Pontificia Universidad Católica del Ecuador | SEDE ESMERALDAS

ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR

TESIS DE GRADO

"ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LAS ASOCIACIONES PRODUCTORAS DEL SECTOR CACAOTERO EN EL CANTÓN RIOVERDE CON PERSPECTIVAS DE EXPORTACIÓN"

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE

INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR

AUTORA:

MARÍA GABRIELA ESTUPIÑÁN REASCO

ASESOR:

MGT. HUGO OCAMPO ERAZO

Esmeraldas – Mayo, 2018

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de Ingeniería en Comercio Exterior.

_____

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

_____

ASESOR DE TESIS

_____

LECTOR 1

_____

LECTOR 2

_____

DIRECTOR DE ESCUELA

Esmeraldas, del 2018

AUTORÍA

Yo, María Gabriela Estupiñán Reasco, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes, basándome en las Normas Apa 6ta edición y el reglamento de la PUCESE.

María Gabriela Estupiñán Reasco
CI: 0803180140

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo especialmente a mis padres Eddy Estupiñán y Gaby Reasco por haber depositado su confianza en mí, apoyarme con esfuerzo y sacrificio durante todo el transcurso de mis estudios, inculcarme desde muy pequeña buenos principios e incentivarme a luchar por lo que quiero.

A mi hermano Alex Estupiñán y mi hermana de crianza Kelly Domínguez, por ser mí soporte en días difíciles.

A mi abuelita Mariana Solórzano, mujer virtuosa con un inmenso corazón de madre, gracias por siempre darme su bendición.

A toda mi maravillosa familia, tíos y primos por animarme en cada paso que doy.

A mi madrina Esthela Gutiérrez por brindarme todo su amor y enseñarme la importancia de la superación personal.

A mis dos mejores amigas y a mi novio por enseñarme a ser fuerte frente a toda circunstancia y acompañarme en esta gran lucha por mis sueños.

A todos mis compañeros de aula por ser un grupo excepcional, apoyarnos los unos a los otros desde el principio hasta el final de la carrera, me llevo maravillosos recuerdos.

María Gabriela

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios padre celestial por darme las fuerzas y por permitirme estar aquí cumpliendo una de mis más preciadas metas, sin duda todo se lo debo a él.

Mi sincero agradecimiento a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas y a la escuela de comercio exterior que me acogió, me abrió sus puertas desde un principio, sedienta de conocimientos y hoy me da la oportunidad de presentarme al mundo laboral.

De manera muy especial quiero agradecer a mi asesor Ing. Hugo Ocampo por transmitirme sus sabias enseñanzas, dedicarme gran parte de su tiempo y paciencia para el cumplimiento eficaz de este trabajo.

Ing. Isabel Maldonado por sus valiosos conocimientos impartidos en el aula acompañado de una destacada metodología utilizada en la materia de titulación I y II.

Ing. Mario Armas, Ing. Francisco Mila, Ing. Elías Salazar e Ing. Christian Mora por aportar con sus sabias opiniones para la mejora de este trabajo de investigación.

De igual manera agradecer a los técnicos de la unidad agropecuaria del MAG Vet. Paul Estupiñán e Ing. Rodrigo Quespaz que gentilmente me proporcionaron información necesaria para el desarrollo y aplicación de los instrumentos de esta investigación.

Por último quiero agradecer a todas y cada una de las personas que colaboraron para que se de esta investigación.

ÍNDICE

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN ..... **I**
AUTORÍA ..... **II**
DEDICATORIA ..... **III**
AGRADECIMIENTO ..... **IV**
ÍNDICE ..... **V**
LISTA DE ILUSTRACIONES ..... **VII**
LISTA DE TABLAS ..... **VII**
ABREVIATURAS ..... **VIII**
RESUMEN ..... **IX**
ABSTRACT ..... **X**
INTRODUCCIÓN **1**
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN **5**
1.1 Bases teóricas científicas 5
1.1.1 Teoría de la asociatividad 5
1.1.2 Asociaciones rurales de productores 5
1.1.3 Teoría de pensadores económicos y principios de comercio exterior 6
1.1.4 Aspectos sobre el cacao 8
1.1.4.1Clasificación del cacao ecuatoriano 8
1.1.4.2 Tipos de grano de cacao 9
1.1.4.3 Calidad del grano de cacao arriba. 9
1.1.4.4 Requisitos de calidad del grano de cacao 11
1.1.5 Producción y productividad de cacao 12
1.1.6 Comercialización del cacao 12
1.1.7 Canal de comercialización y sus actores 13
1.1.7.1 Productores de cacao 13
1.1.7.2 Intermediarios 14
1.1.7.3 Industria Procesadora 14
1.1.7.4. Exportadores 14
1.1.8 Teoría de la internacionalización 15
1.1.8.1 Modelos de internacionalización 15
1.1.9 Factores para la internacionalización 16
1.1.9.2 Capacidad de producción 17
1.1.9.3 Capacidad gerencial 18
1.1.9.4 Competitividad de las empresas 18
1.1.9.5 Capacidad exportadora 19

1.1.10 Certificaciones....20
1.2 ANTECEDENTES....21
1.2 MARCO LEGAL....24
1.3.1 Ley orgánica de tierras y territorios ancestrales....24
1.3.2 Ley de economía popular y solidaria....25
1.3.3 Ley de fomento y desarrollo del sector cacaotero....25
1.3.4 Ley orgánica de la salud....26
CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS....27
1.4Tipo de estudio....27
1.4.2 Definición conceptual y operacionalización de las variables....27
1.4.3 Métodos....28
1.4.4 Técnicas e instrumentos....29
1.4.4.1 Entrevista....29
1.4.4.2 Cuestionario....29
1.4.4.3 Población y muestra....30
CAPITULO III: RESULTADOS....31
Características demográficas de la investigación....31
CAPITULO IV: DISCUSIÓN....44
CAPITULO V: CONCLUSIONES....46
CAPITULO VI: RECOMENDACIONES....48
BIBLIOGRAFIAS....49
ANEXO....59
Anexo 1: *encuesta dirigida a los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*....60
Anexo 2: *encuesta dirigida a los administradores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*....62
Anexo 3: *Ficha de observación asociaciones productoras del sector cacaotero con perspectiva de exportación*....64
Anexo 4*: entrevista dirigida a los administradores/presidentes de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*....65
Anexo 5 ***:*** *Aplicación de instrumentos de investigación a productores, presidentes y administradores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.*....66
Anexo 6: *Maquinarias e instrumentos utilizados por las asociaciones cacaoteras desarrolladas del cantón Rioverde.*....67
Anexo 7: *Instrumento utilizado normalmente por las asociaciones cacaoteras menos desarrolladas del cantón Rioverde.*....67

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Factores que afectan a la producción de cacao.....35
Ilustración 2 Calidad de cacao que genera o acopia la asociación 37
Ilustración 3 Plaguicidas influyen en la calidad del cacao 41

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Requisitos de calidad INEN del cacao arriba y del clon CCN-51beneficiados.....10
Tabla 2 Operacionalización de las variables.....28
Tabla 3 Características demográficas de los productos de cacao del cantón Rioverde 32
Tabla 4 Características demográficas de los administradores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde. 33
Tabla 5 Cantidad y frecuencia de producción de cacao fino de aroma y CCN51 34
Tabla 6 Grado de conocimiento sobre los requisitos de calidad INEN.....36
Tabla 7 Factores INEN que miden la calidad del cacao 38
Tabla 8 Otros factores INEN que miden la calidad del cacao.....39
Tabla 9 Estado de los Instrumentos utilizados para el manejo pos-cosecha 40
Tabla 10: Factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde 42

ABREVIATURAS

- ICCO: Organización Internacional del Cacao.
- UOPROCAE: Unión de Productores de Cacao Arriba Esmeraldas.
- APROCA: Asociación de Productores de Cacao Orgánico del Cantón Muisne.
- ECOCACAO: Asociación Artesanal de Productores de cacao.
- APROCAM: Asociación de Productores de Cacao de Muisne.
- ASOPROARONES: Asociación de Producción Agrícola río Camarones.
- APROCAR: Asociación de productores de cacao de Rioverde.
- SEPS: Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.
- PDYOT: Plan de Ordenamiento Territorial.
- FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- ANECACAO: Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador.
- INEN: Instituto Ecuatoriano de Normalización.
- CCI: Centro de Comercio Internacional.
- IICA: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- LOEPS: Ley de Economía Popular y Solidaria.
- INIAP: Instituto de Investigaciones Agropecuarias.
- CATIE: Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza.

RESUMEN

Las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde durante algunos años han mostrado potencial para producir cacao, logrando aumentar sus volúmenes de producción con lo cual han satisfecho gran parte de la demanda interna, viviendo con el anhelo de poder exportar su producto a mercados internacionales. Lamentablemente los pequeños productores de cacao desconocen de los requisitos de calidad que deben de ser cumplidos para dar a conocer sus productos en mercados externos, lo cual imposibilita que se cumpla su aspiración, sumado a ello, otras dificultades que influyen en la perspectiva de exportación son los factores gerenciales.

El objetivo principal del presente trabajo de investigación fue: analizar la situación actual de las asociaciones productoras del sector cacaotero del cantón Rioverde con perspectiva de exportación. Partiendo de ello, la investigación fue de tipo descriptiva y cualitativa, a través del método analítico. Se aplicaron instrumentos como cuestionarios, ficha de observación directa y entrevistas dirigidas a los productores de las asociaciones, así como también a sus presidentes y administradores. Dentro de los resultados se pudo destacar que, la mayoría de los productores de cacao desconocen la calidad del producto que generan (no se basan en normativas que midan la calidad del cacao), las asociaciones menos desarrolladas carecen de maquinarias y herramientas utilizadas para el manejo pos cosecha, al mismo tiempo que no poseen certificados de calidad en regla, no tienen un profesional especializado que domine los diferentes idiomas y esté preparado para realizar futuras negociaciones con el exterior, además no cuentan con los suficientes conocimientos de exportación para realizar dicho proceso.

Palabras clave

Asociación, volúmenes de producción, calidad del cacao, herramientas, factores gerenciales, proceso de exportación**.**

ABSTRACT

The cocoa associations of the Rioverde canton for some years have shown potential to produce cocoa, managing to increase their production volumes with what they have achieved much of domestic demand, living with the desire to export their product to an international market. Unfortunately, small cocoa producers are unaware of the quality requirements that must be fulfilled in order to publicize their products in foreign markets, which makes it impossible for their aspiration to be fulfilled, added to this other difficulties that influence the export perspective are the managerial factors.

The main objective of this research work was: to analyze the current situation of the producer associations of the cocoa sector of the Rioverde canton with an export perspective. Based on this, the research was descriptive and qualitative, through the analytical method. Instruments were applied such as questionnaires, direct observation form and interviews directed to the producers of the associations, as well as to their presidents and administrators.Within the results it was possible to highlight that, the majority of cocoa producers are unaware of the quality the product they generate (they are not based on regulations that measure the quality of cocoa), the less developed associations lack machinery and tools used for handling post harvest, at the same time that they do not have quality certificates in order.They do not have a specialized professional who has mastered the different languages and is prepared to carry out future negotiations with the outside world, besides they do not have enough export knowledge to carry out this process.

Keyword

Association, production volumes, quality of cocoa, tools, management factors, export process.

INTRODUCCIÓN

La economía mundial ha estado representada principalmente por productos procesados, no obstante algunas naciones dependen relevantemente de sus materias primas (León, Calderón y Mayorga, 2016).

En el caso de los pequeños agricultores el cacao constituye un significativo rubro, comprendido en gran medida por el trabajo campesino, representando por el 80 % hasta 90 % de la producción a nivel mundial, dicho de otra manera los agricultores de cacao oscilan entre los 5 a 6.000.000 (Gayi, 2014). Los productores del sector cacaotero están repartidos entre diferentes países, por lo general estos poseen las condiciones idóneas en su entorno, lo cual les permite obtener una producción e ingresos razonables.

En la conferencia mundial La Organización Internacional del Cacao ICCO, hizo referencia a la sostenibilidad de la producción, en la que se garantizan los derechos de los cacaocultores al pertenecer a asociaciones; a su vez, resaltó la enseñanza de prácticas agrícolas, accesibilidad a créditos, correcto uso de la tierra, preservación de la flora y diversos ecosistemas (ICCO, 2012).

Según Fernandéz y Chalita (1976) manifiestan que las asociaciones desde su creación han tenido como objetivo la consolidación del trabajo campesino, a su vez realizan actividades de acopiamiento, distribución y comercialización. Es importante mencionar que las asociaciones de productores cumplen un papel importante para la facilitación del comercio, puesto que brindan la posibilidad de unir a grupos sociales dedicados a una misma actividad y a su vez garantizar la optimización de sus recursos .

Por lo antes expuesto, la presente investigación tendrá como objeto ,el estudio de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde, para mediante esta presentar una investigacion teórica metodológica, que permita dar a conocer información relevante sobre la realidad actual de estas organizaciones tras el proceso de internacionalización.

En el cantónde Rioverde, provincia de Esmeraldas, existen varias asociaciones dedicadas al acopio de cacao, cuya incidencia económica en ese sector, es de gran relevancia por la cantidad de mano de obra empleada y la calidad del producto que cosechan. Bajo estas características, es importante para esta investigación, determinar que factores positivos y

negativos presentan estas, para poder conquistar de manera directa mercados internacionales con sus productos, además que esto evitaría la participacion de intermediarios, que en ocaciones son los que se llevan un alto porcentaje de la utilidad del giro del negocio de cacao en esa zona.

Otro de los aspectos ha revisar en este trabajo, será analizar los procesos actuales de la producción de cacao, observando si cumplen con las debidas normas de calidad que se exige en la trazabilidad del producto, considerando que los mercados internacionales son exigentes en cuanto a medir la calidad del producto a recibir.

Actualmente la producción de cacao en la provincia de Esmeraldas de acuerdo a datos proporcionados por la Unión de Productores de Cacao Arriba Esmeraldas (UOPROCAE), está compuesta por 6 organizaciones: APROCA, ECOCACAO, VELAZCO IBARRA, APROCAM, ASOPROARONES Y APROCAR; distribuidas en 5 cantones de la provincia de Esmeraldas que son Rioverde, Atacames, Esmeraldas, Quinindé y Muisne (2016).

Según datos proporcionados por la Superintendencia de Economia Popular y Solidaria (SEPS, 2017), que hace refrencia a catastros registrados en el Cantón Rioverde, las asociaciones vinculadas con actividad agropecuaria y cacaotera son: la Asociación de Campesinos autónomos de las comunidades de la medianía Cabuyal, Asociación de productores agropecuarios autónomos Eloy Alfaro, Asociación de agricultores 16 de junio, Asociación agropecuaria Jesús de Nazaret y la Asociación de productores de cacao del cantón Rioverde. Además de las anteriores asociaciones citadas, se pudo obtener mediante esta investigación, datos de otras asociaciones que están dentro del Cantón de Rioverde dedicadas de gran manera a la producción y acopiamiento del cacao, las mismas que están operativas y que son: Asociación Unión Eloy Alfaro, Asociación la guanta, Asociación el gran cacao, Asociación 30 de septiembre, Asociación fortuna del campo, asociación campesina el Olivo, ASOCAMS, Asociación artesanal sabor arriba, Asociación de campesinos Unión y progreso Esmeraldas. De las cuales solo dos asociaciones pertenecientes a este sector han podido comercializar su cacao en el exterior.

No obstante es preciso mencionar, que aunque la producción en el sector muestra potencialidad aún existen problemas de asociatividad para una eficaz comercialización del cacao en la mayoría de las organizaciones de productores (PDYOT Rioverde, 2015).

Por lo antes expuesto en esta investigación se propone dar respuesta a la siguiente pregunta científica general:

¿Están preparadas las asociaciones productoras del sector cacaotero del cantón Rioverde para poder comenzar un proceso de negociación con miras a exportar sus productos?

