



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador | **SEDE
MANABÍ**

SEDE MANABÍ

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TRABAJO DE TITULACIÓN

**“GESTIÓN PRODUCTIVA Y COMERCIAL DE LOS CENTROS DE ACOPIO DE
CACAO EN LA CIUDAD DE CHONE”**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

**ADMINISTRACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DE LAS ORGANIZACIONES PARA LA
COMPETITIVIDAD SOSTENIBLE Y LOCAL**

SUBLÍNEA

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA PRODUCTIVIDAD

PREVIO AL TÍTULO DE

INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTOR

MIGUEL ÁNGEL ANDRADE PINARGOTE

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

MGTR. ÓSCAR IVÁN CERÓN TATAC

FEBRERO 2022

CHONE-MANABÍ-ECUADOR

**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR**

Mgtr. Óscar Iván Cerón Tatac

TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA

En mi calidad de tutor del trabajo de integración curricular, certifico haber revisado el presente manuscrito de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí, cumpliendo la Normativa del Trabajo de Integración Curricular; en consecuencia, es apto para su presentación y sustentación.

Mgtr. Óscar Iván Cerón Tatac

TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

C.C.1310821911

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente manuscrito en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí.

Mgtr. David Alejandro Zaldumbide Peralvo

CC. 1720536851

PRIMER LECTOR

Mgtr. Álvaro Danny Mendoza Cedeño

CC. 1310166648

SEGUNDO LECTOR

Ph.D. Dayana Valdés Pérez

CC. 0960150993

TERCER LECTOR

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Este manuscrito no contiene ningún tipo de material que ha sido aceptado para la obtención de un título universitario en otra institución, excepto en forma de información de soporte que ha sido debidamente citada en mi trabajo. Este trabajo es de total responsabilidad del autor, quien declara bajo juramento que ninguna sección de este trabajo de integración curricular infringe los derechos de autor de nadie.

Chone, Febrero del 2022

(f): _____

Miguel Ángel Andrade Pinargote

C.C.1313170183

Dirección: Chone – Calle Atahualpa y Eugenio Espejo

miguel_a_p97@hotmail.com

+593996188363

DECLARACIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a distribuir este manuscrito de investigación en medios físicos y electrónicos con el fin de promover la divulgación de mis resultados a la comunidad científica y a la sociedad en general. Adicionalmente autorizo el uso de los contenidos de esta investigación como bibliografía para fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, citando como fuente de información al autor de este trabajo.

Miguel Ángel Andrade Pinargote

C.C. 1313170183

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación es dedicado:

A Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y su mano de fidelidad y amor han estado conmigo hasta el día de hoy.

A mis padres Pinargote Pinargote Rosemaría Yacrelina y Ángel Reinaldo Andrade Vera quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía, de no temer las adversidades porque Dios está conmigo siempre.

A mi cónyuge, Priscila Alcívar, por extender su mano en momentos difíciles y por el amor brindado cada día.

Y en especial a mi hija Priscy Fabiana Andrade Alcívar, quien es mi motivación para superarme profesionalmente.

Miguel Ángel Andrade Pinargote

AGRADECIMIENTO

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí, por darme la oportunidad de estudiar en esta prestigiosa institución y haber forjado principios y valores en mi formación académica.

Agradezco a mis docentes, por los conocimientos otorgados en el trayecto de la carrera, y en especial a mi tutor académico Mgtr. Oscar Cerón Tatac, persona de gran sabiduría, por haberme guiado e instruido en el desarrollo de mi trabajo de titulación, sin su ayuda no habría logrado culminar esta investigación.

Por consiguiente, agradezco a cada uno de los emprendedores objetos de estudio que facilitaron toda la información necesaria para presentar resultados confiables.

Miguel Ángel Andrade Pinargote

Resumen

Esta investigación mixta analizó la gestión productiva y comercial de los centros de acopio de cacao en Chone, estudiando la problemática actual relacionada al sistema de gestión integral y factores que perjudican sus procesos debido a malas decisiones empresariales tomadas. Por consiguiente, este estudio se desarrolló en las parroquias urbanas Chone y Santa Rita, en la comunidad de San Andrés y en el Kilómetro 1 vía Chone–Quito en Manabí entre enero y diciembre de 2021, efectuando una investigación descriptiva y de campo que permitió encuestar y entrevistar a los propietarios de ocho centros de acopio de cacao sobre su diagnóstico integral; factores que afectan su proceso de gestión productiva y comercial; y su aporte microempresarial. Los resultados demuestran que únicamente el 25% tiene establecido por escrito las reglas de negociación con proveedores y clientes que integran la filosofía empresarial. Entre los factores que afectan su gestión productiva y comercial destacan la competencia fuerte, la irregularidad en los precios del productor y el manejo inadecuado de la postcosecha. En cuanto a su aporte, el sector cacaotero contribuye con el 5% de la población económica activa nacional (PEA), mientras que el 15% de la PEA rural es fundamental en la economía familiar. Se concluye que la carencia de la filosofía y conocimiento empresarial disminuye la productividad y comercialización del sector, lo cual no impide que éste genere fuentes de trabajo, como base importante de la sociedad debido al consumo de materia prima rural.

Palabras clave: comercialización, crecimiento económico, gestión, productividad

Abstract

This mixed research paper analyzed productive and commercial management of cocoa gathering centers in Chone, by studying current issues related to the comprehensive management systems and factors that affect their processes because of bad business decisions made. Hence, this research study was carried out in the urban parishes of Chone and *Santa Rita*, in the community of *San Andrés*, and on the road from Chone to Quito, Km 1, and it used descriptive and field methods that made it possible to conduct a survey and an interview with the owners of eight cocoa gathering centers about themes such as their comprehensive diagnostic; factors affecting their productive and commercial management process; and their contribution as micro-enterprises. The findings reveal that only 25% of them have actually written-down rules of negotiation with suppliers and customers as part of their business philosophy. The main factors affecting their productive and commercial management are strong competition, irregular cocoa producer prices, and poor post-harvest management. Regarding their contribution, the cocoa sector represents 5% of the national economically active population (PEA, for its initials in Spanish), while 15% of rural PEA is essential in the economy of the family. It is concluded that the lack of business philosophy and knowledge affects the productivity and commercialization processes of this sector, which does not prevent it from generating sources of work, as a fundamental basis of society because of the rural raw materials consumption.

Keywords: commercialization, economic growth, management, productivity

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.....	ii
ACTA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD	iv
DECLARACIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
Resumen.....	¡Error! Marcador no definido.
Abstract.....	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE DE CONTENIDOS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xiv
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	8
Objetivo general	8
Objetivos específicos.....	8
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	9
Delimitación del problema	9
Modalidad de la investigación	9
Tipo de investigación	9
Investigación descriptiva y de campo.....	9
Población o actores sociales.....	10
Tamaño de la muestra	11
Muestreo no probabilístico intencional	11

Técnicas de investigación.....	11
Encuesta.....	11
Entrevista.....	11
RESULTADOS.....	12
Componente 1: Sistema de gestión integral en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.....	12
Componente 3: Aporte microempresarial que contribuyen los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone	29
DISCUSIÓN	32
CONCLUSIONES	35
BIBLIOGRAFÍA	37
ANEXOS	40

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1; Filosofía empresarial	12
Gráfico 2: Manual de procedimientos.....	13
Gráfico 3: Programas éticos para el personal	14
Gráfico 4: Registro contable	15
Gráfico 5: Control de inventario	16
Gráfico 6: Cantidad de producción y comercialización de cacao mensual	17
Gráfico 7: Capacitación en prácticas agrícolas	18
Gráfico 8: Conocimiento del mercado que comercializa.....	19
Gráfico 9: Reglamentos de gobierno sobre el desarrollo productiva y comercial	20
Gráfico 10: La demanda del producto	21
Gráfico 11: La competencia en el sector es:	22
Gráfico 12: ¿Cómo realizan el control de calidad?.....	23
Gráfico 13: Frecuencia del control de calidad	24
Gráfico 14: Precio del productor.....	25
Gráfico 15: Precio comercialización.....	26
Gráfico 16: Problemas agrícolas	27
Gráfico 17: Comercialización	28
Gráfico 18: Factores que afectan a la elección de canales de distribución	29

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Factores que afecta la productividad	6
Tabla 2: Población de estudio	10
Tabla 3: Base de datos de los centros de acopio de Chone.....	29

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Imagen 1: Centro de acopio regional Nestlé.....	41
Imagen 2: Comercial Tío Mario	42
Imagen 3: La casa de cacao	43
Imagen 4: Comercial Custodio Zambrano	44
Imagen 5: Comercial Toño Andrade.....	45

GESTIÓN PRODUCTIVA Y COMERCIAL DE LOS CENTROS DE ACOPIO DE CACAO EN LA CIUDAD DE CHONE

INTRODUCCIÓN

“Ecuador es un país privilegiado por sus condiciones geográficas y climáticas que le permiten ser el mayor productor de cacao fino y de aroma a escala mundial” (Ministerio de Turismo, 2020). Por ello, los pequeños centros de acopio o intermediarios compran el grano directo al agricultor visitando las fincas individuales para su comercialización a pequeñas, medianas y grandes empresas nacionales añadió el Ministerio de Turismo. Además, datos proporcionados por *Inside Futures* citado en el portal oficial de Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao, Ecuador - Anecacaco (2019), indica que “el precio de una tonelada de cacao en el mercado internacional estaba \$2.940 dólares”. Sin embargo, ante la emergencia sanitaria en el Ecuador ocasionado por el coronavirus Covid - 19, “el precio de la tonelada de cacao llega a los \$2.230. Es decir, la crisis provocó una pérdida de \$700 por cada tonelada de cacao; lo que significa que los agricultores pierden \$40 por cada quintal” (Granda, 2020). Según estudios efectuados por Párraga (2018), manifiesta que “el Ecuador ha enfrentado problemas relacionados con el aprovechamiento de la materia prima que ofrecen los suelos nacionales, esto es generalmente debido a que existe poco conocimiento por parte de los agricultores en cuanto a la gestión administrativa” (p. 2).

