacao Nacional o fino de aroma el cual es reconocido mundialmente por su textura, el aroma floral y el tipo de grano que es único en el mundo y se produce solo en Ecuador. (Chiriboga, 2013)

En la tabla que se presenta a continuación se refleja un resumen de los primeros años de exportación los cuales datan de los 1800, con un margen de incremento rentable en sus comienzos, posteriormente un punto de quiebre fue la separación de la corona española donde el precio por una carga de cacao cayó abruptamente de 10 a 2 pesos, lo cual fue una razón del primer desequilibrio de la moneda, además una inestabilidad económica ya que la economía de la en ese entonces Audiencia de Quito dependía únicamente del cacao, lo que obligo a un abandono de las plantaciones y una parálisis en la comercialización del producto. (Manguashca, 2012)

Con las reformas políticas al momento de la conformación como república entre los años de 1840 a 1890, las políticas de comercio, jurídicas, sociales y democráticas, donde hubo la entrega de lotes para el cultivo de diversos productos, donde reaparece el cacao como una nueva fuente de ingreso siendo las lotizaciones ubicadas en la actual provincia Los Ríos (Babahoyo, Pueblo Viejo, Vinces, Palenque, Ventanas, Baba y Vinces), al sur de la provincia del Guayas en sectores como (Naranjal, Tenguel y Balao) y en Oro (Santa Rosa y Machala), donde se realizan los primeros cultivos destinados para la exportación del cacao, siendo así que los incrementos exponenciales para cierre de 1890 mostraron una curva favorable como se muestra en la siguiente gráfica:

Tabla 1: Promedio Anual de las exportaciones cacaoteras del Ecuador 1841-1890

Años	Quintales
1841 - 1850	123 389
1851 - 1860	141 095
1861 - 1870	171 952
1871 - 1880	220 038
1881 - 1890	259 939

Fuente: James B. Rohrer, “Informe, 1926”, en Elías Muñoz Vicuña, edit., El cacao, Guayaquil, Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Guayaquil, 1981, p. 193.

Gráfico 2: Promedio Anual de las exportaciones cacaoteras del Ecuador 1841-1890



Fuente: Autora

Hasta el año 1890 el cacao era el principal rubro de cambio económico producido en el Ecuador siendo un 57,8% el valor total de ingresos por exportaciones, así mismo se debe reconocer que desde el año 1894 hasta el año 1930 se presentó un boom cacaotero y es por ello que al cacao se le denominó la Pepa de Oro como se demuestra en la tabla#2 los ingresos aumentaron abruptamente de 3500 sucres en 1881 a un valor de 26 745 sucres en 1925 así mismo la producción se incrementó de 259 939 quintales a 817 707 hasta finales de 1924, otra razón importante para su crecimiento es la elaboración de productos derivados del cacao como

los chocolates, manteca de cacao, para lo cual se demandaba una inmensa cantidad de materia prima principalmente en mercados franceses y alemanes

Tabla 3: Promedio anual de las exportaciones cacaoteras del Ecuador 1881-1930

Años	Quintales	Ingresos
1881 - 1890	259 939	6 220
1891 - 1900	370 318	14 469
1901 - 1910	520 916	14 830
1911 - 1920	817 707	18 608
1921 - 1924	722 530	26 745

Fuente: James B. Rohrer, "Informe, 1926", p.193.

El precio en esa época era fijado por el Mincing Lane Sale Room en Londres donde el coste de importación del cacao ecuatoriano era el más alto con un valor de 56 a 60 sucres el quintal, mientras que localmente se encontraba en un valor de 27 a 32 sucres el quintal, lo que representaba un ingreso neto a los productores de aquella época de 8 a 12 sucres por quintal y el coste de exportación era asumido por la compradora o transportadora fluvial. (Gonzalez, 2014)

El auge cacaotero tuvo varios puntos que fueron culminando su producción lentamente tales como:

- En 1914 el valor de compra disminuyó, lo que representó una caída en su valor por quintal de 55 sucres a 41 sucres, en el mercado global y en el local represento una disminución de 9 sucres el valor de compra por quintal dejando que el valor de compra era de 30 sucres a 21 sucres y el costo de producción era de 18 sucres lo que reflejaba una ganancia mínima de 3 sucres por quintal.
- Al presentar una depreciación se optó por otros productos sustitutos los cuales eran: el café, arroz, azúcar, aceite de palma y la tagua, lo que represento un ingreso menor que lo que se reflejaba en el cacao.
- Entre los años 1921 – 1930 hubo una crisis que se presentó por el incremento de plagas y enfermedades en los cultivos tales como la escoba de bruja, la monilla, lo que representó una pérdida del 70% de la producción.
- El mercado se volvió más competitivo con la inmersión en el mercado de parte de los países africanos (colonias inglesas) y de Brasil
- Para finales de 1930 Ecuador perdió su posición líder en el mercado cacaotero de un 29,5% a únicamente un 6,89%.
- El poder adquisitivo de la moneda decreció lo que aumento la tasa de desempleo.

Todos los factores antes mencionados influyeron para que se cerrará el mercado de exportación del cacao y aparecieran nuevos productos para la exportación y hubo un incremento en la producción bananera y posterior de esta apareció el boom petrolero. (Valarezo & Davila, 2004)

Actualmente las exportaciones de cacao ecuatoriano han aumentado en el 2015 según Anecacao el 75% de las exportaciones por toneladas métricas pertenecen a cacao de las cuales el 94% son referentes a la variedad fino de aroma o CCN-5, esto debido a incursiones en nuevos mercados, la firma de nuevos tratados lo que ha representado un incremento en el PIB de 5100.00 millones de dólares, siendo los principales mercados el europeo y norte americano. (Fins, 2013)

El cacao : fruto o producto

El fruto conocido como cacao se deriva de plantas cuyo origen se remonta a árboles originarios de América Central y del Sur, el nombre científico es conocido como theobroma cacao el cual significa en lengua griega “comida de los dioses”, en la actualidad existe una amplia variedad de tipos de cacao pero el de mayor reconocimiento por su sabor, aroma y dulzura es el Nacional o Fino de Aroma el mismo que se caracteriza por el sabor frutal de nuez y es otorgado un valor superior por la Organización Internacional del Cacao o sus siglas en inglés ICCO.

En el Ecuador la producción de cacao fino de aroma es favorable ya que el suelo es propicio para la siembra de esta variedad, donde las precipitaciones de agua ocurren durante todo el año, en meses con mayor frecuencia que en otros, las temperaturas suelen oscilar entre los 25 a 28 grados centígrados, el comienzo de la producción se da a partir de los 4 a 5 años de vida, alcanzando su mayor producción entre los 8 a 10 años, el cacao fino de aroma o nacional posee una mazorca alargada, y de forma leñosa, al comienzo de su producción las mazorcas suelen ser de color verde cuando están tiernas, posteriormente amarillas cuando estas se encuentran en fase de maduración.

Las medidas de la mazorca suelen oscilar entre los 10 a 32 cm de largo y los 7 a 10 cm de ancho, además posee un peso promedio entre los 200 gramos a 1 kilogramo. Internamente contiene las más pequeñas un promedio de 20 semillas o almendras y las más grandes hasta 60 semillas, las cuales son de un color morado claro, con una pulpa gelatinosa y azucarada, con mayor sabor que otras variedades (trinitarios y forasteros), la misma que al ser masticada desprende un intenso olor y sabor, la razón por la que esta variedad de semilla es conocida como la pepa de oro es porque al ser secada obtiene un color amarillento.

¿Cómo es la cadena de producción del cacao fino de aroma?

Para la realización de la cadena de producción del cacao fino de aroma se deberán cumplir con los siguientes ciclos:

1. **Viveros:** es importante que los viveros donde se produzca la variedad de la fruta sean de primera línea ya que la planta permanece un tiempo de 4 a 6 meses.
2. **Preparación del suelo:** el suelo se debe de mantener cuidado en su tratamiento ya que en el Ecuador se tienen dos zonas climáticas claramente establecidas en la primera en verano o época seca se deben utilizar canales de riego para evitar la sequedad del suelo, además de realizar actividades de arado, rastrado y surcado; por su parte en la época de intensas lluvias o invernal, se debe aprovechar para llevar a cabo el acondicionamiento y limpieza del área donde se sembrará.
3. **Siembra:** es el proceso de pasar la planta de los viveros a su lugar definitivo de estancia para la producción.
4. **Distancia de la siembra:** para tomar en consideración el espacio de sembrado se debe verificar si son clones o híbridos en el caso de los primeros la siembra se hace 3x4m o 4x4m y en el caso de los segundos se realizará 3x3m.
5. **Fertilización:** en los primeros años para el cuidado de la planta y conocer el estado químico del suelo es importante realizar un estudio químico, pero de no ser este el caso en los primeros años de vida de la planta se debe aplicar 30gr. de fósforo y nitrógeno, 45 gr. de potasio por planta, posteriormente este incrementará a 45 gr. de nitrógeno, 25 gr. de fósforo y 70 gr. de potasio por cada planta de cacao en años intermedios.
6. **Control de plagas e insectos:** este punto es de suma importancia ya que de esto depende una excelente producción y la toma de los resultados esperados por los agricultores en el primer semestre del 2018 los resultados no fueron los esperados en el fondo internacional el Ecuador perdió espacio con relación a sus competidores directos Costa de Marfil, Ghana y Sudáfrica, por la presencia de manchas blancas en el cacao lo que hacía que el sabor de la pepa sea más amarga que el nivel acostumbrado por lo que el precio por tonelada decreció en \$51 dólares, actualmente se mejoró esto y el precio ha aumentado con relación a sus competidores los cuales están afrontando una crisis de producción por presencia de la escoba de bruja. (González, 2015)
7. **Control de enfermedades:** para el control de enfermedades que afectan la producción del cacao es importante realizar siempre un control mediante un sistema de podas y en caso de existencia de una mazorca infectada darle de baja, las enfermedades que normalmente afectan a las plantaciones son la monilla y la escoba de bruja.
8. **Podas:** es importante realizar las podas respectivas las mismas que van desde la de formación, mantenimiento, fitosanitaria y la de recepa total.

9. **Control de maleza:** actualmente para el deshierbe se realizan un promedio de 6 a 10 por año, pero en el caso del empleo de productos químicos e aconsejable la utilización de diuron y gramoxone.
10. **Cosecha:** una vez cumplido todos los ciclos anteriores se procederá a la cosecha la misma que se obtiene cuando la mazorca está completamente madura lo cual es entre los 160 a 185 días de la fecundación de la flor, ya que si no está completamente madura no se obtendrá el azúcar necesario y característica de esta variedad.
11. **Fermentación:** se procederá a abrir la mazorca y depositar el grano en cajas para esperar el drene del mucilago o baba primero serán 24 horas, posteriormente se removerá el grano y se esperaran 10 horas más.
12. **Secado:** se esparce el grano en amplios tendales de madera, cemento o caña y el proceso toma de 4 a 5 días.
13. **Verificación de la calidad:** se toman diversas muestras para determinar la equidad del grano su tamaño y peso, para su posterior distribución.
14. **Composición química del grano seco del cacao.**

La composición química del cacao esta presentada de la siguiente forma:

- 3,2 % de agua
- 57% de manteca de cacao
- 4,2% de ceniza
- 2,5% de nitrógeno
- 1,3% de teobromina
- 0,7% de cafeína
- 9% de almidón
- 3,2% de fibra cruda

Características socioeconómicas de los productores de cacao en la parroquia Febres Cordero.

En la actualidad el precio de la canasta familia presente una inflación del 100,2% lo que deja los 74 artículo en un costo de \$702 dólares, en relación a el ingreso básico que es de \$386,66, por su parte los ingresos presentados en el primer semestre del presente año 2018 ha presentado para el agricultor cacaotero una leve ganancia con respecto a los dos años anteriores donde las pérdidas fueron mayores, esto debido a que el precio del quintal de cacao

en el 2016 estaba a \$65 dólares mientras el costo de producción era de \$70 dólares, por su parte en el 2017 fue un año malo ya que el costo por quintal era entre los \$55 - \$58 dólares el quintal y su costo de producción era de \$72 dólares, lo que represento pérdidas para el sector, por esta razón muchos agricultores descuidaron sus sembríos, pero para la actualidad el costo por quintal está entre los \$110 - \$120 dólares por quintal lo que representa una ganancia de \$30 a \$40 dólares por quintal todo esto según datos oficiales de Anecacao.