Preguntas específicas

- ¿Cuáles son los volúmenes de producción de cacao en grano que generan los productores de las Asociaciones Cacaotera del Cantón Rioverde?

- ¿El cacao en grano que produce la Asociaciones Cacaotera del Cantón Rioverde presenta la calidad requerida para poder ser exportado?

- ¿Cómo influye los factores gerenciales de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde en la perspectiva de exportación?

Si bien es cierto, las exigencias del mercado mundial aumentan cada vez más, por ende, influyen en el mejoramiento del trabajo campesino y de las asociaciones de productores; estas inducen también, a que los productores perfeccionen aún más sus técnicas utilizadas en la producción del cacao en grano, con miras a alcanzar la calidad deseada por lo potenciales compradores internacionales.

Es por ello, que mediante el presente trabajo de investigación, se analizará la situación actual de las asociaciones del cantón Rioverde, ubicada al norte de la provincia de Esmeraldas, con el fin de conocer su estado en tanto a la aplicación de estrategias y técnicas de cooperación, así como también su infraestructura, niveles de producción, canales logísticos entre otros factores propicios para una óptima comercialización a nivel local e internacional. Por último se aspira que este estudio contribuya al desarrollo socioeconómico de las asociaciones e incentivar a la industrialización y exportación del cacao para que este producto se llegue a conocer a mercados internacionales.

Por lo antes expuesto, se prosigue a citar los objetivos de este trabajo investigativo:

General

- Analizar la situación actual de las asociaciones productoras del sector cacaotero del cantón Rioverde con perspectiva de exportación.

Específicos

- Conocer los volúmenes de producción del cacao en grano que generan los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.

- Determinar si el cacao en grano que producen las Asociaciones Cacaotera del Cantón Rioverde presenta la calidad requerida para poder ser exportado.

- Reconocer los factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Bases teóricas científicas

Dentro del estudio sobre las asociaciones productoras del sector cacaotero en el cantón Rioverde con perspectivas de exportación, será necesario conocer el significado de algunos términos, clasificaciones y modelos que servirán como base para facilitar el entendimiento de una mejor manera de este trabajo investigativo.

1.1.1 Teoría de la asociatividad

Rosales (como se citó en Arnoldo, 2006) menciona que la asociatividad es la táctica aplicada generalmente por pequeñas y medianas empresas, en función de consolidar objetivos que beneficien a todos los involucrados, aceptando de esta manera las ventajas y desventajas de dicho proceso conjunto.

De acuerdo con Ibañez, Cruz, Acevedo, Ruíz y Maldonado (2015), en Latinoamérica la teoría de la asociatividad ha sido utilizada por algunos países como Venezuela, Perú y Colombia; sirviendo como punto de partida para alcanzar su desarrollo, elevar su intervención en el mercado y mejorar la interrelación entre agentes económicos.

1.1.2 Asociaciones rurales de productores

Las asociaciones rurales constituyen un importante medio para el desarrollo empresarial; estas consisten además de la unión de grupos sociales, a fines a una actividad agrícola o comercial, como también impulsar y consolidar relaciones, que garanticen una cooperación constante y duradera (Valdez L. R., 2000). La función de las organizaciones rurales es respaldar su territorio y asegurar el cumplimiento de los derechos de todos los miembros, de igual manera posibilita la obtención de recursos tecnológicos, acceso a financiación fiable, permitir la disminución de costos de operación y comercialización.

Por otro lado la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), de acuerdo a su clasificación por modelos de organizaciones,

establece que las asociaciones son grupos de colectivos situados en una zona específica de una localidad, sean estas rurales, populares, estas deben consolidarse de forma voluntaria y democrática con aspiraciones a alcanzar un desarrollo común y el bienestar de cada uno de los miembros, todo esto mediante créditos, capacitaciones, entre otros factores (Villafuerte, Garofalo, Rezavala, & Medina, 2016).

Desde el año de 1990 las asociaciones de agricultores se afianzaron en América Latina, convirtiéndose poco después en ejemplo de integración en las áreas rurales. Para el año 2000 los productores que mostraban interés en participar en proyectos tenían que pertenecer primero a organizaciones constituidas, posteriormente esto se convirtió en un requisito para poder acceder a créditos e ingresar en otros mercados (Villafuerte et al.,2016).

1.1.3 Teoría de pensadores económicos y principios de comercio exterior

Fue necesario estudiar a fondo las teorías o modelos de algunos pensadores económicos para conocer sus aportaciones en relación con este estudio.

De acuerdo con Gómez Chiñas (2003), para Adam Smith la concentración de la riqueza de un país se encontraba en la habilidad de una nación para generar bienes y servicios más no en el acaparamiento del oro, plata y otros metales como lo sustentaban varios de los pensadores de su época.

Según C. Encinas, Rodriguez y A. Encinas (2012), Adam Smith consideró al comercio como el medio para generar cooperación laboral y aumentar el rendimiento económico de un país, siendo así que apoyándose bajo esta idea creó la teoría de la ventaja absoluta, la misma que consistía en especializarse en la elaboración de productos que contaban con ventaja absoluta, con el propósito de negociar estos bienes entre países que presentaban escasez de dichos productos, con la finalidad de poder ser exportados, creando así beneficios para ambas partes .

Dicho de otra manera, para Mankiw (2015) La ventaja absoluta representó: “La habilidad que se tiene para producir un bien usando menos insumos que otro productor” (p.52).

Tambien se suele mencionar al termino ventaja absoluta cuando se desea contrastar el rendimiento de dos naciones, organizaciones o personas, siendo asi que el trabajador que

necesite menos materiales o recursos para elaborar un producto tendrá ventaja absoluta (Mankiw, 2015).

Mientras que E. Díaz, Pérez y A.Díaz (2014), refutan la teoria anterior y se inclinan por el pensamiento económico de David Ricardo enmarcado en la teoría de ventaja comparativa, la misma que menciona que no es necesario que un pais cuente con ventaja absoluta en la elaboración de un determinado producto, si no mas bien este debe contar con ventaja comparativa sobre cualquiera de sus productos a medida que genere movilidad en el comercio exterior y asi poder ver progresar su economía.

De la misma manera, Mankiw (2015) nombra la obra de David Ricardo principios de economía política y tributación, a su vez destaca un ejemplo entre dos países y dos productos respectivamente, con el cual explicó que ambas naciones se beneficiarían si se dedicaban en producir el bien con ventaja comparativa y no existiera restricciones en el comercio.

No obstante Buendía (2013) menciona la teoria de David Ricardo como incompleta, debido a que solo hace referencia un factor de produccion siendo este el trabajo, es asi que despues de un ciclo Heckscher y Ohlin sacaron a la luz un nuevo modelo conocido como dotacion de factores, el cual se basaba en la recopilación de todos los factores productivos .

A fin de explicar El modelo Buendía (2013) afirma: "un país tendrá ventaja comparativa y por lo tanto exportará aquel bien cuya producción sea relativamente intensiva en el factor con el que esté bien dotado"(p.60). Esto quiere decir que mientras se tenga mas de un factor productivo, mínimo sera su precio en relación con los otros factores lo que motivará a las naciones a exportar los bienes que necesiten factores mas económicos.

Cabe recalcar que el presente estudio se basó en el modelo de dotación de factores expuesto por Heckscher debido a que tiene netamente relación con los fundamentos de esta teoría, puesto que las variables de este estudio engloban: la situación actual, las asociaciones productoras de cacao y perspectiva de exportación, todas estas concatenadas a los factores productivos como: trabajo, tierra y capital.

1.1.4 Aspectos sobre el cacao

El cacao es conocido como Theobroma nombre científico dado por Carlos Linneo quien expresó que esta planta es perteneciente a la especie esterculiácea, la misma que cuenta con una altura de 4 a 8 metros de altura, originario de tierras cálidas como las americanas, mayormente es aprovechado en el ámbito comercial según Hardy (1961).

Vera Barahona (1993), afirma la teoría antes expuesta, que la especie de cacao que se comercializaba en ese entonces era Teobroma, el mismo que está compuesto por tres tipos: los forasteros, criollos y los trinitarios. El cacao forastero es originario de Brasil y África Occidental, en América del Sur se da de gran manera en la Amazonía ecuatoriana, las mazorcas son gruesas de pigmentación amarilla con sus cotiledones color violeta. Por otro lado la variedad o tipo de cacao criollo fue establecida por los españoles concentrados en el territorio Venezolano; estos por lo general tienen una mazorca de coloración roja o amarilla en tiempo de maduración, cuenta con un aroma agradable por lo que también es conocido como cacao fino. En cambio el tipo de cacao nacional por su fragancia y calidad se puede distinguir como criollo. La variedad de cacao trinitario es procedente de la Isla de Trinidad se formó de la mezcla entre el cacao criollo y otro tipo de cacao perteneciente a la cuenca del Orinoco.

1.1.4.1Clasificación del cacao ecuatoriano

ANECACAO (2015)**,** utiliza el nombre de Sabor Arriba para identificar a su producción de caco Fino de Aroma, que es uno de los tipos que más sobresalen mundialmente reconocido por su exquisito aroma y agradable sabor, debido a su organoléptica, lo cual lo hace muy solicitado por las industrias chocolateras.

De igual manera ANECACAO, hace referencia al tipo de cacao CCN51, distinguido por generar elevada producción, gran porcentaje de grasa y buena resistencia frente a enfermedades.

1.1.4.2 Tipos de grano de cacao

Según el Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN (2006) los tipos de grano de cacao son:

- Grano de cacao beneficiado es el que corresponde al grano entero, cumple con condiciones de fermentación y secado.
- Grano defectuoso es el que ha sido tocado o alterado de una u otra manera entre ellos se encuentra, el grano dañado por insectos, grano vulnerado, grano pelota el que contiene la mezcla de otro grano con residuos del mucilago de la planta, grano negro o descuidado, grano ahumado, grano plano y grano partido o quebrado.
- Grano mohoso o tocado por hongos.
- Grano pizarroso el que no está fermentado es de color gris, negro o verdoso en su parte interna.
- Grano violeta es el que es descuidado como paso previo a su transformación como cacao beneficiado.
- Grano ligeramente fermentado.
- Grano de buena fermentación por lo general es de coloración rojiza o amarillo.
- Grano infestado es el que acoge a insectos vivos.
- Grano seco el que presenta una humedad de 7,0.
- Grano en baba se distingue rápidamente por su textura y humedad.

Al tener en conocimiento los distintos tipos de especies de pepa de cacao, se hará más fácil identificar los mismos en la tabla que se presenta según la normativa técnica INEN 176.

1.1.4.3 Calidad del grano de cacao arriba.

Villavicencio (2001,p.29) cita a Moreira (1994) al referir que la calidad del grano de cacao dependerá del criterio dado por los socios de países y fabricantes, los mismos que tomarán en consideración el aspecto del grano, textura, fermentación, humedad, moho, bichos, entre otros aspectos.

INEN (2006) mencionar los parámetros de calidad del grano de cacao de sabor arriba, detallados a continuación :

- A.S.E. (arriba superior época)
- A.S.N. (arriba superior navidad)
- A.S.S. (arriba superior selecto)
- A.S.S.S. (arriba superior summer selecto)
- A.S.S.P.S. (arriba superior summer plantacion selecta)

Tabla 1

Requisitos de calidad INEN del cacao arriba y del clon CCN-51beneficiados

Requisitos	**Unidad**	**Arriba**					**CCN51**
		A.S.S.P.S	A.S.S.S	A.S.S	A.S.N	A.S.E	
100 Granos pesan	G	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mín)	%	75	65	60	44	26	***65
Ligera fermentación *(mín)	%	10	10	5	10	27	11
Violeta (máx)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso (pastoso) (máx)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máx)	%	1	1	2	3	4	1
TOTALES(análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuosos (sobre 500 gramos) (máx)	%	0	0	1	3	**4	1
TOTAL FERMENTADO(mín)	%	85	75	65	54	53	76

Fuente : Normativa INEN NTE INEN 176:2006

En la tabla presentada anteriormente se refleja los requisitos establecidos en la Normativa INEN para que el cacao arriba (fino de aroma) y el CCN51 sean reconocidos como beneficiados, las mismas que garantiza la correcta clasificación del cacao de acuerdo a especificaciones técnicas como : ASSPS, ASSS, ASS, ASN o la ASE, cabe mencionar que el cacao evaluado bajo estos parámetros certificará que se encuentra en óptimas condiciones y puede ser exportado; entre los requisitos a considerar están el porcentaje de peso, fermentación, textura, color del grano y moho máximo.

El estudio de esta normativa representa un aporte fundamental por el hecho de facilitar el entendimiento del trabajo de investigación.

1.1.4.4 Requisitos de calidad del grano de cacao

INEN (2006), a través de su norma técnica señala los requisitos que debe cumplir el cacao en grano para considerarlo como beneficiado o de buena calidad, entre las características que sobresalen son:

- La humedad debe de ser de 7,0.
- No debe tener enfermedades ni plagas.
- No debe contener más del 1% de grano partido.
- El producto no debe presentar aroma a humo, moho, ni químicos.
- Debe basarse en las normativas de la FAO/OMS.
- No debe contener residuos extraños ni impurezas.

De igual manera INEN (2006), menciona otros de los requisitos complementarios a tomar en consideración para la buena conservación del cacao entre ellas:

- El lugar de almacenamiento del cacao debe estar en óptimas condiciones, aseado, desinfestado interna y externamente.
- Utilizar plaguicidas estipulados en la normativa Nº 739.
- Los envases que contengan cacao beneficiado deben estar apoyados sobre estibas.

INEN (2006) también hace referencia a la forma de inspección, envasado y etiquetado a seguir, detalladas a continuación:

- Si la muestra del producto no cumple con las condiciones requeridas se repetirá la muestra.
- El envase debe de proteger al producto de las diversas condiciones del ambiente, logística y almacenamiento.
- La etiqueta del producto debe tener todos los datos de procedencia del producto como son: nombre del producto y tipo, identificación del lote, razón social de la empresa y logotipo, contenido neto y bruto en unidades SI (sistema internacional de unidades), país de origen, puerto de destino.

1.1.5 Producción y productividad de cacao

La producción o rendimiento del grano de cacao depende gran parte de los factores climatológicos, enfermedades de la planta, insectos, deterioro de los árboles, fertilidad del suelo, determinación de áreas de cultivo, inconvenientes con la comercialización, etc (Rosero R, 2002).

De igual manera el Centro agronómico tropical de investigación y enseñanza CATIE (1982) expresa algunas de los índices técnicos aplicados para medir el rendimiento del cacao:

- Rendimiento por árbol
- Rendimiento por hectárea
- Índice de mazorca
- Índice de semilla
- Humedad del grano
- Índice de fermentación
- Índices económicos
- Índices en el proceso de industrialización.

1.1.6 Comercialización del cacao

La comercialización es el conjunto de acciones comerciales que influyen en la obtención de bienes y servicios que son destinados desde el productor hasta el consumidor con la finalidad de satisfacer sus necesidades y cumplir los objetivos establecidos por la empresa, las mismas que si es con fines de lucro querrá obtener utilidades (McCarthy, 1972).

Según el Centro de Comercio Internacional CCI (2001), menciona que es importante que exista un plan de distribución inmerso en el proceso de producción de cacao para que se pueda sacar provecho de esta actividad; es por ello que algunos de los países productores de cacao a nivel mundial han optado por la implementación de mecanismos para comercializar este producto, siendo así que en México y Venezuela se establecieron métodos de comercialización como son las cooperativas , mientras que en Brasil, se exigía

valores a pagar para ser socios y tener otros beneficios relacionados al giro del negocio del cacao.