Cabe resaltar que el cacao es uno de los principales productos tradicionales de exportación ecuatoriana. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos – Inec, el sector cacaotero contribuye con el 5% de la población económicamente activa nacional (PEA) y el 15% de la PEA rural, constituyendo una base fundamental de la economía familiar costera del país, las estribaciones de las montañas de los Andes y la Amazonía

ecuatoriana. (Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao, Ecuador – Anecacaco, 2019)

Por consiguiente, entre los centros de acopio de cacao más importante del Ecuador está Aprovinces y UNOCACE, empresas que comercializan el cacao de manera local e internacional, y se encuentran ubicados en las provincias de los Ríos y Guayas. De acuerdo a Gonzáles et al. (2017), describe que:

Aprovinces es una asociación de primer orden: sus bodegas se encuentran distribuidas, la mayor parte para almacenamiento, área de fermentación, secado artificial y natural, clasificadora de grano, en la oficina administrativa poseen una vitrina para la venta a sus socios de productos semielaborados concentrados en un 100%, 75% y 65% a base de cacao fino de aroma con azúcar, además personal asignado para el control de calidad en cada fase. Aprovinces posee certificación: Orgánica y Comercio Justo. La Organización de la Unión Nacional de agricultores de cacao fino de aroma – UNOCACE, es una asociación de segundo orden; sus bodegas se encuentran distribuidas en áreas de: recepción, fermentación, secado artificial y natural, oficina control de calidad y personal asignado en cada fase, clasificación y almacenamiento. Bodegas con temperatura especial para productos semi – elaborados a base de cacao fino de aroma como: polvo, licor o pasta, manteca; cubiertas con concentración del 100%, 75% de cacao fino de aroma y 25% de panela orgánica. Posee certificaciones: Orgánica y Comercio Justo. (p. 58)

Además, “en las provincias como los Guayas, Manabí, Bolívar, los Ríos, el Oro, Loja, Morona Santiago, Orellana, Chimborazo, Cañar, Cotopaxi y Carchi, 92 centros de acopio facilitaron la venta de productos que cultivan pequeños y medianos agricultores” (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2019). Pero para el 2018 en los centros de acopio de asociaciones

como UROCAL, Eloy Alfaro y Fortaleza del Valle se comercializaron 15.830,91 quintales de cacao añadió el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

El sector cacaotero ecuatoriano exportó, en el año 2020 USD 815,5 millones y entre enero y mayo 2021, las exportaciones de la fruta alcanzan los USD 266,4 millones, montos que se aspiran superar durante este año con la contribución de las 161 citas comerciales que han programado en el marco Aromas del Ecuador. (Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca, 2021)

A nivel nacional, el cultivo de cacao está distribuido de la siguiente manera, “el 70% pertenece a los pequeños productores, el 20% en medianos y el 10% restante en grandes productores” (Según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – ANECACAO, 2020).

Según información del sistema SAIKU del Servicio de Rentas Internas (2019) como se citó en Sánchez et al. (2020), indica que:

En el 2019, las empresas a nivel nacional dedicadas al cultivo de cacao registraron un total de ventas de \$157,0 millones de dólares, del cual, el 33,07% fue en Guayaquil, siendo una de las provincias con mayor concentración de esta actividad económica, seguido de los Ríos con el 23,89%, Santo Domingo de los Tsáchilas 10,40% Esmeraldas 10,13% y Manabí 6,01%.

En conformidad a datos obtenidos en la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua – ESPAC (2019), da a conocer que “Manabí lideró las provincias con mayor superficie de labor agropecuaria; de las cuales 709.241 hectáreas corresponden a pastos cultivados y naturales; y tuvo una participación de superficie plantada de cacao de 21,75%”.

En lo que respecta el encadenamiento productivo de la provincia de Manabí, tiene dificultades que están directamente relacionadas con el poco desarrollo de capacidades tecnológicas y de gestión de los pequeños productores, limitados por el acceso a

factores de producción. Para el cambio de la matriz productiva se requiere de centros tecnológicos de desarrollo industrial para la agro-transformación de los productos agropecuarios. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2015, p. 56)

Citando a Calderón, Alcivar, y López (2015), indican que “Manabí está logrando posicionarse actualmente como una provincia productora de cacao 100% orgánico de excelente calidad. En Chone existen miles de hectáreas donde se produce cacao nacional sabor arriba”.

La investigación desarrollada por Loor (2015), sostiene que:

La agricultura es una de las actividades que destaca en el cantón Chone, especialmente los cultivos de ciclo perenne como las naranjas, mandarinas y cacao que abastecen al mercado provincial y nacional; y que alrededor del 66% de la población del cantón se dedica a la agricultura, produciendo maíz, cítricos, cacao, café, banano, yuca, hortalizas, y pastos.

Según la página oficial, Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal – GADM Chone (2016), dio a conocer que “Chone ha sido catalogado nacional e internacionalmente como mayor productor de cacao fino de aroma en el país”. Por esta razón, la investigación se enfoca en el control de gestión productiva y comercial aplicados por los centros de acopio del cantón Chone, ya que deben estar orientados a los procesos productivos y administrativos en función de calidad y productividad.

Se procede a desarrollar el marco conceptual:

Gestión productiva y comercial

Según Chiesa et al. (2010) como se citó en Clarke et al. (2018), indica que

La gestión comercial se constituye en una parte importante del sistema de dirección en las organizaciones, lo que posibilita conocer el mercado, la competencia y adaptarse

a las nuevas y cambiantes condiciones del entorno, sustentándose la toma de decisiones en la opinión de los clientes reales y/o potenciales como requisito indispensable para el éxito organizacional.

Según Ortiz et al. (2017), manifiesta que “el modelo estructura la gestión productiva según el enfoque a procesos, entendido como la identificación y gestión sistemática de los procesos empleados en la organización y en particular las interacciones entre tales procesos”. “Así, en lugar de ver los procesos de manera aislada, las empresas deben centrar su atención en todo el flujo del proceso de producción, desde la recepción de componentes y materiales hasta el envío al cliente, o lo que es lo mismo, la cadena de valor” (Ruiz, 2017). Es decir, hay que analizar las actividades desde el momento que se receipta el producto hasta su retiro del establecimiento para ser entregado al cliente o consumidor final en buen estado. Consiguientemente, es importante el control exhaustivo en cada uno de los procesos de una empresa, y para ello, hay que tener establecido un modelo de estructura productiva.

Sistema de gestión integral

El sistema de gestión integral es el conjunto de actividades que, interrelacionadas a través de acciones específicas, permiten definir e implementar los lineamientos generales y de operación de la institución, con el fin de alcanzar los objetivos de acuerdo a estándares adoptados. El conjunto de actividades que se interrelacionan es lo que se conoce como la gestión por procesos, los lineamientos generales están constituidos por la políticas y directrices que gobiernan esta gestión. (Universidad Cooperativa de Colombia, 2018)

Además, Canela (2020), enfatiza que:

Los sistemas de gestión integral son imprescindibles para el funcionamiento correcto de las empresas. Las organizaciones empresariales son un sistema complejo

que se componen tanto del factor humano como de recursos físicos (tecnología, materias primas, infraestructura, etc.). Un sistema de gestión integral de empresa es una herramienta que define el protocolo diario a cumplir en una actividad productiva. Esta permite la optimización de los recursos disponibles, el mejoramiento de la organización, la reducción de los costes y el incremento del rendimiento.

Factores que impide el proceso de gestión productiva y comercial

Tabla 1

Factores que afectan la productividad

Factores	Detalle
Gubernamentales	Reglamentos de Gobierno que afectan a la producción.
Competencia	Una competencia fuerte o varias competencias
Demanda	Afecta directamente a las ventas, a sus ingresos.
Calidad	La baja calidad conduce a una productividad pobre.
De producto	La investigación y desarrollo conducen a nuevas tecnologías las cuales mejoran la productividad. Sin embargo, la carencia del mismo provoca problemas en el mejoramiento del producto.
Asociados al personal	Los empleados son el motor principal de la producción de las empresas, y, por ende, tienen que esforzarse en mejorar a las personas, y colocarlas en puestos adecuados.
Proceso	Si el tipo de proceso no se selecciona adecuadamente de acuerdo al producto y mercado, pueden resultar deficiencias.
Técnicos	Uso y actualización de la tecnología para un mejor rendimiento en la productividad. Pero, la empresa no invierte en tecnología, su rendimiento disminuiría.

De localización	Una ubicación no adecuada, que impida la cercanía al mercado, la proximidad a las materias primas afecta a la cadena de suministro de la empresa.
Financieros	Las finanzas son el valor donde se columpia el rendimiento de una empresa. Si las finanzas no se administran adecuadamente, la productividad de la empresa disminuiría.

Fuente: Asociación Española de Directores de Recursos Humanos - Upspain (s.f.).

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

- Analizar la Gestión Productiva y Comercial de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.

Objetivos específicos

- OE1: Diagnosticar el sistema de gestión integral en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.
- OE2: Identificar los factores determinantes que afectan el proceso de gestión productiva y comercial en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.
- OE3: Definir el aporte microempresarial que contribuyen los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Delimitación del problema

El desarrollo de esta investigación se realizó en los centros de acopio que comercializan el cacao y se encuentra en una división política correspondiente a las parroquias urbanas como: Chone, Santa Rita; la comunidad de San Andrés y el Kilómetro 1 vía Chone Quito.

Se aplicaron los siguientes elementos metodológicos:

Modalidad de la investigación

La modalidad de esta investigación fue mixta. Es decir, se hizo énfasis al enfoque cualitativo porque se recopiló información mediante las entrevistas realizado a los propietarios de los centros de acopio de cacao permitiendo una mejor interpretación de la realidad objeto de estudio; y fue de carácter cuantitativo porque se empleó técnicas de recolección de datos como la encuesta que permitió estudiar los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.

Tipo de investigación

Investigación descriptiva y de campo

De acuerdo a los tres objetivos específicos, la investigación es de campo porque se obtuvo datos e información directamente de los miembros que hacen parte de los centros de acopio de la ciudad de Chone; y para el cumplimiento de los objetivos específicos, la investigación también fue descriptiva, como su nombre lo indica describe las características de la población de estudio. Es decir, “exhibe el conocimiento de la realidad tal como se presenta en una situación de espacio y de tiempo dado” (Roja, 2015, p. 5).

Población o actores sociales

La población de estudio acorde a datos obtenidos del Servicio de Rentas Internas, es de 8 centros de acopio. Es decir, entre las parroquias urbanas como Chone, Santa Rita; la comunidad de San Andrés y el kilómetro 1 vía Chone Quito existe 8 centros de acopio que comercializan cacao.

Tabla 2

Población de estudio

N°	Centro de Acopio	Propietario	Localización
1	La casa del cacao	José Eduardo Zambrano Mendoza	Santa Rita
2	Centro de acopio regional Nestlé	Ángel Reinaldo Andrade Vera	Av. Carlos Alberto Aray
3	Comercial Zambrano	Jofre Walter Zambrano Zambrano	Kilómetro 1 vía Chone Quito
4	Comercial Gustavo Andrade	Gustavo Antonio Andrade Zambrano	Alejo Lascano
5	Comercial Custodio Zambrano	Custodio Zambrano Zambrano	San Andrés
6	Comercial Carlos Sabando	Julio Cesar Sabando Zambrano	Alejo Lascano
7	Comercial “Tío Mario”	Rafael Aizprua Andrade	Av. Eloy Alfaro
8	Comercial Antonio Andrade	Telmo Antonio Andrade Carrera	Av. Carlos Alberto Aray

Fuente. Servicio de Rentas Internas (2020).