Así mismo se puede observar que el mercado cambiario ha presentado un alza en los costos por toneladas de compran tal como se representa en la siguiente tabla:

Tabla 3: Valor de compra por tonelada en mercado londinense y norteamericano

Mercado	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre
Londres	\$2189	\$2357	\$2050	\$2074	\$2182	\$2196
New York	\$2273	\$2366	\$2176	\$2244	\$2233	\$2277

Fuente: ICCO

Tabla 4: Adquisición de toneladas en octubre 2018

Mercado	Toneladas
Londres	262 453
New York	241 938

Fuente: ICCO

Estos valores son debido a la calidad del cacao la misma que actualmente no se restringe únicamente a la determinación de los contenidos de grasa, los porcentajes de cascarilla y el rendimiento industrial, sino que toma en cuenta aspectos organolépticos (sabor, aroma, etc.), salud humana (presencia de contaminantes como agroquímicos o toxinas producidas por hongos y mohos) y consecuencia ambiental (sellos orgánicos y ecológicos) y social (Comercio justo). (M.A.G, 2015)

Las técnicas utilizadas para las diversas aplicaciones del cacao ayudan al funcionamiento del cuerpo humano aportándole diversos nutrientes ya que tiene una cantidad razonable de magnesio y hierro, además de que posee hidratos de carbono, grasa, fibra, minerales, proteínas y vitaminas que nos producen energía pues los chocolates en general son alimentos muy energéticos (tónicos) y es el mejor aliado para la belleza y la salud de la piel gracias a sus emolientes que suavizan y la humectan. Es utilizada en la gastronomía para el deleite de postres y dulces. (Miño Quintero, Espinosa Escobar, & Mosquera Narvaez, 2014)

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Investigación de Campo. – al momento de analizar la veracidad de los datos, es indiscutible tener la colaboración de los productores y agricultores de la zona Febres Cordero, para de esta manera constatar la existencia de la problemática y brindar las soluciones respectivas, determinando conclusiones factibles para el cumplimiento de los objetivos.

Investigación Bibliográfica. – Es importante conocer las bases teóricas y científicas expresadas por los autores en referencia al tema de investigación, lo que permitirá fundamentar las variables de la investigación y como estas repercutirán en el objeto de estudio que para la presente investigación son los agricultores y productores de cacao fino de aroma de la parroquia Febres Cordero.

Investigación Documentada. – La investigación documentada es aquella que permite analizar otras bases estadísticas previamente realizadas en la región de estudio o el sector donde se está analizando la problemática.

Métodos

Se utilizarán dos métodos de investigación los cuales serán:

- **Método Inductivo.** – es aquel que permite partir de hechos generales a particulares, determinando los causales necesarios para la intervención en un determinado objeto, es este caso se analizará de forma general el comportamiento socio económico de los productores de cacao en el Ecuador, para posteriormente determinar cómo estos factores influyen en los productores de cacao fino de aroma de la parroquia Febres Cordero.

- **Método Deductivo.** – La deducción es un método que busca deducir lógicamente los problemas que están inmersos en una investigación, los cuales para el desarrollo del presente problema es esclarecer estadísticamente los niveles de producción anual, el costo en los mercados y como fluctúan los costos y gastos en la producción, para determinar la factibilidad de la producción de cacao fino de aroma.

Técnicas de investigación

La Observación Directa

La observación directa es una técnica que permitirá palpar la realidad de un problema de investigación y así conocer el objeto de estudio desde un punto de vista objetivo, lo cual

permitirá al investigador indagar sobre los causales de su afectación y determinar las posibles soluciones en bases reales a los hechos observados.

La Encuesta

Este método permite la recolección de datos en fondo estadístico, para poder conocer cómo se relaciona el aspecto socio económico de los agricultores de la parroquia Febres Cordero y la producción del cacao fino de aroma, así como también conocer otros factores o limitadores científicos que permitirán obtener una idea clara la establecer los canales de solución.

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Desarrollo de caso

El trabajo se desarrolló en la parroquia rural Febres Cordero del Cantón Babahoyo de la Provincia de Los Ríos, cuenta con un área de 359,47 km² se encuentra ubicada a 35 km de Babahoyo y una población total de 17985 habitantes.

Fase 1 preparación del estudio: En esta fase se visitó el sector de la parroquia Febres Cordero, se conversó con los agricultores de la zona con el fin de informarles sobre las encuestas y el motivo por el que se realizarán.