1.1.7 Canal de comercialización y sus actores

Villalobos (como se citó en Nederend,1990), sostiene que canal de comercialización es el proceso que deben seguir los bienes desde los productores hasta llegar a los consumidores finales. Estos posibilitan el entendimiento del desempeño de las personas inmersas en el proceso de comercialización.

Es importante señalar que en el proceso de comercialización del cacao intervienen algunos actores los mismos que realizan determinadas funciones entre ellos están los productores, intermediarios, industria procesadora y los exportadores (Espinoza, Olivera, y Ledezma, 2014).

1.1.7.1 Productores de cacao

Espinoza, Olivera y Ledezma sostienen "por lo general existen dos tipos de productores de cacao los que trabajan de forma individual y los que pertenecen a un grupo u organización que lo representa en el mercado" (2014, p.13).

Los productores independientes tienen volúmenes de producción bajas en comparación con los productores que pertenecen a las organizaciones de productores, por el hecho de tener un rendimiento reducido a su vez utilizar en su gran mayoría técnicas habituales inadecuadas (Espinoza et al., 2014).

Las asociaciones de productores según Espinoza et al., son las que más sobresalen entre las organizaciones de productores debido a que normalmente están compuestas por personas pertenecientes a una o varias comunidades cercanas.

Respecto a los productores de cacao, Zamora (como se citó en Nederend, 1990), sostiene que existen grandes productores que cuentan con la infraestructura propicia para el tratamiento del cacao y el acopio, estos productores no tienen relación con los intermediarios puesto que su producción es abundante lo que les da la posibilidad de transportar su producto hasta las industrias y exportadoras.

De acuerdo con Nederend (1990), existen productores que se les hace imposible secar este producto en un lugar específico y optan por vender el grano sin secar a un intermediario; no obstante, hay productores que cuentan con las condiciones propicias para vender el cacao en estado seco, en algunas ocasiones los intermediarios se encargan de secar el cacao y almacenarlo en bodegas, estableciendo un precio mucho más alto que los productores por el hecho de brindar un cacao mejor tratado.

1.1.7.2 Intermediarios

La función de los intermediarios es almacenar el cacao de una área específica para su comercialización, su papel es primordial para la consolidación de la cadena productiva y la mejora de la calidad del cacao (IICA, 2008).

Mientras que Espinoza, Olivera y Ledezma (2014), consideran que los intermediarios son el enlace ideal entre los productores de cacao y compañias chocolateras, a la vez señala sus 2 formas de trabajar, la primera hace referencia a la compra de cacao entre los agricultores de zonas rurales y la segunda hace relación al intercambio del cacao por productos terminados u otras mercancías .

1.1.7.3 Industria Procesadora

De acuerdo al estudio de Martínez Covaleda (2006), las industrias procesadoras son las que se encargan de darle el tratamiento adecuado al grano de cacao con la finalidad de convertirlo en productos terminados derivados del mismo como lo es la pasta, manteca, polvo, chocolates y otros dulces, se menciona que solo un pequeño porcentaje es destinado al sector farmacéutico.

1.1.7.4. Exportadores

Según Lastra (2004), los exportadores de cacao en grano son las personas encargadas de dar a conocer este producto en países extranjeros siempre y cuando se cumplan ciertas certificaciones de calidad de acuerdo con el tipo de cacao.

De acuerdo a datos del Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuarias (INIAP, 2010), apoya la teoría anteriormente planteada y a su vez expresa que los exportadores de cacao en grano se basan principalmente en normativas INEN y asumen con responsabilidad las exigencias vertidas por sus compradores.

1.1.8 Teoría de la internacionalización

> La internacionalización de empresas consiste en el proceso por el cual una empresa participa de la realidad de la globalización, es decir, la forma en que la empresa proyecta sus actividades, total o parcialmente, a un entorno internacional y genera flujos de diversos tipos comerciales, financieros y de conocimiento entre distintos países (Arnoldo Araya, 2009, p.18).

Frente a un mundo globalizado, cada día surgen ideas nuevas, las empresas se ven en la necesidad de competir entre sí para poder destacar y expandirse a nuevos mercados.

Aranda y Montoya (2006) afirman "La internacionalización de empresas es un proceso para la creación de empresas al otro lado de las fronteras nacionales" (p.171). Esta definicion menciona de manera sencilla el propósito de la internacionalización y se puede expresar que de esta idea se desprenden muchas teorías y modelos.

No obstante, Otero (2008) menciona en su obra Bussines Pocket, la reacción de muchas empresas nacionales al no considerar a la internacionalización como el mejor medio para alcanzar el éxito, sin embargo expresa el temor que estas asimilan al sentirse afectadas frente al suministro de productos importados en su territorio; a la vez afirman que la internacionalización garantiza a estas empresas su permanencia y desarrollo en el mercado.

1.1.8.1 Modelos de internacionalización

Los modelos de internacionalización son procesos que tienen como principal objetivo dar a conocer empresas nacionales en mercados externos (LLopis, 2016). Para llegar a la

internacionalización las empresas utilizan diversos métodos que les permitan cumplir sus objetivos.

El modelo Upssala, menciona que las organizaciones ampliaran sus capitales conforme vayan alcanzando más conocimiento de los mercados (LLopis, 2016). Mientras que Claver y Quer (2000) establece que este modelo tiene sus ventajas de las cuales destaca las siguientes; explica el proceso de internacionalizacion y analiza la toma de decisiones empresariales.

Aranda y Montoya (2006), intentan explicar el modelo ecléctico el mismo que está basado en el porque se debe dar la diversificación de una empresa nacional hacia mercados ubicados al otro lado del mundo. Esta teoría presenta tres ventajas significativas en este proceso como son: la propiedad, localización e internacionalización.No obstante Cardozo, Chavarro y Ramírez (2007) contribuyen a lo antes mencionado en el modelo ecléctico y a su vez expresan que una empresa para darse a conocer en mercados externos debe contar con ventajas competitivas, derechos de propiedad, buena estructura organizacional y transferencia de tecnología a través de know how.

Respecto al know how, Diez y Enrique (2005), citado por Soria y Osterling (2014,p.21), define que "es el saber hacer o conocimientos empiricos basados en la experiencia, que al ser puestos en práctica se obtienen valiosos resultados en el ambito comercial".

1.1.9 Factores para la internacionalización

La internacionalización nace del anhelo de las empresas por expandirse alrededor del mundo, esto conlleva a crecer en nuevos clientes y canales de distribución, por lo que las demandas van a estar determinadas por la variedad en temas culturales, de gustos y preferencias; así como también conlleva comprender las leyes de países foráneos, de acuerdo a (Iborra, Dasí, Dolz, y Ferrer, 2014).

Por otro lado Botello y Guerrero (2014,p.261) citan a Horta (2012) al definir que "…para estudiar el resultado de la internacionalización de las empresas, se exige el estudio de factores tanto internos como externos".

Dentro de las características internas que debe tomar una organización para internacionalizarse, Botello y Guerrero (2014), mencionan la estructura organizacional, experiencia, el tamaño y la tecnología.

No obstante, es importante señalar que existen otras variables internas y externas que influyen en el proceso de internacionalización como son: la capacidad de producción, capacidad gerencial, competitividad de las empresas, capacidad exportadora y certificaciones de calidad, las mismas que se detallaran a continuación.

1.1.9.2 Capacidad de producción

Según Ortega y Espinosa (2015), para que una empresa consiga la internacionalización deberá analizar sus niveles de producción, es decir conocer cuánto produce en la actualidad y a la vez tener una proyección de cuánto podría producir en el futuro, tomando en cuenta los costes inmersos en este proceso así como también las posibles tercerizaciones en el extranjero.

Por otro lado Restrepo y Vanegas (2015,p.856) enumeran algunas caracteristicas que hacen referencia a la capacidad de producción que debe tener en cuenta una empresa para internacionalizarse de los cuales se resaltara los mas importantes:

- La empresa debe tener planes de contingencia para expandir su capacidad de producción para responder a una demanda mayor.
- Inspeccionar los equipos y maquinarias cada cierto tiempo con la finalidad de darles mantenimiento o reparación.
- La empresa debe de llevar un control de inventarios.
- La empresa debe contar con seguros que la respalde como tal de diversos riesgos.
- Los trabajadores deben estar involucrados e informados con lo que acontezca en la empresa en relación con las actividades y estrategias de mejoramiento productivo.
- La empresa debe de organizar reuniones periódicamente, en las cuales se de rendición de cuentas del funcionamiento de la misma.
- La empresa deberá distribuir sus recursos para cada departamento al cual se le debe seguir un control.

Todas estas características, permiten que las empresas tengan una mejor introducción en nuevos mercados a su vez garantiza el existo en el proceso de expansión.

1.1.9.3 Capacidad gerencial

De acuerdo con Gutiérrez y Concha (2014), las empresas que aspiren internacionalizarse deberán contar con un gerente que asuma una gran responsabilidad, puesto que se enfrentará a nuevos retos como encontrar factores productivos que beneficien a la empresa, además de posicionar la misma en un mercado más amplio con estrategias que permitan diferenciarse de la competencia; otro aspecto a considerar, es que el gerente debe de estar capacitado para realizar negociaciones inmediatas, rigiéndose en el mutuo acuerdo o diferentes formas de negociación establecidas entre las partes que intervengan, ya sean de manera directa o indirecta.

Según el Instituto Nacional de investigaciones Agropecuarias INIAP (2010) para fortalecer la gestión comercial de las asociaciones productoras de cacao se debe considerar los siguientes aspectos:

- La asociación debe girar en torno a buenas relaciones entre clientes y trabajadores.
- Mejorar el proceso de acopio
- Destacar la calidad del producto
- Realizar ventas dentro y fuera de su territorio (exportación)
- Contar con certificaciones de calidad
- Añadir valor agregado a sus productos
- Conseguir socios comerciales

1.1.9.4 Competitividad de las empresas

Fernández, García y Hernández (2007,p.3185) citan a Porter (1980) al definir que “Las estrategias competitivas determinan la manera en que la empresa fundamenta su

competitividad en los mercados exteriores,es decir la forma en que las empresas buscan crear una ventaja competitiva".

De la misma manera Botero Pinzón (2014,p.188) cita a (Flores, Vega & Solís, 2013), al mencionar sobre la competitividad como una capacidad de la organización, sin distinción de que sea esta estatal o privada al desarrollar ventajas le posibilita crecer y mejorar su situación socioeconomica "… La ventaja de una organización estaría en la habilidad de manejar sus recursos, conocimientos y atributos de los que dispone, mismos de los que su competidores carecen o tienen en menor medida ,lo cual hace posible la obtención de redimientos superiores a los de ellos".

1.1.9.5 Capacidad exportadora

De acuerdo con Sarmiento (2014), la exportación es una de las operaciones mayormente aplicadas en el proceso de internacionalización puesto que garantiza la permanencia de las empresas en mercados externos, de hecho se considera que está incentiva al mejoramiento de las capacidades.

Cantos (1999,p.79) expresa que la capacidad exportadora necesita algunos factores mencionados a continuación :

- Capacidad física: Las empresas deberán tener la capacidad de aumentar sus volúmenes de producción para abastecer o satisfacer las necesidades tanto de los mercados nacionales como los mercados internacionales .
- Capacidad administrativa: Al realizar el proceso de exportación el jefe de la empresa debe delegar funciones especificas a sus trabajadores, a su vez debe contar con una oficina administrativa que se ocupe de las negociaciones internacionales.
- Capacidad económica: Hace referencia a la inversión que deberá realizar la empresa, la misma que debe proyectarse a obtener ganancias futuras.
- Recursos humanos: El personal encargado de realizar las transacciones comerciales internacionales debe de estar capacitado en asuntos de comercio exterior, dominar los diferentes lenguas, conocer las legislaciones, dominar los costos logísticos y además ser un gran negociador.

1.1.10 Certificaciones

Equipo Vértice (2010) manifiesta que la certificación es el proceso mediante el cual un servicio o producto es sometido a una validación a través de una normativa que debe ser cumplida para que se expida su aprobación, así mismo, establece 2 tipos de certificaciones como: la certificación voluntaria generalmente ejecutada por empresas independientes las mismas que toman la iniciativa con la finalidad de asegurar que sus productos o servicios estén respaldados a leyes y a la vez brindar seguridad a sus clientes; a diferencia de la certificación no voluntaria que es realizada por los organismos autorizados para verificar que los productos o servicios no dañen la salud ,ni el medio ambiente en el cual interactúan sus consumidores .

De acuerdo con Cantos (1999,p.142), las certificaciones son exigidas normalmente por los clientes los mismos que solicitan que estas esten validadas por las respectivas entidades autorizadas con el fin de garantizar su seguridad, las certificaciones pueden ser en función de la mercancía, dentro de ella estan: los certificados sanitarios, certificado de exportación, certificado de productos agrícolas; mientras que los requerimientos del país de destino se encuentran: los certificados de calidad, certificado de origen y certificado de circulación.

Cabe mencionar que estas certificaciones son de gran importancia puesto que pueden ser utilizados como respaldo de la empresa y a su vez ganar prestigio o reconocimiento diferenciandose de la competencia .

1.2 ANTECEDENTES

La información teórica presentada, permitirá conocer situaciones similares sobre estudios elaborados por otros autores, referentes a las asociaciones de productores de cacaoteros con perspectivas de exportación, se nombraran los siguientes:

En Colombia Barrientos (2015) en la universidad de Medellín realizó una investigación que tuvo como objetivo describir las características de la cadena de valor del cacao en Perú, en el que se utilizó una metodología documental, la misma que señala el comportamiento y la forma de comercialización de comodities agrícolas asi como también las medidas nacionales para el cacao; dicha investigación concluye mencionando que el cacao peruano alcanza su máximo explendor con la creación de cadenas de valor bien estructuradas para superar futuros inconvenientes de producción.

Otro estudio realizado en Costa Rica por Macleod (1996), presentó como principal objetivo el estudio del desarrollo y estancamiento de la producción de cacao en el siglo 17, donde se menciona el cultivo de cacao, asi como también su comercialización, la importante labor de los dirigentes al comenzar esta tarea y los factores determinantes para la paralización de la producción, en conclusión unos de los factores para el estancamiento de la producción fueron la incorrecta aplicación de leyes que hacian referencia a las herencias que redujeron el espacio en pequeñas propiedades.

De igual forma en México De la Cruz, Córdova, García, Bucio y Jaramillo (2015) efectuaron un estudio con la finalidad de diagnosticar la producción de cacao desde la perspectiva agronómica, económica y social en una zona rural, para lo cual se utilizó la metodología de historias de vida para la comprensión de información asi como también técnicas de investigación entre estas la observación, encuestas y entrevistas, como resultado final la producción ha decrecido en Tabasco por la disminución en los espacios destinados al cultivo de cacao, en conclusión un gran porcentaje de productores dedicados a la actividad cacaotera no ha recibido capacitación para ejercer esta labor.

Así también en Colombia a través de la Corporación Universitaria Lasallista Cardona, Cardona, Rodríguez y Cadena (2016), realizaron un estudio, con el propósito de identificar las prácticas de beneficio del cacao que se realizan en las principales zonas cacaoteras de Arauca, ahí se utilizó una metodología en base a trabajos de campo

realizados en las fincas de este sector, se aplicó encuestas como instrumento de investigación, obteniendo como resultado que la mayoría de los productores cacaoteros utilizan en el proceso de fermentación y secado materiales del medio elaborados de forma empírica, los mismos que son utilizados como herramientas.

Por otra parte, en Colombia, Escandón y Hurtado (2014) efectuaron un estudio, con el objetivo de identificar los factores que influyen en el desarrollo exportador de las pymes en Colombia, se utilizó una metodología cuantitativa, en referencia a una base de datos, la misma que esta conformada por encuestas provenientes del centro nacional de consultoría, concluyendo se considera importante conocer las cualidades del emprendedor de las empresa, características del medio, recursos de la empresa, grado de innovación de las empresas, factores internos y externos, así como también, analizar la competencia.

