



# UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

CARRERA DE ECONOMÍA AGROPECUARIA

ANÁLISIS DE LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR CACAOTERO EN LA  
PROVINCIA DE EL ORO DURANTE EL PERIODO 2017-2021

BALCAZAR MOTOCHÉ CRISTHIAN MANUEL  
ECONOMISTA AGROPECUARIO

MACHALA  
2023



# UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

CARRERA DE ECONOMÍA AGROPECUARIA

ANÁLISIS DE LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR CACAOTERO  
EN LA PROVINCIA DE EL ORO DURANTE EL PERIODO 2017-2021

BALCAZAR MOTOCHÉ CRISTHIAN MANUEL  
ECONOMISTA AGROPECUARIO

MACHALA  
2023



# UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

CARRERA DE ECONOMÍA AGROPECUARIA

EXAMEN COMPLEXIVO

ANÁLISIS DE LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR CACAOTERO EN LA  
PROVINCIA DE EL ORO DURANTE EL PERIODO 2017-2021

BALCAZAR MOTOICHE CRISTHIAN MANUEL  
ECONOMISTA AGROPECUARIO

QUEZADA CAMPOVERDE JESSICA MARIBEL

MACHALA, 27 DE FEBRERO DE 2023

MACHALA  
27 de febrero de 2023

# ANÁLISIS DE LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR CACAOTERO EN LA PROVINCIA DE EL ORO DURANTE EL PERIODO 2017 – 2021

*por* Cristhian Balcazar

---

**Fecha de entrega:** 17-feb-2023 02:58p.m. (UTC-0500)

**Identificador de la entrega:** 2016747241

**Nombre del archivo:** BALC\_ZAR\_CRISTHIAN.docx (161.15K)

**Total de palabras:** 4225

**Total de caracteres:** 21962



## CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

El que suscribe, BALCAZAR MOTOCHÉ CRISTHIAN MANUEL, en calidad de autor del siguiente trabajo escrito titulado ANÁLISIS DE LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR CACAOTERO EN LA PROVINCIA DE EL ORO DURANTE EL PERIODO 2017-2021, otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

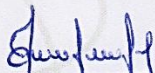
El autor declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

El autor como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 27 de febrero de 2023



BALCAZAR MOTOCHÉ CRISTHIAN MANUEL  
0706741063

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tiene la finalidad de poder analizar la productividad del sector cacaotero en la provincia de El Oro durante el periodo 2017 – 2021, siendo así que, los cantones que cuentan con la mayor zona de producción son Arenillas, Machala, Pasaje, Santa Rosa, y El Guabo.

Dentro de la investigación se utilizó el método exploratorio descriptivo, que consistió en utilizar información proveniente de artículos científicos, tesis y documentos similares, con la finalidad de analizar las variaciones de productividad, variedades de cacao, la superficie cosechada, producción y el año de mayor rendimiento que se obtuvo en toda la provincia. Además, se detalla información general del Ecuador con relación al cacao, en el cual se menciona que, en todo el territorio ecuatoriano, hay una superficie alrededor de 601.000 hectáreas de cacao, en donde el 77% son procedentes de la costa, 13% en la sierra y 10% en el oriente o región amazónica. De acuerdo a los datos analizados dentro del periodo 2017 al 2021, la variedad que tuvo mayor comercialización fue el CCN51.

**Palabras claves:** Cacao, productividad, superficie, producción, variedad, rendimiento.

## **ABSTRACT**

The present research work has the purpose of being able to analyze the productivity of the cocoa sector in the province of El Oro during the period 2017 - 2021, being that, in the cantons that have the largest production area are Arenillas, Machala, Pasaje, Santa Rosa, and El Guabo.

Within the investigation, the descriptive exploratory method was used, which consisted of using information from scientific articles, theses and similar documents, in order to analyze the variations in productivity, cocoa varieties, harvested area, production and the year of greatest performance that was obtained throughout the province. In addition, general information about Ecuador in relation to cocoa is detailed, in which it is mentioned that, throughout the Ecuadorian territory, there is an area of around 601,000 hectares of cocoa, where 77% are from the coast, 13% in the sierra and 10% in the east or Amazon region. According to the data analyzed within the period 2017 to 2021, the variety that had the greatest commercialization was CCN51.