Fase 2 Evaluación del campo: En esta fase se logró recopilar la información mediante las encuestas dirigidas a los agricultores del sector, la técnica que se utilizó fue visita casa a casa, observación de campo y las preguntas directas a los agricultores.

Fase 3 Análisis de la información: Toda la información obtenida en las encuestas fue realizada mediante un análisis descriptivo por medio de gráficos estadísticos realizados con la ayuda del programa Microsoft Excel 2017.

SITUACIONES DETECTADAS

De acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas realizadas al sector de la parroquia Febres Cordero, se detectó que la semilla que utilizan en las plantaciones de cacao los productores del sector es comprada en el mercado, ninguno utiliza semilla producida por ellos mismo, otra de las situaciones detectadas, es que en el sector de Febres Cordero utilizan dos variedades de cacao, el Cacao Nacional y el CCN-51, donde un 92% de los agricultores utiliza el CCN-51, uno de las escenarios con mayor preocupación en los productores de cacao del sector es la comercialización, las plagas y enfermedades que afectan a la productividad, de los

que un 63% de los agricultores encuestados indican que las razones más comunes entre las tres antes mencionadas son las plagas y las enfermedades que ocasionan pérdidas en sus cultivos y por lo cual su economía suele decaer y no ser rentable en base a la inversión que ellos hacen en sus plantaciones.

Los productores de cacao en la parroquia Febres Cordero no cuentan con un financiamiento bancario, toda su producción agrícola la manejan con un capital propio, por lo que para ellos es importante manejar un buen cultivo evitando situaciones que afecten la producción y al hacer la venta del cacao se pueda recuperar la inversión y obtener ganancia.

En las encuestas realizadas en este sector, no se logró obtener información sobre los registros que se deben hacer en la producción del cacao debido a que el 100% de los agricultores de la zona no realizan registros adecuados de la producción, unos por falta de conocimiento técnicos y otros por falta de conocimientos generales de plantaciones de cacao.

Los agricultores del sector de Febres Cordero no cuentan con una técnica de secado adecuada para el cacao, por lo que el secado que implementan es en un tendal o en veredas expuestas al sol, pero cuando es tiempo de invierno los agricultores tienen dificultades para realizar el secado del cacao y se ven afectados.

SOLUCIONES PLANTEADAS

Las situaciones planteadas en este trabajo tipo tesina es dar soluciones a los problemas que los agricultores del sector Febres Cordero manifestaron, para ellos se plantean las siguientes:

- Capacitaciones a los agricultores de la zona en manejo integrado de plagas (insectos – enfermedades), manejo de podas y labores culturales.
- El factor socioeconómico que afecta a la población de la parroquia Febres Cordero es la falta de un nivel estudiantil, esto debido a que la mayoría de los agricultores de la zona principalmente tienen o poseen un nivel de educación básico o nulo lo que dificulta llevar una administración empresarial real y una contabilidad en libros, es por ello que se espera que con la profesionalización de sus hijos y el deseo de algunos de continuar en el área agronómica se mejore la situación sociocultural y socioeconómica del sector.

- Los agricultores del sector deben adquirir una secadora orgánica para mejorar el secado del cacao y evitar que al ser vendido el pago sea menos, ya que comúnmente el cacao es secado con el sol en un tendal o en una vereda, y en tiempo de invierno cuando no se puede secar de esta manera es necesario la secadora para secar el cacao en menor tiempo y poder venderlo.

CONCLUSIONES

En el sector de Febres Cordero, una vez realizado el análisis socioeconómico de los productores de cacao, se pudo evidenciar que los agricultores no requieren hacer una gran inversión para mantener la productividad del cacao, sin embargo no tienen un buen cuidado en la plantación y en algunos casos no se desarrolla normalmente la planta, si los agricultores del sector podan con frecuencia la plantación, esta recibirá los rayos solares y el crecimiento de las plantas será mucho mejor, ya que mientras mayor floración tenga la plantación mejor será la producción.

RECOMENDACIONES

La agricultura es una de las principales actividades económica de la parroquia Febres Cordero del cantón Babahoyo, la cual debe ser fortalecida mediante programas de capacitación al agricultor.

Se debe investigar técnicamente sobre la demanda de cacao a nivel de intermediarios y que exista un control de precios y así regularizar explotación a los pequeños agricultores de cacao.