De igual manera, en Ecuador en la Universidad Politécnica Salesiana, Martinetti y Chóes (2015), desarrollaron un estudio, cuyo objetivo principal fue realizar un analisis que determine la importancia de la interpretación de idiomas en las negociaciones de las empresas exportodaras de dicho país, donde se utilizó los métodos empirico-analítico, obteniendo como resultado luego de haber aplicado la entrevista que las compañias cacaoteras del territorio ecuatoriano deben realizar convenios con mercados diferentes, concluyendo asi que la traducción es de gran importancia en vista de que permite el desarrollo y éxito de las negocaciones con paises de dialecto distinto.

Al respecto en Venezuela en la universidad de Carabobo, Delgado (2008) realizó una investigación que tuvo como finalidad enfatizar la evolución de los procesos productivos de cacao en el país de Venezuela, donde se empleo una metodología documental la cual contiene información historica y estadística de las empresas, obteniendo como conlusión que al llegar los europeos al continente americano, los indios no conocían del trabajo del cultivo de cacao.

Sin embargo en las Universidad de los Andes en Venezuela, Quintero y Garcia (2010), efectuaron una investigación con el propósito de destacar las características de la producción de cacao durante los años 1995-2007, se implemento una metodología explicativa fundamentada en la literatura especializada, donde se concluyó que la

apararición de empresas petroleras produjo que la reducción y abandono de los cultivos, en vista que las personas buscaban mejorar sus condiciones de vida.

Mientras tanto en México en la Universidad Juarez Autónoma de Tabasco, Cordova, Mendoza,Vargas, Izquierdo y Ortiz (2005), realizaron un estudio que tuvo como objetivo principal evaluar el funcionamiento de las asociaciones que acumulan y comercializan el cacao, se aplicó un censo y entrevistas a un total de 27 presidentes, concluyendo que las intervenciones de las compañías de acopio y comercialización de cacao dependen de las tácticas que utilicen para financiarse, capacidad del presidente y de las normas que tengan establecidas en lo que se refiere a precios de costos y ventas.

Igualmente en México Hernandez et al. (2015), a través de la revista mexicana de fitopatología realizaron un estudio con la finalidad descubrir los factores socioeconómicos que no permiten el desarrollo de los procesos de producción del cacao, se aplicó materiales y métodos como encuestas y visitas a producctores de esta fruta, concluyendo que la mayor producción de cacao la efectuan a pequeñas empresas y personas que no han culminado sus estudios de primaria.

Por otro lado, en Ecuador en la universidad de Flacso, Zambrano (2013), por medio de su tesis tuvo como objetivo analizar las experiencias de certificación de los pequeños productores de cacao de la Amazonía, para conocer si presenta beneficios o si garantizan una seguridad ambiental, económica y social, pudo concluir que las certificaciones no garantizan la obtención de una seguridad económica y social a las asociaciones, dándole mayor importancia a la astucia, desenvolvimiento y habilidades de los dirigentes o representantes de las asociaciones.

1.2 MARCO LEGAL

Con el fin de reconocer a las asociaciones de productores como una de las formas de organización, se tomará en consideración a la ley suprema o la Constitución de la República del Ecuador (2008), la misma que señala en el Artículo 319 que el Estado respaldará los derechos de estas asociaciones a tener una vida digna, al mismo tiempo incentivará a que se realicen procesos de producción que cubran las necesidades locales e internacionales.

De la misma manera se hace referencia a los derechos de los trabajadores a conformar asociaciones de productores, basado en la constitución de la república del Ecuador, artículo 9 de la enmienda, establece según el numeral 7 que se le dará a estos productores el derecho a elegir voluntariamente su permanencia en las asociaciones todo el tiempo que consideren conveniente, esto dará apertura para que los productores escojan libremente la asociación que vaya acorde a sus intereses y su conveniencia.

Adicionalmente, en el artículo 320 da lineamientos a seguir sobre las organizaciones de productores, en el que se menciona aspectos como productividad, certificaciones de calidad, principios, procesos económicos y sociales a tomar en cuenta para tener una correcta comercialización.

Dentro de las leyes que rigen a las asociaciones de productores cacaoteras del Ecuador se pueden mencionar las más importantes a continuación:

1.3.1 Ley orgánica de tierras y territorios ancestrales

La Ley orgánica de tierras rurales y territorios ancestrales (2016), hace referencia en su Artículo 10 al respaldo que se les brinda a los dueños de parcelas, para fomentar el buen uso de estas propiedades dedicadas a actividades agrícolas, a su vez manifiesta que el Estado deberá preocuparse por las acciones establecidas en el literal a), b) y c), los mismos que mencionan establecer estrategias económicas que estimulen el desarrollo de las Mipymes respecto a la asociatividad de las organizaciones y asociaciones de productores del sector rural, además detallan la importancia de fomentar proyectos que promuevan la participación de pequeños productores asociados para proporcionarles capital emprendedor, seguro agrícola y asistencia técnica; también resalta su preocupación por

los sectores más vulnerables a los cuales se les debe inculcar a la participación en actividades de producción y comercialización de productos agrícolas.

Cabe mencionar que el artículo 20 de esta ley hace referencia a la inversión extranjera, la cual se puede dar directa o indirectamente entre compañías privadas, mixtas, estatales o con asociaciones agrícolas (Ley orgánica de tierras rurales y territorios ancestrales, 2016).

1.3.2 Ley de economía popular y solidaria

Es importante mencionar que la ley estudiada anteriormente y La ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria (LOEPS, 2011) guardan cierta relación, siendo así que la LOEPS en el artículo 18 menciona al sector asociativo como la unión de asociaciones conformadas por personas con actividades comunes relacionadas a la producción, con el propósito de aprovisionarse de insumos, equipos tecnológicos para producir y comercializar sus productos de acuerdo a las ordenanzas de esta ley.

De igual forma, mencionada ley establece en el Artículo 19, la estructura interna de las asociaciones, estarán constituidas por una junta de gobierno, control interno y un administrador; todos elegidos por la mayoría de los miembros de la asociación para que se cumplan los objetivos estipulados y den a conocer resultados (LOEPS, 2011).

La ley de Economía Popular y Solidaria LOEPS (2011), en su artículo 20 también habla sobre el capital social de las asociaciones, el mismo que será financiado por las cuotas de inscripción o de registro de los socios, dicho dinero no será reembolsable o devuelto, así como también las donaciones de bienes inmuebles no podrán ser repartidas entre los miembros de la organización.

1.3.3 Ley de fomento y desarrollo del sector cacaotero

Al igual que la LOEPS, la ley de fomento y desarrollo del sector cacaotero también hace referencia en su artículo 1 sobre las disposiciones a seguir por parte de las asociaciones, mencionando cada uno de los procesos que se deben dar para una correcta extracción, transformación y comercialización del cacao a nivel local e internacional. En el artículo 3 de la misma ley en los literales a), b), c), d), e) y f) se encuentran detallados los objetivos

referentes a la preservación de la producción cacaotera así como también se hace énfasis en el uso de tecnología ambientalista para garantizar el buen trato del suelo, a la vez menciona incentivar la asociatividad y consolidación entre productores, organizaciones y asociaciones dedicados a esta actividad con el fin de obtener accesibilidad a créditos, se expresa también la creación de Mypimes para establecer empleo y mermar el desplazamiento de campesinos desde las zonas rurales a las urbes, de la misma manera se impulsa al desarrollo de industrias, al consumo y la exportación de cacao nacional con valor agregado.

1.3.4 Ley orgánica de la salud

La ley orgánica de la salud por otro lado en su Artículo 129 menciona que es indispensable el cumplimiento de normas sanitarias por parte de las asociaciones, organismos, empresas dedicadas a la producción, importación o exportación de productos destinados para el consumo humano.

CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

1.4 Tipo de estudio

En la presente estudio se utilizó la investigación descriptiva, basándose en los fundamentos establecidos por Rojas (2015), el mismo que señala que este tipo de investigación muestra la realidad de una situación de acuerdo al lugar y momento dado. Por ende se optó en este tipo de investigación con la finalidad de conocer las actividades y procesos que realizan las asociaciones cacaoteras a las que se les aplicó técnicas de observación, encuestas y entrevistas.

Según la naturaleza de la información fue cualitativa, de acuerdo con Lafuente y Marín (2008), este tipo de técnica de investigación se realiza en base a análisis amplios de las variables. En esta investigación se partió del estudio de la situación actual de las asociaciones de cacaoteros del cantón Rioverde para comprender su alto o bajo grado de desarrollo.

1.4.2 Definición conceptual y operacionalización de las variables

Según Sarmiento (2014), la exportación es una de las operaciones mayormente aplicadas en el proceso de internacionalización puesto que garantiza la permanencia de las empresas en mercados externos, de hecho se considera que esta incentiva al mejoramiento de las capacidades. De acuerdo con Lastra (2004) los exportadores de cacao en grano son las personas encargadas de dar a conocer este producto en países extranjeros siempre y cuando se cumplan ciertas certificaciones de calidad de acuerdo con el tipo de cacao.

Tabla 2

Operacionalización de las variables

Variable	Dimensiones	Indicadores
Situación de las asociaciones productoras del sector cacaotero del cantón Rioverde con perspectiva de exportación	Volúmenes de producción en grano que generan los productores de las asociaciones.	-Número de personas para la producción -Estado del cacao -Quintales -Variedad de cacao -Factores que afectan a la producción de cacao. -Instrumentos para manejo pos-cosecha -Químicos
	Calidad del cacao en grano que generan los productores de las asociaciones	-Variedad de cacao -Grano en baba -Grano semi -seco -Grano seco -Requisitos calidad INEN -Cajones de fermentación -Tendales -Marquesinas -Limpieza de lugares de almacenamiento -Bodegas de químicos -Plaguicidas -Máquinas industriales -Envase -Estibas -Certificaciones de calidad
	Factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones.	-Buenas relaciones entre clientes y trabajadores -socios comerciales - Dominio de idiomas - Demanda del producto en mercados externos - Conocimiento de exportación -Mejorar el proceso de acopio -Destacar calidad del producto -Producción a gran escala -Certificaciones de calidad -Organización de la asociación

1.4.3 Métodos

En el presente trabajo se utilizó el método analítico apoyándose en lo expresado por Lopera, Ramírez, Zuluaga y Ortiz (2010), los que señalaron que el método analítico es el

medio utilizado para alcanzar una meta propuesta, por medio de la desagregación de un todo o los elementos que lo componen. Debido a ello esta investigación partirá de la variable general de estudio, se utilizó un sinnúmero de herramientas para lograr los objetivos propuestos y así entender los procesos que tienen que ser mejorados en la perspectiva de exportación del cacao por parte de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.

1.4.4 Técnicas e instrumentos

1.4.4.1 Entrevista

Se les realizó una entrevista a los administradores de las asociaciones de cacaoteros del cantón Rioverde, para conocer y valorar las actividades que se generan en estas organizaciones, con la finalidad de obtener resultados eficaces que contribuyan al desarrollo de esta investigación. El análisis cualitativo se efectuó a partir de los comentarios recogidos en las entrevistas realizadas al grupo antes mencionado. Fue necesario la elaboración de un cuestionario de 20 preguntas abiertas para llevar un orden lógico secuencial de lo que se quería conocer, las mismas que hacían referencia a la situación actual, actividades administrativas, procesos productivos, destinos de comercialización, certificaciones de calidad entre otros aspectos manejados por las asociaciones.

1.4.4.2 Cuestionario

Se utilizó este instrumento de investigación para ser aplicado a los productores de las asociaciones con el objetivo de reunir información relevante para la investigación. Dentro de los temas que se consideró están: los volúmenes de producción, calidad del producto, factores gerenciales, entre otros factores que influyen para que se dé la exportación de cacao en grano.

Cabe mencionar, que tanto el banco de preguntas que se aplicó en las entrevistas a los administradores de las asociaciones, como el cuestionario que se le realizó a los productores tienen plena relación, con el propósito de poder realizar una comparación desde diferentes puntos de vista sobre la situación actual, los aspectos administrativos,

procesos productivos, destinos de comercialización, certificaciones de calidad y al final obtener resultados más convincentes.

1.4.4.3 Población y muestra

Para determinar la población a estudiar fue necesario recurrir a una base de datos proporcionados por la Superintendencia de economía popular y solidaria en la cual se hacía referencia a 18 asociaciones vinculadas con la actividad agrícola, ganadera y pesquera en el cantón Rioverde, de las cuales se tomaron 3 asociaciones para ser presentadas en este estudio por el considerado nivel de producción del cacao, posteriormente fueron añadidas 7 al conocer que estas no se encontraban en la base de datos .

Para aplicar el cuestionario con el que se obtuvieron datos que dieron respuesta al primer objetivo, se escogió como población a 35 productores pertenecientes a las diferentes asociaciones cacaoteras, obteniendo así una muestra no probabilística por conveniencia; se tomó esta mínima cantidad de productores debido a que se escogieron a los de más fácil acceso puesto que la mayor parte de ellos se encuentran muy dispersos o distantes entre comunidades y se reúnen cada cierto tiempo.

Para medir el segundo y tercer objetivo se tomó como población a los presidentes/administradores que conforman las asociaciones productoras del sector cacaotero del cantón Rioverde, de los cuales se decidió escoger 10 que representaron a cada asociación de este sector, en este caso no se trabajó con muestra debido que la población es muy pequeña.

CAPITULO III: RESULTADOS

El presente capitulo muestra el análisis e interpretación de los resultados en relación con los objetivos planteados en la investigación.

Características demográficas de la investigación

Para realizar la investigación fue necesario la utilización de un cuestionario como herramienta para medir el primer objetivo planteado, el mismo que estuvo dirigido a productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde localizados en las comunidades de Chontaduro, Medianía, Cabuyal y Sandoval, de ellos se obtuvo la siguiente información.

Del total de los productores encuestados un 77% pertenecen al género masculino y el 23% a género femenino; de los cuales un 60% tienen entre 41 y 50 años de edad, mientras que el 29% corresponde a productores con más de 51 años de edad y el 11% restante hace referencia a los cacaoteros de entre 20 a 40 años. Partiendo de estos conocimientos, se pudo percibir por medio de la aplicación del cuestionario que normalmente el 74% de los productores dedicados a esta actividad suelen estar acompañados de entre 1 a 2 trabajadores, el 20% de 3 a 4 trabajadores y la minoría representando 6% hasta 5 a 6 trabajadores, como se puede apreciar en la Tabla 3, no sobrepasan este número.

Tabla 3

Características demográficas de los productos de cacao del cantón Rioverde

N° Encuestados	Nombre Asociación	Genero		Edad			Nº Productores		
		F	M	20-40	41-50	más de 51	1 a 2	3 a 4	5 o mas
0	Unión Eloy Alfaro	0	0	0	0	0	0	0	0
1	Las guantas	0	1	0	1	0	1		0
8	El gran cacao	3	5	3	1	4	3	3	2
1	30 de septiembre	0	1	0	1	0	1		0
2	fortuna del campo	0	2	0	2	0	2		0
3	APROCAR	0	3	1	2	0	2	1	0
3	Asociación campesina El Olivo	0	3	0	0	3	2	1	0
2	ASOCAMS	0	2	0	2	0	2		0
9	Asociación artesanal Sabor arriba	1	8	0	7	2	7	2	0
6	campesinos Unión y progreso Esmeraldas	4	2	0	5	1	6		0
35	TOTAL	8	27	4	21	10	26	7	2

Fuente: *Encuestas a los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.*

Por otro lado, para conocer la calidad del cacao en grano que generan los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde, se aplicó un cuestionario a los 10 administradores de las asociaciones cacaoteras localizadas en el cantón Rioverde, el 90% de los encuestados fueron hombres y un 10% restante mujeres entre los cuales el 60% comprendía a administradores de cada asociación de más de 51 años y un 40% entre 41 a 50 años como se puede observar en la tabla 4.