Tamaño de la muestra

Muestreo no probabilístico intencional

Según estudios efectuados por Ávila (2016), manifiesta que “el muestreo intencional es un procedimiento que permite seleccionar los casos característicos de la población limitando la muestra a estos casos. Se utiliza en situaciones en las que la población es muy variable y consecuentemente la muestra es muy pequeña” (p. 89). Por consiguiente, acorde a la tabla 2 se determinó un tamaño de muestra intencional debido que existe 8 actores sociales. Es decir, se realizó la respectiva encuesta y entrevista al representante administrativo o propietarios de cada uno de los centros de acopio de cacao seleccionados en la ciudad de Chone.

Técnicas de investigación

Encuesta

Se realizó una serie preguntas de manera cerrada para la elaboración del cuestionario que efectuó el diseño de una encuesta estructurada dirigido a un representante o dueño de los centros de acopio de cacao seleccionados en la ciudad de Chone. La encuesta permitió desarrollar los objetivos específicos uno y dos de esta investigación.

Entrevista

Se realizó una serie de preguntas para la elaboración del cuestionario que efectuó el diseño de un modelo de entrevista semiestructurada dirigido a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone, el cual, comercializan sus productos en diferentes ciudades del país. La entrevista permitió desarrollar el objetivo específico tres de esta investigación.

RESULTADOS

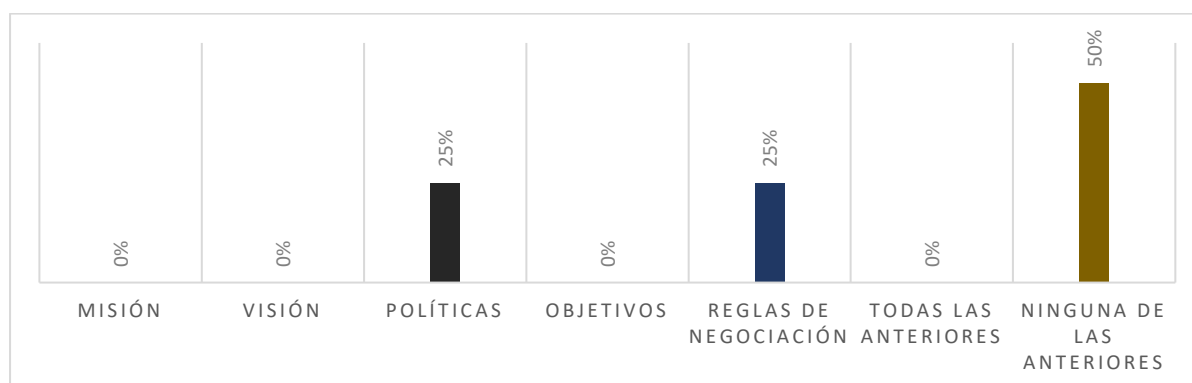
En esta investigación se aplicó tres componentes que incluyó preguntas referentes a la filosofía empresarial, el manual de los procesos desde la entrada hasta la salida del producto, acerca de su registro contable, y problemas agrícolas. También se enfatizó variables que permitió la contribución de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone.

Componente 1: Sistema de gestión integral en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone

En el componente 1 se desarrolló una serie de preguntas que abordó el contexto de un sistema de gestión integral, el cual es definido como “el conjunto de actividades por la políticas y directrices que gobiernan esta gestión” (Universidad Corporativa de Colombia, 2018).

Gráfico 1

Filosofía empresarial



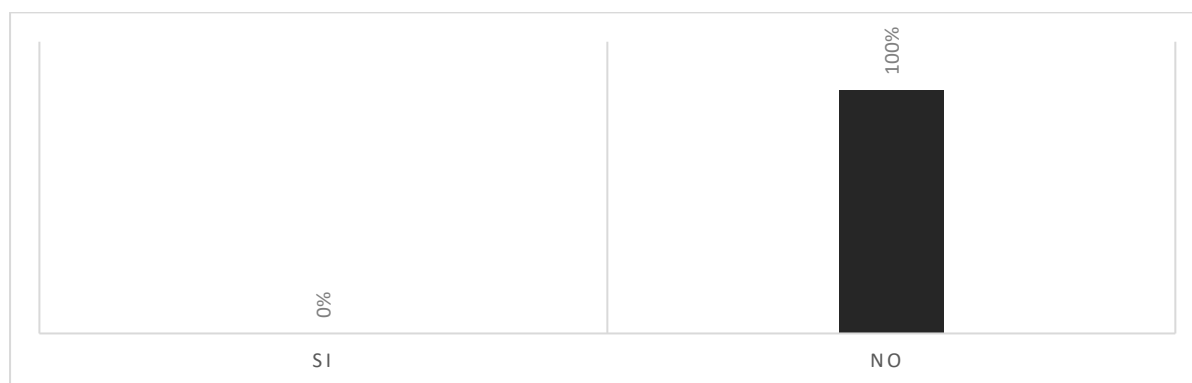
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

La filosofía empresarial es la identidad corporativa que les permite alcanzar los objetivos comerciales. En la filosofía se detalla un conjunto de elementos que conlleva una relación entre los clientes y la cultura o normas de la empresa según Capriotti (2016). Es por ello, que una empresa debe tener claro y establecida la misión, visión, políticas, objetivos, y reglas de

negociación, entre otros elementos. Consiguientemente, en el resultado de la encuesta, se da a conocer que un 25% tienen de manera verbal clara sus políticas empresariales, los cuales constan de la política salarial, política contable, política de producción y comercialización. Mientras que el otro 25% solo tienen establecido por escrito las reglas de negociación con los proveedores y los clientes. Por otra parte, el 50% faltante, carecen de esta filosofía empresarial, lo que significa que estos centros de acopio no se diferenciarían de su competencia; y al no contar con misión, visión u objetivos, la empresa no estaría alcanzando el éxito esperado.

Gráfico 2

Manual de procedimientos



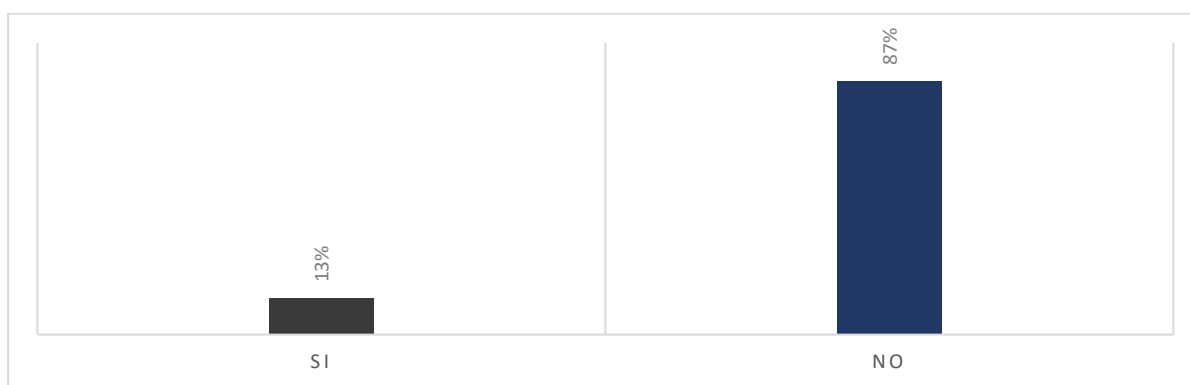
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

En el año 2017, Vivanco compartió un artículo sobre el manual de procedimientos como herramienta de control interno de una empresa, el cual, es definido como un documento que detalla los procesos de la actividad operacional de la empresa, y es de vital importancia porque ayuda a los colaboradores a llevar a cabo sus funciones. Es decir, alcanzan el objetivo esperado. Sin embargo, en la investigación realizada en los centros de acopio en la ciudad de Chone se dio a conocer que el 100% de los negocios estudiados no cuentan con un manual de procedimiento, esto significa que cada uno de los procesos lo ejecutan de manera empírica,

desde la adquisición de los productos hasta su comercialización. Cabe mencionar, aunque estos negocios no tengan por escrito el manual de procedimientos, no quiere decir, que no están realizando bien sus actividades operacionales, porque al realizarlo continuamente en la práctica, el personal adquiere el conocimiento de sus funciones.

Gráfico 3

Programas éticos para el personal



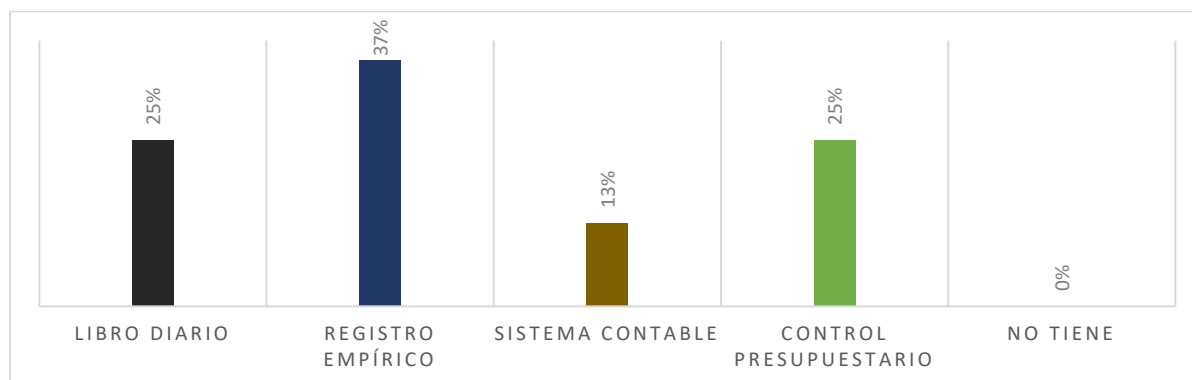
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Los programas éticos se pueden dar de diversas maneras, mediante capacitaciones, plasmarlo en las políticas empresariales, o en el reglamento que debe cumplir el trabajador, entre otros. Los programas ético empresarial, hace referencia a un trabajo transparente con honestidad, sin perjudicar a los proveedores, clientes, compañeros o integrantes de la empresa (Vieira, 2015). Es decir, cumplir con los objetivos propuestos, actividades operacionales sin realizar actos de corrupción. Según el resultado de la encuesta, los propietarios de los centros de acopio comentaron, un 13% aplican los programas éticos en el personal con la finalidad incentivar la buena práctica, la cultura y el compromiso con la empresa en relación con las políticas establecida en el mismo. Mientras que un 87% manifestaron que, carecen de

programas éticos empresariales y, por ende, no se puede controlar las conductas indebidas en la empresa.

