

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE
ESMERALDAS**



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR**

TEMA:

**ANÁLISIS DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA PARA LA
PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA PARROQUIA DE VICHE**

LINEA DE INVESTIGACION:

COMERCIO EXTERIOR, LOGÍSTICA Y TRANSPORTE

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR

AUTORA:

ELIANA VIVIANA PISCO ZAMBRANO

ASESOR:

MGT. JUNIOR ALENCASTRO

ESMERALDAS, 2017

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 INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR.

.....
PRESIDENTE TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

.....
Lector 1

.....
Lector 2

.....
Mgt. Mario Armas
Director de la Escuela de Comercio Exterior

.....
Mgt: Junior Alencastro Guerrero

Fecha: Septiembre del 2017

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, **Pisco Zambrano Eliana Viviana** declaro que la presente investigación previa a la obtención del título de Ingeniera en Comercio Exterior es absolutamente original, auténtica y personal.

En tal virtud, declaro que el contenido y las conclusiones de esta investigación son de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la PUCESE.

Pisco Zambrano Eliana Viviana

C.I.: 0804563401

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la PUCESE por tener profesores de calidad la cual supieron impartir conocimientos para un futuro mejor.

A mi director de Escuela Mgt. Francisco Mila Carvajal que siempre estuvo ahí dando consejos para mejorar día a día y no desmayar.

A mi asesor Mgt. Junior Alencastro, por brindar sus conocimientos y orientación a lo largo de este proceso de investigación.

A todos mis profesores que aportaron con mayor responsabilidad sus conocimientos impartidos en las aulas desde el inicio de mis estudios universitarios.

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo de forma especial a mi familia porque gracias a ellos he podido llegar hasta donde me encuentro.

Para mi mamá Janeth Zambrano por ser el pilar fundamental a lo largo de este proceso por enseñarme muchos valores y principios por estar en cada momento difícil por ese amor incondicional brindado y gracias a ella soy la persona que soy.

Para mi abuelita María Rosero que siempre me aconsejo para hacer las acciones buenas.

A mis hermanos que siempre están presente.

A mis compañeros y amigos, que me brindaron su amistad incondicional sin nada a cambio compartiendo conocimientos alegrías enojos tristezas durante todo mi proceso de formación profesional.

ÍNDICE

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN	I
DECLARATORIA DE AUTORÍA	II
AGRADECIMIENTO.....	III
DEDICATORIA	IV
RESUMEN	8
PALABRAS CLAVE:	8
ABSTRACT/ KEYWORDS	9
KEYWORDS	9
INTRODUCCIÓN	10
PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	11
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVOS	14
CAPITULO I	15
MARCO REFERENCIA	15
Antecedentes.....	15
1.2 Bases teóricas científicas	17
Situación nacional y mundial del cacao	17
Producción de cacao.	18
TIPOS DE CACAO	19
Cacao Criollo o Dulce	19
Cacao Amargo o Forastero	19
Cacao Variedad Trinitaria	19
Métodos de agricultura del cacao	20
¿Qué es la certificación orgánica?	20
Mercado orgánico	20
Aspectos de mercado	21
1.3 MARCO LEGAL	22
Constitución de la república del Ecuador	22
Ley de fomento y desarrollo agropecuario.	22
Reglamentos de certificación de los productos orgánicos.....	22

CAPITULO II	23
MATERIALES Y MÉTODOS	23
2.1. Descripción del lugar.....	23
2.2. Métodos y técnicas que se emplearon	23
2.3. Población y muestra	24
2.4. Técnicas de procesamiento y análisis estadístico de datos empleados.....	25
2.5. Normas éticas	25
CAPITULO III	26
RESULTADOS	26
3.1. Análisis e interpretación de resultados	26
ENTREVISTAS	29
PROCEDIMIENTO PARA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DEL CACAO	30
¿Qué es la certificación?.....	31
¿Quiénes pueden certificarse?	31
¿Cuánto cuesta la certificación?	31
¿Cuál es el proceso de certificación?.....	32
Los pasos más relevantes para obtener la certificación son:	32
¿Qué vigencia tiene la certificación?.....	32
¿El certificado orgánico me garantiza un plus del producto?.....	32
Diagrama de Flujo de la Certificación Orgánica	33
PASOS EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	35
¿Por qué debo certificar mi producto?.....	37
Empresas certificadoras	37
CAPITULO IV	38
DISCUSIÓN	38
4.1. Discusión de los resultados	38
4.2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	39
Conclusiones.....	39
Recomendaciones	39
5. REFERENCIA	40
5.1. Bibliografía.....	40
Anexos	45
Encuestas dirigida a los productores	46

Entrevistas.....	48
ANGENTE ADUANERO	48
Agro-calidad.....	49
MAGAP- MEDIO AMBIENTE	50
Fotos producción de cacao.....	51
TIPOS DE CACAO	53
Criollo	53
Forastero.....	53
Trinitario	54

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 Cantidad De Hectáreas	26
Ilustración 2 Variedad De Cacao	27
Ilustración 3 Producción Final De Cacao	27
Ilustración 4 Utilización De Químicos En La Producción	28
Ilustración 5 Motivos Por La Cual No Obtienen La Certificación Orgánica	28

ÍNDICE DE IMÁGENES

Tipos de cacao

Criollo.....	53
Forastero.....	53
Trinitario.....	54

RESUMEN

En la actualidad en el mundo globalizado, el mercado nacional como internacional tienen altas expectativas con los productos que van a consumir deseando que dichos productos hayan pasado por un proceso natural y que sobre todo no contamine el medioambiente.

De acuerdo con ello, en la presente investigación se analizó sobre la obtención de la certificación orgánica para los productores de cacao del Cantón Quinindé parroquia Viche, ya que reflejan cierta incertidumbre por la falta de conocimientos para poder certificar su producción de cacao.

El siguiente procedimiento se realizó con encuestas dirigidas a los pequeños productores de la parroquia de viche la cual obtuvimos resultados muy acorde con la falta de conocimientos o el poco interés que ellos poseen.

Al obtener información se observó que existen pequeñas hectáreas de cultivos de cacao y solo se dedican a cultivar cierta cantidad para el sustento de la familia.

Por lo cual se ofrece un procedimiento paso a paso para la obtención de la certificación orgánica para aquellos productores que no tienen conocimiento para lograr obtener diversos beneficios a su producción mejorando su venta y calidad en su producción.

PALABRAS CLAVE:

- Producción, Seguridad alimentaria, Agricultura, Mercado agrícola, cosecha.

ABSTRACT/ KEYWORDS

Today in the globalized world, the national and international markets have high expectations with products that will consume wishing by such products, they have gone through a natural process and above all do not contaminate the environment. Accordingly, in this research was analyzed on the obtaining of the organic certification for producers of cocoa in Quininde Canton, Viche Parish since they reflect some uncertainty due to the lack of expertise of certify its production of cocoa. So it is a step by step producer to obtain organic certification for those producers who don't have knowledge to achieve various benefits to its productions, improving quality in their production and sale. When we get some information, we see that exist small hectares of cocoa planting and they just plant certain amount for their families sustain. Whereby I'll bargain a process step by step to obtain an organic certification for these cocoa producers that don't have knowledge to obtain some benefits to their production making better their selling techniques and quality in their production

KEYWORDS

- Production, Food security, Agriculture, Agricultural market, harvest.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad en el mundo globalizado, el mercado nacional como internacional tienen altas expectativas con los productos que van a consumir deseando que dichos productos hayan pasado por un proceso natural y que sobre todo no contamine el medio ambiente.

Ecuador es un país diverso en cuanto a su agricultura con cientos de productos deliciosos, el cacao es uno de ellos por tener un sabor en particular el cual es demandado a nivel nacional e internacional.

Debido al desconocimiento de las personas en cuanto a la producción, procesamiento y comercialización del cacao ha hecho que los productores aun no cuenten con el certificado por esto nace la necesidad de obtener dicho certificado para su producción de cacao, que cumplan con todas las normativas de ser un producto orgánico.

En la agricultura hay muchas tendencias de como producir, pero el método orgánico tiende a ser más aceptado en el mercado; porque en la actualidad los productos contienen químicos, lo cual hace que se contamine el medio ambiente, tomando en cuenta que se utilizan químicos para obtener a corto plazo los productos y muchas familias prefieren consumir productos que no amenazasen su salud.

La presente investigación comprende un estudio más profundo a los pequeños productores de cacao en la parroquia de Viche considerando que no tienen conocimiento de porque certificar su producción o que tan beneficioso sería el obtener la certificación orgánica esto acude a un problema para todos los productores de la parroquia de Viche.

Es aquí donde se da un pequeño formulario de paso a paso para la obtención de la certificación orgánica y ellos puedan adquirir conocimientos, y mejorar sus ventas.

PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Nuestro país produce cacao fino en aroma, único en su sabor y aroma floral insuperable, lo que hace que tenga gran demanda en el mercado internacional. Sin embargo, las exigencias de estos mercados, respecto a la seguridad alimentaria, producción, confiable y sostenible, obligan a los productores de cacao ecuatoriano aplicar en el proceso de cultivo y producción estándares de buenas prácticas agrícolas y manejo post-cosecha, a fin de evitar infecciones fungosas, bacterianas y virales.

De allí la necesidad de que los agricultores comprendan la importancia de las certificaciones de calidad en los procesos agrícolas de sus cultivos, desde las plantaciones hasta la cosecha, incluso la post-cosecha, para obtener productos de calidad.

En el Ecuador se están desarrollando desde varios años cultivos orgánicos, en plantaciones libres del uso de químicos sintéticos; desde hace tres años la producción orgánica en el país se ha incrementado considerablemente, es por esta razón que surge la necesidad de certificar el proceso para que el agricultor y el comprador tenga la constancia de que está usando procesos orgánicos en los cultivos.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La falta de información en los productores de cacao o la dificultad que tienen de forma independiente para obtener el certificado orgánico hacen que estos muestren un desinterés sin tener en cuenta que su cacao al contar con la certificación puede tener un mejor precio y ser más cotizado por los distribuidores, compradores e incluso por los consumidores finales.

Por lo antes expuesto nacen las siguientes interrogantes:

- **¿Cuál es la situación actual de los productores de cacao de la parroquia Viche?**
- **¿Qué implicaciones tiene para el productor de cacao obtener la certificación de producción orgánica y que procesos debe seguir para obtenerla en Ecuador?**
- **¿Qué estrategias se debe seguir para difundir y formar a los productores de cacao en el proceso de obtención de la certificación de producción orgánica de cacao en Viche?**

JUSTIFICACIÓN

Hoy en día la producción de cacao es de mucho interés puesto que es una materia prima, y a través de ella se puede elaborar muchos derivados que constituyen los principales consumos a nivel nacional e internacional. Teniendo certificación orgánica generaría confianza en los consumidores, para utilizar o ingerir dichos productos de esta manera tendría más acogida en el mercado y ayudaría a diferenciarse de los demás productos generando competitividad, respaldando el proceso que han pasado sus productos siendo responsables con el medio ambiente, no utilizando químicos nocivos para la salud del ecosistema.

Cabe recalcar que estos pequeños productores deben poseer ventajas competitivas que le permita mantenerse y crecer dentro y fuera del mercado nacional, por esa razón se busca obtener información del proceso que necesitan saber los agricultores para obtener la certificación orgánica tomando en cuenta que pueden darle un valor más argumentado y poder enfrentar a otros productores a nivel nacional e internacional sin complicaciones y con más aceptación en el mercado.

Teniendo la certificación orgánica los productos tendrían mayor apertura en el mercado nacional e internacional lo que ayudaría a la imagen del país, el presente trabajo de investigación busca analizar la factibilidad de la certificación para la producción de cacao de la parroquia Viche ayudando a los productores de cacao dándoles a conocer los procesos de estandarización de sus cultivos.

OBJETIVOS

Objetivo general

Analizar el proceso de certificación orgánica para la producción de cacao en la parroquia de Viche cantón Quinindé de la provincia de Esmeraldas.

Objetivos específicos

- Conocer la situación actual de los productores de cacao de la parroquia Viche.
- Identificar las empresas certificadoras que ofrecen sus servicios en el Ecuador.
- Elaborar una guía con los paso a seguir para la obtención de la certificación orgánica, considerando las principales complicaciones.

CAPITULO I

MARCO REFERENCIA

Antecedentes

La investigación realizada por Javier Ordoñez Sempertegui, titulada: Certificación Orgánica de Cultivos para la Exportación, estudio que se realizó en la ciudad de Cuenca en el año 2013 establece que:

“En el Ecuador los primeros proyectos de certificación orgánica inician a principios de los años 90 y lograron la certificación en el año 1994, este estudio dejo establecido que desde el año 1994 hasta la fecha solo existen Certificación Orgánica de los siguientes productos: banano, orito, cacao, cítricos, caña de azúcar, y quinua y unas que otras hortalizas. El estudio también evidencio que hasta la fecha solo existen Certificación Internacional por lo que los productos para los cuales existe la certificación como los antes mencionados provienen en su mayoría de pequeños y medianos productores se dificulta la obtención de dicha certificación dado que los costos son altos a pesar que en nuestro país está en vigencia la Ley de producción Orgánica”

Otro estudio realizado por Michay Jaura Jessica Alexandra, denominada: Importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas Aplicadas al Cultivo de Cacao, Certificación Orgánico, investigación realizada en la ciudad de Guayaquil en el año: 2013, entre los resultados obtenidos por la investigadora resaltan que:

“Los productores de cacao que obtienen la certificación orgánica son favorecidos económicamente ya que a nivel internacional existen pocas certificaciones orgánicas para el cacao. Se evidencia que los mercados internacionales consumidores del cacao como el europeo están cada vez más interesados en la compra del cacao orgánico, dado que este producto al obtener la mencionada certificación garantiza que es un producto de calidad y que para su producción no fueron utilizados productos químicos”

A nivel internacional estudios realizados en la ciudad de Lima - República del Perú – realizado en el año: 2015, titulada: Propuesta Estratégica para el Desarrollo de Productos

Orgánicos en Perú, estudio realizado por las autoras: Julissa Karina Bayona Díaz y Jenny Milagros Puñez Calle demuestran que:

“Que en el vecino país como es el Perú, presenta un crecimiento significativo en las exportaciones de productos orgánicos, pero dichas exportaciones son más realizadas por entidades privadas dejando de lado al pequeño productor. Las investigadoras plantearon un estudio cualitativo que permitió analizar la situación de los productos orgánicos a nivel mundial. Los productos orgánicos que el país exporta con certificación orgánica son: café, cacao y banano por lo que tiene un foco de exportación de productos que podrían ser certificados orgánicamente de manera considerable”

Otra investigación realizada por Mayra Rocío Benalcázar De La Cruz (2016), titulada: Análisis de la Cadena de Valor del Cacao y su Relación con la Aplicación del Proyecto de Reactivación de la Producción del Cacao Nacional Fino y de Aroma, Caso de Estudio: Kallari Tena, estudio realizado en la ciudad del Tena la investigadora concluye estableciendo que:

“A nivel mundial el 95% de la producción de cacao es realizada por pequeños productores, y que de este dato solo el 5% del cacao es de fino aroma pero que a la vez el 75% de esta cantidad (5%) proviene del Ecuador. Dichos datos permitieron que los pequeños productores de cacao sean beneficiados por el gobierno al ser considerados como grupo agrícola prioritario, esto llevo a la creación del proyecto impulsado por el gobierno denominado: Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma, ejecutado a partir del año 2010 y en vigencia hasta el año 2020”

1.2 Bases teóricas científicas

Situación nacional y mundial del cacao

En la actualidad las exportaciones de cacao ocupan el tercer rubro agropecuario del país. Su producción anual representa el 6,7% del PIB nacional. Se estima que, en la actualidad, existen alrededor de 500.000 hectáreas sembradas en aproximadamente 100.000 fincas, gran parte de estas fincas, de 5 hectáreas promedio, pertenecen a pequeños productores (Quiroz, J., & Agama, J. , 2013).

Se puede notar que las exportaciones de cacao en los últimos años han ido creciendo considerablemente, teniendo una aportación considerable dentro de la balanza comercial.

En la actualidad, el problema principal del eslabón productivo de la cadena de cacao es el bajo nivel de productividad de las plantaciones de cacao tipo Nacional el cual tiene un promedio anual de 5 quintales por hectárea, cuyo decrecimiento se debe a la avanzada edad y a la falta de renovación y manejo (Quiroz, J., & Agama, J. , 2013).

Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. (Guerrero, 2013, párr. 28).

Este premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional del cacao. Actualmente el precio de una tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3.000.

Del total de la exportación ecuatoriana se estima que un 75% es cacao fino de aroma mientras que el restante 25% pertenece a otras variedades como el CCN51. Ecuador se posiciona como el país más competitivo de América Latina. (Cardenas, 2016).

Producción de cacao.

Los agricultores de cacao deben ofertar un producto de calidad orgánica a sus consumidores y la certificación respalda el proceso ideal para llevar a cabo esta producción con grandes estándares de calidad.

La certificación orgánica garantiza la producción de los productos orgánicos cumpliendo con requisitos medioambientales desde el trato que se da al terreno para la obtención del cacao, hasta llegar al consumidor final.

El cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sudamérica y Asia, de los cuales, ocho son los principales países productores: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador y Malasia. Estos países representan 90% de la producción mundial (Morales, García, & Méndez, 2012).

Autores como Rosero señala que “el cacao requiere un clima constantemente lluvioso. Las zonas con estaciones secas y lluviosas muy marcadas no le son propicias. Necesita precipitaciones no inferiores a los 1.500 milímetros anuales lo mejor distribuidas posible” (p.7). En nuestro país su principal zona productora es la costa destacando las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Esmeraldas (Rosero, 2012).

Según el III Censo Nacional Agropecuario, realizado en el 2012, la provincia de Esmeraldas cuenta con una superficie de 54.987 hectáreas plantadas de cacao de las cuales en el cantón Quinindé se encuentra 21.480. Lo que nos indica que casi el cincuenta por ciento de la producción agrícola de cacao, de la provincia, está asentada en el cantón Quinindé. Según estadísticas del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), cada hectárea de cacao en perfecto estado produce entre 10 y 12 quintales del producto en grano, al año, dando un equivalente en el cantón Quinindé de 214.800 quintales al año (MAGAP, 2012).

Esta producción en su mayoría llega a centros de acopio de la zona, los cuales revenden a empresas productoras o exportadoras del grano. Si bien es cierto que la comercialización de materias primas es una opción rentable en el campo de negocios internacionales, resultaría más rentable, y a la vez competitivo, darles a los productos de exportación un valor agregado, que ayudará a obtener mejores utilidades y beneficiar a toda la cadena de comercializadores que intervienen en el proceso (MAGAP, 2012).

TIPOS DE CACAO

Cacao Criollo o Dulce

“Se distingue por tener frutos de cáscara suave, con 10 surcos, combinando un surco profundo con otro de menor profundidad. Los lomos son brotados y corroñosos y terminan en una punta delgada. Las semillas son dulces y de color blanco a violeta” (Navarro Prado, 2014).

Este tipo de cacao es el más antiguo y el mejor, es el perfecto para la elaboración de chocolates finos. Las empresas chocolateras son las que se interesan por adquirir esta materia prima, su valor comercial es mucho más alto que los otros tipos de cacao. Esto se debe al sabor distintivo del mismo, haciéndolo completamente diferente a otros cacaos.

Cacao Amargo o Forastero

Se distingue porque tiene frutos de cáscara dura y más o menos lisa. Sus semillas o almendras son aplanadas de color morado y sabor amargo. (Navarro Prado, 2014)

El cacao forastero es uno de los tres tipos más producidos en los últimos años debido a su rápido desarrollo, pero su precio es bajo debido a que es muy poco utilizado para elaborar chocolates y sus derivados, esto se debe a su sabor y contextura.

Cacao Variedad Trinitaria

Surge del cruce del cacao Criollo y Forastero. Las mazorcas pueden ser de muchas formas y colores; las semillas son más grandes que las del cacao criollo y forastero; las plantas son fuertes, de tronco grueso y hojas grandes. (Navarro Prado, 2014).

Se da a través de un injerto entre las dos especies ya antes menciona, con la finalidad de obtener una especie de más rápido crecimiento y producción, pero con un delicado sabor como el criollo. La mayoría de productores de cacao han optado por esta variedad con la finalidad de remplazar al criollo, por su poca producción y escasos cultivos. Los chocolateros se están inclinando por esta opción para su producción.

Métodos de agricultura del cacao

El árbol de cacao produce de 40 a 60 habas anuales, repartidas en dos cosechas. Lo normal es que produzca sus primeros frutos a los 5-6 años, estabilizando la producción a partir de entonces. (Mota, 2014).

Debido a esto es necesario de tener en cuenta algunos aspectos que inciden en el normal desarrollo y producción de cacao, además de garantizar el buen sabor del producto.

¿Qué es la certificación orgánica?

La certificación orgánica es un paso muy importante en la producción, esta es la única forma que tiene el consumidor de asegurarse de que está adquiriendo un producto realmente orgánico. (Pizarro, 2013).

Este documento es otorgado por la agencia certificadora al operador, donde se declara que se han inspeccionado los procesos, indicando que cumple con los aspectos normativos en materia de producción orgánica, contenidos en el presente Instructivo. Se indica período de transición o certificado en firme (Agrocalidad, 2013, pág. 28).

Mercado orgánico

La agricultura orgánica es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana. (FAO, Sf, párr. 1).

La agricultura orgánica involucra mucho más que no usar agroquímicos, sino aprovechar los aspectos externos que involucran las plantaciones, tales como el clima y el suelo.

Aspectos de mercado

Son las características que se debe tener en cuenta en el momento que se desee abrir paso en mercados nacionales y extranjeros del cacao, de esta manera se garantiza el éxito o fracaso del vendedor.

- **Demanda:** Son todos aquellos que desean o necesitan adquirir el producto que ofertamos, en este caso es el cacao. Los mayores consumidores y compradores de este producto son los estadounidenses y europeos, para la elaboración de chocolates finos, por ello prefieren el cacao criollo o dulce como ingrediente clave por su sabor para su producción.
- **Oferta:** Se trata de los vendedores que desean dar a conocer sus productos a los consumidores. En la actualidad la cantidad de productores de cacao ha aumentado, pero es clave recalcar que solo es en el tipo de cacao forastero, debido a que es de más rápido desarrollo que el criollo, que está en decrecimiento debido a que sus cultivos son demasiados viejos y es de muy lento crecimiento.
- **Exportaciones nacionales:** Ecuador en los últimos años se ha ganado su espacio en los mercados extranjero, gracias a su cacao fino de aroma debido a su sabor y textura, ya que son muy pocos países los que lo producen.
- **Precios:** Es un factor que varía constantemente debido a la cantidad de producción que se da o a la calidad del producto. El cacao actualmente es una de las materias primas más compradas por los países europeos y estadounidenses, para la producción de distintos tipos de productos derivados del cacao, por ello el precio del cacao casi siempre va en aumento, especialmente el cacao criollo. (ANACAFE, 2014).

1.3 MARCO LEGAL

Constitución de la república del Ecuador

Capitulo segundo, Derechos del buen vivir, sección I, agua y alimentos

Art.13 menciona que las colectividades y las personas tienen derecho al acceso rápido y seguro de lo alimentos sanos, aptos y nutritivos. Dentro de la producción a nivel local y correspondencias a sus diversas identidades y culturas. El Estado ecuatoriano fomentara la soberanía alimentaria. (Cueva, 2008).

Ley de fomento y desarrollo agropecuario.

Capitulo segundo, de la asistencia técnica

Art. 90. Menciona que la asistencia técnica del Sector Publico Agropecuario será integral, y situada hacia la utilización de recursos en la unidad de producción, de acuerdo a las prioridades establecidas en los Artículos 30., 40. Y 50. De la presente Ley.

Art. 50 se establece que el Gobierno Nacional procurará que exista un adecuado ofrecimiento de insumos agropecuarios y controlaría las situaciones y costos que se promueven a los agricultor que estimulara la producción nacional. (Vicente, 2009).

Reglamentos de certificación de los productos orgánicos

El presente Reglamento está aprobado por el Comité de Salvaguardia para la Severidad de Bioagricert (CSI) que vigila sobre su diligencia y es competente también para la conformidad de cada una de sus revisiones. El CSI es el órgano que certifica la imparcialidad y la buena ejecución de las actividades de control y de certificación, que asegura la presencia de las partes involucradas en la certificación. (Bioagricert, 2013).

CAPITULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Descripción del lugar

Este análisis se llevó a cabo en la parroquia Viche, en este lugar existen extensiones de cultivos de cacao que no están certificadas como productos orgánicos es por esto la necesidad de realizar un análisis de su situación y dar a conocer las ventajas de la certificación.

Viche está conformada por 15 recintos, Viche (Cabecera parroquial); Male Adentro; Lagartera; J3; Barranquilla; El Albe; Vinzade Afuera; Oro Verde; Palma Real; Chiriguilli; Digue; Male Afuera; Vinzade Adentro; San Isidro.

Viche es una zona muy productiva en el sector agrícola ya que su situación geográfica y clima es óptimo para la producción agrícola especialmente del cacao.

2.2. Métodos y técnicas que se emplearon

El método de la presente investigación es el inductivo ya que el estudio realizado se basa en analizar los impedimentos de la certificación orgánica de producción de cacao en la parroquia Viche.

Además, se utilizó este método debido a que se necesita generar y buscar estrategias que permitan solucionar la problemática expuesta anteriormente.

Documental. - Para la recolección de información se tomó en cuenta los resultados y el análisis en general con datos específicos donde se encuentren la información necesaria de la certificación orgánica de la producción de cacao.

De Campo. - A través del análisis teórico se procederá a realizar una investigación de campo por medio de la observación para detectar las fallas que ocasionan el problema y encontrar posibles soluciones, así como también la aplicación de entrevistas y encuestas.

2.3. Población y muestra

De acuerdo en el último Censo Agropecuario realizado por el INEC en el año 2015; en la provincia de Esmeraldas existen 11.404 unidades productivas Agropecuarias de cacao como cultivo solo y asociado. Al no encontrarse datos específicos del cantón Quinindé se considera para el efecto del estudio el total provincial para calculo el tamaño de la muestra 96.

Formula:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{Z^2 * P * Q + N e^2} \text{ Donde:}$$

n = Tamaño de la muestra.