Tabla 4 *Características demográficas de los administradores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.*

N° Administradores	Nombre de Asociación	Genero		Edad		
		Femenino	Masculino	20-40	41-50	más de 51
1	Unión Eloy Alfaro	0	1	0	0	1
1	Las guantas	0	1	0	0	1
1	El gran cacao	0	1	0	1	0
1	30 de septiembre	0	1	0	1	0
1	fortuna del campo	0	1	0	0	1
1	APROCAR	0	1	0	1	0
1	El Olivo	0	1	0	0	1
1	ASOCAMS	1	1	0	0	1
1	Sabor arriba	0	1	0	0	1
1	Unión y progreso Esmeraldas	0	1	0	1	0
10	TOTAL	0	9	0	4	6

Fuente: *Encuestas a los administradores de las asociaciones cacaoteras de Rioverde.*

Por último se le realizo una entrevista a los 10 presidentes o administradores de las asociaciones para obtener resultados referentes a los factores gerenciales que influyen en su perspectiva de exportación.

A continuación dando cumplimiento al primer objetivo que hace relación a los volúmenes de producción de cacao en grano que generan los productores de las asociaciones cacaotera del cantón Rioverde, se presentan los siguientes resultados:

Mediante el cuestionario aplicado a los productores se obtuvo que las variedades de cacao que los productores entregan a las asociaciones del cantón Rioverde corresponde al 77% cacao fino de aroma y el 23% produce la variedad CCN51, de los cuales el 71% es vendido en baba y el 29% en estado semi-seco.

Lo mismo se pudo contrastar en la aplicación del segundo instrumento de esta investigación realizada a los administradores de las asociaciones, donde los resultados fueron semejantes, en cuanto a la variedades de cacao que generan o acopian las asociaciones, se obtuvo que el 77% corresponde al fino de aroma y un 23% al CCN51;

de los cuales el 65% es entregado por los productores en baba y el 35% restante en estado semi seco.

La producción se centró en la variedad del cacao fino de aroma, se evidenció de 1 y 5 quintales quincenalmente, mientras que un número inminente produce entre 1 y 5 quintales mensuales de la variedad CCN51, tal como se aprecia en la tabla 5.

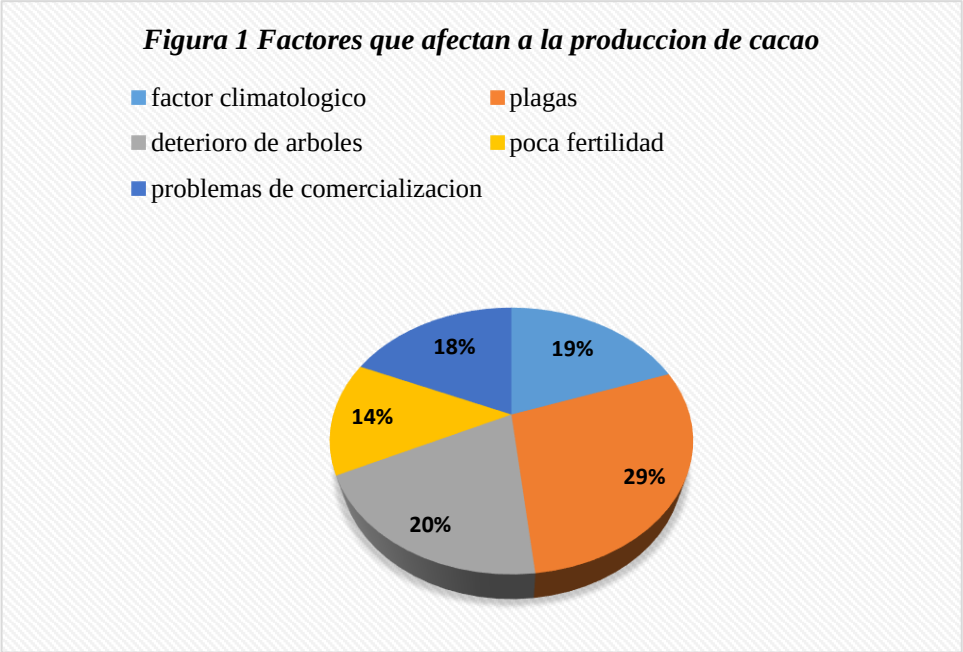
Tabla 5

Cantidad y frecuencia de producción de cacao fino de aroma y CCN51

N°	Nombre de Asociación	Cantidad y frecuencia de producción de cacao fino de aroma						Producción cacao ccn51	
		Menos de 1 QQ			Entre 1-5 QQ			Menos de 1 QQ	Entre 1-5 QQ
		Semanal	Quincenal	Mensual	Semanal	Quincenal	Mensual	Mensual	Mensual
1	Eloy Alfaro								
1	La guanta	1							
8	El gran cacao				2				
			1						
		1							
						4			
1	30 de septiembre					1			
1	Fortuna del campo					2			
3	APROCAR							1	
							1		
				1					
3	El Olivo					3			
2	ASOCAMS					2			
9	Sabor arriba						1		
						6			
									2
6	Unión y progreso Esmeraldas			1					
									5
35	TOTAL	2	1	2	2	18	2	1	7

Fuente: *Encuestas a los productores de las asociaciones cacaoteras de Rioverde.*

La gran parte de los encuestados mencionaron que los factores que afectan en su mayoría a la producción de cacao son las plagas y enfermedades, seguido por el deterioro de los árboles, problemas de comercialización, factores climatológicos y por último la poca fertilidad de la planta, como se detalla en la Figura 1.



Fuente: *Encuesta a los productores de cacao de las asociaciones de Rioverde*

Se pudo conocer los instrumentos que utilizan los productores de cacao para el manejo pos cosecha, obteniéndose como resultado que el 51% de los encuestados solo utilizan para dicho proceso tendales y el 49% que comprende a la minoría de los encuestados expresaron que no utiliza ningún instrumento.

De igual manera el 100% de los productores encuestados expresaron que prefieren no utilizar químicos. Únicamente utilizan abonos naturales u orgánicos.

Por otro lado, para conocer la calidad del cacao en grano que generan los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde, se aplicó un cuestionario y dando cumplimiento al segundo objetivo se obtienen los siguientes resultados.

Se obtuvo a través de una interrogante el grado de conocimiento que tienen los administradores de las asociaciones de cacaoteros del cantón Rioverde sobre los requisitos de calidad INEN, la aplicación del instrumento dio como resultado que el 70%

conoce poco, 20% no tiene conocimiento de estas normas y un 10 % expresaron que conocen considerablemente sobre dichos requisitos de calidad, como se observa en la tabla 6.

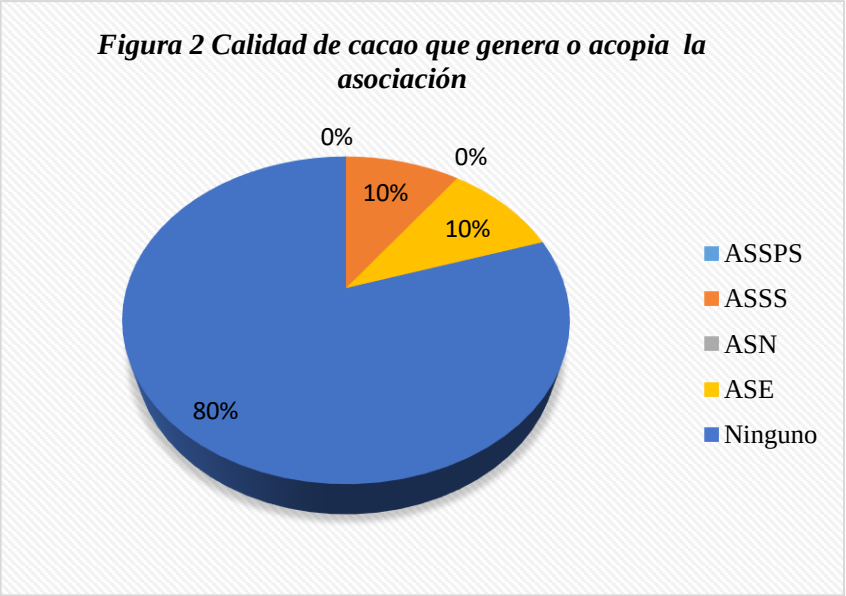
Tabla 5 Grado de conocimiento sobre los requisitos de calidad INEN

N° Administradores encuestados	**Nombre Asociación**	**Conocimiento de normativa INEN**		
		Mucho	Poco	Nada
1	Unión Eloy Alfaro		1	
1	Las guantas		1	
1	El gran cacao		1	
1	30 de septiembre		1	
1	Fortuna del campo		1	
1	APROCAR		1	
1	Asociación campesina El Olivo		1	
1	ASOCAMS			1
1	Asociación artesanal Sabor arriba	1		
1	Asociación de campesinos unión y progreso Esmeraldas			1
10	TOTAL	1	7	2

Fuente: *Encuesta a los administradores de las asociaciones cacaoteras de Rioverde*

De igual manera se conoció la calidad de cacao generada o acopiada por las asociaciones de cacao del cantón Rioverde, se pudo evidenciar por medio del instrumento aplicado que la calificación ASE (arriba superior época) y ASSPS (arriba superior summer plantación selecta) son las calidades más generadas o acopiadas, tal como se muestra en la siguiente figura.

Figura 2 Calidad de cacao que genera o acopia la asociación



Fuente: *Encuesta aplicada a los administradores de las asociaciones*

En cuanto a la determinación del análisis de los factores que miden la calidad del cacao se obtuvo El 70% de los encuestados expresaron que la humedad es muy importante; el 100% de los encuestados expreso que la limpieza del grano de cacao así como también las enfermedades y plagas, presencia de humo / moho son extremadamente importantes entre los requisitos de calidad; de la misma forma dieron a conocer su grado de importancia acerca de la fermentación del cacao, el mismo que dio como resultado que el 80% considera que es extremadamente importante, por la importancia del lugar de acopio así como también el uso de plaguicidas dio como resultado: el 90% de los encuestados consideran que es nada importante, el 10% restante considera que es extremadamente importante el uso de plaguicidas ,explicado en la tabla 7 y 8.

Tabla 7 Factores INEN que miden la calidad del cacao

Nombre	**Humedad**		**limpieza de grano**	**Fermentación**		**Enfermedad /plaga**
Asociación	Muy importante	Extremadamente importante	Extremadamente Importante	Muy importante	Extremadamente Importante	Extremadamente importante
Eloy Alfaro	1		1	0	1	1
Las guantas		1	1	1	0	1
El gran cacao	1		1	0	1	1
30 de septiembre	1		1	1	0	1
Fortuna del campo		1	1	0	1	1
APROCAR	1		1	0	1	1
El olivo	1		1	0	1	1
ASOCAMS	1		1	0	1	1
Sabor arriba		1	1	0	1	1
Unión y progreso	1		1	0	1	1
Total	7	3	10	2	8	10

Fuente: *Encuesta aplicada a los administradores de las asociaciones cacaoteras de Rioverde.*

Tabla 8 Otros factores INEN que miden la calidad del cacao.

Nombre	humo/ moho	lugar de acopio		uso plaguicidas		Envases		
Asociación	Extremadamente Importante	Muy importante	Extremadamente importante	Nada importante	Muy importante	Nada importante	Muy importante	Extremadamente Importante
Eloy Alfaro	1	1		1			1	
Las guantas	1	1		1			1	
El gran cacao	1	1		1				1
30 de septiembre	1	1		1			1	
Fortuna del campo	1	1		1			0	1
APROCAR	1	1		1			1	
El olivo	1		1	1		1	0	
ASOCAMS	1	1		1			1	
Sabor arriba	1	1			1		1	
Union y progreso	1	1		1		1	0	
Total	10	9	1	9	1	2	6	2

Fuente: *Encuestas aplicadas a administradores de las asociaciones cacaoteras de Rioverde.*

Con relación a los instrumentos utilizados para el tratamiento del cacao se encontró que el 80% de las cajoneras se encuentran en buenas condiciones, mientras que el 20% restante de las asociaciones no cuentan con dichas cajoneras para el proceso de fermentación de cacao; de la misma manera se obtuvo que el 90% de los tendales utilizados para realizar el proceso de secado son elaborados de cemento y el 10% restante no cuenta con tendales de ningún tipo; en el caso de las marquesinas utilizadas para proteger el cacao de los rayos del sol, el 70% de los administradores de las asociaciones expresaron que se encuentran en buenas condiciones, mientras el 20% se encuentra en el estado regular; adicional a ello el 100% de los administradores encuestados expresaron que sus asociaciones carecen de envases y bodegas para químicos; no obstante el 60% de los encuestados consideraron que las condiciones de limpieza de los lugares destinadas

para almacenamiento es muy bueno, un 30% lo considera suficiente y el 10% excelente, tal como se aprecia a continuación en la siguiente tabla.

Tabla 9 *Estado de los Instrumentos utilizados para el manejo pos-cosecha*

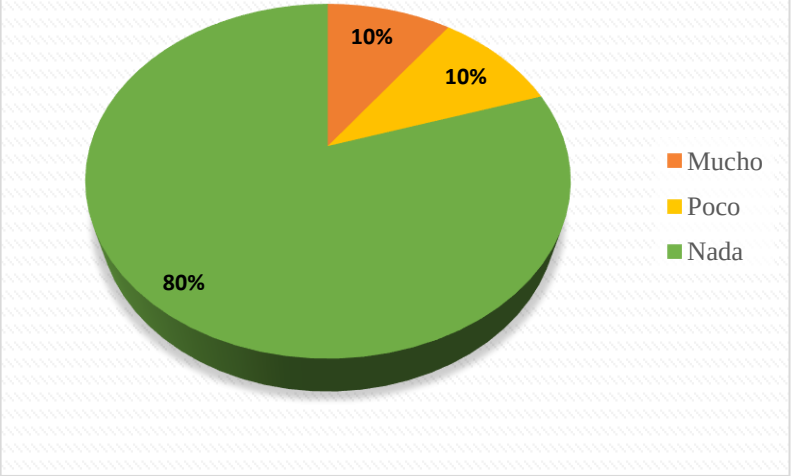
N	Nombre Asociación	Cajonera		Tendal		Marquesina			Almacenamiento		
		Buena	N/A	Cemento	N/A	Excelente	Buena	Regular	Excelente	Muy bueno	Suficiente
1	Eloy Alfaro	1		1			1			1	
1	La guanta	1		1				1			1
1	El gran cacao	1		1		1			1		
1	30 de septiembre	1		1			1			1	
1	Fortuna del campo	1		1			1			1	
1	APROCAR	1		1			1			1	
1	El Olivo		1	1				1			1
1	ASOCAMS		1	1			1				1
1	Sabor arriba	1		1			1			1	
1	Unión y progreso Esmeraldas	1			1		1			1	
10	Total	8	2	9	1	1	7	2	1	6	3

Fuente: *Encuesta a los administradores de las asociaciones cacaoteras de Rioverde.*

Sin embargo la ficha de observación directa utilizada para corroborar los resultados del cuestionario da como resultado que el 64% de las cajoneras se encuentran en buenas condiciones, mientras que el 27% de las asociaciones no cuentan con cajoneras de fermentación y el 9 % restante de las asociaciones cuenta con cajoneras en condiciones regulares. De la misma forma se obtiene datos que hacen referencia a los tendales, los mismos que apuntan que el 60 % se encuentra en buenas condiciones y el 40% en pésimas condiciones, en el caso de las marquesinas el 40% refleja que se encuentra en buenas condiciones y el 60% no están en buenas condiciones, de igual forma se obtiene que el 70% de los lugares de almacenamientos se encuentran limpios y el 30% no cuenta con estos espacios para almacenar el cacao.