Que Las instituciones financieras ya sean públicas o privadas estén en condiciones de atender al sector agrícola con financiamiento, periodos de gracia y con tasas de interés acorde al entorno, para que los agricultores puedan invertir en sus plantaciones y mejorar la calidad de sus cultivos.

Se recomienda que existan cultivos integrales o acoplados para que sustituyan en tiempos de escases al cacao y poder solventar la calidad de vida del agricultor.

BIBLIOGRAFÍA

- Banco Central del Ecuador. (23 de Noviembre de 2015). *Boletines estadísticos*. Obtenido de www.bce.fin.ec
- Bulmer Thomas, V. (2017). *La historia económica de América Latina desde la independencia*. México: FCE.
- Chiriboga, M. (2013). *Auge y crisis de una economía agroexportadora*. Quito, Ecuador: Salvat. Est.
- Contreras, C. (2012). *El sector Exportador de una Economía Colonial: La costa del Ecuador 1760-1830*. Quito, Ecuador: UTPL.
- Enriquez, G. A. (2014). *Frescura y mantenimiento de la calidad del cacao para su exportación*. San José: IICA.
- ESCALANTE, M. (s.f.). *Análisis de costos de la producción agrícola*. Cuenca: UTE.
- Fins, L. (2013). *La historia del cacao y del chocolate* (Primera Edición ed.). Turrialba, Costa Rica.
- González, J. (Noviembre de 2015). *La comercialización del cacao latinoamericano*. México: Paídos.
- Gonzalez, M. F. (2014). *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador* (Primera Edición ed.). Quito, Ecuador: Corporación Editorial Nacional Ediciones Abya Yala.
- Guerrero, G. (2014). *El cacao Ecuatoriano*. Quito: UTE.
- INIAP. (06 de Diciembre de 2016). *Manual de cultivo de cacao para la amazonía ecuatoriana*. Obtenido de https://issuu.com/alexua/docs/manual_de_cultivo_y_cacao_ecuatori
- Jurado, Á., & Ruiz, S. (08 de Julio de 2015). *El País*. Obtenido de El Oro DULce: https://elpais.com/elpais/2015/07/06/planeta_futuro/1436177352_249047.html
- Lastra, A. (2016). *Caracterización del circuito organico para la siembra de cacao fino de aroma en el Ecuador*. Quito: PASQUEL.
- M.A.G. (16 de Noviembre de 2015). *agrocalidad.gob.ec*. Obtenido de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/inocuidad/manuales-aplicabilidad/manual-aplicabilidad-cacao-nuevo.pdf>
- Maiguashca, J. (2012). La Incorporación del Cacao Ecuatoriano al Mercado Mundial entre 1840 y 1925 según los informes consulares. *Procesos: Revista Ecuatoriana de Historia*, 38.
- Marichal, C., & Gambi, T. (2017). *Historia bancaria y monetaria de América Latina (siglos XIX y XX) Nuevas perspectivas*. España: Universidad Cantabria.

- Miño Quintero, R. E., Espinosa Escobar, C. P., & Mosquera Narvaez, D. R. (2014). *Estudio de factibilidad para la producción de cacao en el cantón San Lorenzo provincia de Esmeraldas*. Esmeralda: Quito: UCE. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/1559/1/T-UCE-0005-181.pdf>
- OCDE, CNF, CEPAL. (2017). *Perspectivas económicas de América Latina 2017*. México: CEPAL.
- Pinto Zapata, M. (2012). *TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN DE CACAO. COMO SISTEMA AGROFORESTAL EN REGIONES POTENCIALES DE COLOMBIA*. Colombia: Produmedios.
- PROTECA. (2013). *Programa de desarrollo técnico y tecnológico para las nuevas variedades de cacao*. Quito: IICA.
- Roberts, L. J. (2010). *El Ecuador en la época Cacaotera* (Primera Edición ed.). Guayaquil: UTG.
- Valarezo, G., & Davila, V. T. (2004). *El Desarrollo local en el Ecuador; Historia, Actores y Métodos* (Primera Edición ed.). Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Vasco, A., Amores, F., Zambrano, J., & Saucedo, A. (2014). *Selección de híbridos de cacao*. Quevedo: INIAP.
- Zapata, A. (2017). *Análisis de la producción de cacao fino de aroma en la provincia de Los Ríos*. Samborondon: Univ. Católica.