Z = Nivel de confiabilidad = 95% =2.575

P = Probabilidad de ocurrencia =0,50

Q = Probabilidad de no ocurrencia = 0,50

N = Población= 11404

e = Error de muestra = 10%

$$n = \frac{(2,575)^2 * 0,5 * 0,5 * 11.404}{((2,575)^2 * 0,5 * 0,5 + (11.404 * (0,10)^2)}$$

$$n = 96$$

2.4. Técnicas de procesamiento y análisis estadístico de datos empleados

Para el análisis de la información se tabuló los datos utilizando la plantilla de Excel a través de tablas dinámicas que permitan el cruce de la información y con ello la construcción objetiva y validada de los resultados

Así como también se utilizó la triangulación de la información con la utilización de varios instrumentos y criterios que permita tener una visión más cercana de la problemática y con ello el planteamiento efectivo de propuestas de solución.

Para la recolección de los datos para el desarrollo de la investigación se estructuró los instrumentos, se utilizó las variables de cada objetivo específico, determinadas en la operacionalización de las variables, instrumentos que serán aplicados directamente por la investigadora, previa coordinación con las personas a encuestar y entrevistar.

2.5. Normas éticas

El siguiente proyecto es de autoría de la Srta. Eliana Pisco Zambrano, estudiante de la carrera de Comercio Exterior de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas, bajo el asesoramiento del Mgt. Junior Alencastro. Toda la información levantada que no sea de la autora contendrá su cita bibliográfica, por lo tanto, esta investigación es de carácter original sin plagio alguno.

CAPITULO III

RESULTADOS

3.1. Análisis e interpretación de resultados

La siguiente encuesta fue realizada a 96 productores de cacao ubicados en la parroquia Viche, del cantón Quinindé, provincia de Esmeraldas. A continuación, se muestran los resultados y análisis de cada pregunta.

La primera pregunta se realizó para conocer el número de hectáreas de cultivos de cacao en la parroquia Viche, y según la encuesta los productores de cacao comparten su terreno con otros cultivos destinando una pequeña cantidad de terreno para el cultivo de cacao. En la (figura. 1) se puede observar que es poca la cantidad de hectáreas destinadas a este cultivo.

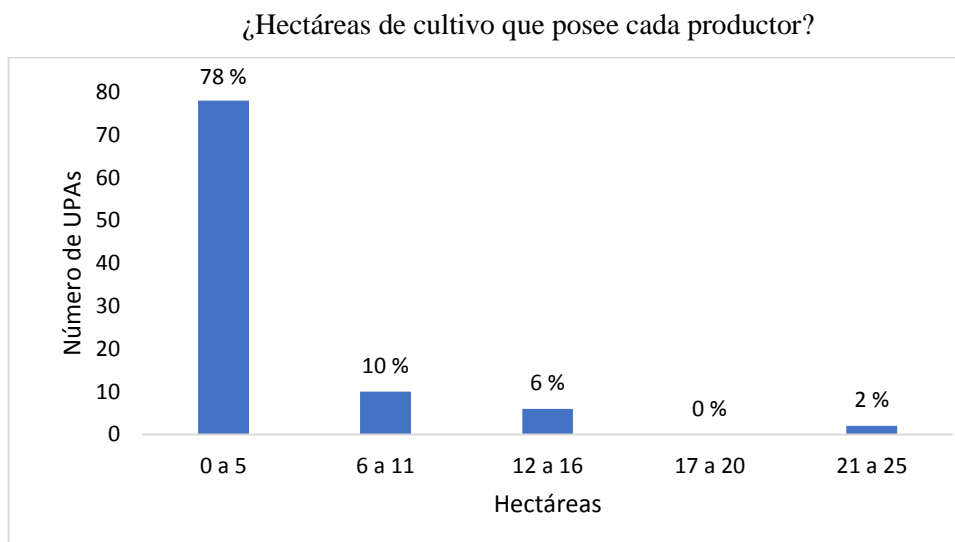


Figura 1 cantidad de hectáreas

En la parroquia Viche los productores de cacao siembran algunas variedades de cacao, en la (figura. 2) podemos constatar que la variedad de cultivo más común es el CCN51 seguido del cacao nacional.

¿Variedad de cultivos de cacao posee cada productor?

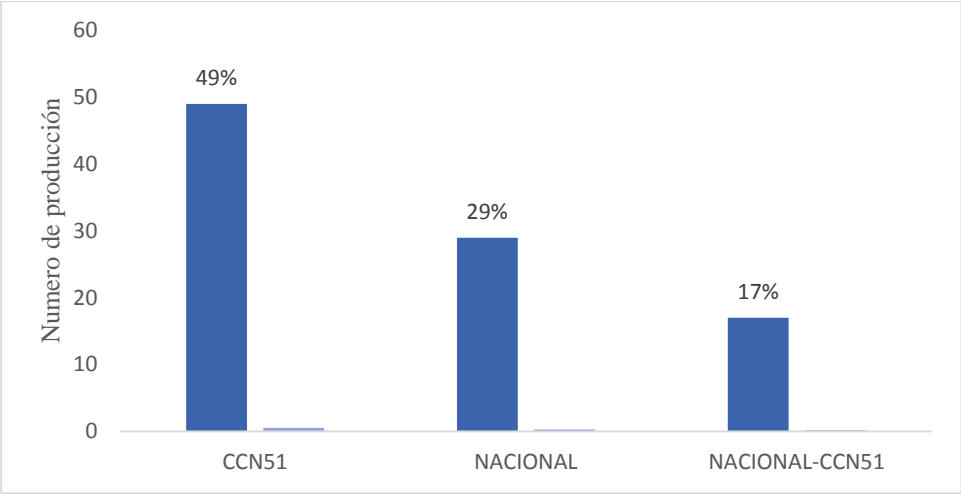


Figura 2 Variedad de cacao

(Figura. 3) Evidencia la forma de venta de la materia prima en la que constatamos que la mayoría de productores prefieren vender su producto seco.

¿Cómo venden su producción final de Cacao?

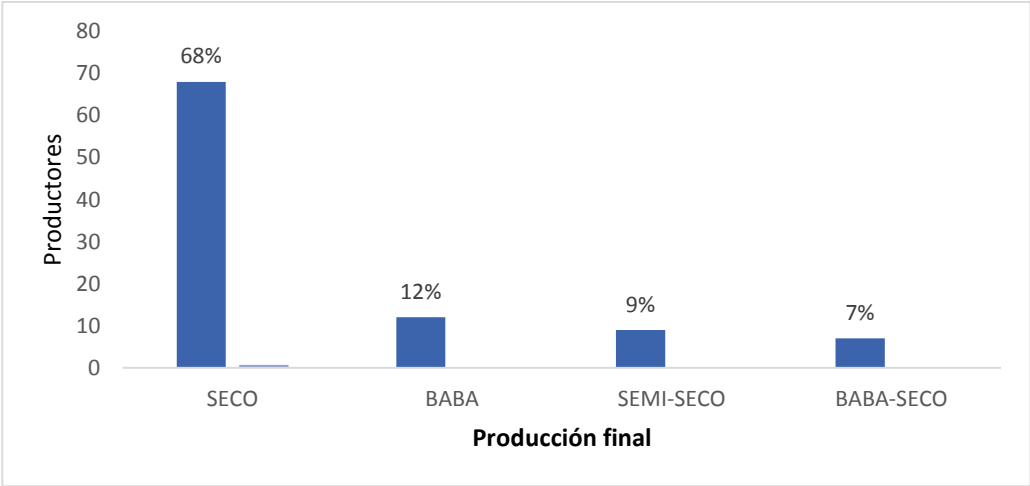


Figura 3 Producción final de cacao

En la (figura. 4) pudios evidenciar que apenas el 10,4% de los productores cultivan con abono orgánico, y que la mayoría de productores no utiliza ningún tipo de abono para sus cultivo y otra gran cantidad lo hace con agroquímicos.

¿Existen alguna utilización de agroquímicos en la producción de Cacao?

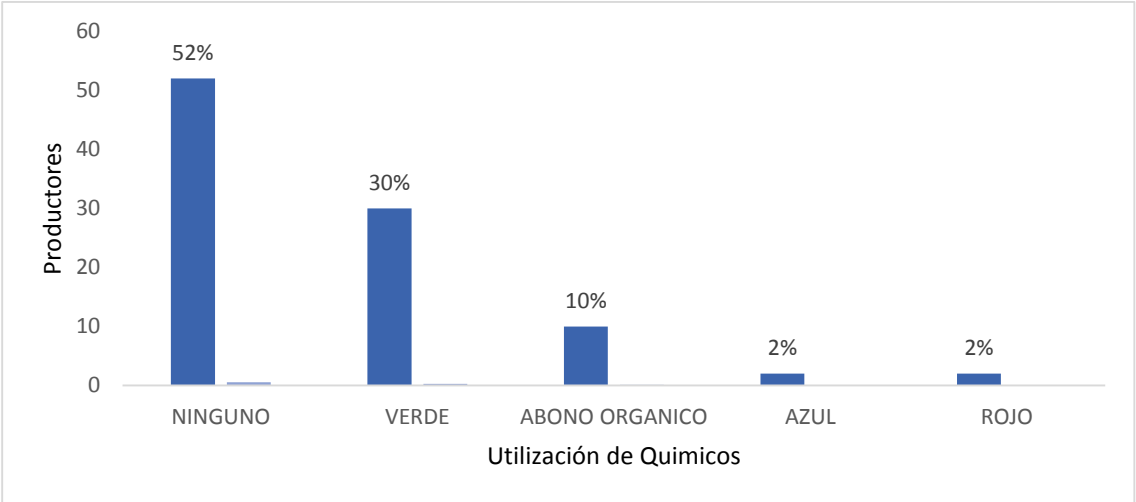


Figura 4 Utilización de químicos en la producción

Ninguno de los 96 productores de cacao de la parroquia Viche no tiene la certificación orgánica, en la (figura. 5) se detectan los motivos de la falta de certificación la cual en su mayoría es la falta de información sobre el proceso y beneficios que les traería la certificación.

¿Dificultades para obtener la certificación orgánica?

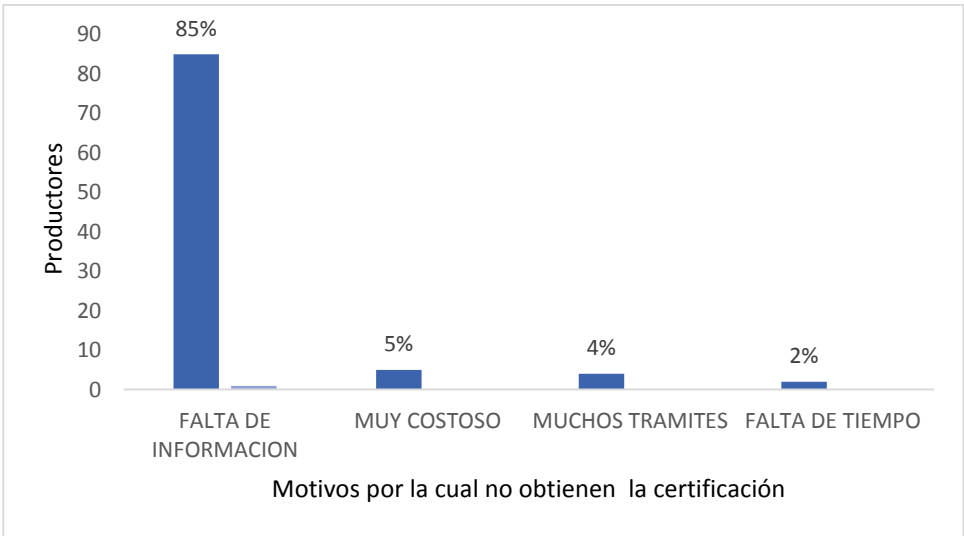


Figura 5 Motivos por la cual no obtienen la certificación orgánica

ENTREVISTAS

Con ayuda de esta técnica se recopiló la información necesaria mediante el diálogo con tres personas de diferentes entidades, expertos en el tema de producción orgánica la entrevista fue aplicable uno de los miembros del (MAGAP), encargada del tema de fungicida con todos los apartados de certificadoras se especifican directamente de productos con Normas técnicas que existen en la producción. Esta entidad oficial del MAGAP es la generación con informaciones primarias de agro.

Dentro de la entidad de (AGRO-CALIDAD), se manifestó que la certificadora no le cobra por el número de hectáreas, la certificadora le cobra por la certificación le da lo mismo certificar 4 hectáreas que certificar 200 hectáreas de cacao por ello al obtener una certificación que se agrupan con varios productores que saben que ellos van a trabajar con este tipo de disposiciones, realizan una inspección de la parte fitosanitario y la parte de la calidad de cacao viendo cantidades de granos vano y muchos más y con eso el califica la calidad de producto si es un cacao ASE,ASS,ASSS a base de eso se dictamina la calidad precio posterior que va a tener el cacao.

Entidad (AGENTE DE ADUANA), Los certificados de agro-calidad se realizan en registro o inspección de fitosanitario para exportar el producto es contactar las compañías certificadoras para realizar este tipo.

Nunca se debe de exportar un producto sin certificación el cacao se exporta con más facilidad es el cacao fino en aroma la cual la certificadora te permite obtener un producto de calidad.

Para poder exportar lo primero es tener el ruc y tener dispositivo la cual es el token para acceder al registro como exportador en aduana.



PROCEDIMIENTO PARA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DEL CACAO

POR: ELIANA PISCO

¿Qué es la certificación?

Es un proceso a través del que un ente de certificación, que es aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) da veracidad al cumplimiento de la aplicación de la Ley de Productos Orgánicos, sus reglas y sus lineamientos en la producción, procesamiento y comercialización de un producto.

¿Quiénes pueden certificarse?

Es permitido certificarse toda persona física o jurídica. Las personas físicas podrían ser productores agrícolas, pecuarios o que se dediquen a la recolección de algún producto silvestre y en el caso de personas jurídicas, es decir empresas que trabajan bajo una figura legal que se enfocan básicamente a la producción, transformación, comercialización, empaquetado, reempaquetado y etiquetado de productos orgánicos. También, pueden ser un grupo u organización de agricultores que formen una figura jurídica asociativa y reciben un solo certificado para todo el grupo u organización.

¿Cuánto cuesta la certificación?

El respectivo organismo de certificación es el encargado de determinar costos; pero actualmente se estima que el promedio de costo de la certificación puede considerarse entre (445, 833) cuatrocientos cuarenta y cinco y ochocientos treinta y tres dólares para una operación orgánica; según las circunstancias, este costo puede aumentar. En el caso de grupos de productores, los costos van de cinco a once dólares por productor y puede variar, principalmente, de acuerdo con el número de productores.

Otro factor importante es tener en cuenta todo tipo de regulación, o regulaciones claramente públicas, a considerar para la certificación y esto puede hacer que el costo incremente si el operador solicita certificación para varias regulaciones.

¿Cuál es el proceso de certificación?

Los pasos más relevantes para obtener la certificación son:

- Presentar el respectivo formulario solicitud de certificación.
- Correspondiente llenado de formularios necesarios para obtener la certificación tales como el Plan Orgánico.
- Revisión del Plan Orgánico por el organismo de certificación al cual se le solicita la certificación.
- Visita de inspección en sitio al que se va a certificar.
- Elaboración del informe de inspección a partir de haber cumplido el paso anterior.
- Valoración y revisión del informe de inspección por el área de certificación del organismo de certificación.
- Dictamen y emisión de la notificación sobre el proceso.

¿Qué vigencia tiene la certificación?

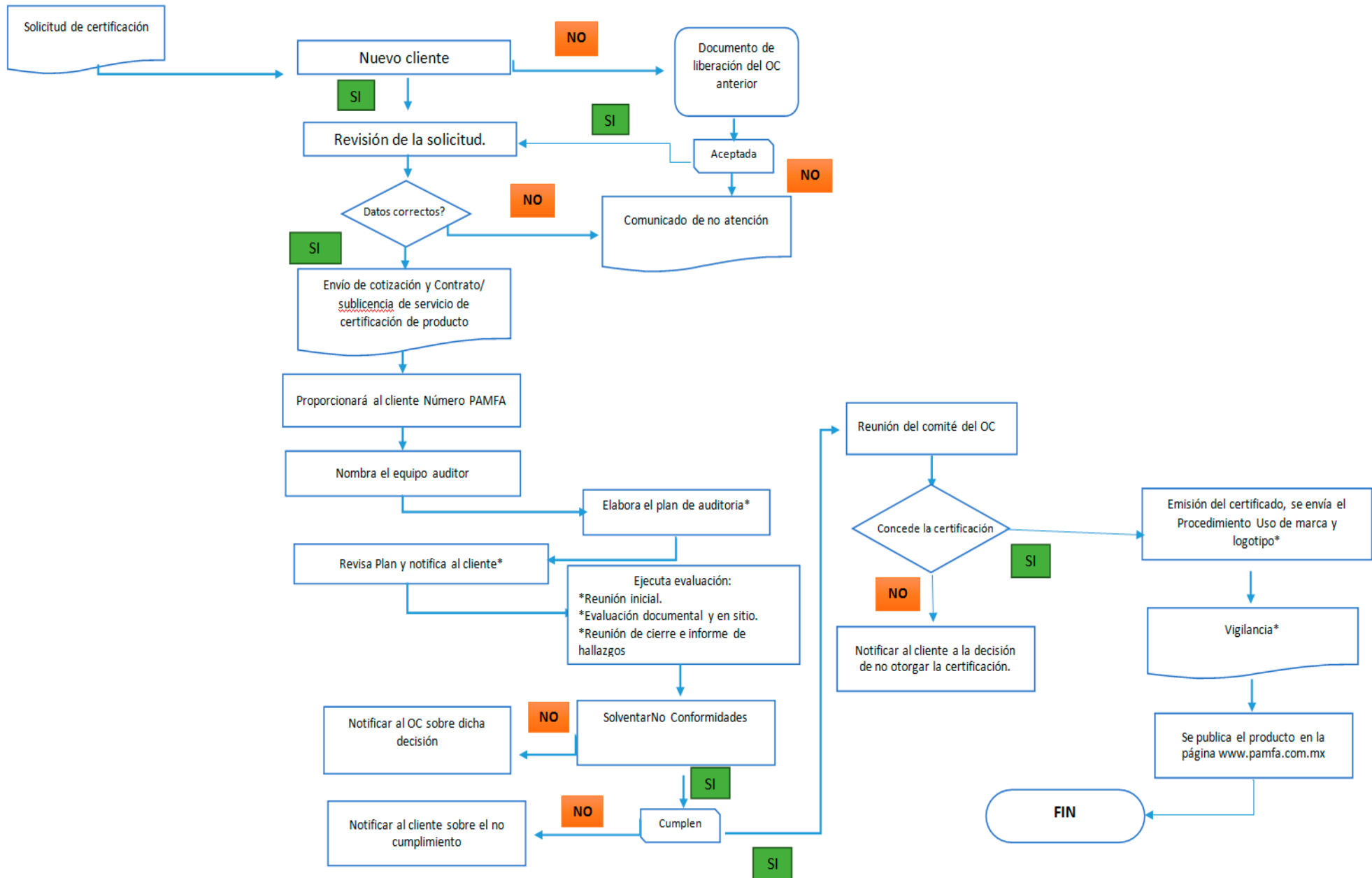
La certificación tiene vigencia de un año a partir de la fecha de inspección y se debe renovar anualmente; la renovación consiste en una nueva visita de inspección al sitio y se emite un nuevo certificado.

¿El certificado orgánico me garantiza un plus del producto?

Los sobrepuestos de los productos no están relacionados con el certificado ya que depende básicamente de la sobredemanda de los productos que es lo que hacen se produzca el sobrepuesto, por lo tanto, tener la certificación no es un garante con el cual podríamos obtener un precio más alto en el mercado. Sin embargo, se ha considerado que contar con un certificado es una herramienta para negociar un producto con mayor valor en el mercado.

Diagrama de Flujo de la Certificación Orgánica

A continuación se ofrece un ejemplo de un diagrama de flujo de certificación. La estructura y la terminología organizacional variarán con diferentes Agencias Certificadoras (AC) y regiones. Por ejemplo, algunas ACs operan separadamente de los cuerpos de inspección. En dichos sistemas, algunas de las funciones listadas a continuación son realizadas por las agencias de inspección.



*Cuando el esquema de certificación así lo requiera.

PASOS EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	DOCUMENTOS UTILIZADOS
Paso 1: El Solicitante requiere la certificación orgánica a la agencia certificadora	
Paso 2: La AC estudia la solicitud para evaluar la elegibilidad y cuáles cuestionarios y anexos son los adecuados para entregarle.	Evaluación (en la oficina)
Paso 3: El Solicitante completa los cuestionarios/solicitudes apropiados y los envía junto con la documentación de apoyo; los Acuerdos de Licenciamiento pueden ser firmados.	Cuestionario/solicitud Planilla en la Historia del Campo Planilla de Historia de las Pasturas Perfiles de los Productos Orgánicos Acuerdos de Licenciamiento
Paso 4: La AC revisa el cuestionario/solicitud y la documentación adjunta para evaluar si está completa así como la elegibilidad potencial del solicitante.	Evaluación (en la oficina)
Paso 5: La AC asigna un inspector orgánico para la visita correspondiente.	Acuerdo con el inspector orgánico
Paso 6: El Inspector realiza la inspección, completa las necesarias Declaraciones de Inspección Orgánica y planillas y el informe de Inspección. El Inspector envía el legajo completo a la AC.	Declaración de Inspección Orgánica (si corresponde) Informe de Inspección Orgánica
Paso 7: La AC revisa el legajo completo. (Incluye el cuestionario, adjuntos, declaración de inspección orgánica, y el informe de inspección). La AC toma la decisión sobre la situación de certificación.	Actas del Comité de Certificación (en la Oficina) Informe sobre la situación de Certificación (en la oficina)

Paso 8: La AC notifica al solicitante sobre su situación de certificación orgánica.	Carta con el Contrato de Certificación orgánica
Paso 9: El Solicitante firma y envía el Contrato de Certificación Orgánica e implementa las condiciones impuestas por la AC.	Contrato de Certificación Orgánica
Paso 10: El Solicitante recibe el Certificado Orgánico desde la AC.	Certificado Orgánico
Paso 11: Renovación Anual de la Certificación. El Solicitante envía el cuestionario de renovación de la certificación y los adjuntos correspondientes. Repetir los Pasos 4 al 10.*	Cuestionarios de Renovación de la Certificación Apropriada Documentación Adjunta

*Cuando se utilicen cuestionarios/solicitudes abreviados para la renovación de la certificación, los inspectores y los comités de certificación deberán revisar los legajos originales completos, así como los formularios de cuestionario/solicitud y la documentación acompañada.

¿Por qué debo certificar mi producto?

1. Para garantizar la credibilidad y autenticidad de los productos orgánicos.
2. Para tener acceso a los mercados especializados de productos orgánicos.
3. Para crear una red entre productores, procesadores, exportadores y consumidores de productos orgánicos.
4. Para dar oportunidad a pequeños agricultores a entrar a mercados especializados con su agricultura orgánica tradicional y aumentar sus ingresos.
5. Para aumentar la confianza del consumidor respecto a los productos orgánicos.
6. Para proteger la salud del consumidor y del productor.
7. Para proteger el medio ambiente y estimular los métodos de producción amigables a la ecología.
8. Para crear la conciencia entre productores y consumidores, hacia una agricultura con viabilidad económica y responsabilidad ecológica.

Empresas certificadoras ECOCERT ECUADOR S.A.

Ing. Javier Cevallos

Mendiburo 218 y Córdova, P. 1, Of. A. Guayaquil, Ecuador

042561253

09 303 8887

xavier.cevallos@ecocert.com

ANECACO

Guayaquil: (593-4)2687264 - (593-4)2687248

Mail:info@anecacao.com

CAPITULO IV

DISCUSIÓN

4.1. Discusión de los resultados

Un estudio realizado por Javier Ordoñez Sempertegui, concluye que este estudio dejó establecido que desde el año 1994 hasta la fecha solo existen Certificación Orgánica de los siguientes productos: banano, orito, cacao, cítricos, caña de azúcar, y quinua y unas que otras hortalizas.

De acuerdo a los estudios realizados en el presente año es muy importante contar con la certificación orgánica de cacao esto ayudaría a la comercialización de los productos.

Otro estudio realizado por Michay Jaura Jessica Alexandra, denominada: Importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas Aplicadas al Cultivo de Cacao, dando paso a los productores de cacao que obtienen la certificación orgánica son favorecidos económicamente ya que a nivel internacional existen pocas certificaciones orgánicas para el cacao.

Sin embargo, de acuerdo con los estudios realizados en la presente investigación, los resultados arrojaron que financieramente en la parroquia de viche no tienen conocimiento sobre la certificación orgánica para la producción de cacao, esto podría deberse a la situación que actualmente está atravesando el país.

Estudio realizado por las autoras: Julissa Karina Bayona Díaz y Jenny Milagros Puñez Calle demuestran que: Los productos orgánicos que el país exporta con certificación orgánica son: café, cacao y banano por lo que tiene un foco de exportación de productos que podrían ser certificados orgánicamente de manera considerable.

Conforme con los resultados los productores necesitan facilidad de conocimiento profundo para que su producción sea exportada con sus certificaciones correspondientes.

4.2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Dentro de la investigación podemos concluir que la mayoría de los productores de la parroquia de viche cantón Quinde provincia de Esmeraldas no tienen la certificación orgánica por falta de información, por lo cual solo se dedican a la producción y no se proyectan para lograr expandir su producción. Cabe recalcar que el 95% de los productores encuestados les gustaría que su producto sea exportado.
- Tomando en cuenta aquellas complicaciones al momento de no contar con la certificación orgánica les causa una problemática por ello debe existir el incentivo para los pequeños productores acompañado con las empresas certificadoras capacitando aquellos productores.
- Por tanto se generó una ruta a seguir para la obtención de la certificación orgánica con el fin de enriquecer los conocimientos y que sus productos tengan la calidad al momento de vender y poder así generar una ganancia más alta.

Recomendaciones

- Involucrar e invitar a los pequeños productores que se animen a obtener la certificación orgánica para el beneficio de su producción para tener mayor rentabilidad.
- Incentivar a los productores de cacao que su producto se expanda a nivel nacional e internacional para darle más valor a su producto.
- Realizar el seguimiento correspondiente a todos los agricultores que deseen obtener esta certificación por parte de los entes de control.

5. REFERENCIA

5.1. Bibliografía

- AGROCALIDAD. (11 de 07 de 2013). *AGROCALIDAD*. Obtenido de AGROCALIDAD:
<http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/certificacion-organica/1.Normativa-e-instructivo-de-la-Normativa-General-para-Promover-y-Regular-la-Produccion-Organica-Ecologica-Biologica-en-Ecuador.pdf>
- Agrocalidad. (30 de 04 de 2013). *Ministerio Agricultura, Ganaderia, Acuacultura y Pesca*. Obtenido de Ministerio Agricultura, Ganaderia, Acuacultura y Pesca:
<http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/certificacion-organica/1.Normativa-e-instructivo-de-la-Normativa-General-para-Promover-y-Regular-la-Produccion-Organica-Ecologica-Biologica-en-Ecuador.pdf>
- AGROCALIDAD. (s.f.). *AGROCALIDAD*. Obtenido de Ministerio de agricultura ganaderia acuacultura y pesca : <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/certificacion-organica/1.Normativa-e-instructivo-de-la-Normativa-General-para-Promover-y-Regular-la-Produccion-Organica-Ecologica-Biologica-en-Ecuador.pdf>
- AGROSEGURO. (27 de 08 de 2015). *Registro oficial MAGAP*. Obtenido de Registro oficial MAGAP: http://agroseguro.agricultura.gob.ec/docs/acuerdo_min.pdf
- Albert, S. (2013). Productos gourmet. *Verema*, 12.
- ANACAFE. (Sf de Sf de 2014). Asocion Nacional del Cafe. *FAO*, 20. Obtenido de Asocion Nacional del Cafe:
http://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Cultivo_de_cacao#Aspectos_técnicos
- Anecacao. (Sf de Sf de 2015). *Anecacao*. Obtenido de Anecacao:
<http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- Basantes, X. (14 de Abril de 2015). *Lideres*. Obtenido de Lideres:
<http://www.revistalideres.ec/lideres/produccion-cacao-ecuador-crecimiento-bce.html>
- Bayona Diaz, Puñez Calle. (2013). *Propuesta Estratégica para el Desarrollo de Productos Orgánicos en Perú*. Lima: Universidad Javeriana.
- Benalcazar, D. L. (2016). *Análisis de la Cadena de Valor del Cacao y su Relación con la Aplicación del Proyecto de Reactivación de la Producción del Cacao Nacional Fino y de Aroma, Caso de Estudio: Kallari Tena*. Tena: Escuela Politecnica Nacional .
- Bioagricert. (20 de 03 de 2013). *Reglamento de certificación*. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de Reglamento de certificación: http://www.bioagricert.org/images/doc-en/nop/reglamento_bioagricert__mexico_rv01_20032013.pdf

- Caja de Herramienta Para Cacao. (Sf de Sf de Sf). *Comercializacion de Cacao*. Obtenido de Comercializacion de Cacao: <http://cacaomovil.com/guia/10/contenido/formas-de-comercializacion/>
- Cardenas, E. R. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro/Production and marketing of cocoa and its impact in the socio-economic development of Milagro canton. *Ciencia Unemi*, , 9(17), 56-64.
- CRACYP. (Sf de Sf de Sf). *CRRACYP progreso verde*. Obtenido de CRRACYP progreso verde: <http://www.progresoverde.org/cacao-organico.html>
- Cueva, F. C. (2008). *Constitución del Ecuador*. Quito. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Definista. (9 de 03 de 2014). *conceptodefinicion*. Obtenido de conceptodefinicion: <http://conceptodefinicion.de/agricultura/>
- Definista. (Septiembre de 2014). *ConceptoDefinición.de*. Obtenido de ConceptoDefinición.de: <http://conceptodefinicion.de/agricultura/>
- Eduardo Jose. (5 de junio de 2005). *ceresEcuador*. Obtenido de ceresEcuador: <http://www.redceres.com/nosotros>
- Ejecutivo, D. G. (12 de Diciembre de 2014). *REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SERVICIO PÚBLICO*. Obtenido de REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SERVICIO PÚBLICO: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Reglamento%20General%20a%20la%20Ley%20Org%C3%A1nica%20del%20Servicio%20P%C3%BAblico%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Reglamento%20General%20a%20la%20Ley%20Org%C3%A1nica%20del%20Servicio%20P%C3%BAblico%20(1).pdf)
- FAO. (Sf de Sf de Sf). *Deposito de documento de la FAO*. Obtenido de Deposito de documento de la FAO: <http://www.fao.org/docrep/007/ad818s/ad818s03.htm>
- Fitosanitaria, S. d. (agos de 2012). *normas internacionales para medidas internacionales*. Roma. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de normas internacionales para medidas internacionales : <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/NIMF-51.pdf>
- Garcia, C. (5 de DICIEMBRE de 2014). *El acaco y su incidencia en la industria nacional*. Obtenido de El acaco y su incidencia en la industria nacional: [http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/6050/1/TESIS%20FINAL%20CACAO_Corr_ecc_%20Final%20-%20grama%20\(1\).pdf](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/6050/1/TESIS%20FINAL%20CACAO_Corr_ecc_%20Final%20-%20grama%20(1).pdf)
- González, A., & Ronald., R. (2005). ¿Quién dice qué es orgánico? La certificación y la participación de los pequeños propietarios en el. *Gaceta Ecológica*, 77, 19-33. Recuperado el 30 de 5 de 2017, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=53907702>
- GORDILLO, G. (2013). *SEGURIDAD Y SOBERANIA ALIMENTARIA* . Obtenido de SEGURIDAD Y SOBERANIA ALIMENTARIA : <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>

- Guerrero, G. (Sf de Sf de 2013). *Lideres*. Obtenido de Lideres:
<http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- ICEA Ecuador. (Sf de Sf de Sf). *Instituto Certificazion etica y ambiental*. Obtenido de Instituto Certificazion etica y ambiental:
<http://www.icea.com.ec/index.php/es/certificadora/esquema-de-cert>
- Importancia. (Sf de Sf de Sf). *Importancia*. Obtenido de Importancia:
<http://www.importancia.org/agricultura.php>
- Julissa Bayoga, J. P. (10 de Octubre de 2009). *Propuesta Estrategica para el desarrollo de productos organicos de Peru*. Obtenido de Propuesta Estrategica para el desarrollo de productos organicos de Peru:
http://dalessio.pearsonperu.pe/el_proceso_estrategico_2/recursos/2_productos_org%C3%A1nicos.pdf
- Julissa Bayona, J. P. (10 de Octubre de 2009). *Propuestas Estrategias Para el Desarrollo de Producto Organicos en Perú*. Obtenido de Propuestas Estrategias Para el Desarrollo de Producto Organicos en Perú:
http://dalessio.pearsonperu.pe/el_proceso_estrategico_2/recursos/2_productos_org%C3%A1nicos.pdf
- MAGAP. (2012). Censo Nacional Agropecuario. *Ministerio de Agricultura, Ganaderia, Acucultura y Pesca*, 23.
- Michay, J. J. (2013). *Importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas Aplicadas al Cultivo de Cacao, Certificación Orgánico*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil .
- Morales, J., García, A., & Méndez, E. (2012). ¿Qué sabe usted acerca de...Cacao? *Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas*, 43(4), 79-81. Recuperado el 30 de 05 de 2017, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=57928311010>
- Mota. (2014). Ideologia da cultura brasileira. *Editora 34.*, 391.
- Mota, I. H. (Sf de Sf de Sf). *Confitería Marqués*. Obtenido de Confitería Marqués:
<http://www.confiteriamarques.com/index.php/m,35/el-arbol-del-cacao-cultivo-y-recoleccion>.
- Navarro Prado, M. M. (2014). Guia tecnica para promotores: Cultivo del cacao en sistemas agroforestales. *Programa para el Desarrollo Rural Sostenible en el Municipio El Castillo, Rio San Juan (Nicaragua)*., 126.
- OIA. (2015). *Procesos organicos - certificacion Internacional*. Mexico DF: OEA.
- OMS. (2014). *certificacion de Productos Organicos - Cacao*. Washinton DC: OMS.
- Ordoñez, J. (2014). *Certificación Orgánica de Cultivos para la Exportación*., Cuenca: Universidad de Cuenca.

- Peruglo. (Sf de Sf de Sf). *Peruglo*. Obtenido de Peruglo:
http://www.peruglo.pe/wep/?page_id=393
- Pizarro. (2013). año colectivo. Daño moral. Contaminación por malos olores. *Revista chilena de derecho privado*, (20), 217-220.
- Pizarro, N. (27 de 01 de 2010). *Veo Verde*. Obtenido de Veo Verde:
<https://www.veoverde.com/2010/01/productos-organicos-que-son-como-son-y-a-que-se-aplica/>
- Porto, J. P., & Merino, M. (sf de sf de 2009). *Definicion*. Obtenido de Definicion:
<http://definicion.de/agricultura/>
- Prado, M. N., & Mendoza Alonso, I. (Sf de Sf de Sf). *Fundesyram*. Obtenido de Fundesyram:
<http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=745>
- Prochile. (Sf de Sf de Sf). *Cultura organica*. Obtenido de Cultura Organica:
<http://culturaorganica.com/html/articulo.php?ID=22>
- ProEcuador . (s,f de s,f de s,f). *ProEcuador* . Obtenido de ProEcuador :
<http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- PROECUADOR. (29 de 12 de 2010). *CODIGO DE LA PRODUCCION*. Obtenido de CODIGO DE LA PRODUCCION: <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/codigoproduccion.pdf>
- Quingaísa, E. &. (2014). Estudio de caso: Denominación de origen “Cacao Arriba”. . *IICA Ecuador* , 4.
- Quingaisa, E. (noviembre de 2007). *DENOMINACION DE CACAO*. Obtenido de DENOMINACION DE CACAO: http://www.ruta.org/CDOC-Deployment/documentos/ESTUDIO_DE_CASO,_DENOMINACION_DE_CACAO_ARRIBA.PDF
- Quiroz, J., & Agama, J. . (2013). Producción–El Cultivo del cacao. *Agropecuaria de Calidad*, 92.
- Quiroz, J., & Agama, J. (24 de 08 de 2009). *Consortio CAMAREN*. Obtenido de Consortio CAMAREN: <http://www.camaren.org/produccion-el-cultivo-del-cacao-2/>
- Ricaldo Rosalba. (5 de mayo de 2002). *member of group*. Obtenido de member of group: www.bcsecuador.com
- Rosero, J. L. (2012). La ventaja comparativa del cacao ecuatoriano. *Apuntes de economía*, 20.
- sanidad, D. d. (ENERO de 2011). *AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD*. Obtenido de AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:
<http://www.agrocalidad.gob.ec/agrocalidad/images/pdfs/sanidadvegetal/Manualdevivos.pdf>

Verema. (23 de 10 de 2013). *Verema*. Obtenido de Verema:

<https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce>

Vicente, R. (2009). *Ley de fomento y desarrollo agropecuario*. Quito. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/13.-Ley-de-Fomento-y-Desarrollo-Agropecuario.pdf>

ANEXOS



LA SIGUIENTE ES UNA ENCUESTA CON FINES ACADÉMICOS REALIZADA POR ELIANA VIVIANA PISCO ZAMBRANO ESTUDIANTE DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS COMO PARTE DE SU PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, ESTA ENCUESTA SE REALIZA CON LA FINALIDAD DE OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE LA QUE SERÁ MANEJADA CON LA RESPONSABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD QUE EL CASO REQUIERE

Agradecemos de antemano su colaboración.

Encuestas dirigida a los productores

1.- ¿Cuántas hectáreas de cacao en producción posee usted?

Hás

2.- ¿Cuántos quintales por hectárea año cosecha de cacao actualmente?

qq/año

3.- ¿Que variedad de cacao usted cosecha?

4.- ¿Cómo vende usted el producto final de su cosecha?

5.- Usted utiliza agroquímico de etiqueta:

Verde

Azul

Amarillo

Rojo

6.- ¿Usted tiene conocimientos de la certificación orgánica para la producción de cacao?

Sí

No

7.- ¿Le gustaría a usted obtener la certificación orgánica para mejorar sus ventas?

Sí

No

8.- ¿Por qué motivos no tiene la certificación orgánica para su producción?

Falta de tiempo

Muy costoso

Muchos tramites

Falta de información

9.- ¿Cree usted que el precio de su producción aumentaría si tuviera la certificación orgánica?

Si

No

10.- ¿Le gustaría que su producción de cacao sea exportador?

Si

No



LA SIGUIENTE ES UNA ENCUESTA CON FINES ACADÉMICOS REALIZADA POR ELIANA VIVIANA PISCO ZAMBRANO ESTUDIANTE DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS COMO PARTE DE SU PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, ESTA ENCUESTA SE REALIZA CON LA FINALIDAD DE OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE LA QUE SERÁ MANEJADA CON LA RESPONSABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD QUE EL CASO REQUIERE

Agradecemos de antemano su colaboración.

Entrevistas

ANGENTE ADUANERO

1.-¿ Qué tipo de certificaciones necesita el productor de cacao para exportar este producto?

2.- ¿Se puede exportar el cacao sin certificación?

3.-¿ Qué requisitos fitosanitarios necesitan los productores para exportar el cacao?

4.-¿ Que tipo de cacao es el que se exporta con mayor facilidad?

5.-¿Cuál es la normativa, legislación, requisitos que se necesita para exportar?



LA SIGUIENTE ES UNA ENTREVISTA CON FINES ACADÉMICOS REALIZADA POR ELIANA VIVIANA PISCO ZAMBRANO ESTUDIANTE DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS COMO PARTE DE SU PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, ESTA ENTREVISTA SE REALIZA CON LA FINALIDAD DE OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE LA QUE SERÁ MANEJADA CON LA RESPONSABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD QUE EL CASO REQUIERE

Agradecemos de antemano su colaboración

Agro-calidad

1.- ¿Cuáles son los pasos para realiza la inspección de control para la producción de cacao?

2.- ¿Cuáles son los parámetros para obtener la certificación orgánica en una plantación de cacao?

3.- ¿La dirección agrocalidad tiene alguna técnica especializada para que la producción de cacao sea orgánico?

4.- ¿Qué cronograma establecido utiliza para la inspección de la producción de cacao?

5.- ¿Que programa de apoyo e incentivo tiene la producción de cacao nacional?



LA SIGUIENTE ES UNA ENTREVISTA CON FINES ACADÉMICOS REALIZADA POR ELIANA VIVIANA PISCO ZAMBRANO ESTUDIANTE DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS COMO PARTE DE SU PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, ESTA ENTREVISTA SE REALIZA CON LA FINALIDAD DE OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE LA QUE SERÁ MANEJADA CON LA RESPONSABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD QUE EL CASO REQUIERE

Agradecemos de antemano su colaboración

MAGAP- MEDIO AMBIENTE

1.-¿Qué tipo de fungicida son permitidos en la producción de cacao orgánico?

2.-¿Qué tipo de fungicida son prohibidos en la producción de cacao orgánico ?

3.-¿Existen algunas normas técnicas de manejo de cacao que incluye buenas prácticas para producción?

4.-¿Cuáles son las certificaciones ambientales de sellos verdes que se recomienda en la producción de cacao orgánico?

5.-¿Cuál es la logística ambiental que rige a la plantación de cacao orgánico?

Fotos producción de cacao





TIPOS DE CACAO

Criollo



Figura 1 Proyecto de reactivación de café y cacao nacional de aroma.

Forastero



Figura 2 Cacao para hacer chocolate con excelente calidad.

Trinitario



Ilustración 3 Cacao derivado de semillas grandes.

CERTIFICADO

extendido para: Federación Nacional de Productores de Cacao Del Ecuador "FEDECADE"
Cda. Las Mercedes, Parroquia Jesús María Naranjal - Guayas
ECUADOR



No. del Certificado: FEDE-NOP-8856/11.06/10169-EC

Este Certificado confirma que todos los procedimientos inspeccionados en las áreas de

- A. Producción agrícola por: de acuerdo a lista de fincas aprobadas
- B. Procesamiento y empaque por: FEDECADE
- X. Comercialización y exportación por: FEDECADE

así como los procedimientos de inspección cumplen con el Reglamento USDA/NOP-Final Rule sobre productos orgánicos. Productos:

Producto	Hectáreas	Categoría	Año Cosecha
Cacao nacional	464,65	100% orgánico	2006 / 2007
Cacao CCN 51	84,04		

Las inspecciones en todos los niveles se realizaron por BCS ÖKO-GARANTIE, Nuremberg, Alemania, en el país de origen, Ecuador.

BCS ÖKO-GARANTIE es un instituto independiente de control acreditado por el USDA.

Este certificado no es una garantía de la calidad de los productos, porque los criterios de la inspección y certificación se refieren exclusivamente al cumplimiento de los estándares según el Reglamento USDA/NOP-Final Rule. Solamente confirma el origen orgánico y la equivalencia con dicho reglamento.

Esta certificación representa el resultado de inspecciones puntuales. Los operadores certificados son responsables del cumplimiento permanente de los requerimientos de la producción orgánica. En caso de no cumplirse las condiciones esenciales de esta certificación, BCS puede anular la certificación y exigir la devolución del certificado.

Este certificado no se puede utilizar como certificado de comercialización en ventas individuales que necesitarán un certificado de transacción, sino exclusivamente como comprobante general. Es válido solamente como original. Fotocopias deben ser identificadas como tales.

Fecha de certificación continua: agosto del 2005

Nuremberg, 27 de diciembre del 2006

Fecha de renovación: mayo del 2007

BCS ÖKO-GARANTIE GMBH


Peter GROSCH
Gerente General

BCS Öko-Garantie



Cimbernstr. 21, 90402 Nürnberg, Alemania, Tel.: +49 (0)911 42 43 9-0, Fax: +49 (0)911 42 43 9 71