En el caso del uso de plaguicidas el 80% de los encuestados consideran que son innecesarios para mejorar la calidad del cacao, mientras que el 10% considera que son poco necesarios para mejorar la calidad del cacao y el 10% restante considera que su uso es muy necesario.

Figura 3 Plaguicidas influyen en la calidad de cacao



Fuente: *Encuesta realizada a administradores de las asociaciones*

Respecto a las Certificaciones de calidad, el 100% de los administradores de las asociaciones expresaron que influyen de manera positiva en la perspectiva de exportación.

Con relación a los factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones cacaoteras**,** tercer objetivo específico planteado en este trabajo de investigación, se obtuvieron los siguientes resultados:

A través de la entrevista efectuada, se realizó un análisis interpretativo de los datos, el mismo que para entenderse de mejor manera fue dividido en dos partes considerando que existe un número significativo de asociaciones con un mínimo nivel de desarrollo y otras asociaciones con un nivel de desarrollo más alto, a continuación se presenta en un cuadro de doble entrada la información recopilada:

Tabla 6: *Factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*

CLASIFICACIÓN	ASOCIACIONES	ANÁLISIS
MAS DESARROLLADAS	✓ **Unión Eloy Alfaro.**	• Relaciones entre clientes y trabajadores Tienen una directiva encargada de dirigir la organización, se crean comités de vigilancia y control interno, cuentan con técnicos que están directamente en contacto con los productores.
		• Socios comerciales Los socios están legalmente constituidos o inscritos en la superintendencia de economía popular y solidaria, aceptan que sus fincas sean inspeccionadas por el equipo interno auditor, la asociación puede ofrecer capacitación y asistencia técnica para producir el cacao.
		• Dominio de idiomas Se apoyan en terceras personas como traductores que tienen contacto con la asociación.
		• Demanda del producto (menos desarrolladas y más desarrolladas) Su mercado se centra en Estados Unidos, México y Europa.
		• Conocimiento de exportación Cuenta con una persona especializada, calificada como exportador para realizar el trámite.
		• Producción a gran escala Este tipo de asociaciones cuentan con un POA (plan operativo anual) el cual contiene la planificación por año con un presupuesto proyectado a utilizar.
	✓ **Artesanal Sabor Arriba**	• Certificaciones de calidad En el caso de la unión de asociaciones artesanales Eloy Alfaro cuenta con certificaciones orgánicas de la empresa ICEA y la asociación sabor arriba cuenta con certificación de comercio justo, certificación orgánica, certificación rainforest y símbolo de pequeños productores.
		• Organización de la asociación No consideran que la organización sea el factor primordial para que se dé la exportación de un determinado producto, sino más bien la falta de recursos económicos, experiencia, infraestructura y certificaciones de calidad en orden

CLASIFICACIÓN	ASOCIACIONES	ANÁLISIS
MENOS DESARROLLADAS	**La guanta**	• Relaciones entre clientes y trabajadores Sus miembros habitan en la comunidad, cuentan con una persona que se encarga de organizar las reuniones y dirigir la asociación, no obstante siempre existen diferencias de criterios que se deben discutir rigiéndose en las normativas de la asociación y al criterio de cada uno de sus miembros.
	El gran cacao	
	30 de septiembre	• Socios comerciales No cuentan con socios comerciales, únicamente generan o acopian el cacao y lo venden a asociaciones más desarrolladas o de primer nivel encargadas de tratar el producto.
	Fortuna del campo	• Dominio de idiomas No cuentan con una persona especializada en el manejo de idiomas por el hecho de no considerar como primordial necesidad debido a que el producto no es conocido en mercados externos.
	APROCAR	• Conocimiento de exportación. No cuenta con conocimientos de exportación lo que les imposibilita dar a conocer sus productos en mercados externos.
	El Olivo	• Producir a gran escala y exportar su producto Las asociaciones cuentan con un plan a largo plazo, no obstante tienen dificultades para elevar los volúmenes de producción entre ellos la falta de dinero y escasez de agua en las comunidades.
	ASOCAMS	• Certificaciones de calidad No cuentan con certificaciones de calidad, en muchos casos lo tienen suspendido.
	Unión y progreso Esmeraldas.	• Organización de la asociación Depende de la descoordinación entre los miembros al establecer el precio del cacao, depende del encargado de comercialización, escasez de agua y factor económico.

CAPITULO IV: DISCUSIÓN

En la presente investigación se planteó como propósito analizar la situación actual de las asociaciones productoras del sector cacaotero del cantón Rioverde, dicho análisis se centró en 3 dimensiones una de ellas los volúmenes de producción en grano que generan los productores de las asociaciones, otra de las dimensiones fue conocer la calidad del cacao en grano que generan los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde y la última dimensión hizo referencia a los factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.

Por medio de los instrumentos y las técnicas aplicadas, se dio respuesta a la pregunta científica. De forma global se obtiene que la situación de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde se encuentran en estado regular, además se evidenció que la mayoría de las asociaciones cacaoteras producen quincenalmente una cantidad superior de cacao fino de aroma debido que es el de mejor calidad y mejor pagado, en relación con la variedad CCN51 que es producido de forma mensual y de menos calidad.

Un hallazgo importante, es que la gran mayoría de los productores prefieren entregar el cacao en baba por el hecho de no contar con las maquinas e instrumentos idóneos para realizar el proceso de secado del cacao, lo que se diferencia con lo expresado por Cardona, Rodríguez y Cadena (2016) en su estudio al referir que los productores utilizan materiales y herramientas de forma empírica para realizar el proceso de fermentación y secado. Esto significa que dichas organizaciones de productores en nuestro país no han tomado la iniciativa de tratar de ganar valor agregado en comparación con otros estudios dado el caso de “Colombia”.

Además se evidenció que el mayor porcentaje de las asociaciones no conoce la calidad generada o acopiada por su organización, ni mucho menos se basa en las normativas INEN de calidad especificada para determinar al cacao como producto exportable.

Se pudo comprobar que la mayoría de las asociaciones no cuentan con los suficientes envases, estivas ni bodegas para químicos por el hecho de creer estos espacios y herramientas son innecesarios, adicionalmente cabe mencionar que los productores no utilizan químicos de ningún tipo puesto que todo lo realizan de forma orgánica e empírica.

Se considera como un importante descubrimiento que la mayoría de las asociaciones no cuenten con una persona capacitada en idiomas para manejar las negociaciones futuras en caso de tener una intención de hacer llegar directamente su producto a un mercado extranjero, ellos consideran poco importante, no obstante, la minoría de las asociaciones consideran que si se necesita al menos un traductor como acompañante en las negociaciones realizadas en el exterior, siempre y cuando esta persona sea honorable y actué siempre con buena fe, contribuyendo a lo expresado por Martinetti y Chóes (2015) mencionaron que la traducción es de gran importancia en vista de que permite el desarrollo y éxito de las negocaciones con paises de dialecto distinto .

Con respecto a lo planteado por Mendoza, Vargas, Izquierdo y Ortiz (2005) las intervenciones de las compañías de acopio y comercialización de cacao dependen de las tácticas que utilicen para financiarse, asi como tambien la capacidad del presidente y las normas establecidas en relacion a los precios de costos y ventas, de igual manera se comprobó en esta investigación que una de las causas para que no se dé el proceso de exportación de cacao es la falta de agilidad, destreza de sus dirigentes.

Otro de los problemas que asecha a las pequeñas asociaciones de cacaoteros, es la escasez de agua en algunas zonas de las comunidades del cantón. Así como también, uno de los obstáculos que se percibió y que influye negativamente en la perspectiva de exportación del cacao por parte de estas asociaciones es la falta de dinero para emprender en proyectos que vayan en beneficio de las asociaciones, a esto se suma la falta de interés de obtener las debidas certificaciones de calidad que se requiere para diferenciarse de otras producciones en la provincia.

En términos específicos los resultados obtenidos en la presente investigación son de gran valía, puesto que proporciona el primer estudio que manifiesta la situación actual de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde con perspectiva de exportación, indica que hay algunos puntos por profundizar, los mismos que se alcanzarán con discernimiento y previa planificación. Se ha considerado propicio recomendar como posible nuevo estudio el siguiente tema: El no uso de químicos o agroinsumos por parte de los productores cacaoteros y su influencia en el plan de exportación para las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.

CAPITULO V: CONCLUSIONES

- Se pudo determinar que la situación actual de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde es de estado regular, debido a que los productores, presidentes / administradores de las asociaciones menos desarrolladas, carecen de conocimientos técnicos referentes a normativas de calidad para generar o acopiar este producto y todo el proceso de tratamiento del cacao lo realizan de manera empírica, por consiguiente se obtiene:

    - Algunas de las asociaciones menos desarrolladas que se encuentran ubicadas en el cantón Rioverde, como (las guantas, el gran cacao, 30 de septiembre, fortuna de campo APROCAR, el olivo, ASOCAMS y la asociación de campesinos unión y progreso Esmeraldas) no cuentan con cajoneras de fermentación, marquesinas, embaces, estivas, secadoras industriales, separadoras de grano de cacao y demás herramientas o maquinarias necesarias para la fermentación, secado y procesamiento del cacao.

    - Las asociaciones cacaoteras más desarrolladas como la asociación Eloy Alfaro y la Asociación artesanal sabor arriba generan o acopian el cacao de la calidad ASE y ASSS, conocen la normativa de calidad INEN, sin embargo carecen de bodegas para químicos y envases mencionados en dicha normativa.

- Se pudo constatar que los volúmenes de producción generados en promedio por productor y acopiadas por las asociaciones del cantón Rioverde son de 1 a 5 quintales quincenales de la variedad cacao fino de aroma comprendido en el 77% y de 1 a 5 quintales mensuales de la variedad CCN51 el 23%.

- Otro aspecto que afecta la producción de cacao para los productores de la zona de Rioverde, es la escasez de agua o falta de sistemas de riegos en las plantaciones, ocasionando una baja producción en el sector.

- Se pudo evidenciar que el personal que maneja las asociaciones cacaoteras carece de conocimientos en temas relacionados a proceso de exportación y captación de

clientes en mercados extranjeros, además no cuentan con personal permanente capacitado en idiomas para realizar las posibles negociaciones con el exterior.

- Las asociaciones tienen problemas de falta de capital, por lo que se les hace difícil mantener un proceso continuo en renovar los certificados de calidad que se exigen en la actualidad, así como el mantenimiento adecuado de sus equipos y bodegas.

CAPITULO VI: RECOMENDACIONES

- Se debe capacitar a los productores y miembros de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde sobre los requisitos de calidad del cacao especificados en la normativa INEN.

- Las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde deben invertir en la compra de instrumentos y maquinarias necesarios para la fermentación, secado y procesamiento del cacao.

- Se recomienda que los productores de cacao traten de autogestionar con el organismo competente la implantación de sistemas de riego en las plantaciones de cacao.

- La PUCE Esmeraldas debería considerar la creación de una alianza estratégica entre los estudiantes de la escuela de comercio exterior y los estudiantes de lingüística para impartir charlas dinámicas a las asociaciones de cacaoteros del sector Rioverde ,las mismas que tendrían como objetivo la explicación del proceso de exportación del cacao desde su lugar de origen hasta su destino y con el apoyo de los estudiantes de lingüística capacitados en idiomas podrían encargarse de promocionar la asociación y realizar las posibles negociaciones en el exterior, aportando de gran manera con el desarrollo de este sector .

- Se sugiere a las asociaciones invertir en recurso humano, para conocer las causas del no uso de químicos o agroinsumos por parte de los productores cacaoteros y su influencia en un futuro plan de exportación del cantón Rioverde y de esta manera contribuir al desarrollo de las asociaciones.

BIBLIOGRAFIAS

ANECACAO. (2015). *Anecacao*. Recuperado el 20 de 04 de 2017, de http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html

Aranda, Y. V., & Montoya, I. A. (2006). Principales enfoques conceptuales explicativos del proceso de internacionalizacion de empresas. *Agronomia Colombiana, 24*(1), 171-180. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/agc/v24n1/v24n1a19.pdf

Aranda, Y. V., & Montoya, I. A. (2006). Principales enfoques conceptuales explicativos del proceso de internacionalización de empresas. *Agronomía Colombiana, 24*(1). Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/agc/v24n1/v24n1a19.pdf

Arnoldo Araya, L. (2006). Cooperación empresarial en PYMES. *Tec Empresarial, 1*(1). Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/Dialnet-CooperacionEmpresarialEnPYMES-2881098.pdf

Arnoldo Araya, L. (2009). El proceso de la internacionalización. *Tec empresarial, 3*(3), 18-24. Obtenido de http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_empresarial/article/viewFile/653/580

Barrientos Felipa, P. (enero-junio de 2015). La cadena de valor del cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial. *Semestre económico, 18*(37), 129-155. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/1650/165043113006.pdf

Botello Peñaloza, H. A., & Guerrero Rincón, I. (2014). Condiciones y determinantes de la internacionalización de las empresas industriales colombianas:una aproximación cuantitativa en el ámbito de la firma. *Revista Apuntes del CENES, 33*(57). Obtenido de http://www.redalyc.org/html/4795/479547209009/

Botero Pinzón, L. D. (julio-diciembre de 2014). Internacionalización y competitividad. *Revista Ciencias Estratégicas, 22*(32), 188-196. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/1513/151339264001.pdf

Buendía Rice, E. A. (12 de Diciembre de 2013). El papel de la ventaja competitiva en el desarrollo económico de los países. *Análisis económico, XXVIII*(69), 55-78. Obtenido de http://www.redalyc.org/html/413/41331033004/

Cantos, M. (1999). *Introducción al comercio internacional.* Barcelona, España: EDIUOC Ediciones de la universidad Oberta de Catalunya. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=XUL--tAKYKYC&pg=PA79&lpg=PA79&dq=capacidad+exportadora&source=bl&ots=QpVbHZl0o7&sig=GrgYEj35DvZGDVEuaLaSkvtrYnM&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiLs4Gp0dfVAhVI4yYKHSdDBvUQ6AEIUTAK#v=onepage&q=capacidad%20exportadora&f=true

Cardona Velásquez, L. M., Rodríguez Sandoval, E., & Cadena Chamorro, E. M. (2016). Diagnóstico de las prácticas de beneficio del cacao en el departamento de Arauca. *Revista Lasallista de Investigación, 13*(1). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/695/69545978009.pdf

Cardozo, P. P., Chavarro, A., & Ramírez, C. A. (2007). Teorías de internacionalización. *Panorama, 1*(3). Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/Dialnet-TeoriasDeInternacionalizacion-4780130.pdf

CATIE. (1982). *Informe de la situacion actual y perspectivas del cultivo e industrializacion del cacao en Centroamerica.* Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=Zd0OAQAAIAAJ&pg=PA59&lpg=PA59&dq=como+se+mide+los+volumenes+de+produccion+cacao&source=bl&ots=0bJm2fxsNG&sig=ebS-iZ1Jp3yTtm73NFgBulN5tRk&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiDzP35o_TWAhXCNiYKHSI6CygQ6AEIUDAH#v=onepage&q=como%20s

CCI. (2001). *Guía de prácticas comerciales.* Guía comercial, Centro de comercio internacional UNCTAD, Ginebra. Obtenido de http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20Spanish.pdf

Chalita, F. &. (Agosto de 1976). Participación de las asociaciones campesinas en el acopio y comercialización de cacao (Theobroma cacao L.) en Tabasco, México. *Universidad y ciencia , 24* (2), 2-12. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-29792008000200007

Claver, E., & Quer, D. (2000). *Estrategias de internacionalizacion de la empresa.* Club Universitario. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=gUW66-Cl1aUC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false

CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR. (2008). *Constitución de la Republica del Ecuador.* Quito. Obtenido de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

Cordova, Mendoza, Vargas, Izquierdo , & Ortiz . (2005). Participacion de las asociaciones campesinas en el acopio y comercializacion de cacao en Tabasco. *Universidad y ciencia, 24*(2). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/154/15424207.pdf

De la Cruz Landero, E., Córdova Avalos, V., García López, E., Bucio Galindo, A., & Jaramillo Villanueva, J. (2015). Manejo agronómico y caracterización socioeconómica del cacao en Comalcalco,Tabasco. *Foresta Veracruzana, 17*(1). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/497/49742125005.pdf

Delgado, A. (2008). Los producctores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo. *Observatorio Laboral Revista Venezolana, 1*(2). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/2190/219016822006.pdf

Díaz González, E., Pérez Peña, R., & Díaz Bautista, A. (2014). Aplicacion del modelo de Ricardo al comercio de petróleo y derivados México - Estados Unidos. *Análisis económico, XXIX*(72), 7-33. Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/art%C3%ADculo_redalyc_41337767002.pdf

Diez , D., & Enrique, C. (2005). *El sistema de franquicia - fundamentos teóricos y prácticos.* Madrid: Ediciones Pirámide.

Encinas Ferrer, C., Rodriguez Bogarín, B., & Encinas Chávez, A. (2 de Febrero de 2012). Apertura comercial y desarrollo económico mundial en la globalización. *Revista electronica Nova Scientia, 4*(8), 66-89. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-07052012000200005

Equipo Vértice. (2010). *Gestión de la calidad (ISO 9001/2008).* Málaga, España: Editorial Vértice. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=9rwfrK9Sa9IC&printsec=frontcover&dq=certificacion+de+calidad&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiAk56qusPVAhVFbSYKHasvCEUQ6AEIKjAB#v=onepage&q&f=false

Escandón Barbosa, D. M., & Hurtado Ayala, A. (abril-junio de 2014). Factores que influyen en el desarrollo exportador de las pymes en Colombia. *Estudios gerenciales, 30*(131). Obtenido de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21231108009

Espinoza, S., Olivera, M., & Ledezma, J. C. (2014). *Producción del cacao y del chocolate en Bolivia.* La paz, Bolivia: Conservación Internacional Bolivia y Conservation Strategy Fund. Obtenido de http://conservation-strategy.org/sites/default/files/field-file/Produccion_del_cacao_y_del_chocolate_en_Bolivia.pdf

FAO. (s.f.). *CACAO Operaciones poscosecha.* Instituto Tecnológico de Veracruz, y el Instituto Tecnológico Superior de Huatusco., Information Network on Post-harvest Operations, México. Recuperado el 2017, de http://www.fao.org/3/a-au995s.pdf

Fernández Moreno, M. d., García Pardo, I. P., & Hernández Perlines, F. (2007). Factores determinantes del éxito exportador.El papel de la estrategia exportadora en las empresas de economía social. *conocimiento,innovación y emprendedores:camino al futuro*. Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/Dialnet-FactoresDeterminantesDelExitoExportadorElPapelDeLa-2234883.pdf

Flores Ortiz, M. V., Vega López, A., & Solís Quinteros, M. M. (2013). Factores de contingencia que inciden en la profesionalización de las empresas familiares del sector servicios de Tijuana,B.c,.México. *Revista internacional administración y finanzas, 6*(5). Obtenido de ftp://ftp.repec.org/opt/ReDIF/RePEc/ibf/riafin/riaf-v6n5-2013/RIAF-V6N5-2013-3.pdf

GAD Esmeraldas. (2011). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del GADP Esmeraldas. 46-163. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA1/NIVEL_DEL_PDT_PROVINCIAL/INFORMACION_GAD/01%20GOBIERNO%20PROVINCIAL%20DE%20ESMERALDAS/PDOT%20GADPEsmeraldas/PDOT%20final%20GADPEsmeraldas%20sin%20editar.pdf

Gayi, S. K. (9-13 de Junio de 2014). *Improving the efficiency and transparency of the Cocoa Global Value Chain (GVC).* UNCTAD, Amsterdam. Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/1%20Samuel%20Gayi%20[Compatibility%20Mode].pdf

Gómez Chiñas, C. (2003). De Adam Smith a List, ¿del libre comercio al proteccionismo? *Aportes, VIII*(24), 104-112. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/376/37602407.pdf

Gómez, E. G. (septiembre de 2009). Desarrollo campesino y construcción de ciudadanía en el norte de Morelos. *Argumentos (México, D.F.), 22* (61). Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57952009000300010

Guerrero, A. (1983). Los Oligarcas del Cacao. En G. A, *El desarrollo de las agro-exportaciones en el Ecuador.* Quito: Editorial el Conejo.

Guerrero, G. (2013). cacao ecuatoriano historia Su historia empezó antes del siglo XV. *revista lideres*, 1. Recuperado el julio de 2017, de http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html

Gutiérrez O, J. A., & Concha, R. J. (2014). Modelo gerencial de la empresa exportadora colombiana :análisis de decisiones ,estrategias y geoconocimiento. *Revista Lebret*(6). Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/Dialnet-ModeloGerencialDeLaEmpresaExportadoraColombiana-5983205.pdf

Hardy. (1961). *sombras y cultivos asociados con cacao.* (P. Mora, Ed.) Costa Rica, Turrialba, Costa Rica. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=cR8OAQAAIAAJ&pg=PA73&lpg=PA73&dq=hunter+1990+cacao&source=bl&ots=jbKHSMjpFM&sig=coZj6n1qk4G2dciOYaD0twLCwJ0&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj4lM2rm6HVAhWFLyYKHZd5DEMQ6AEINTAG#v=onepage&q=hunter%201990%20cacao&f=false

Hernandez, E., Hernandez, J., Avendaño, C., Lopez, G., Garrido, E., Romero, J., & Nava, C. (2015). Factores socioeconomicos y parasitologicos que limitan la produccion del cacao en Chiapas, Mexico. *Mexicana de Fitopatología, 33* (2). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/612/61242145008.pdf

Horta, R. (2012). Algunos determinantes internos y externos del resultado exportador a nivel de firma:análisis de empresas agroindustriales uruguayas. *Cuaderno de economía*. Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/427-1668-1-PB.pdf

Iborra, M., Dasí, Á., Dolz, C., & Ferrer, C. (2014). *Fundamentos de dirección de empresas conceptos y habilidades directivas.* Madrid, España: Paraninfo. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=X9v7CAAAQBAJ&pg=PA155&dq=factores+para+la+internacionalizacion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi-#v=onepage&q=factores%20para%20la%20internacionalizacion&f=true

ICCO. (2012). Informe Final de la Conferencia Mundial sobre el Cacao. *DECLARACIÓN DE ABIDJAN SOBRE EL CACAO*, (págs. 14-39). Abidjan. Obtenido de https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/57-world-cocoa-conference-2012-abidjan.html

IICA. (2008). *Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina.* Lima: FAO-IICA. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=BtHYMf0E3JYC&pg=PA111&dq=intermediarios+cacao&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiajLOXpdLVAhVGeCYKHQJZBm8Q6AEISDAI#v=onepage&q=intermediarios%20cacao&f=true

IICA. (2016). Estado actual sobre la producción y el comercio del cacao en América . 12-79. Obtenido de http://www.iica.int/sites/default/files/publications/files/2017/BVE17048806e.pdf

INEN. (2006). Normativa técnica ecuatoriana NTE INEN 176:2006 Cuarta Revision. *Cacao en grano requisitos, 1*, 2-4. Quito, Ecuador. Obtenido de http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/NTE.-INEN-0176.2006.pdf

INIAP. (2010). *Analisis de la cadena de cacao y perspectivas de los mercados para la Amazonia Norte.* Ecuador. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=SZszAQAAMAAJ&pg=RA1-PA35&lpg=RA1-PA35&dq=el+papel+de+la+gerencia+en+la+exportacion+de+cacao&source=bl&ots=WA7Y041Uqq&sig=Fq2AwlbMwgRF5rtRXP9d9ppyrcE&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiy9aP01-LWAhWELSYKHVTjAI8Q6AEINzAD#v=onepag

INIAP. (2010). *Análisis de la cadena de cacao y perspectivas de los mercados para la Amazonía Norte.* Instituto nacional autónomo de investigaciónes agropecuarias, Quito. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=SZszAQAAMAAJ&pg=PA5&dq=intermediarios+de+cacao&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjPjKSattfVAhXFKiYKHaEKArAQ6AEIRDAH#v=onepage&q=intermediarios%20de%20cacao&f=true

Lafuente Ibáñez, C., & Marín Egoscozábal, A. (septiembre-diciembre de 2008). Metodologias de la investigacion en las ciencias sociales. (U. EAN, Ed.) *Escuela de Administracion de Negocios*(64), 5-18. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/206/20612981002.pdf

Lastra, A. (2004). *Caracterización del circuito organico de la cadena de cacao en el Ecuador*. Quito. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=ickOAQAAIAAJ&pg=PT24&dq=intermediarios+de+cacao&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjPjKSattfVAhXFKiYKHaEKArAQ6AEIJTAA#v=onepage&q=intermediarios%20de%20cacao&f=false

Lastra, A. (Septiembre de 2004). Caracterización del circuito orgánico de la cadena de cacao en el Ecuador. 29. Quito, Ecuador. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=ickOAQAAIAAJ&pg=PT30&lpg=PT30&dq=arriba+superior+summer+plantaci%C3%B3n+selecta&source=bl&ots=8okbiaw65A&sig=MjHqwsMiok8yUvtCnzXf7D4vKRU&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwi8jYHKkLzWAhVL6iYKHag3CLQQ6AEIWTAO#v=onepage&q=arriba%2

León Villamar, F., Calderón Salazar, J., & Mayorga Quinteros, E. (2016). Estrategias para el cultivo ,comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Revista Ciencia UNEMI, 9*(18). Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/Dialnet-EstrategiasParaElCultivoComercializacionYExportaci-5774752%20(2).pdf

Ley orgánica de tierras rurales y territorios ancestrales. (14 de marzo de 2016). Ley organica de tierras rurales y territorios ancestrales. *(711)*. Quito. Obtenido de http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/private/asambleanacional/filesasambleanacionalnameuid-29/Leyes%202013-2017/36-ley-tierras/RO-LEY%20DE%20TIERRAS-RO-SUP-711-14-03-2016.pdf

LLopis, E. (2016). *Crear la Marca Global Modelo pràctico de creación e internacionalización de marcas.* Madrid, España: Esic. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=lhSnCwAAQBAJ&pg=PT55&dq=modelo+de+uppsala&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjRk4Hs67bVAhWBSCYKHZy7DeQQ6AEIKjAB#v=onepage&q=modelo%20de%20uppsala&f=false

LOEPS. (28 de abril de 2011). LEY ORGANICA DE ECONOMIA POPULAR Y SOLIDARIA. *(116)*. Quito, Ecuador. Obtenido de http://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/Ley%20Orga%CC%81nica%20de%20Economi%CC%81a%20Popular%20y%20Solidaria.pdf/0836bc47-bf63-4aa0-b945-b94479a84ca1

Lopera Echavarria, J., Ramírez Gómez, C. A., Zuluaga Aristazábal, M. U., & Ortiz Vanegas, J. (enero-junio de 2010). El método análitico como método natural. *Nómadas, 25*(1). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf

Macleod, P. (1996). Auge y estancamiento de la producción de cacao en Costa Rica. *Anuario de estudios centroamericanos, 22*(001), 83-107. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/152/15222103.pdf

Mankiw, G. (2015). *Principios de economía* (Vol. VI). (M. d. Villarreal, Trad.) México: Cengage Learning Editores, S.A. Obtenido de http://www.jaimedv.com/eco/1c1-micro/mankiw-principios-eco-ed6.pdf

Martinetti, N., & Chóes , M. (Junio de 2015). Importancia de la traducción e interpretación de idiomas para las empresas exportadoras de cacao. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administracion y Economia, 5*(9). Recuperado el 12 de Agosto de 2017, de http://www.redalyc.org/pdf/5045/504550660007.pdf

Martínez Covaleda, H. (2006). *Agroindustria y competitividad Estructura y dinámica en Colombia.* Bogotá, Colombia. Obtenido de

https://books.google.com.ec/books?id=RSzw3sgBr28C&pg=PA132&dq=industria+procesadora+de+cacao&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj9kZfF9dfVAhVCLSYKHcB6DMIQ6AEIKTAB#v=onepage&q=industria%20procesadora%20de%20cacao&f=true

McCarthy, J. (1972). *Comercialización un enfoque gerencial* (8 ed.). Buenos Aires, Argentina: El ateneo.

Montoya Restrepo, I. A., Montoya Restrepo, L. A., & Lowy Ceron, P. D. (2015). Oportunidades para la actividad cacaotera en el municipio de Tumaco, Nariño, Colombia. *Entramado, 11*(1), 51-59. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n1/v11n1a04.pdf

Moreira. (1994). *Cacao.* Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=l4EzAQAAMAAJ&pg=RA1-PA4&lpg=RA1-PA4&dq=como+mido+el+nivel+producido+de+cacao&source=bl&ots=f8uOc3fAdj&sig=V_JyqMYLopNBsTWLDRYtNfD1mWY&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwicjcy5ifTWAhVH5yYKHUUCDiQQ6AEINDAC#v=onepage&q=como%20mido

Nederend, S. (1990). *La comercializacion del cacao en Costa Rica.* (B. O. CATIE, Ed.) Costa Rica, Costa Rica. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=yMgOAQAAIAAJ&printsec=frontcover&dq=comercializacion+del+cacao&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjLur-j2bbVAhUHYyYKHd82ARoQ6AEILjAC#v=onepage&q=comercializacion%20del%20cacao&f=false

Ortega Giménez, A., & Espinosa Piedecausa, J. L. (2015). *Plan de internacionalización empresarial manual práctico.* Madrid, España: Esic Editorial. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=9KjkBgAAQBAJ&pg=PA25&dq=capacidad+de+produccion+internacionalizacion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjqn6rIiNzVAhUM7yYKHQ1ZD0AQ6AEIJDAA#v=onepage&q=capacidad%20de%20produccion%20internacionalizacion&f=false

Otero. (2008). La Coruña España: Netbiblo.

PDYOT Rioverde. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del canton Rioverde.* Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del canton Rioverde , GAD Rioverde. Obtenido de http://www.rioverde.gob.ec/images/PDYOT_RIOVERDE_2015-2019.pdf

Porter, M. E. (1980). *Competitive strategy techniques for analyzing industries and competitors.* Nueva York: Free Press. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=Hn1kNE0OcGsC&oi=fnd&pg=PT11&dq=competitive+strategy+techniques+for+analyzing+industries++and+competitors+1980&ots=KKwQsfijMO&sig=P34lyW8YTvdcJDfM5d1jLgfjnRU#v=onepage&q=competitive%20strategy%20techniques%20f

Quintero , M., & Garcia, L. (2010). La produccion de cacao en Venezuela: hacia una nueva ruralidad. *Actualidad contable faces , 13*(20). Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/257/25715828009.pdf

R. García, A. Núñez, T. Ramírez, S. Jaimes. (2013). Caracterización de la fase UPSTREAM de la cadena de valor y abastecimiento de la agroindustria de la palma de aceite en Colombia. *Dyna*, 79-89.

R. García, A. Núñez, T. Ramírez, S. Jaimes, (2013). (s.f.).

Ramírez. (1997). Participacion de las asociaciones campesinas en el acopio y comercialización de cacao (Theobroma cacao L.) en Tabasco, México. *Universidad y Ciencia, 24*(2), 3-13. Obtenido de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15424207

Restrepo Morales, J. A., & Vanegas López, J. G. (2015). Internacionalización de las pymes : análisis de recursos y capacidades internas mediante lógica difusa. *Contaduría y Administración, 60*(4), 856-863. Obtenido de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39541189009

RIOVERDE, G. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del canton Rioverde.* Esmeraldas. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0860001560001_PDYOT%20RIOVERDE%202015-2019_15-03-2015_18-01-07.pdf

Rojas Cairampoma, M. (2015). Tipos de investigación científica : una simplificacion complicada incoherente nomenclatura y clasificación. *Revista electronica de Veterinaria REDVET, 16*(1), 7-14. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/636/63638739004.pdf

Rosales, R. (septiembre de 1997). La asociatividad como estrategia de fortalecimiento de las Pymes.