**Keywords:** Cocoa, productivity, surface, production, variety, yield.

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>5</b>
<b>2. DESARROLLO .....</b>	<b>7</b>
2.1. Zona de producción de cacao de El Oro. ....	8
2.2. Comercialización del cacao en la provincia de El Oro. ....	9
2.3. Finalidad de la cosecha de cacao en la provincia de El Oro. ....	10
2.4. Superficie, producción y rendimiento del cacao.....	11
2.4.1. Superficie Sembrada y cosechada. ....	11
2.5. Precios promedio del cacao CCN51 y fino de aroma. ....	13
<b>3. CONCLUSIÓN.....</b>	<b>16</b>



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Superficie sembrada y cosechada del cacao en la provincia de El Oro. ....	11
<b>Tabla 2:</b> Producción y rendimiento del cacao en la provincia de El Oro. ....	13
<b>Tabla 3:</b> Variaciones de los precios del cacao CCN51 y fino de aroma, desde el año 2017 hasta el 2021. ....	14

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Variedad de cacao con mayor comercialización en la provincia de El Oro. ...	9
<b>Figura 2:</b> Usos de la cosecha de cacao. ....	10
<b>Figura 3:</b> Variación del precio. (CCN51.) ....	15
<b>Figura 4:</b> Variación del precio. (fino de aroma.) ....	15

## 1. INTRODUCCIÓN

El árbol del cacao es un cultivo tropical resistente a la sombra, el cual se desarrolla en los trópicos húmedos con latitudes al norte y sur de 10°, en el continente asiático, oceánico, americano y africano. (García, Pico y Jaimez 2021) En algunos datos históricos registrados en el Ecuador detallan que, dentro del país, la producción del cacao empezó aproximadamente en el año 1780, pero el país llegó a ser reconocido a nivel mundial como uno de los principales y grandes exportadores de cacao en el año 1911. (Guerrero s.f.)

La producción mundial de cacao fue de 4,7 millones de toneladas entre el periodo 2019 y 2020. Se estima que la producción de cacao abarca aproximadamente entre 5 y 6 millones de agricultores en todo el mundo. De la producción anual mencionada, el 18,4% equivalentes a 0,9 millones de toneladas, se produjo en América Latina. (García, Pico y Jaimez 2021)

En la economía ecuatoriana, el cacao es de gran importancia desde hace muchas décadas atrás, ya que, a lo largo de la historia, logró convertirse entre uno de los motores más importantes de la economía ecuatoriana, registrando de esta forma crecimientos importantes que ayudan a la economía del país. (Alcívar 2021)

El cultivo de cacao en el Ecuador es muy importante en cuanto a producción, logrando así posicionarse como el segundo rubro económico más importante del país, dentro del mercado internacional, la competitividad se la debe principalmente a la calidad de producción. Las dos variedades que se producen dentro del país son CCN51 y el cacao nacional o también conocido como fino de aroma. (Palacios, Quevedo y Rodríguez 2021)

En Ecuador, el cacao también es uno de los productos más importantes en cuanto exportación a los distintos mercados internacionales, exportando las dos variedades de cacao que se cultivan en este país, en donde las provincias con mayor producción son, Manabí, Los Ríos Manabí, Esmeraldas y Guayas. (Cedeño y Dilas 2022)

Los 14 cantones pertenecientes a la provincia de El Oro, se los puede distinguir por su calidad de producción, esto se debe a que en la zona donde se encuentra ubicada la provincia, cuenta con una zona alta distinguida por la producción de café y así mismo por el aprovechamiento que se les da a los metales. (Cabrera, Naguas y Ollague 2021)

En la zona baja de la provincia, su fuente principal de producción es en la dedicación de cultivos de banano, cacao, camarón, distintos tipos de frutas tropicales y así mismo a su comercialización. (Cabrera, Naguas y Ollague 2021)

Con referente al cacao, en cuanto a semielaborados y comercialización, no tiene un gran efecto económico dentro de la provincia, esto se debe a que los productores de dicha fruta se enfocan más en poder vender los granos o semillas del cacao para la exportación a distintos países y solo un número pequeño de emprendedores se dedican a la venta de estos derivados realizadas cuando existen celebraciones anuales en las ferias de la provincia (Cabrera, Naguas y Ollague 2021).

Durante el avance de la investigación se utilizó el método exploratorio descriptivo, el cual obtiene información mediante el análisis de documentos provenientes de artículos científicos tesis y fuentes similares, teniendo consigo información teórica que serán utilizados para el desarrollo del presente documento.

El objetivo de la presente investigación es analizar la productividad del sector cacaotero en la provincia de El Oro durante el periodo 2017 – 2021, conocer las variaciones de productividad, además saber la superficie de producción de cacao en la provincia de El Oro, definir cuál es la variedad de cacao de mayor producción en la provincia y determinar el año en el cual se obtuvo mayor rendimiento de cacao en el territorio oreense en el periodo 2017 – 2021.

## 2. DESARROLLO

El cacao es considerado como uno de los productos dedicados a la actividad agrícola más importantes del mundo, ya que su valor nutricional se considera como un alimento superior por su capacidad de compuestos que son beneficiosos para el ser humano. (Almeida y Bohórquez 2022)

De la información obtenida de Vallejo y otros (2018), el cacao nacional lo define como un grano totalmente orgánico que son libres de agentes tóxicos brindándonos a su vez propiedades organolépticas y en sí, estos tipos de cultivo producen fragancias que son únicos de la planta.