Gráfico 4

Registro contable

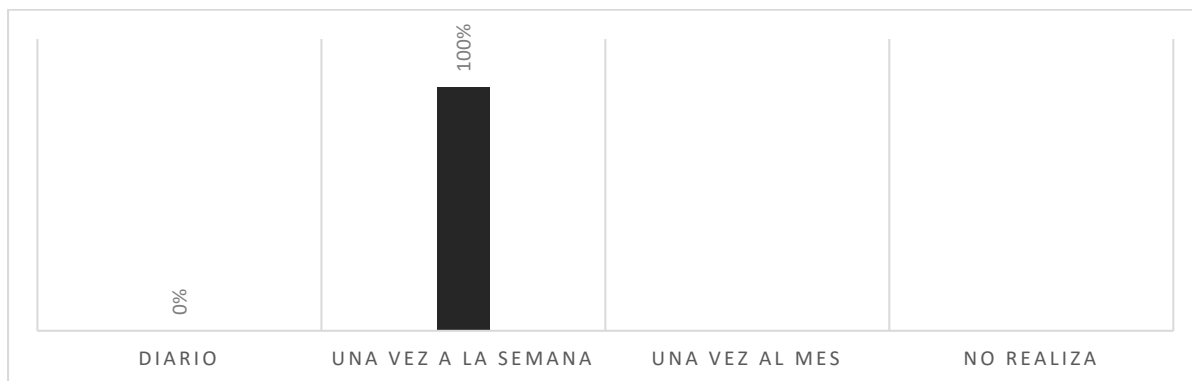


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Toda organización debe llevar un registro contable, el cual, consiste en una herramienta de manera formal o informal que le permita a la empresa alcanzar sus objetivos propuestos (Bastidas, 2018). Según lo investigado, el 37 % de los centros de acopio llevan un registro basado en la experiencia, teóricamente conocido como empirismo o empírico. Mientras que el 63% restante tienen definido su estructura contable, es decir, tienen control de todas las operaciones de la empresa y, por ende, cuenta con información financiera del mismo. Del 63%, el 25% se basan solo en el libro diario; el 13% cuentan con un sistema contable computarizado; y el otro 25% manejan el control presupuestario de los ingresos y egresos de los productos, bienes y servicios. Cabe destacar que, estos registros son obligatorios e indispensables porque controla su estado financiero; controla el flujo de efectivo; y detalla los bienes de la empresa.

Gráfico 5

Control de inventario

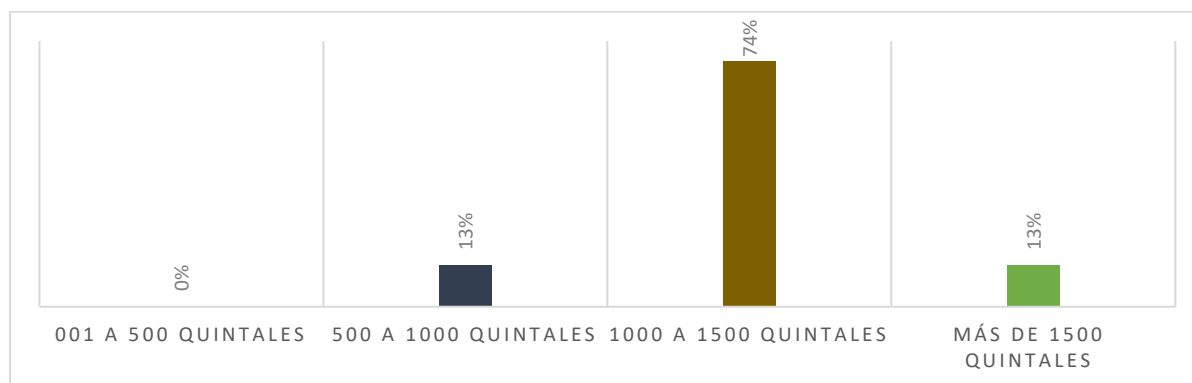


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

El sistema de control de inventario es el registro continuo de los productos o mercancías existentes o vendidas en la empresa (Guerrero, 2018). Llevar una contabilidad en los productos es importante porque evita la pérdida de los bienes, y maximiza la producción. El resultado de la investigación detalla que los centros de acopio estudiados realizan el control de inventario una vez a la semana, y, por ende, están garantizando la cantidad verídica de los suministros existentes en la empresa.

Gráfico 6

Cantidad de producción y comercialización de cacao mensual



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

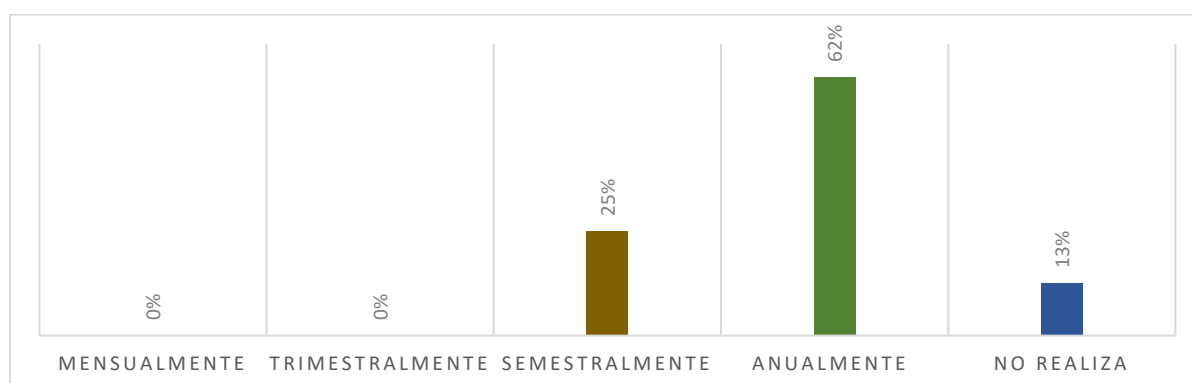
La capacidad de producción estima la demanda prevista o futura en el mercado. El resultado de la investigación dio a conocer que, el 13% de los centros de acopio objeto de estudio venden entre 500 a 1000 quintales; el 74% entre 1000 a 15000 quintales; y el 13% sobrante más de 1500 quintales de cacao mensual. Cabe recalcar que, el volumen que adquiere la empresa al proveedor, es el mismo volumen que comercializa o vende a sus clientes. Es por ello, que es importante el control de inventario (figura 5), porque lleva el registro del volumen de producción o cantidad existente e inexistente de cacao en los centros de acopio estudiados.

Componente 2: Factores determinantes que afectan el proceso de gestión productiva y comercial en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone

En el componente 2 se desarrolló una serie de preguntas que enfatizó los factores que inciden en el proceso de gestión productiva y comercial objeto de estudio. Estos factores que afectan el proceso están relacionados con la carencia en capacitación en prácticas agrícolas, conocimiento del mercado que comercializa, los nuevos reglamentos de gobierno sobre el desarrollo productiva y comercial, la demanda del producto, la competencia del sector, carencia del control de calidad y otros.

Gráfico 7

Capacitación en prácticas agrícolas



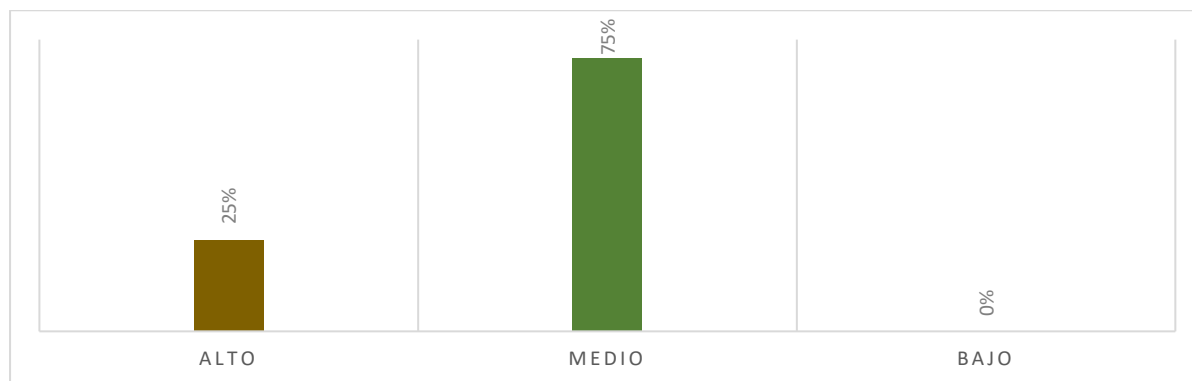
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

En la actualidad, hay la facilidad de adquirir capacitación en prácticas agrícolas y otros temas relacionada al mismo, y es de vital importancia porque les ayuda a fortalecer los conocimientos y habilidades de los integrantes de la empresa acerca de los beneficios o defectos de los productos. El resultado de la encuesta, el 25% de los propietarios de los centros de acopio de la ciudad de Chone expresaron que se capacitan de manera semestral; el 62% manifestaron que aprovechan las capacitaciones una vez al año. Mientras que un 13% no realizan capacitación de ninguna índole. Es decir, prefieren estar al margen de nuevos

conocimientos actualizados en prácticas agrícolas, el cual puede afectar al rendimiento de producción y comercialización de los centros de acopio objeto de estudio.