Rosero R, J. (2002). *La ventaja comparativa del cacao ecuatoriano.* Guayaquil: Apuntes de Economía. Obtenido de https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Apuntes/ae20.pdf

Sandoval Hamón, L. A. (2013). *Análisis sobre la internacionalización de empresas españolas hacia colombia a través de acuerdos de cooperación.* Tesis doctoral, Madrid. Obtenido de https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/13973/65378_Sandoval%20Leyla%20Angelica.pdf?sequence=1

Santiago Ibáñez, D. P., Cruz Cabrera, B. C., Acevedo Martínez, J. A., Ruíz Martínez, A., & Maldonado, J. R. (enero-junio de 2015). Asociatividad para la competitividad en la agroindustria de Oaxaca México. *Revista Mexicana de agronegocios*(36), 1167-1177. Obtenido de http://www.redalyc.org/pdf/141/14132408003.pdf

Sarmiento del Valle, S. (2014). Estrategias de internacionalización y globales para países en desarrollo y emergentes. *Revista Dimensión Empresarial, 12*(1). Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/diem/v12n1/v12n1a10.pdf

Schejtman, Liebenstein, v., & Marrewijk, v. (diciembre de 1998). PARTICIPACIÓN DE LAS ASOCIACIONES CAMPESINAS EN EL ACOPIO Y COMERCIALIZACIÓN DE CACAO (Theobroma cacao L.) EN TABASCO,Mexico. *Universidad y ciencia*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/pdf/uc/v24n2/v24n2a7.pdf

SEPS. (24 de marzo de 2017). *Superintendencia de economia popular y solidaria*. Obtenido de http://www.seps.gob.ec/noticia-medio?seps-catastro-a-instituciones-y-cooperaivas

Soria Aguilar, A., & Osterling Letts, M. (2014). El contrato de know how :Apuntes acerca de sus elementos esenciales. *Foro juridico*(13), 21-25. Obtenido de file:///C:/Users/PC/Downloads/13769-54826-1-PB%20(2).pdf

UOPROCAE. (2016). Obtenido de http://uoprocae.com/uoprocae.php?variable=48

Valdez. (1985). Teoria sobre campesinado en America Latina. *revistas.uchile*(12). Obtenido de http://revistas.uchile.cl/files/journals/38/articles/17606/public/17606-51926-1-PB.pdf

Valdez, L. R. (2000). *Comunidades Productivas: Asociatividad y Producción en el Territorio.* República Dominicana. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=lm9mSj5Fd8QC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false

Vera Barahona, J. (1993). *Manual del cultivo de cacao* (Segunda ed.). (I. A. Historico, Ed.) Quito, Ecuador. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=UoYzAQAAMAAJ&pg=RA1-PR3&dq=clasificacion+del+cacao&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjr64HK1LbVAhWCVyYKHaRaDD0Q6AEIMDAD#v=onepage&q=clasificacion%20del%20cacao&f=false

Villafuerte, J., Garofalo, F., Rezavala, N., & Medina, A. M. (2016). Los Productores de Theobroma cacao y la violencia en la frontera Ecuador -Colombia. *Investigación y Saberes*, *5*(1), 1-12. Obtenido de file:///C:/Users/alfa/Downloads/139-459-1-PB%20(4).pdf

Villalobos, A. (1983). *Mercadeo Agropecuario.* San José, Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a distancia. Obtenido de https://www.casadellibro.com/libro-mercadeo-agropecuario/9788483620076/340813

Villavicencio Jacome, A. (2001). *Caracterización Quimia del nivel de fermentación y estudio de los parámetros de calidad del cacao producido en el Ecuador.* Tesis, Universidad católica del Ecuador, Quito. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=l4EzAQAAMAAJ&pg=RA1-PA4&lpg=RA1-PA4&dq=como+mido+el+nivel+producido+de+cacao&source=bl&ots=f8uOc3fAdj&sig=V_JyqMYLopNBsTWLDRYtNfD1mWY&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwicjcy5ifTWAhVH5yYKHUUCDiQQ6AEINDAC#v=onepage&q=como%20mido

Zambrano Aveiga, M. L. (2013). *Sobre el origen de las certificaciones ,el desarrollo sostenible y los productores de pequeña escala de cacao en la Amazonía ecuatoriana.* tesis masterado, Quito. Obtenido de http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/6265/2/TFLACSO-2013MLZA.pdf

Zamora Quirós, L. E. (1988). *Comportamiento de la actividad cacaotera en la región Huetar norte de Costa Rica.* Tesis, Universidad de Costa Rica , Facultad de agronomía, San José.

ANEXO

Anexo 1: *encuesta dirigida a los productores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESMERALDAS

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE LAS ASOCIACIONES CACAOTERAS DEL CANTON RIOVERDE

El siguiente cuestionario es realizado por Gabriela Estupiñán estudiante de la PUCE Esmeraldas del VIII nivel de comercio exterior, con el propósito de obtener resultados coherentes sobre "*Los volúmenes de producción que generan los productores de las asociaciones del cantón Rioverde*", se le pide comedidamente responder con sinceridad según su criterio.

GÉNERO: M ( ) F ( ) CARGO: ASOCIACIÓN:

EDAD: 20-40 ( ) 41-50 ( ) más de 51 ( )

1. Cuantos trabajadores se dedican a la producción de cacao

1-2 ☐ 3-4 ☐ 5-6 ☐ de 7-9 ☐ de 10 en adelante ☐

2. Indique las variedades de cacao que produce para la asociación.

Sabor arriba /fino de aroma ☐ CCN-51/cacao clonado ☐ Otros _____

3. ¿Cuál es el estado del cacao / Como vende su cacao?

En baba ☐ semi-seco ☐ seco ☐

4. Que cantidad y con qué frecuencia la asociación produce el cacao fino de aroma?

Quintales / Frecuencia	Menos de 1 qq	Entre1-5 qq	Entre 6-10 qq	Más de 10 qq
Diariamente				
Semanal				
Quincenal				
Mensual				

5. Que cantidad y con qué frecuencia la asociación produce el cacao CCN-51/cacao clonado?

Quintales / Frecuencia	Menos de 1 qq	Entre1-5 qq	Entre 6-10 qq	Más de 10 qq
Diariamente				
Semanal				
Quincenal				
Mensual				

6. Que cantidad y con qué frecuencia la asociación produce el cacao de la variedad _____ ?

Quintales / Frecuencia	Menos de 1 qq	Entre1-5 qq	Entre 6-10 qq	Más de 10 qq
Diariamente				
Semanal				
Quincenal				
Mensual				

7. Puntué del 1 al 5 según considere el grado de importancia de los factores o amenazas que impiden elevar los niveles de producción del cacao de las asociaciones del cantón Rioverde .Considere la siguiente escala valorativa:

Nada importante: 1 Ligeramente importante: 2 Un poco importante: 3
Muy importante: 4 Extremadamente importante: 5

Factores climatológicos ( )

Plagas y enfermedades ( )

Deterioro de árboles ( )

Poca fertilidad ( )

Problemas de Comercialización ( )

Otras _____

8. Para el manejo pos -cosecha del cacao Ud. cuenta con:

Tendales ☐ bodegas para el almacenamiento ☐ bodega para químicos ☐

Marquesina ☐ cajones de fermentación ☐ Ninguno ☐

9. Señale los tipos de químicos o agroinsumos que utiliza la asociación y a la vez elija el tipo de etiqueta (sabiendo que la etiqueta verde es para el cuidado del producto, la etiqueta amarilla medianamente peligroso o nocivo y los químicos de etiqueta roja son altamente tóxicos).

		Etiqueta verde	Etiqueta Amarilla	Etiqueta Roja
Para el control de enfermedades /Fungicidas	☐			
Para insectos /insecticidas	☐			
Para el control de plagas /Acaricidas-nematicidas	☐			
Para cortar la maleza/herbicidas	☐			
Para nutrición de la planta /fertilizantes foliar	☐			
Para el crecimiento/hormonales de crecimiento	☐			

Anexo 2: *encuesta dirigida a los administradores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESMERALDAS

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ADMINISTRADORES DE LAS ASOCIACIONES CACAOTERAS DEL CANTON RIOVERDE

El siguiente cuestionario es realizado por Gabriela Estupiñán estudiante de la PUCE Esmeraldas del VIII nivel de comercio exterior, con el propósito de obtener resultados coherentes sobre "*La calidad de cacao que generan los productores de las asociaciones del cantón Rioverde*", se le pide comedidamente responder con sinceridad según su criterio.

GÉNERO: M ( ) F ( ) CARGO: ASOCIACIÓN:

EDAD: 20-40 ( ) 41-50 ( ) más de 51 ( )

1. Indique las variedades de cacao que genera / acopia la asociación.
   Sabor arriba /fino de aroma ☐ CCN-51 /clonado ☐ Otros _____

2. Indique como llevan los productores el cacao a la asociación especifique que porcentaje.

Grano seco ☐ _____ Grano semi-seco ☐ _____ Grano en baba ☐ _____

3. ¿Conoce Ud. los requisitos de calidad INEN de cacao en grano beneficiado (arriba y CCN51) para que sea calificado este producto como exportable?

Mucho ☐ Poco ☐ Nada ☐

4. De la siguiente lista señale la calidad de cacao que genera /acopia su asociación.

ASSPS ☐ ASSS ☐ ASN ☐ ASE ☐ Ninguno ☐

5. Marque con una X según el grado de importancia ¿Para Ud. cuál de los siguientes requerimientos de calidad es el más importante? (Tenga en cuenta la escala de valoración)

Escala / R.Calidad	Nada importante	Muy importante	Extremadamente importante
Humedad			
Limpieza del grano			
Fermentacion			
Enfermedades/Plagas			
Aroma a humo/moho			
Lugar de acopio			
Uso de plaguicidas			
Envases sobre estivas			

6. De que material están hechas las cajoneras utilizadas para realizar el proceso de fermentación del cacao. _____ ¿En qué condiciones se encuentran estas cajoneras?

Excelente ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala ☐

7. De que material están hechos los tendales utilizadas para realizar el proceso de secado del cacao.

☐ ☐ ☐

Madera Bambú cemento Otros _____

8.En qué condiciones considera Ud. que se encuentran las marquesinas utilizadas en el proceso de secado del cacao.

Excelente ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala ☐

9. ¿Cómo considera Ud. el estado de limpieza de los lugares destinados para el almacenamiento del cacao?

Excelente ☐ Muy bueno ☐ Suficiente ☐ Insuficiente ☐ Deficiente ☐

10. ¿Considera Ud. que se debe realizar cambios o adecuaciones en los lugares de almacenamiento de cacao para mejorar la calidad del grano de este producto?

SI ☐ NO ☐

Porque _____

11. ¿Cómo considera Ud. el estado de limpieza de las bodegas para químicos del cacao?

Excelente ☐ Muy bueno ☐ Suficiente ☐ Insuficiente ☐ Deficiente ☐

12. ¿El uso de plaguicidas influye en el mejoramiento de la calidad del grano de cacao?

Mucho ☐ Poco ☐ Nada ☐

13. ¿Considera Ud. que el tipo de maquinarias industriales con la que cuenta la asociación influye para el mejoramiento de la calidad del cacao?

SI ☐ NO ☐

Explique porque _____

14. Marque según la escala detallada a continuación: En qué condiciones se encuentran los envases, estibas y demás instrumentos que se utilizan en la asociación.

Muy bueno ☐ Bueno ☐ Regular ☐ Malo ☐

15. Cuenta la asociación con certificaciones de calidad

SI ☐ NO ☐

Si su respuesta es sí mencione Cual y hace que tiempo _____

16.¿Considera importante la obtención de certificaciones de calidad ?

Mucho ☐ Poco ☐ Nada ☐

17. ¿Cree Ud que la obtención de certificaciones de calidad influye de manera positiva en la perspectiva de exportación de cacao de las asociaciones productoras del cantón Rioverde?

Siempre ☐ casi siempre ☐ A veces ☐ Nunca ☐

Anexo 3: *Ficha de observación asociaciones productoras del sector cacaotero con perspectiva de exportación*

FICHA DE OBSERVACIÓN ASOCIACIONES PRODUCTORAS DEL SECTOR CACAOTERO CON PERSPECTIVA DE EXPORTACION					
TIPO DE OBSERVACION:DIRECTA					
OBJETO:CALIDAD DEL CACAO QUE GENERAN LOS PRODUCTORES DE LAS ASOCIACIONES					
CRITERIOS DE VALORACION:SI/NO/NO APLICA					
PERIODO OCTUBRE-FEBRERO 2017					
		CUMPLIMIENTO			
ASPECTOS	**CRITERIOS DE VALORACIÓN**	**SI**	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
	Los cajones para la fermentación se encuentran en buenas condiciones				
	Los tendales utilizados para el proceso de secado son de un material que no daña la calidad del cacao.				
	¿La asociación cuenta con marquesinas para el proceso de secado del cacao?¿Están en buenas condiciones?				
	¿El estado de limpieza de los lugares destinados para el almacenamiento o acopio del cacao es excelente?				
	¿Se deben realizar cambios o adecuaciones en los lugares de almacenamiento de cacao?				
	¿El estado de limpieza de las bodegas para químicos es impecable?				
	¿Los envases, estivas y demás instrumentos que utiliza la asociación se encuentran en óptimas condiciones?				
	¿El tipo de maquinarias con la que cuenta la asociación influye para el mejoramiento de la calidad del cacao?				
	¿Cuenta con certificaciones de calidad?¿Qué tipos?				
	El cacao cuenta con la correcta humedad que especifica la normativa INEN.				
	¿La limpieza del grano es excelente?				
	TOTALES				

Anexo 4: *entrevista dirigida a los administradores/presidentes de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde*

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESMERALDAS

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS ADMINISTRADORES/PRESIDENTES DE LAS ASOCIACIONES CACAOTERAS DEL CANTON RIOVERDE

La presente entrevista tiene como finalidad obtener información acerca "los factores gerenciales que influyen en la perspectiva de exportación de las asociaciones", esta información servirá de base para proponer posibles mejoras entorno a las funciones de las asociaciones.

NOMBRES:

APELLIDOS:

CARGO: FECHA:

HORA DE INICIO: HORA FIN:

1. ¿Existe buena relación entre los miembros de la asociación de productores de cacao?
2. ¿Tiene la asociación socios comerciales? ¿Cuántos son?
3. ¿Cómo la asociación capta más socios?
4. ¿Cuenta la asociación con personal capacitado en idiomas para manejar las posibles negociaciones?
5. Tiene conocimiento sobre la demanda del cacao en mercados externos.
6. ¿Utiliza algún método para promocionar sus productos en otros mercados?
7. ¿Cuenta Ud. con conocimientos de exportación?
8. ¿La asociación tiene en sus planes producir a gran escala y exportar el cacao en grano? (indique en que consiste el plan)
9. ¿La asociación cuenta con certificaciones de calidad?
10. ¿Considera Ud. que una de las posibles causas para que no se dé el proceso de exportación de cacao es la organización de la asociación? (Explique de qué manera)

Anexo 5 : *Aplicación de instrumentos de investigación a productores, presidentes y administradores de las asociaciones cacaoteras del cantón Rioverde.*

Anexo 6: *Maquinarias e instrumentos utilizados por las asociaciones cacaoteras desarrolladas del cantón Rioverde.*

Anexo 7: *Instrumento utilizado normalmente por las asociaciones cacaoteras menos desarrolladas del cantón Rioverde.*