La variedad de cacao fino de aroma, además de ser un producto que tiene gran demanda no solo en el Ecuador sino en distintas partes del mundo, se la distingue por sus grandes propiedades nutritivas a diferencia de la otra variedad, logrando ser de fácil acceso a los consumidores y demás tipos de personas. (González, Moreira y Dueñas 2022) En la investigación de Abad, Acuña y Naranjo (2020) no menciona que el cacao fino de aroma se lo considera como un grupo genético único, de la cual logró que el Ecuador sea reconocido en los distintos mercados del mundo, esta variedad se diferencia el resto debido a su aroma y sabor, las características del cacao nacional se deben a las zonas geográficas y climas en donde se produce este tipo de variedad, es por eso que se lo denomina como cacao fino y de aroma.

En cambio, el cacao CCN51 es una variedad de clonación, creada dentro del Ecuador, cuya finalidad principal se basa en tener una gran productividad, logrando tener consigo una sostenibilidad dentro del sistema agrícola productivo ya que este tipo de variedad tiene mayor resistencia en cuanto a plagas y enfermedades que pueden ser perjudiciales para el cultivo y de esta forma tratan de poder tener mayor adquisición de exportación y gran comercialización dentro de este sector cacaotero. (Chávez, Olaya y Maza 2018)

Ecuador se ha convertido en el productor y exportador de cacao más importante de América, el cuarto productor mundial de granos en 2019, con más de 270.000 toneladas, lo que representa el 6,8% de las exportaciones totales del mundo.

La información obtenida de Cobos (2021), nos menciona que los principales socios comerciales de Ecuador representaron el 69,5% de las exportaciones totales en 2019, en

primer lugar, se encuentra ubicado Indonesia con un 26%, le sigue estados unidos con 17,1%, Holanda con el 15,4% y finalmente Malasia con el 11%.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería, (MAG 2021) nos menciona que en el Ecuador se siembran unas 601.000 ha de cacao, de las cuales, el 77% del sector se localizan en la costa, en la sierra se encuentra el 13% y el 10% en el oriente.

La producción de cacao en el Ecuador es de gran magnitud, entre ellas las dos variedades que produce son el CCN51 y cacao nacional o también conocido como fino de aroma. Estas dos variedades son producidas en mayor volumen, pero la variedad que más predomina en el país es el CCN51. Esto es posible debido a que la variedad CCN51 es más resistente que otras variedades a plagas que pueden surgir dentro del cultivo, se puede obtener grandes cosechas con una productividad aproximada de 60 a 70 quintales por hectárea en el año debido a que el crecimiento del cultivo es más rápido en comparación de otras variedades.

En cuanto a la productividad, el productor del cacao tiende a poder vender el cacao en el año por distintas ocasiones, sin embargo, la cantidad total del fruto por productor, variará su comercialización según el número de hectáreas que posee cada productor. (Castro, y otros 2022, 8)

De acuerdo la investigación obtenida de (Fontalvo, De La Hoz y Morelos 2018), nos menciona que la productividad se la conoce como la cantidad existente de producción total y los recursos que se van a utilizar, de esta forma se podrá alcanzar el nivel de producción, además la productividad nos sirve para poder obtener resultados de los cuales se obtienen de los procesos que intervienen en distintos tipos de elementos y actividades.

(Tarazona y García 2016) nos mencionan que los indicadores de productividad son utilizados con la finalidad de poder medir el rendimiento, el desempeño, la disponibilidad y la calidad que se pueden obtener dentro del transcurso fructuosos en la empresa, con la finalidad de poder determinar la eficacia que se puede obtener dentro de la empresa en el logro de los objetivos y el uso de sus recursos.

### **2.1. Zona de producción de cacao de El Oro.**

La provincia de El Oro se puede distinguir por la producción de cacao, de la cual el 40% forma parte al cacao nacional y el 60% corresponde al cacao CCN51. Los principales cantones productores de cacao son Machala, Arenillas, Santa Rosa, Pasaje y El Guabo,