Gráfico 8

Conocimiento del mercado que comercializa

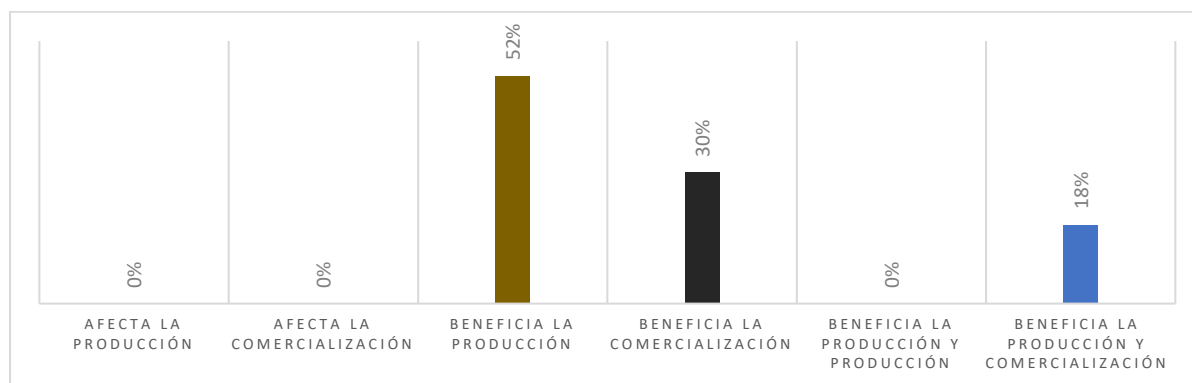


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

La comercialización está basada en comprar el producto y venderlo. Es por ello que obtener información del mercado que comercializa es de vital importancia para la empresa porque vincula el producto desde el productor hasta el consumidor. En conformidad al gráfico 8, el 25% de los propietarios de los centros de acopio estudiado tienen un alto conocimiento del mercado donde comercializa el cacao. En lo que respecta el 75% su conocimiento es medio. Lo que significa que los centros de acopio de cacao de Chone conocen el tipo de mercado el cual es demandado sus productos.

Gráfico 9

Reglamentos de gobierno sobre el desarrollo productiva y comercial

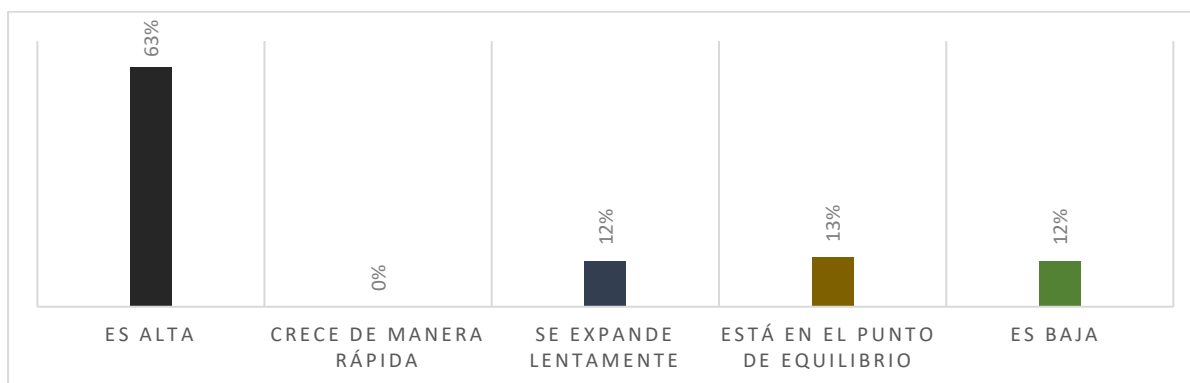


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Los reglamentos de desarrollo productivo y comercial sirven para fortalecer y mejorar el desempeño de la producción y el comercio de las micro, pequeñas y medianas empresas (Tello, 2017). De acuerdo al resultado de la encuesta, se determinó que la aplicación de estos reglamentos benefició a los centros de acopio de cacao. Como muestra el gráfico 9, el 52% indicaron que se beneficia solo la producción; 30% señalaron que solo beneficia la comercialización; mientras que el 18% manifestaron que el reglamento de Gobierno sobre el desarrollo productivo y comercial los beneficia a ambos y, por ende, al cumplir estas competencias se estaría fomentando el crecimiento de la economía a nivel nacional.

Gráfico 10

La demanda del producto

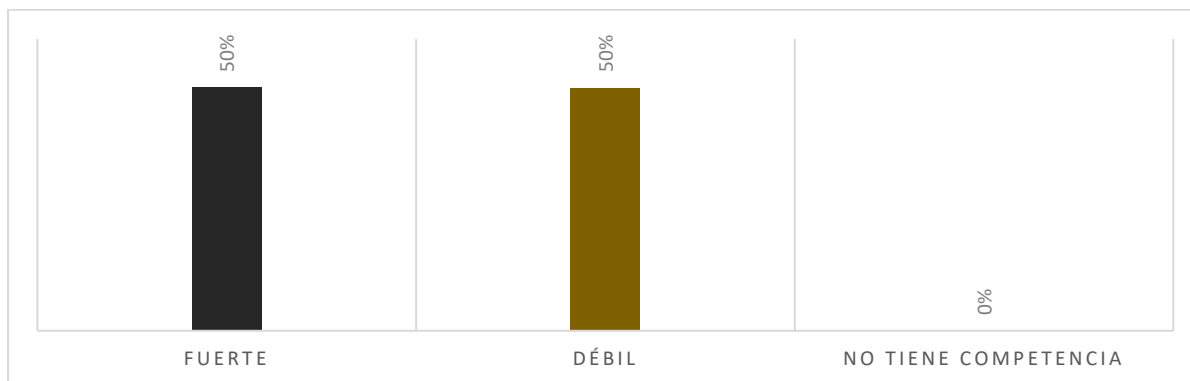


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

La demanda en un determinado producto hace énfasis a la preferencia del consumidor. En lo investigado se dio a conocer que el 63% de los centros de acopio de cacao de la ciudad de Chone tienen una demanda sumamente alta; mientras que un 13% aludieron que se encuentran en el punto de equilibrio; por otra parte, hay quienes añadieron que se encuentran en una situación preocupante debido que la demanda se expande lentamente y es baja (12% & 12%). Esto significa que los procesos productivos y de comercio no lo realizan correctamente, el cual se da a entender que estos centros de acopio están generando factores que crean cuellos de botella que influyen negativamente la satisfacción del cliente.

Gráfico 11

La competencia en el sector es:

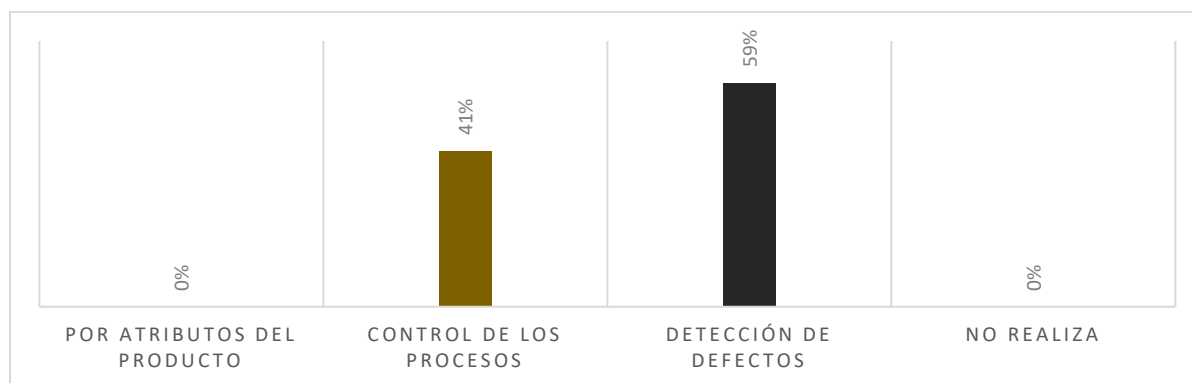


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

El cacao es demandado principalmente por industrias chocolateras del país el cual es usado para la elaboración de diversos productos, por esta razón, es que hay más competencia en el mercado de cacao. Conforme al resultado de la encuesta, los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone manifestaron que el 50% la competencia es fuerte y el otro 50% que la competencia es débil. Esto quiere decir, técnicamente desconocen el potencial de sus competidores debido que solo suponen que su competencia es fuerte y otras débiles, sin embargo, con el simple hecho de tener competencia está afrontando los cambios del entorno.

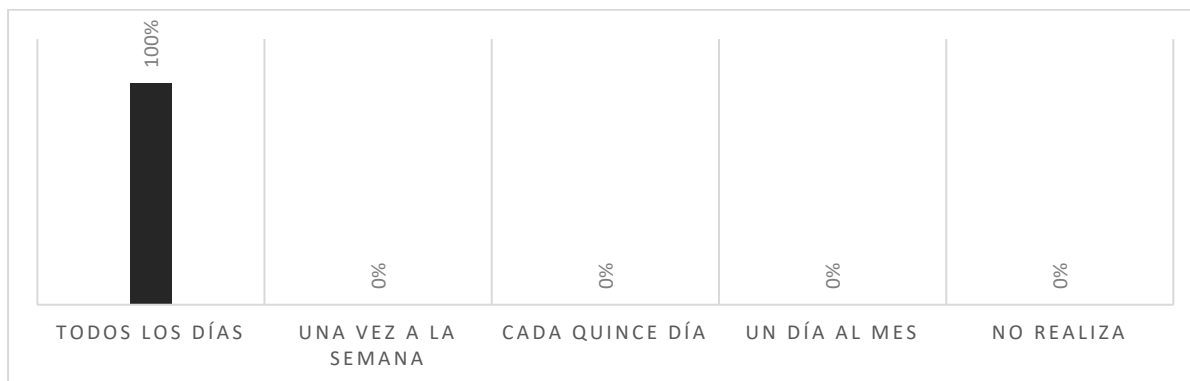
Gráfico 12

¿Cómo realizan el control de calidad?



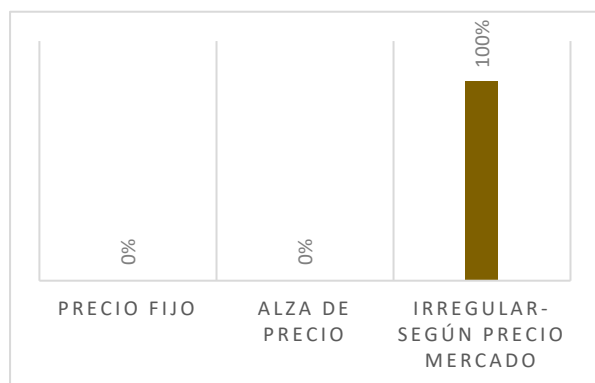
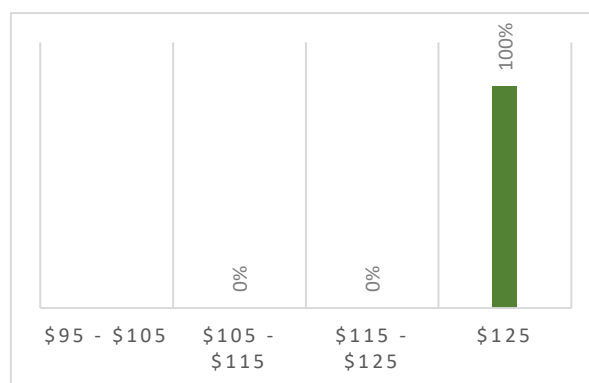
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

El control de calidad es importante porque regula los procesos productivos para satisfacer la necesidad del consumidor (González y Arciniegas, 2016). Conforme al resultado de la encuesta, el 41% de los propietarios de los centros de acopio de cacao de la ciudad de Chone manifestaron que realizan control de todos los procesos, que va desde la entrada del producto hasta su llegada al cliente. En cambio, el 59% aludieron que el control de calidad que realizan es a través de la detección de defectos. Es decir, que no tenga daños por insectos, que mohoso ni negro. Cabe recalcar que el cacao es caracterizado por ser amargo y por ende es utilizado para la elaboración del chocolate y otros productos.