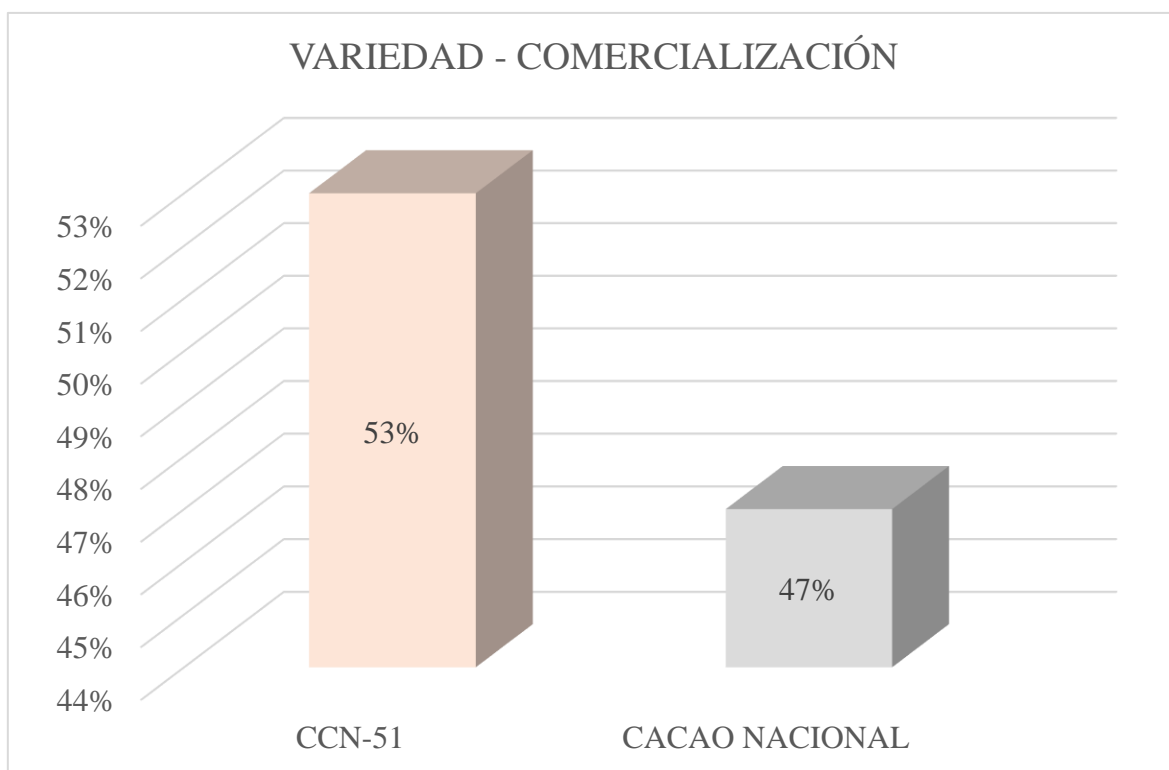
debido a esto, el cacao del país crece con un sabor único y apto para los consumidores globales, ampliando el área de cultivo de la provincia e incluso por selección monopólica en el mercado, ha ido sustituyendo tierras que antes se dedicaban al sector bananero. (Cabrera, Naguas y Ollague 2021)

## 2.2.Comercialización del cacao en la provincia de El Oro.

El tipo de cacao más comercial dentro de la provincia de El Oro es el cacao CCN51 con alrededor del 53%, en segundo lugar, se encuentra el cacao nacional con el 47%, que es considerado el mejor cacao a pesar de la baja producción.

Aunque el cacao nacional sea menor producido en la provincia y el país, es conocido como uno de los mejores cacaos en cuanto a sabor y aroma, por eso entidades que se dedican a la producción de semiacabados, optan por seleccionar el cacao nacional. (Cabrera, Naguas y Ollague 2021)

**Figura 1:** Variedad de cacao con mayor comercialización en la provincia de El Oro.



**FUENTE:** (Cabrera, Naguas y Ollague 2021)

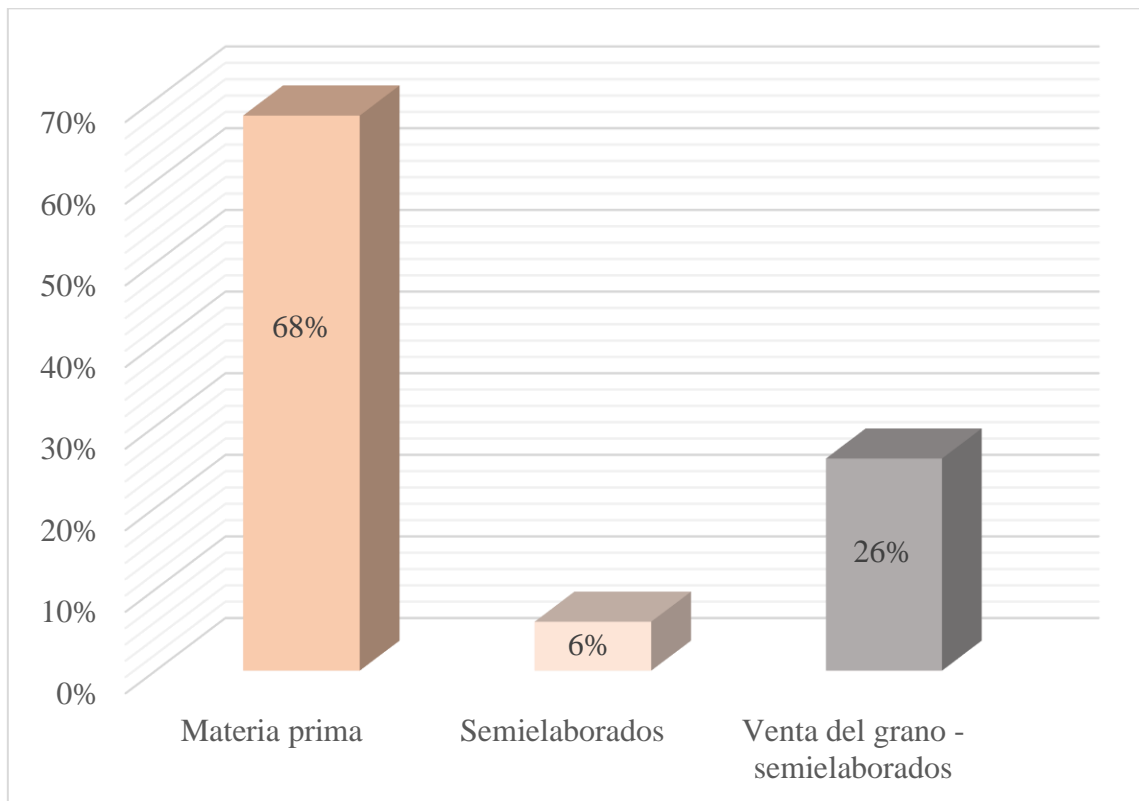
**ELABORACIÓN:** Autor



### 2.3.Finalidad de la cosecha de cacao en la provincia de El Oro.

De acuerdo a la información de Cabrera, Márquez y Ollague (2021) nos muestra que, en la provincia de El Oro, la mayoría de los productores distribuyen sus productos para la venta directa del grano del cacao, que alcanza aproximadamente el 68%, en cambio, el 6% van destinados a productos semielaborados, y el 26% para la distribución de parte de su producción, uno para la venta de semillas y el otro para producir productos.

**Figura 2:** Usos de la cosecha de cacao.



**FUENTE:** (Cabrera, Naguas y Ollague 2021)

**ELABORACIÓN:** Autor

## **2.4. Superficie, producción y rendimiento del cacao.**

### **2.4.1. Superficie Sembrada y cosechada.**

En la tabla 1 nos indica que, en la provincia de El Oro, durante el año 2017 obtuvo una superficie sembrada de 19.457 ha, donde la superficie cosechada fue de 14.974 ha. Para el año 2018, la superficie sembrada fue menor que el año 2017, con un hectareaje de 14.620 ha, teniendo consigo una superficie cosechada de 11.534 ha. (SIPA 2021)

En la información del (SIPA 2021), nos menciona que en el año 2019 la superficie sembrada volvió a disminuir a 11.316 ha (3.304ha menos que el año 2018), logrando tener una cosecha de 8.999 ha. En el año 2020 la superficie sembrada fue de 9.043 ha (menos 2,273ha entre 2019 - 2020), en donde se cosechó 8.404ha. Finalmente, para el año 2021 la superficie sembrada fue de 9.945 ha (aumentando 618ha entre 2020 y 2021) de la cual se obtuvo una cosecha de 8.993 ha.

**Tabla 1:** Superficie sembrada y cosechada del cacao en la provincia de El Oro.

<b>Año</b>	<b>Superficie sembrada (ha)</b>	<b>Superficie cosechada (ha)</b>
<b>2017</b>	<b>19.457</b>	14.974
<b>2018</b>	<b>14.620</b>	11.534
<b>2019</b>	<b>11.316</b>	8.999
<b>2020</b>	<b>9.043</b>	8.404
<b>2021</b>	<b>9.945</b>	8.993

**FUENTE:** (SIPA - MAG 2021)

**ELABORACIÓN:** Autor

#### **2.4.2. Producción y rendimiento. (variedad CCN51 y cacao nacional)**

(SIPA 2021) indica que, en el año 2017, se obtuvo una producción total de 6.871 toneladas por hectárea, en donde la variedad CCN51 logró alcanzar un rendimiento de 0,56 t/ha y el cacao nacional fino de aroma 0,35 t/ha, dando así un rendimiento total de 0,91 t/ha.

Alexandra Valencia (2018) nos menciona que, durante el año 2018 en todo el territorio ecuatoriano hubo una producción total de 315.000t de cacao, en donde se obtuvo alrededor del 75% de cacao fino de aroma. Como se sabe, esta variedad es conocida en distintas partes del mundo principalmente por su olor y su sabor. En la información de SIPA, nos dice que, durante el año 2018, la producción fue superior logrando obtener 8.770 toneladas, logrando producir una diferencia de 1.899 toneladas. En el mismo año, el cacao CCN51 tuvo un rendimiento de 0,75 t/ha y el cacao nacional fino de aroma un 0,77 t/ha. En ese año, las cosechas de las dos variedades de cacao dieron un rendimiento total de 1,52 t/ha. (SIPA 2021)

Durante el año 2019 se puede observar en la tabla que, la producción en toneladas llegó hasta las 6.977, donde la variedad CCN51 tuvo un rendimiento de 0,93 t/ha y el cacao nacional 0,54 t/ha. De las dos variedades, el rendimiento total fue de 1,47 t/ha. (SIPA 2021)

En el año 2020, la tabla 1 nos indica que, la producción en toneladas fue de 4.366t, donde la variedad CCN51 obtuvo 0,64 t/ha y el nacional 0,33, dando un rendimiento total de 0,87 t/ha. (SIPA 2021)

Por último, durante el periodo 2021, se obtuvo una producción en toneladas de 4.777t, donde el CCN51 tuvo como rendimiento 0,68 t/ha y el nacional fino de aroma 0,30 t/ha, de esta forma, entre las dos variedades de cacao se reflejó un rendimiento total de 0,98 t/ha. (SIPA 2021) En la investigación de Mendoza, Boza y Manjarrez (2021) nos menciona que las exportaciones dentro del Ecuador, han ido mostrando crecimientos a través de los años en relación al cultivo de cacao, de esta forma ha dado apertura al país en poder exportar granos y materias primas de este producto. Además, mencionan que las entidades gubernamentales tienen que dar soluciones y mejoras a la producción de cacao, con la finalidad de obtener mejor producción y rendimiento, de esta forma se cumplirían con los distintos estándares de calidad que se establecen hoy en día en distintas partes del mundo.

*Tabla 2: Producción y rendimiento del cacao en la provincia de El Oro.*

Año	Producción (t)	Rendimiento	Rendimiento	Rendimiento
		CCN51 (t/ha)	Nacional Fino de Aroma (t/ha)	total (t/ha)
2017	6.871	0,56	0,35	0,91
2018	8.770	0,75	0,77	1,52
2019	6.977	0,93	0,54	1,47
2020	4.366	0,64	0,33	0,87
2021	4.777	0,68	0,3	0,98

*FUENTE:* (SIPA - MAG 2021)

*ELABORACIÓN:* Autor

Eduardo Cobos (2021) nos menciona que dentro de la provincia de El Oro existe una superficie de 11.315 hectáreas cultivadas de cacao, en donde a través de los años se ha ido perdiendo una cierta parte de superficie sembrada de cacao.

Estas pérdidas se deben principalmente a plagas y enfermedades que representan un 41%, le sigue las sequías y heladas un 6%, las inundaciones (3%) y otras causas 49%. (INEC y ESPA 2021)

### **2.5.Precios promedio del cacao CCN51 y fino de aroma.**

Las variaciones de los precios se deben principalmente a la demanda del cacao, porque si la demanda de dicho producto es alta, el precio disminuirá debido a la competencia que existen en los distintos mercados, en cambio si el cacao está escaso, su precio subirá ya que la competencia será menor. (MAG)

Para los autores (Navas, y otros 2021) mencionan que, entre uno de los problemas que se presentan para los pequeños productores de cacao dentro del territorio ecuatoriano es la comercialización, para ello el Ecuador ha creado distintos tipos de asociaciones, para poder afrontar los problemas que puedan surgir. Además, (Navas, y otros 2021) mencionan que el país debe implementar distintas estrategias que logren controlar los

costos de las producciones, para así tener un mejor análisis de los precios en el mercado y poder tomar una decisión más eficiente.

**Tabla 3:** Variaciones de los precios del cacao CCN51 y fino de aroma, desde el año 2017 hasta el 2021.

PRECIOS PROMEDIO. (CACAO EN ALMENDRA SECA)		
AÑO	CCN51	FINO DE AROMA
2017	\$ 72,40	\$ 72,99
2018	\$ 87,05	\$ 88,12
2019	\$ 91,00	\$ 92,51
2020	\$ 79,02	\$ 95,30
2021	\$ 90,16	\$ 92,59

**FUENTE** (MAG 2021):

**ELABORACIÓN:** Autor

De acuerdo a los datos obtenidos del (Boletín Nacional Precios Productor 2021), correspondiente a los precios del cacao, el CCN51 en almendra seca (qq) en el año 2017 fue de \$ 72,40. En cuanto al cacao Fino de Aroma en almendra seca (qq), su precio fue de \$72,99. De la misma forma, en el año 2018, el CCN51 en almendra seca, cerró con un precio de \$ 87,05 el quintal, y en Fino de Aroma \$ 88,12 el quintal.

Durante el año 2019, el CCN51 alcanzó un precio del quintal en \$ 91,00, y el cacao Fino de Aroma \$ 92,51 el quintal. Cabe destacar que el precio del cacao en el año 2019 ha sido el más alto, en comparación de los dos años anteriores. (MAG)

En el año 2020, comparándolo con el año anterior, el precio del CCN21 (qq) bajó a \$ 79,02, en cambio el Fino de aroma, subió a \$ 95,30 el quintal. Con respecto al año 2021, el precio del cacao CCN51 correspondiente al mes de diciembre, fue de \$ 90,16 el quintal, y el cacao Fino de Aroma el quintal fue de \$ 92,59. (Boletín Nacional Precios Productor 2021)

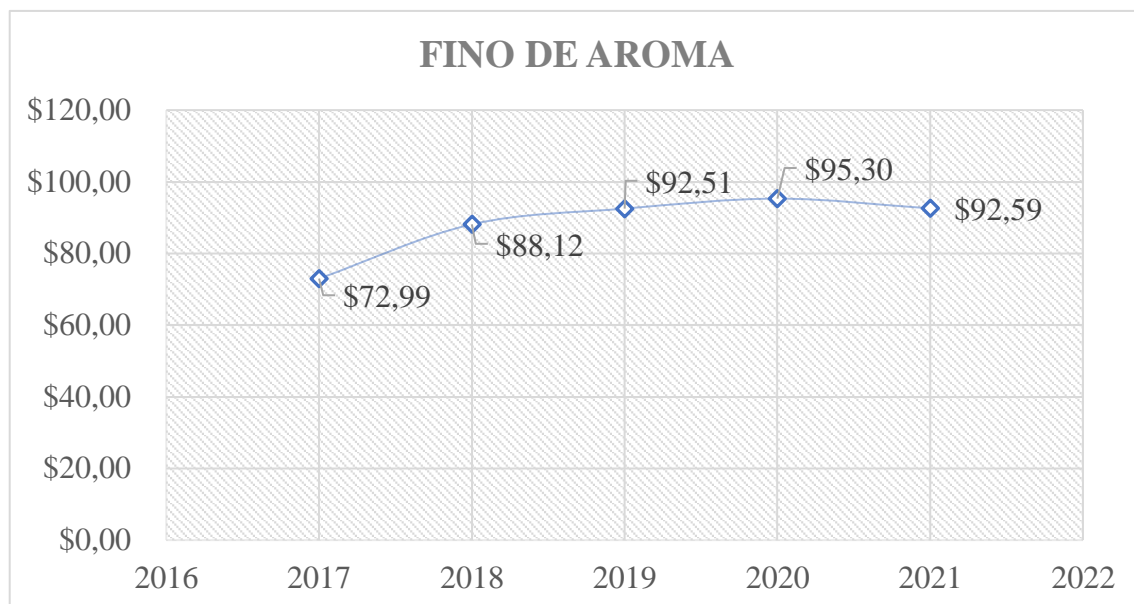
**Figura 3:** Variación del precio. (CCN51.)



**FUENTE:** (MAG 2021)

**ELABORACIÓN:** Autor

**Figura 4:** Variación del precio. (fino de aroma.)



**FUENTE:** (MAG 2021)

**ELABORACIÓN:** Autor



### 3. CONCLUSIÓN

La producción de cacao se considera muy importante en la provincia de El Oro, ya que forma parte de los cinco productos que aportan económicamente al país. Los cantones de la provincia dónde se da la mayor producción de cacao son, Arenillas, Machala, Santa Rosa, El Guabo y el cantón Pasaje.

Las variaciones de la productividad del cacao durante el periodo 2017-2021 fueron diversas. El cacao en sus dos variedades, tanto fino de aroma y CCN51 aportan al rendimiento nacional en toneladas por hectárea. Además, durante los periodos mencionados se pudo observar que el rendimiento del cacao no se mantiene estable, por ende, en algunos años su rendimiento se eleva y en otros baja un pequeño porcentaje.

La provincia de El Oro, cuenta con una superficie de producción de 9.945 hectáreas entre las dos variedades del cacao que son CCN51 y fino de aroma. Las dos variedades mencionadas son las que predominan dentro de la provincia de El Oro.

La variedad CCN51 es la que tiene una mayor producción en la provincia de El Oro, con alrededor del 60%, mientras que la variedad nacional cuenta con el 40% restante de la producción total de cacao en el territorio orense.

En el año 2018, se reflejó el mayor rendimiento, con un total de 1,52 t/ha, donde la variedad CCN51 obtuvo 0,75 t/ha y la variedad nacional 0,77 t/ha.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abad, Andrés, Cristina Acuña, y Efraín Naranjo. «El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica.» *Estudios De La Gestión: Revista Internacional De Administración*, 2020: 59–83.
- Alcívar, Córdova Kevin Segundo. «Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019.» *POLO DEL CONOCIMIENTO*, 2021: 2430-2444.
- Almeida, Shirley América Cabrera, y Emma Carolina Vásquez Bohórquez. «Análisis de las exportaciones del cacao orgánico certificado de Ecuador durante el periodo 2017-2021.» *FIPCAEC* , 2022: 431-444.
- Cabrera, Marquéz María José, Parra Milena Brigitte Naguas, y Valarezo Jose Kennedy Ollague. «Impacto de la producción y comercialización de semielaborados de cacao - Provincia de El Oro.» *Digital Publisher*, 2021: 465-475.
- Castro, Chuchuca Erick Alexander, Vidal Erick Ray González, Cabrera Liana Sánchez, y Sánchez Norman Vinicio Mora. «Modelo de mercado enfocado al fortalecimiento e incremento de ventas del cacao: provincia de El Oro.» *Digital Publisher*, enero 2022: 109-120.
- Cedeño, Coll Edgar Patricio, y Jiménez Josué Otoniel Dilas. «Producción y exportación del cacao ecuatoriano y el potencial del cacao fino de aroma.» *QANTU YACHAY*, 2022.
- Chávez, Cruz Gonzalo Junior, Cum Ronny Leonardo Olaya, y Iñiguez José Vicente Maza. «Costo de producción de cacao clonal ccn-51 en la Parroquia Bellamaria, Ecuador.» *Universidad y Sociedad*, 2018: 186-192.
- Cobos, Eduardo. *Ecuador tiene en el cacao una oportunidad de oro*. 2021.  
<https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro>.
- Fontalvo, Herrera Tomás, Granadillo Efraín De La Hoz, y Gómez José Morelos. «LA PRODUCTIVIDAD Y SUS FACTORES: INCIDENCIA EN EL

MEJORAMIENTO ORGANIZACIONAL.» *Dimensión Empresarial*, 2018: 47-60.

García, Briones Ana R., Pico, Bryan F. Pico, y Ramón Jaimez. «La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción.» *Novasinergia*, 2021: 2631-2654.

González, Rosado Letty Lastenia, Sornoza Wilson Gabriel Moreira, y Rivadeneira Alex Alberto Dueñas. «La cadena de comercialización del cacao fino de aroma, cantón Pichincha, Ecuador.» *Sinergia*, 2022: 86-95.

Guerrero, H. Guillermo. *El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV*. s.f. <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html> (último acceso: 07 de 02 de 2023).

INEC, y ESPA. 2021.

<https://fliphtml5.com/ijia/ibog/basic#:~:text=El%20bolet%C3%ADn%20incluye%20informaci%C3%B3n%20referente,cr%C3%A9dito%20p%C3%ABlico%20y%20comercio%20exterior.>

MAG, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA. *Boletín Nacional Precios Productor 2021*. 2021. <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/boletin-nacional-precios-productor/2021-precios-productor>.

Mendoza, Vargas Emma, Valle Jhon Boza, y Fuentes Nelly Manjarrez. «Impacto socioeconómico de la producción y comercialización del cacao de los pequeños productores del cantón Quevedo.» *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 2021: 255–272.

Navas, Espín Galo Renato, Suárez Dailín Peña, Álvarez Nancy Deidamia Silva, y Díaz Mónica Patricia Mayorga. «Costos de producción y la determinación de precios del chocolate de la asociación “Las Delicias del Triunfo”.» *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 2021: 1-28.

Palacios, Garcia Arturo Medardo, Guerrero José Nicasio Quevedo, y Delgado Irán Rodríguez. «Alternativa para mejorar la calidad sensorial del cacao (*Theobroma cacao*L.) cultivar CCN-51.» *Manglar*, 2021: 411-417.

SIPA - MAG. *Superficie, Producción y Rendimiento de Arroz*. 2021.  
<http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipa-estadisticas/estadisticas-productivas>.

SIPA, SISTEMA DE INFORMACIÓN PÚBLICA AGROPECUARIA. s.f.  
<http://sipa.agricultura.gob.ec/> (último acceso: 2023 de FEBRERO de 09).

Tarazona, Bermúdez Giovanni Mauricio, y Mantilla Ana María García. *Validación de un Modelo de Co-Creación para Mipymes del Sector Lácteo en la Ciudad de Bogotá*. 03 de 10 de 2016. <http://hdl.handle.net/11349/3815> (último acceso: 03 de Febrero de 2023).

Valencia, Alexandra. *Ecuador quiere reconocimiento como productor de chocolate, no sólo de cacao: viceministro*. 11 de Septiembre de 2018.  
<https://www.reuters.com/article/economia-ecuador-cacao-idLTAKCN1VW1EL>  
(último acceso: 09 de Febrero de 2023).

Vallejo, Torres Christian Amable, Flores Gabriela Lisseth Loayza, Rodríguez Wiston Morales, y Chang Jaime Vera. «PERFIL SENSORIAL DE GENOTIPOS DE CACAO (*Theobroma cacao* L.) EN LA PARROQUIA VALLE HERMOSO-ECUADOR.» *ESPAMCIENCIA*, 2018: 103-113.