Gráfico 13*Frecuencia del control de calidad*

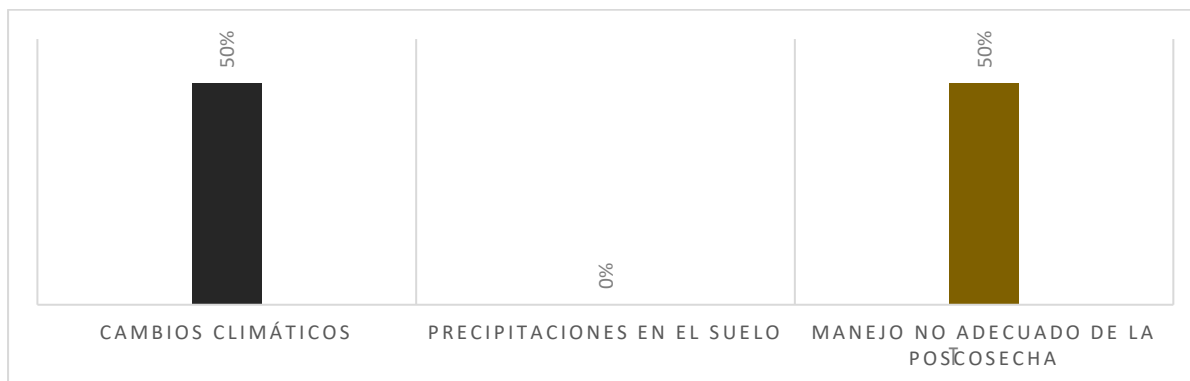
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Se tomó en referencia la frecuencia del control de calidad del cacao que realizan los propietarios o encargados de los centros de acopio de la situación estudiada, donde el 100% comentaron que realizan todos los días el control de calidad. Cabe resaltar que el control de calidad no solo se basa en la detección del producto, sino en todos los procesos productivos, es decir, involucra hasta la atención al cliente, o la comunicación el cual llegue afectar a la empresa; y trabajar todos los días en estos controles garantiza la mejora continua de los procesos, productos y servicio.

Gráfico 14*Precio del productor***Gráfico 15***Precio comercialización*

Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

El precio del productor de esta investigación hace énfasis a la cantidad monetaria del cacao acordada entre el productor (conocido como cultivador) y el comerciante (dueño del centro de acopio). En conformidad al gráfico 14, los propietarios de los centros de acopio de cacao en a ciudad de Chone indicó que el precio del cacao es irregular porque varía en relación al precio internacional de cacao según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador (Anecacao). Cabe mencionar que el cacao viene del productor y pasa al comerciante hasta que llega al consumidor. Por esta razón el precio del productor es diferente al precio de comercialización, el cual es el efecto que impulsa la venta del producto. Según el resultado de esta investigación, hasta diciembre del 2021 el quintal de cacao percibió un precio de \$125 dólares, de igual manera sigue siendo irregular entre \$95 y \$125 dólares por quintal según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador (Anecacao).

Gráfico 16*Problemas agrícolas*

Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

A los propietarios de los centros de acopio de la ciudad de Chone se les acentuó desde su perspectiva los problemas agrícolas acerca del cacao, el cual manifestaron en un 50% los cambios climáticos y el 50% faltante en el manejo inadecuado de la postcosecha. Es decir, en el cambio climático la falta de agua por la sequía afecta la cosecha del cacao, así mismo, las fuertes lluvias ocasionado por el invierno. Otros de los problemas antes mencionado es el manejo inadecuado del procedimiento de la postcosecha, el cual involucra la recolección del cacao, la manipulación del mismo, el transporte, almacenamiento, e incluso hasta su distribución, misma que es ocasionado por la carencia en capacitación en prácticas agrícolas según expuesto en el gráfico 7.

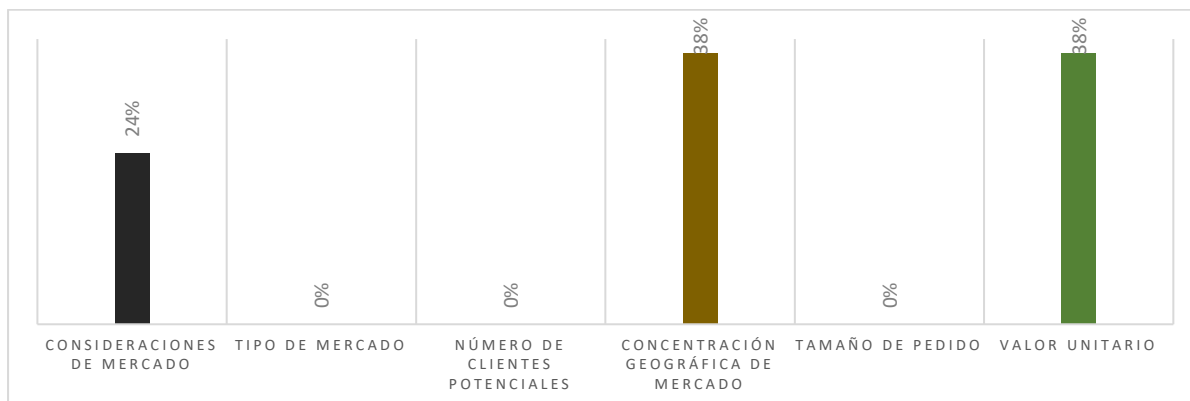
Gráfico 17*Comercialización*

Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

En esta investigación se dio a conocer que los 8 centros de acopio en la ciudad de Chone, son comerciantes intermediarios. Es decir, son comerciantes mayoristas que trabajan por cuenta propia, el cual compran el cacao al productor y lo revenden al consumidor. Cabe mencionar que, no son agentes intermediarios porque ellos tienen el rol de vincular dos o más partes para una negociación.

Gráfico 18

Factores que afectan a la elección de canales de distribución



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021.)

Existen factores que afectan la elección de los canales de distribución. Según los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone estos factores son: en un 24% consideraciones del mercado, el cual involucra la competencia directa que afecta la demanda del producto; el nombre de la empresa o marca de la competencia que se encuentra posesionado en el mercado; variación de precios; y la carencia de proveedores para adquirir la materia prima. Por consiguiente, el 38% de los propietarios comentaron que el factor de concentración geográfica de mercado afecta la elección de los canales de distribución. Es decir, estos centros de acopio concentran la venta del cacao a un número determinado de ciudad, evitando expandirlo a otras ciudades. El otro 38% manifestaron el valor unitario, en definitiva, hace referencia a la variación del precio del cacao en el mercado, el cual llega a tener un crecimiento, misma que afecta los canales de distribución porque la demanda del producto baja.

Componente 3: Aporte microempresarial que contribuyen los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone

En esta investigación también se entrevistó a los dueños de los 8 centros de acopio en la ciudad de Chone, el cual se recopiló información relevante sobre el aporte social de sus empresas, y su importancia en el desarrollo local y nacional. Es necesario mencionar que las respuestas fueron agrupadas para tener un análisis de forma general acorde al objetivo específico 3.

Según lo analizado se dio a conocer que, los propietarios de los centros de acopio como empresarios, aportan a la sociedad mediante la generación de fuentes de trabajo, por lo que representa ingresos económicos de las familias que subsisten de esta actividad; en el pago de impuestos, el cual beneficia a la población con obras públicas; en invertir en la ciudad a través de la adquisición de la materia prima local. Por otra parte, los propietarios recalcaron que todo empresario más que una aportación social ellos tienen es una responsabilidad social como: el compromiso con los empleados, fomentando la ética, invirtiendo en el desarrollo de sus habilidades; y, sobre todo, una responsabilidad social cuidando el medio ambiente.

A continuación, se procede a presentar datos relevantes obtenidos de las entrevistas:

Tabla 3

Base de datos de los centros de acopio de Chone

<i>Centros de acopios</i>	<i>Tiempo de existencia</i>	<i>Número de colaborador</i>	<i>Tipo de cacao</i>	<i>Principal destino</i>	<i>Producción</i>	<i>Precio Referencial</i>	<i>Total de ventas</i>
<i>La casa del cacao</i>	10 años	5	CCN51 y Nacional	Guayaquil	1.500	\$120	\$180.000
<i>Centro de acopio regional Nestlé</i>	18 años	6	CCN51 y Nacional	Guayaquil	1.500	\$120	\$180.000
<i>Comercial Zambrano</i>	22 años	5	CCN51 y Nacional	Guayaquil	2.000	\$120	\$240.000

<i>Comercial Andrade</i>	<i>Gustavo</i>	20 años	2	CCN51 y Nacional	Junín - Guayaquil	1.000	\$120	\$120.000
<i>Comercial Zambrano</i>	<i>Custodio</i>	9 años	2	CCN51 y Nacional	Local	1.200	\$120	\$144.000
<i>Comercial Sabando</i>	<i>Carlos</i>	10 años	3	CCN51 y Nacional	Guayaquil	1.000	\$120	\$120.000
<i>Comercial Mario</i>	<i>“Tío”</i>	15 años	4	CCN51 y Nacional	Guayaquil	1.000	\$120	\$120.000
<i>Comercial Andrade</i>	<i>Antonio</i>	19 años	3	CCN51 y Nacional	Local	1.000	\$120	\$120.000

Nota. En la tabla 3 se refleja información del año de existencia del centro de acopio en el mercado, el tipo de cacao que comercializan, y la ciudad de mayor demanda. Esta información es obtenida a través del análisis de la entrevista proporcionada directamente de los dueños de los centros de acopio de la ciudad de Chone. Fuente: Entrevista aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Es necesario mencionar que, según el Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG (2019), “en la provincia de Manabí se cultiva 130.945 hectáreas de superficie de cacao”. Al mismo tiempo, “la provincia abarcó 14% (39,884) de la producción nacional” (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos – INEC, 2019). Por consiguiente, “quien aporta en las ventas de la provincia de Manabí es el cantón el Carmen que, a la vez, tiene un porcentaje menor de evolución del 0,37%, mismo comportamiento que se evidencia en las ventas nacionales con un crecimiento de 9,77%” (Banco Central del Ecuador – BCE, 2020). En conformidad a lo antes mencionado en el desarrollo de esta investigación y en relación a los datos del Servicio de Rentas Internas (2019), plantea que “a nivel provincial, las empresas de cultivo de cacao registraron un total de ventas de 9 435,700 millones de dólares anuales”. Es por ello, Mendoza (2015), indica que “el sector cacaotero aporta ingresos y un determinado nivel de vida a las comunidades rurales, contribuyendo así a prevenir la migración a zonas urbanas y los problemas de desempleo y peor calidad de vida que este fenómeno acarrea”. Consiguientemente, en lo concerniente a la ciudad de Chone, se identificó que varias familias

han mejorado su nivel de vida, gracias a este producto, e indudablemente al aumentar la comercialización de cacao se estaría aportando a la economía local y de los cantones que se dedican a este producto. Tomando en cuenta el Instituto Nacional de Estadística y Censos – INEC (2019) como se citó en Vargas, Vite y Quezada (2020), afirma que:

El sector cacaotero contribuye con el 5% de la población económica activa nacional (PEA), mientras que el 15% de la PEA rural constituye una base fundamental de la economía familiar costera del país, las estribaciones de las montañas de los Andes y la Amazonía ecuatoriana.

DISCUSIÓN

Componente 1: Sistema de gestión integral en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone

La filosofía empresarial es importante en una empresa porque ayuda al crecimiento y desarrollo futuro del mismo. En lo que respecta la filosofía empresarial de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone se dio a conocer que, de los 8 establecimientos estudiados, ninguno cuenta con misión, visión y objetivos; y contrarrestando a Sainz (2012) citado en Mendoza, Vélez, Chávez y Murillo (2019), acerca de la fase de una planeación estratégica, indica que “una lógica desde la misión hacia la visión es un pensamiento estratégico organizativo. Una lógica desde la visión hacia la misión es un pensamiento estratégico emprendedor, una lógica desde la acción hacia la visión es un pensamiento operativo”. Que significa, estos centros de acopio al no tener claro y establecido su filosofía empresarial, no logran acceder a nuevos mercados, por esta razón, solo reciben mayor demanda de una ciudad, siendo Guayaquil su punto de comercialización de mayor venta. Según Díaz (2014) citado en Mendoza et al. (2019), agrega que “cualquier empresa que desee tener éxito debe someterse a un sistema formal de dirección estratégica, es decir, seleccionar y definir perfectamente sus valores dentro de la cadena de valor de la compañía que la hará destacar frente a la competencia y los parámetros de control para alcanzar el éxito”.

En otro aspecto, si los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone implementaran adecuadamente el sistema de gestión integral, optimizaría recursos en la actividad de producción, reduciría costos, ayudaría en mejorar los procesos estipulados en la empresa, debido que engloba una serie de disciplinas y acciones específicas para cada área.

Componente 2: Factores determinantes que afectan el proceso de gestión productiva y comercial en los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone

Entre los hallazgos de esta investigación se determinó los factores que afectan el proceso de gestión productiva y comercial en los centros de cacao en la ciudad de Chone, los cuales se destacan los siguientes: Desconocimiento en prácticas agrícolas, y del mercado que comercializa por la falta de capacitación de manera continua; y tomando en referencia al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA (2018), define que “el conocimiento del mercado es determinante para poder orientar las acciones que se realizan para comercializar los productos de la organización”. Es decir, un 75% que no conocen en su totalidad el mercado que comercializa; y de este un 13% de los centros de acopio que no realizan prácticas agrícolas pueden estar teniendo un declive en sus ventas, aunque cabe resaltar que aun así han logrado perdurar en el mercado por más de 10 años de existencia.

La producción y comercialización de cacao en los centros de acopio en la ciudad de Chone no logran mejorar su rendimiento ni acceder a nuevos mercados por motivos que carecen de conocimiento técnico – productivo y comercial. Es por ello, que estas empresas se beneficiarían si a los trabajadores los capacitarán respecto a la productividad y asistencia técnica.

Componente 3: Aporte microempresarial que contribuyen los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone

En referente a la responsabilidad social empresarial, Rodríguez (2019), menciona que:

Ha cobrado relevancia durante mucho tiempo, puesto que esta área se asocia al de recursos humanos, en su mayoría las labores se relacionan tanto con el colaborador y con quien recibe el servicio por parte de las organizaciones. No obstante, el rubro agroindustrial no es ajeno a este importante concepto, el cual vienen realizando principalmente las medianas y grandes empresas.

Los resultados de esta investigación con lo mencionado con la autora Rodríguez (2019), se corroboró que los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone tienen conocimiento de la importancia del aporte social de sus empresas para el crecimiento económico y desarrollo de la localidad. Sin embargo, la contribución o responsabilidad social que realizan los dueños de los centros de acopio son los mismos que cumple cualquier empresa, como es: generar fuentes de trabajo, cancelando impuesto, invertir en la localidad, y adquirir materia prima local. Es decir, estas empresas no están haciendo algo diferente de su actividad normal el cual les permite seguir produciendo y comercializado el cacao.

Pero, quienes más se benefician de los centros de acopio son los productores de cacao en la ciudad de Chone el cual mejoran la calidad de vida. Además, la economía y desarrollo de estos centros de acopio crecen en relación a la introducción de nuevos productos, modernización industrial, innovación y tecnología, generando empleo, y uso de cadenas en la producción y comercialización permitiendo el incremento del desempeño.

CONCLUSIONES

- La producción de cultivo de cacao ha crecido notablemente en la zona rural de la ciudad de Chone y, por este motivo, muchas familias han aprovechado en establecer centros de acopio para su producción y comercialización, y por esta razón, es importante contar con información financiera y registros contables que demuestren los procesos realizados, pero al no llevar una contabilidad que refleje los resultados de la gestión administrativa y financiera, un manual de procedimientos y una tecnología actualizada puede causar crisis o grandes problemas en las empresas del sector cacaotero como es el caso del 37% de los centros de acopios en la ciudad de Chone, el cual tienen el riesgo al fracaso por llevar un registro contable empírico generando así una administración débil.
- El factor más importante en una empresa es el recurso humano, porque influye tanto en la productividad como en su comercialización. Pero, también hay que tener en cuenta la tecnología que según como lo manejan las empresas, es que puede lograr tener altos niveles de productividad, pero, asimismo puede llegar a tener un bajo nivel de competitividad. Consiguientemente, los factores que afectan el proceso de gestión productiva y comercial en los centros de acopio en la ciudad de Chone son, la variación de los precios del quintal de cacao el cual percibe un precio de \$125 por quintal acorde a la bolsa internacional de valores, aunque su precio según el mercado de valor. Es decir, si el intermediario en este caso, los centros de acopio compran al productor el quintal de cacao en \$125 a finales del mes de diciembre del año 2021, pero el precio bajó los primeros días del mes de enero del año 2022, entonces la empresa estaría produciendo una venta a pérdida porque el precio aplicado es inferior al de adquisición.

Además, hay factores como la carencia en capacitación en prácticas agrícola que genera problemas en el cambio climático y en el manejo de la postcosecha.

- Toda empresa constituida legalmente contribuye al crecimiento económico y desarrollo de una localidad, y los centros de acopio de cacao de la ciudad de Chone por ser contribuyentes microempresariales no están exentos en el mismo, debido que su aportación a la sociedad es ofrecer oportunidad de trabajar en la empresa; en apoyar al agricultor mediante la compra de la materia prima; en cumplir sus obligaciones tributarias como la cancelación de impuestos. Es decir, estos centros de acopio dinamizan la economía de la ciudad de Chone debido a su rol de producción y comercialización de cacao.

BIBLIOGRAFÍA

- Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao, Ecuador - Anecacaco . (2019). Obtenido de Anecacaco: <http://www.anecacaco.com/index.php/es/estadisticas/precios.html>
- Ávila, H. (2006). *Introducción a la Metodología de la Investigación*. CUAUHTEMOC: eumed.net. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=r93TK4EykfUC&pg=PA89&dq=tipo+de+MUESTRA+CUANDO+LA+POBLACION+ES+PEQUEÑA&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj8roHymqHtAhWzTTABHQQ9ChwQ6AEwAHoECAAQA#v=onepage&q=tipo%20de%20MUESTRA%20CUANDO%20LA%20POBLACION%20ES%20PEQUE>
- Banco Central del Ecuador – BCE. (2020). *Cantón que mas aporta con las ventas de cacao*. Ecuador.
- Bastidas, V. (2018). La estructura organizacional y su relación con la calidad de servicio en centros de educación inicial. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6233/1/T2664-MAE-Bastidas-La%20estructura.pdf>
- Calderon, J., Alcivar, C., & López, K. (2015). *Sector cacaoero*. Chone.
- Canela, M. (28 de abril de 2020). Obtenido de EKON: [https://www.ekon.es/blog/sistemas-de-gestion-integral-para-el-funcionamiento-optimo-de-la-empresa/#:~:text=Este%20sistema%20garantiza%20adem%C3%A1s%2C%20si,Laboral%20\(OHSAS%2018001\)%2C%20Responsabilidad](https://www.ekon.es/blog/sistemas-de-gestion-integral-para-el-funcionamiento-optimo-de-la-empresa/#:~:text=Este%20sistema%20garantiza%20adem%C3%A1s%2C%20si,Laboral%20(OHSAS%2018001)%2C%20Responsabilidad)
- cca-org . (s.f.). Obtenido de cca-org : <http://www.cca.org.mx/cca/cursos/administracion/artra/produccion/recursos/factores.htm>
- Clarke, M., Cisneros, Y., & Paneca, Y. (2018). Gestión Comercial. *Ciencias Holguín*. Obtenido de <chrome-extension://oemmndcbldboiebfnladdacbfmadadm/https://www.redalyc.org/jatsRepo/1815/181557161002/181557161002.pdf>
- Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua- ESPAC. (2019). Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos – INEC: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac-2019/Presentacion%20de%20los%20principales%20resultados%20ESPAC%202019.pdf
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal – GADM Chone. (31 de mayo de 2016). Obtenido de GADM Chone: <https://www.chone.gob.ec/index.php?gc=3&ntc=1201>
- González, M., Boloña, A., & Rodríguez, V. (2017). *¿Por qué es importante identificar las infraestructuras de centros de acopio de cacao como modelos logísticos de productos*

de exportación? Obtenido de <http://liveworkingeditorial.com/wp-content/uploads/books/libro-clustering-v201217.pdf#page=57>

González, Ó., & Arciniegas, J. (2016). *Sistema de Gestión de Calidad*. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Granda, S. (29 de Noviembre de 2020). Obtenido de eltelegrafo: <https://www.elselegrafo.com.ec/noticias/economia/4/precio-internacional-tonelada-cacao>

Guerreo, G. (s.f.). Obtenido de revista lideres: <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>

Guerrero, H. (2018). *Inventarios*. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA. (2018). *El mercado y la comercialización*. San José: IICA. Obtenido de <http://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/7088/BVE18040224e.pdf;sequence=1>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos – INEC. (2019). *Producción nacional de cacao*. Provincia de Manabí.

Loor, L. (2015). *Diagnóstico comercial del cacao en la economía local del cantón Chone*. Chone. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/73/1/ULEAM-ECO-0004.pdf>

Loor, L. (2015). *Diagnóstico Comercial del Cacao en la Economía Local del Cantón Chone*. Chone. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/73/1/ULEAM-ECO-0004.pdf>

Mendoza, F., Vélez, J., Chávez, W., & Murillo, S. (2019). APLICACIÓN DEL MODELO MISIÓN –VISIÓN EN UNA EMPRESA FAMILIAR AGRO-INDUSTRIAL. *Revista ECA Sinergia*, 10(2), 2528-7869. Obtenido de <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/ECASinergia/article/view/1688/1984>

Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG. (2019). *Cultivo de cacao en Manabí*. Manabí: MAG.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/noventa-y-dos-centros-de-acopio-facilitan-la-venta-de-pequenos-y-medianos-productores/>

Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca. (2021). *Sector Cacaotero Ecuatoriano*. Guayaquil. Obtenido de <https://www.produccion.gob.ec/se-inicio-aromas-del-ecuador-edicion-cacao-vitrina-internacional-con-compradores-de-tres-continentes/>

Ministerio de Turismo. (2020). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/el-cacao-como-producto-simbolo-del-ecuador-la-meta-de-la-cacao-cultura/#:~:text=la%20cacao%20cultura-,%E2%80%9CEl%20cacao%20como%20producto%20s%C3%ADmbolo%20del%20Ecuador%E2%80%9D%2C%20la,meta%20de%20la%20cacao%20cultura&text=%E>

- Ortiz, A., Izquierdo, H., & Rodríguez, C. (2011). Modelo de Gestión Productiva en las pymes industriales. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/260083123_Modelo_de_Gestion_Productiva_en_las_pymes_industriales
- Ortiz, A., Izquierdo, H., & Rodríguez, C. (2017). *Modelo de Gestión Productiva en las pymes industriales*. Estado de Bolívar. Obtenido de http://oa.upm.es/9463/1/pag_268-277.pdf
- Párraga, L. (2015). *Modelo de Gestión para centros de acopio de frutas en el cantón Bolívar*. Calceta. Obtenido de <http://sigloxxi.espam.edu.ec/Ponencias/VII/ponencias/11.pdf>
- Párraga, L. (2018). *Modelo de Gestión Administrativa para Centros de Acopio de Frutas en el Cantón Bolívar*. Bolívar. Obtenido de <http://sigloxxi.espam.edu.ec/Ponencias/VII/ponencias/11.pdf>
- Rodríguez, A. (2019). *La Responsabilidad Social Empresarial en las grandes empresas agroindustriales como modelo para las pymes de La Libertad 2019*. Obtenido de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/45674/Rodriguez_VAM-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Rojas, M. (2015). Tipos de Investigación Científica. *REDVET Revista de electrónica veterinaria*, 1-14. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/636/63638739004.pdf>
- Sánchez, A., Vayas, T., Mayorga, F., & Freire, C. (2020). *Sector Cacaotero Ecuatoriano*. Obtenido de <https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/07/Análisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (Noviembre de 2015). Obtenido de [planificacion.gob.ec: https://www.planificacion.gob.ec/content/uploads/downloads/2015/11/Agenda-zona-4.pdf](https://www.planificacion.gob.ec/content/uploads/downloads/2015/11/Agenda-zona-4.pdf)
- Servicio de Rentas Internas - SRI. (2020). Obtenido de SRI CATASTROS: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/catastros>
- Servicio de Rentas Internas. (2019). *Registro del cultivo de ventas en las empresas de Manabí*. Ecuador: SRI.
- Tello, S. (2014). Importancia de la micro, pequeñas y medianas empresas en el desarrollo del país. *LEX - Revista de la Facultad de Derecho y Ciencia Política*.
- Universidad Cooperativa de Colombia. (2018). *Sistema de Gestión Integral*. Obtenido de <https://www.ucc.edu.co/gestion-integral/Paginas/inicio.aspx#:~:text=%E2%80%8BE1%20Sistema%20de%20Gesti%C3%B3n,de%20acuerdo%20a%20est%C3%A1ndares%20adoptados>.
- Universidad Corporativa de Colombia. (2018). *UCC*. Obtenido de UCC: <https://www.ucc.edu.co/gestion-integral/Paginas/inicio.aspx>
- up-spain. (s.f.). Obtenido de up-spain: <https://www.up-spain.com/blog/identifica-factores-afectan-a-la-productividad-empresa/>

- Vargas, O., Vite, H., & Quezada, J. (2020). *Impacto económico del cultivo de cacao*. Machala - Ecuador. Obtenido de file:///C:/Users/59396/AppData/Local/Temp/390-1402-2-PB.pdf
- Vieira, C. (2015). CÓDIGO DE ÉTICA: MUCHO MAS QUE BUENAS INTENCIONES. *Biblioteca Nacional del Perú*. Obtenido de file:///C:/Users/59396/AppData/Local/Temp/Dialnet-CodigoDeEtica-695044.pdf
- Vivanco, M. (2017). MANUAL DE PROCEDIMIENTOS COMO HERRAMIENTA DE CONTROL INTERNO DE UNA EMPRESA. *Revista Universidad y Sociedad*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000300038

ANEXOS

Imagen 1

Centro de acopio regional Nestlé



Fuente: Entrevista y encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Imagen 2

Comercial Tío Mario



Fuente: Entrevista y encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Imagen 3

La casa de cacao



Fuente: Entrevista y encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Imagen 4

Comercial Custodio Zambrano



Fuente: Entrevista y encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

Imagen 5

Comercial Toño Andrade



Fuente: Entrevista y encuesta aplicada a los propietarios de los centros de acopio de cacao en la ciudad de Chone (2021).

**GESTIÓN PRODUCTIVA Y COMERCIAL DE LOS CENTROS DE ACOPIO DE
CACAO EN LA CIUDAD DE CHONE**

INSTRUMENTO: ENCUESTA

Nombre de la empresa o razón social:

Actividad económica:

Dirección:

Tiempo de existencia:

1: FILOSOFÍA EMPRESARIAL	
Misión	
Visión	
Políticas	
Objetivos	
Reglas de negociación	
Todas las anteriores	
Ninguna de las anteriores	
2: MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	
Si	
No	
3: PROGRAMAS ÉTICOS PARA EL PERSONAL	
Si	
No	
4: REGISTRO CONTABLE	
Libro diario	
Registro empírico	
Sistema contable	
Control presupuestario	
No tiene	
5: CONTROL DE INVENTARIO	
Diario	
Una vez a la semana	
Una vez al mes	
Otros	

No realiza	
6: CANTIDAD DE PRODUCCIÓN - COMERCIALIZACIÓN DE CACAO MENSUAL	
001 a 500 quintales	
500 a 1000 quintales	
1000 a 1500 quintales	
Más de 1500 quintales	
7: CAPACITACIÓN EN PRÁCTICAS AGRÍCOLAS	
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	
Anualmente	
No realiza	
8: CONOCIMIENTO DEL MERCADO QUE COMERCIALIZA	
Alto	
Medio	
Bajo	
9: REGLAMENTOS DE GOBIERNO SOBRE EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y COMERCIAL	
Afecta la producción	
Afecta la comercialización	
Beneficia la producción	
Beneficia la comercialización	
Opción 1 y 2	
Opción 3 y 4	
Otro	
Ninguna de las anteriores	
10: LA COMPETENCIA EN EL SECTOR ES:	
Fuerte	
Débil	
No tiene competencia	
11: LA DEMANDA DEL PRODUCTO:	
Es Alta	
Crece de manera rápida	
Se expande lentamente	
Está en el punto de equilibrio	
Es Baja	
12: ¿CÓMO REALIZAN EL CONTROL DE CALIDAD?	
Por atributos del producto	
Control de los procesos	
Detección de defectos	
No realiza	
13: FRECUENCIA DEL CONTROL DE CALIDAD	
Todos los días	
Una vez a la semana	
Cada quince día	
Un día al mes	
No realiza	

14. PRECIO DEL PRODUCTOR	
Precio fijo	
Alza de precio	
Irregular/precio mercado	
15. PRECIO DE COMERCIALIZACIÓN	
Precio fijo	
Alza de precio	
Bajo costes	
Irregular/precio mercado	
16. PROBLEMAS AGRÍCOLA	
Cambios climáticos	
Precipitaciones en el suelo	
Manejo no adecuad de la postcosecha	
17. COMERCIALIZACIÓN	
Comerciantes intermediarios	
Agentes intermediarios	
18. FACTORES QUE AFECTAN A LA ELECCIÓN DE CANALES DE DISTRIBUCIÓN	
Consideraciones de mercado	
Tipo de mercado	
Número de clientes potenciales	
Concentración geográfica de mercado	
Tamaño de pedido	
Valor unitario	
19: PLAZA QUE COMERCIALIZA EL PRODUCTO	
Local	
Provincial	
Regional	
Nacional	
Exporta	

FUNCIONARIO:

FECHA:

ÁREA DE TRABAJO:

GESTIÓN PRODUCTIVA Y COMERCIAL DE LOS CENTROS DE ACOPIO DE CACAO EN LA CIUDAD DE CHONE

INSTRUMENTO: ENTREVISTA

Nombre de la empresa o razón social:

Actividad económica:

Dirección:

Tiempo de existencia:

1: ¿QUÉ TIPO DE CACAO COMERCIALIZA?

--

2: ¿EN QUÉ CIUDAD DEL PAÍS TIENE MÁS DEMANDA DEL PRODUCTO?

--

3: ¿USTED COMO EMPRESARIO CÓMO APORTA A LA SOCIEDAD?

--

4: EN SU CONSIDERACIÓN ¿CUÁL DEBE SER EL APORTE SOCIAL DE LAS EMPRESAS?

--

5: ¿POR QUÉ LOS CENTROS DE ACOPIO SON PARTE IMPORTANTE EN EL DESARROLLO DEL CANTÓN CHONE Y DEL PAÍS?

FUNCIONARIO:

FECHA:

ÁREA DE TRABAJO: