

Evaluación socioeconómica del cultivo de cacao (*Theobroma cacao L.*) en la zona norte de la Provincia de los Ríos*

Socioeconomic assessment of the cacao culture (*Theobroma cacao L.*)
In the north zone of the Province of los Ríos

Wendy Diana Carranza Quimi**
Miriam Berenice Angulo Castro***
Grecia Silvana Cedeño Risco****
Yocasta Karina Prado Cabezas*****

RESUMEN

El presente trabajo de investigación fue dirigido a los productores de cacao (*Theobroma cacao L.*) de la zona norte de la provincia de Los Ríos, con el objeto de realizar una evaluación socioeconómica sobre el cultivo de cacao en la zona norte de la provincia de Los Ríos. Se realizó una encuesta a una muestra de 383 productores de la zona norte de la provincia de Los Ríos, como son los cantones de Quevedo, Quinsaloma, Mocache, Valencia, Buena Fe, en la cual se aplicó métodos de análisis cuantitativo a los datos de las encuestas, los agricultores varones son jefes del hogar, en nuestros campos 91,5% de agricultores son los que se dedican a la agricultura. Un 68.9% han heredado las tierras donde poseen sus cultivos. El género que predomina entre los productores cacaoteros es el masculino con un 69 %

* Artículo original derivado del Proyecto “Evaluación socioeconómica del cultivo de cacao (*Theobroma cacao L.*) en la zona norte de la Provincia de los Ríos” en el 2019

** Magister en Contabilidad y Auditoría. Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Quevedo – Ecuador. Email: wcarranza@uteq.edu.ec. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4320-7354>. Google académico: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=JIVaEUAAAAJ>
https://scholar.google.com/citations?view_op=new_articles&hl=es&imq=WENDY+DIANA+CARRANZA+QUIMI#

*** Estudiante. Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Quevedo – Ecuador. Email: mirian.angulo@uteq.edu.ec. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9463-8966>. Google académico: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=ogRIHBkAAAAJ>

**** Estudiante. Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Quevedo – Ecuador. Email: grecia.cedeno2014@uteq.edu.ec. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7306-0432>. Google académico: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=4ttdbq0AAAAJ>

***** Estudiante. Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Email: yocasta.prado@uteq.edu.ec. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4978-5799>. Google académico: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=sfelek4AAAAJ>

JOURNAL OF BUSINESS
and entrepreneurial
studies

ISSN: 2576-0971



<https://doi.org/10.37956/jbes.v4i2.79>

Atribución/Reconocimiento-NoComercial- Compartirlgual 4.0 Licencia Pública Internacional — CC

BY-NC-SA 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>

Journal of Business and entrepreneurial

Julio - Diciembre Vol. 4 - 2 - 2020

<http://journalbusinesses.com/index.php/revista>

eISSN: 2576-0971

journalbusinessentrepreneurial@gmail.com

Recepción: 04 Septiembre 2019

Aprobación: 16 Abril 2020

Pag 96-106

sobre el género femenino. La edad oscila entre los 50 a 59 años. El nivel de estudios del 53,7 % de encuestados es la instrucción primaria. Buena Fe es el cantón

con mayor porcentaje de cacaoteros de la zona con un 27,8 %. La actividad que sobresale en esta zona de la provincia es la agricultura. El 65,7 % está afiliado a una Asociación Agrícola, quienes les brindan capacitación para mejorar las técnicas de cultivo y otros temas relevantes para la actividad. Los predios han pasado como parte de herencia al 68,5% de agricultores. En promedio por hectárea producen entre 36 y 50 quintales de cacao anual, con un costo de aproximadamente \$830,00, que generan ingresos de entre \$3,960.00 y \$5,500.00 respectivamente si se los vende en el precio de \$110.00. Los cacaoteros de la zona norte de Los Ríos llevan más de diez años dedicados al cultivo de cacao. Producto de las ventas de sus cosechas han logrado autofinanciarse. Los tipos de cacao cultivados son el Fino Aroma y el CCN51. Debido a las capacitaciones recibidas por las asociaciones de cacaoteros, hoy en día tienen conocimiento del cadmio y cómo mitigar la absorción de éste durante la producción.

Palabras clave: *Theobroma cacao* L., producción, asociaciones, socio-económico.

ABSTRACT

This research work was directed to cocoa producers (*Theobroma cacao* L.) in the northern area of the province of Los Ríos, in order to carry out a socio-economic evaluation on the cultivation of cocoa in the northern area of the province of Los Ríos. A survey of a sample of 383 producers in the northern area of the province of Los Ríos was carried out, such as the cantons of Quevedo, Quinsaloma, Mocache, Valencia, Buena Fe, in which quantitative analysis methods were applied to the data of surveys, male farmers are heads of household, in our fields 91.5% of farmers are those who work in agriculture. 68.9% have inherited the lands where they own their crops. The predominant gender among cocoa producers is the male with 63.9% of the female gender. Age ranges from 50 to 59 years. The level of studies of 53.7 respondents is the primary instruction. Buena Fe is the canton with the highest percentage of cocoa farmers in the area with 27.8%. The activity that stands out in this area of the province is agriculture. 65.7% are affiliated with an Agricultural Association, who provide training to improve cultivation techniques and other topics relevant to the activity. The properties have passed as part of inheritance to 68.5% of farmers. On average per hectare, they produce between 36 and 50 sacks of cacao annual, with a cost of about 300 dollars, that generate income of 3960 and 5500 dollars respectively, if they are sold for a price of 110 dollars. The cocoa farmers in the northern area of Los Ríos have been dedicated to the cultivation of cocoa for more than ten years. As a result of the sales of their crops, they have been able to finance themselves. The types of cocoa grown are Fino Aroma and CCN51. Due to the training received by the cocoa associations, today he has knowledge of cadmium and how to mitigate its absorption during production.

Key words: *Theobroma cacao* L., production, associations, socio-economic.

INTRODUCCIÓN

El cacao es natural de América y se da comúnmente en los territorios de Colombia, Venezuela, Brasil, Ecuador, Perú, Bolivia y Trinidad y Tobago, pero también en las zonas calientes de México y en el continente africano, en Costa de Marfil, Camerún, Nigeria, Togo, República de Congo y Ghana, así como en la selva asiática de Malasia e Indonesia. (Raffino, 2019)

El cultivo de cacao tiene un gran impacto en los principales países productores, ya que representa el modo de vida de más de 150 000 agricultores y genera alrededor de 1 500 000 empleos

directos en las etapas de producción, procesamiento y comercialización. La producción de cacao en América abarca una superficie superior a 1 700 000 hectáreas y genera flujos comerciales superiores a los 900 millones de dólares de exportaciones anuales. (Arvelo, González, Maroto, Delgado, & Montoya, 2017)

(Arvelo et al., 2017) En el Ecuador existen numerosas familias campesinas que se vienen dedicando al cultivo de la pepa de oro, como es conocido también el cacao, el mismo que ha sido calificado como el mejor cacao fino en aroma lo que le ha valido al país ser uno de los principales exportadores de esta gramínea.

La provincia de Los Ríos es una provincia eminentemente agrícola, la principal actividad de su población es el cultivo de productos provenientes de la tierra tales como: cacao, café, soya, maracuyá, etc., las dos variedades de cacao que se cultivan son (Bartolo, 2019) la nacional o fino aroma y la CCN51 en sus (MAGAP, 2017) 116.426,90 Has. plantadas.

(Chávez, Carbo, García, & Cobos, 2019) Con la creación de la nueva variedad de cacao CCN51, hoy en día se ha logrado mantener la producción del grano en cantidades aceptables para la exportación, por lo cual los agricultores dedicados al cultivo de esta planta han logrado recuperar una parte de lo perdido en décadas atrás. Es por este motivo por el que se prevé realizar esta investigación, con el objetivo de realizar una evaluación socio-económica del cultivo de cacao en la zona norte de la provincia de Los Ríos.

Ecuador es un país tradicionalmente agrícola, gran parte de su desarrollo proviene de productos como banano, cacao, café y flores (Rodríguez y Fusco, 2017). Es considerado el primer productor mundial de cacao fino y de aroma, aportando el 70 %, seguido de lejos por Indonesia que contribuye con un 10 % del total mundial (Icaza, Márquez, Avilés, Zapata, & Echeverría, 2019). (Intriago et al., 2018)

En el caso de Ecuador existe un tipo de cacao único en el mundo conocido con el nombre de "Nacional", el cual se lo reconoce por tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave de buen sabor y aroma, por lo que es reconocido a nivel mundial con la clasificación fino o de aroma. Así mismo, desde el siglo XIX el cacao era cultivado en zonas de la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, los cuales forman el Río Guayas y era transportado hasta el puerto de Guayaquil para su exportación, razón por la cual se le dio el nombre de "cacao arriba". Se siembra a una altitud máxima de 1,200 m sobre el nivel del mar, como se estableció en la denominación de origen, para obtener la certificación de cacao arriba en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI). (Miranda & Morales, 2016)

El cacao ha sido un cultivo tradicional desde la época de la colonia y ha sido fuente de trabajo de miles de familias que tienen esta actividad como su único sostén de ingresos económicos. La contribución en los años 2002-2011 al Producto Interno Bruto PIB total ha sido del 0.57 % y al PIB Agropecuario del 6.4 %. Además, es un importante generador de empleo, se estima que aproximadamente 600,000 personas se involucran directamente en la actividad. (Intriago et al., 2018). La cadena de cacao participa con el 4 % de la Población Económicamente Activa (PEA) Nacional y el 12.5 % de la PEA Agrícola. (Icaza, Márquez, Avilés, Zapata, & Echeverría, 2019)

Los pequeños productores de cacao tipo Nacional se encuentran en una difícil situación socioeconómica debido a la baja productividad que presentan sus plantaciones originada por factores como grave impacto de las enfermedades y el bajo desempeño de muchas plantaciones por razones genéticas y de manejo (Intriago et al., 2018). Un mal tratamiento en post cosecha como mezcla, almacenamiento con otros productos pueden generar contaminación cruzada. Además, la falta de financiamiento para los pequeños productores es otro escenario que aqueja a este sector.

Otra problemática identificada en la actividad cacaotera se da durante el proceso de comercialización, esta presenta una larga cadena de intermediación y de baja calidad. De esta forma el precio se ve mermado afectando directamente al pequeño productor. Las formas de comercialización del cacao en Ecuador son para el mercado interno y externo. (Intriago et al., 2018)

En cuanto a la comercialización externa, el país exporta en granos en sus dos variedades Sabor Arriba y Colección Castro Naranjal CCN51; los semielaborados como licor, manteca, torta, polvo y los elaborados como barras, tabletas, bombones, coberturas, polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos (ANECACAO, 2018). En el año 2017 del cacao producido en Ecuador, el 87 % fueron exportaciones en grano, 12 % semielaborados y un 0.8 % correspondió a los productos terminados. (ANECACAO, 2018)

La práctica que se aplica en estas transacciones, es la calificación que realiza el comerciante al producto que consiste no solo en apreciación visual, sino que además toma un puñado de granos de cada saco, corta varias almendras para estimar el grado de fermentación, así como el porcentaje de humedad, que sirve para someter al productor a fuertes amonestaciones, que normalmente es descontado en el peso total del cacao. (Intriago et al., 2018)

Como alternativa para evitar a los intermediarios, algunos pequeños productores forman parte de asociaciones, los mismos que acumulan su producto y hacen exportación directa de cacao tipo orgánico certificado, obteniendo de esta forma un precio mayor. El sector agrícola es uno de los pocos sectores en que las asociaciones de productores son legales en la mayoría de los países, y con frecuencia se fomenta su creación. Además, la inversión en asociaciones de productores puede reducir los costes de transacción, fortalecer la posición negociadora con los proveedores y estimular la producción en las explotaciones. (Intriago et al., 2018)

En Ecuador el 90 % de los productores se encuentran registrados en asociaciones, pero no todos venden como parte de estas. Con estos antecedentes el trabajo realizó un análisis de la cadena de comercialización del cacao Nacional producido por pequeños productores en la provincia de Los Ríos. (Intriago et al., 2018)

La producción de cacao nacional fino o de aroma posee más de 4 siglos en la agroecológica ecuatoriana, debido al enriquecimiento que este producto generó se lo dio a conocer como la “pepa de oro” del trópico ecuatoriano. Durante la historia, se puede observar que este producto fue una parte socioeconómica fundamental para los agricultores pertenecientes a las zonas del litoral tropical y subtropical del Ecuador, pues abarcaba diferentes ámbitos como el desarrollo económico, la sociedad, la cultura, las ideologías y la política. (Paucarima, 2019)

El primer “boom” comercial del cacao fue originado por los sembradores, cosecheros y comerciantes de la pepa de oro desde mediados del siglo XVIII y durante el primer tercio del siglo XIX; en este tiempo las plantaciones de cacao comenzaron a extenderse en el Litoral, lo cual representa uno de los factores de crecimiento además de la demanda externa, en conjunto se emprende una cultura de siembra y cosecha del mismo, de hecho para 1840 se registraba 2,5 millones de matas de cacao en Babahoyo las mimas que generaban más de 40 mil cargas al año. (Carrera, 2019)

El expendio de cacao en el Ecuador se remonta hacia mediados del siglo XVI donde comienza la exportación hacia España debido a que se era colonia y explotados, posteriormente en trascendencia de la independencia y liberación del yugo español comenzó la exportación por medios propios mediante tratados con otros países donde el punto más fuerte ocurrió a finales del siglo XVIII y comienzo del siglo XIX con el boom cacaotero. (Chávez et al., 2019)

Según historiadores el auge cacaotero comenzó con un aproximado de 1600 plantaciones las cuales se encontraban principalmente a las orillas de los ríos Guayas, Babahoyo y Daule, esto debido al sistema de irrigación utilizado en la época, ya para ese tiempo la variedad de cacao era conocido como cacao Nacional o fino de aroma el cual es reconocido mundialmente por su textura, el aroma floral y el tipo de grano que es único en el mundo y se produce solo en Ecuador. (Aspiazu, 2018)

Ecuador es el primer productor de cacao fino de aroma, ya que provee el 70% de la producción mundial, que lo emplean en la producción de chocolates refinados de alta calidad. Existen más de 500.000 hectáreas de cacao, determinadas mediante métodos agroforestales, con haciendas diversas que además del cacao contienen árboles frutales, cítricos, banano, otros, favoreciendo de esta forma a la alimentaria de las familias, los mismos que les permite soporte en épocas que no hay cosechas de cacao. El cultivo del cacao no maneja un alto nivel de costos, por lo que no existen residuos contaminantes para el agua, suelo, flora o fauna. (Jirón & Ochoa, 2017)

El cacao es uno de los más significativos símbolos del país. Durante casi un siglo, el orden socioeconómico ecuatoriano se desarrollaba en gran medida alrededor del mercado internacional del cacao. (Jara, 2016)

MATERIALES Y MÉTODOS

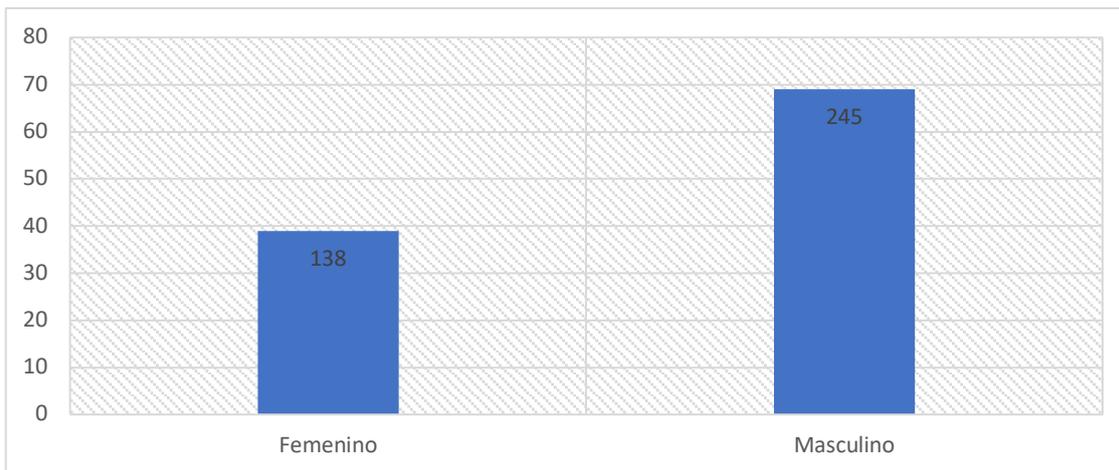
Esta investigación se llevó a cabo en la zona norte de la provincia de los Ríos, comprendida por los cantones Buena Fe, Mocache, Quevedo, Quinsaloma y Valencia, con una superficie de 2421 km².

Para la recolección de información se utilizó un cuestionario de encuesta formulado por las autoras. Para la interpretación de los datos se utilizó la herramienta Google Forms. La encuesta se realizó a los productores de cacao de la zona Norte de la provincia de Los Ríos durante los meses de diciembre del 2019 y enero del 2020 de forma directa. Para calcular el tamaño de la muestra se utilizó el método de muestra tradicional, a través de la técnica de muestreo no probabilístico realizado a la población estudiada, se tomó la edad comprendida entre 20 y 60 años, con una población de 139.707, lo que permitió obtener una muestra de 383 encuestas con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5% a través de la aplicación de la fórmula:

$$n = \frac{U_0 P Q Z^2}{(U_0 - 1) e^2 + P Q Z^2}$$

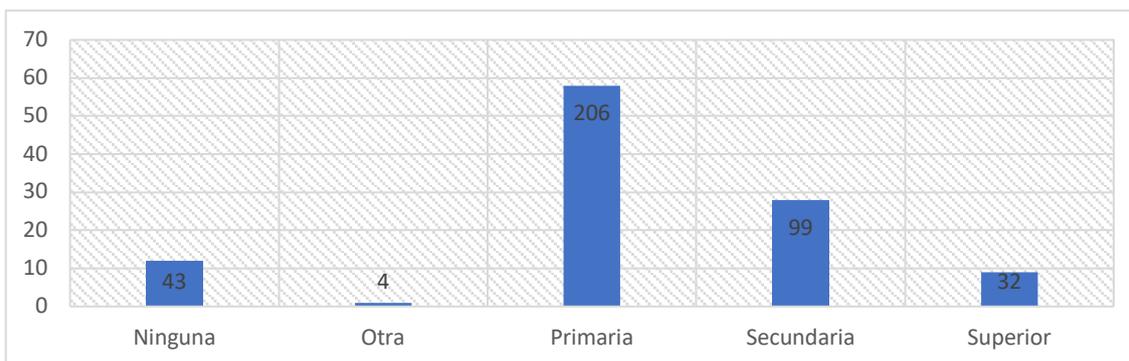
RESULTADOS

Los resultados de la investigación muestran que el género predominante entre los productores de cacao de la zona norte de la provincia de Los Ríos es el género masculino con un 64% de un total de 383 productores encuestados, que equivale a 245 personas, sobre el género femenino (138) que también se dedica a esta actividad, dejando a un lado los paradigmas de que sólo el hombre puede dedicarse a la agricultura.



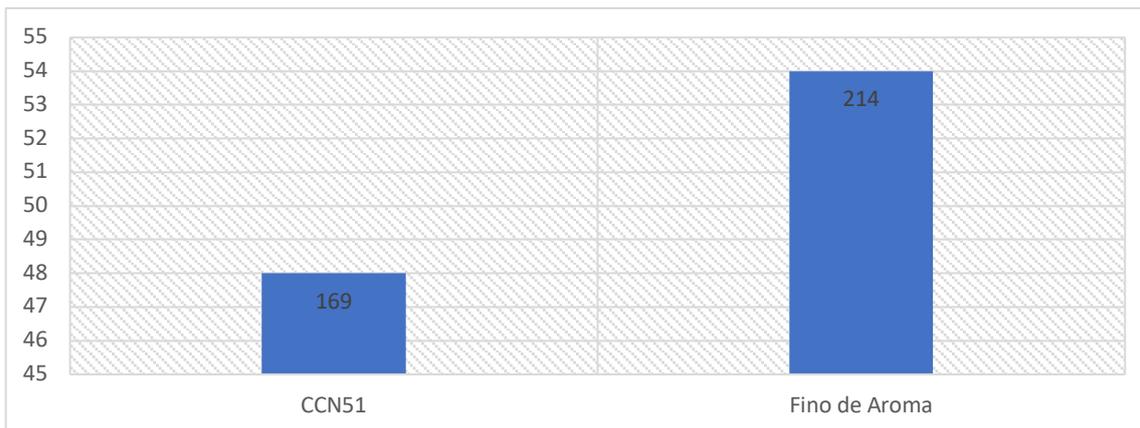
Cuadro 1: Género de los productores cacaoteros de la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020. Fuente: Elaboración propia

El 54% de agricultores cacaoteros (206) apenas ha culminado sus estudios primarios, esto debido a que anteriormente no existían colegios en las zonas rurales o el acceso a ellos era muy complicado debido al estado de las vías, en la actualidad la educación es un tema de relevancia social, y el estado de las vías ha mejorado un 100%, apenas el 8% que equivale a 32 personas, manifestó haber sacado su título de tercer nivel; además, la educación es gratuita. Pese a tener sólo este tipo de formación, son personas que saben administrar su producción, gracias a las capacitaciones que reciben al formar parte de las asociaciones de agricultores.



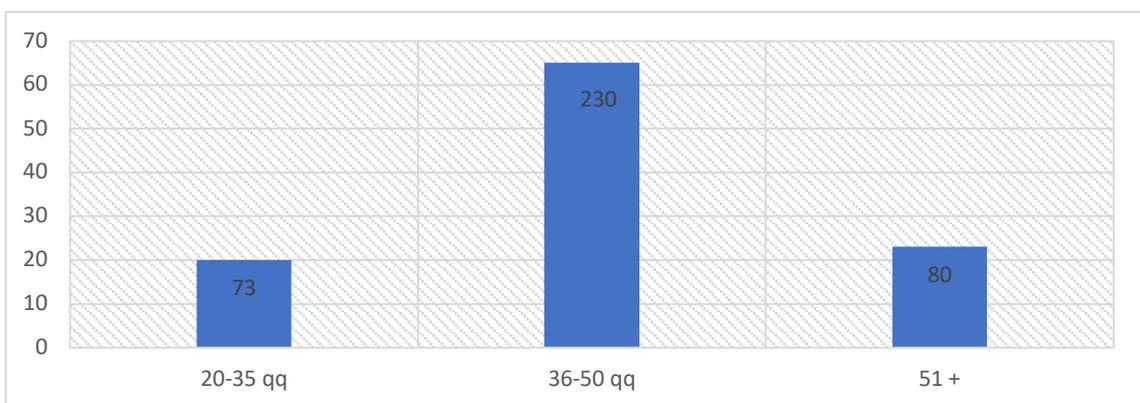
Cuadro 2: Nivel de estudios de los productores cacaoteros de la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020. Fuente: Elaboración propia.

Las dos variedades de cacao que más se producen en esta zona es la de Fino Aroma que lidera con una diferencia mínima, obteniendo un porcentaje de 56%, es decir, 214 productores lo cultivan; y la CCN51 (Colección Castro Naranjal 51) con el 44% (169) el cual es un cacao clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad.



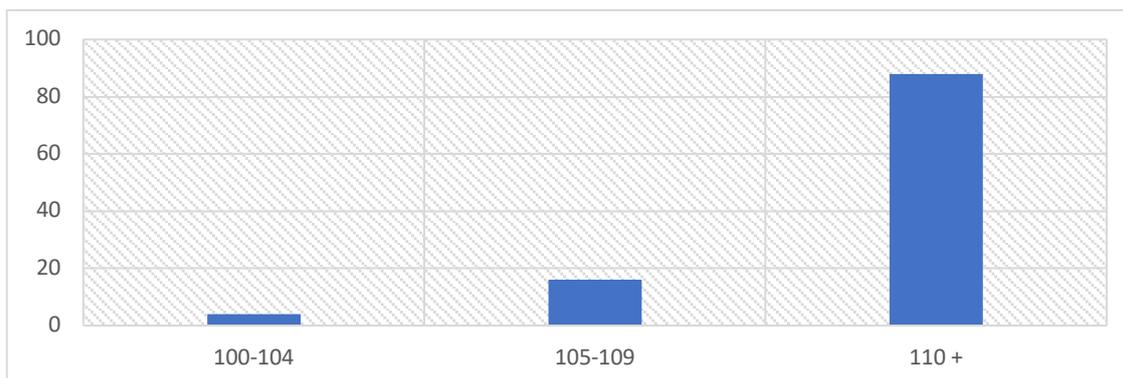
Cuadro 3: Tipo de cacao que cultivan los productores de la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020. Fuente: Elaboración propia.

Los resultados de la investigación muestran que el 60% de 383 productores cultivan alrededor de 36-50 quintales al año, aunque de los 230 que pertenecen a este porcentaje, algunos supieron manifestar que depende de factores como las condiciones ambientales de la zona donde se cultiva.



Cuadro 4: Quintales por hectárea al año en la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020. Fuente: Elaboración propia.

El precio del cacao que actualmente se mantiene en el mercado predomina en \$110.00 a más, el resultado nos permite hacer una proyección de ingresos tomando en cuenta el cuadro anterior, consideremos que 50 quintales se vendan en \$110.00, nos da un total de \$5,500.00 de ingreso anual por hectárea.



Cuadro 5: Precio de venta del cacao que predomina en la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020 Fuente: Elaboración propia

Se realizó un cuadro de proyección de ventas, tomando en consideración el precio de venta de \$110,00 y la cantidad de 50 quintales por hectárea al año, luego se tomó como referencia cuál sería el ingreso de cada productor por 10 hectáreas de cacao, proporcionando un ingreso de \$55000,00 por año.

Tabla 1: Proyección de ventas por hectáreas en el cultivo de cacao en la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020.

CANT.	DETALLE	P*HA.	TOTAL	HAS.	TOTAL*10HAS.
50	Quintales de cacao	110,00	\$5500	10	\$55000,00
TOTAL					\$55000,00

Fuente: Elaboración propia

También se realizó un sondeo de los costos que implica el cultivo de cacao, el cual se detalla a continuación, tomando en consideración el precio por hectárea, y cuánto es el costo asumiendo que cada productor tiene 10 hectáreas de cultivo, estableciendo un costo total de \$8300,00, el mismo que determina una utilidad de \$46700,00 versus a sus ingresos.

Tabla 2: Proyección de costos por hectáreas en el cultivo de cacao en la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020.

CANT.	DETALLE	P*HA.	TOTAL	HAS.	TOTAL*10HAS.
5	Sacos de Fertilizante	\$26	\$130,00	10	\$1300,00
8	Controles de malezas	\$30	\$240,00	10	\$2400,00
2	Podas	\$20	\$40,00	10	\$400,00
6	Jornales	\$15	\$90,00	10	\$900,00
6	Controles Fito sanitarios bomba de motor	\$40	\$240,00	10	\$2400,00
6	Limpiezas	\$15	\$90,00	10	\$900,00
TOTAL			\$830,00		\$8300,00

Fuente: Elaboración propia

Al realizar un análisis de las encuestas, donde hemos tomado un grupo de 383 pequeños productores de cacao en la zona norte de la provincia de Los Ríos se han formado indicadores en funciones de aspecto social y económico para el nivel de sostenibilidad del cacao.

CONCLUSIONES

A pesar de un nivel de estudio primario, a lo largo del tiempo los agricultores han ido evolucionado con los pocos conocimientos para dedicarse a la agricultura de manera permanente para así vender su materia prima a los industrializadores de cacao y por medio de ellos expandir su mercado internacional. Los agricultores son perjudicados con su producción por la falta de estudio y programas de cultivo, se siente la despreocupación por parte del gobierno donde no llega en su totalidad capacitación para el proceso de cultivo, pese a ello se evidencia que el cultivo de cacao es una actividad agrícola rentable, dando un promedio de utilidad por hectárea de \$46700.00 al año. Se determinó que los productores encuestados se financian con recursos propios, es decir, la producción del cacao es un negocio rentable y sustentable como se muestra en el párrafo anterior, pero la falta de conocimientos puede llegar a mostrar un declive con el paso del tiempo.

REFERENCIAS

Arvelo, M., González, D., Maroto, S., Delgado, T., & Montoya, P. (2017). *Manual del cultivo de cacao Buenas prácticas para América Latina. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)*.

Chávez, R., Carbo, S., García, E., & Cobos, F. (2019). ESTUDIO SOCIO-ECONÓMICO DEL CULTIVO DE CACAO (THEOBROMA CACAO L.) EN LA PARROQUIA FEBRES CORDERO, CANTÓN BABAHOYO LOS RÍOS-ECUADOR, 2019. Retrieved from <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/02/cultivo-cacao-ecuador.html>

Icaza, J. M. N., Márquez, C. J. V., Avilés, R. A. G., Zapata, R. F. O., & Echeverría, G. M. C. (2019). Las pymes en el proceso de industrialización del cacao en la provincia de los ríos, Ecuador. *Investigacion Operacional*, 40(4), 523–529.

Intriago, F., Carrillo Zenteno, M. D., Neto, J., Galeas, M., Caicedo, W., & Moyano, M. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 11, 58–64. <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.131>

Carrera, M. (2019). *Análisis sobre el desarrollo de la comercialización internacional del cacao nacional fino o de aroma del 2002 al 2012, su producción e impacto político, económico y social. Library*. Retrieved from <https://library.co/document/nzwv8ngq-analisis-sobre-el-desarrollo-de-la-comercializacion-internacional-del-cacao-nacional-fino-o-de-aroma-del-2002-al-2012-su-produccion-e-impacto-politico-economico-y-social.html>

Jirón, M., & Ochoa, D. (2017). “ESTUDIO SOCIOECONÓMICO DE LA COMERCIALIZACIÓN DE CACAO NACIONAL DEL CANTÓN EL CARMEN, PROVINCIA DE MANABÍ.” Retrieved from

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qTSjccAxXi8j:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/39182/1/ESTUDIO%2520SOCIOECON%25C3%2593MICO%2520DE%2520LA%2520COMERCIALIZACI%25C3%2593N%2520DE%2520CACAO%2520NACIONAL%2520DEL%2520CANT%25C3%2593N%2520E>

Miranda, S., & Morales, L. (2016). "ANÁLISIS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO COMUNITARIO PARA EL SECADO ARTIFICIAL DEL CACAO EN EL CANTÓN QUINSALOMA PROVINCIA DE LOS RÍOS." Retrieved from

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:EN5AyeuOHO8j:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16441/1/AN%25C3%2581LISIS%2520PARA%2520LA%2520IMPLEMENTACI%25C3%2593N%2520DE%2520UN%2520CENTRO%2520COMUNITARIO%2520PARA%2520%2520EL%2520SECADO%2520ARTI>

Aspiazu, R. (2018). El 'boom' del cacao ecuatoriano (1870-1925). *El Comercio*. Retrieved from <https://www.elcomercio.com/tendencias/boom-cacao-ecuadoriano-colonia-economia.html>

Jara, M. (2016). Proyecto de exportación de cacao a Rusia, periodo 2015-2020. Retrieved from <http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/18257>

Paucarima, E. (2019). AUGE DEL CACAO Y PAPEL ESTRATEGICO DEL SECTOR EXPORTADOR VINCULADO AL COMERCIO EXTERIOR. *SCRIBD*. Retrieved from <https://es.scribd.com/document/398855200/Cacao>

ANECACAO. (205AD). EL CACAO, UNO DE LOS MÁS SIGNIFICATIVOS SÍMBOLOS DE NUESTRO PAÍS. Retrieved from <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-en-ecuador.html>

Bartolo, S. (2019). El cacao fino de aroma es la variedad que más se siembra, 1–2.

MAGAP. (2017). CIFRAS AGROPRODUCTIVAS LOS RÍOS 2018, 2017.

Arvelo, M., González, D., Maroto, S., Delgado, T., & Montoya, P. (2017). *Manual del cultivo de cacao Buenas prácticas para América Latina. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)*.

Chávez, R., Carbo, S., García, E., & Cobos, F. (2019). ESTUDIO SOCIO-ECONÓMICO DEL CULTIVO DE CACAO (THEOBROMA CACAO L.) EN LA PARROQUIA FEBRES CORDERO, CANTÓN BABAHOYO LOS RÍOS-ECUADOR, 2019. Retrieved from <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/02/cultivo-cacao-ecuador.html>

Icaza, J. M. N., Márquez, C. J. V., Avilés, R. A. G., Zapata, R. F. O., & Echeverría, G. M. C. (2019). Las pymes en el proceso de industrialización del cacao en la provincia de los ríos, Ecuador. *Investigacion Operacional*, 40(4), 523–529.

Intriago, F., Carrillo Zenteno, M. D., Neto, J., Galeas, M., Caicedo, W., & Moyano, M. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 11, 58–64. <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.131>

Carrera, M. (2019). *Análisis sobre el desarrollo de la comercialización internacional del cacao*

nacional fino o de aroma del 2002 al 2012, su producción e impacto político, económico y social. Library. Retrieved from <https://library.co/document/nzwv8ngq-analisis-sobre-el-desarrollo-de-la-comercializacion-internacional-del-cacao-nacional-fino-o-de-aroma-del-2002-al-2012-su-produccion-e-impacto-politico-economico-y-social.html>

Jirón, M., & Ochoa, D. (2017). "ESTUDIO SOCIOECONÓMICO DE LA COMERCIALIZACIÓN DE CACAO NACIONAL DEL CANTÓN EL CARMEN, PROVINCIA DE MANABÍ." Retrieved from

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qTSjccAxXi8j:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/39182/1/ESTUDIO%2520SOCIOECON%25C3%2593MICO%2520DE%2520LA%2520COMERCIALIZACI%25C3%2593N%2520DE%2520CACAO%2520NACIONAL%2520DEL%2520CANT%25C3%2593N%2520E>

Miranda, S., & Morales, L. (2016). "ANÁLISIS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO COMUNITARIO PARA EL SECADO ARTIFICIAL DEL CACAO EN EL CANTÓN QUINSALOMA PROVINCIA DE LOS RÍOS." Retrieved from

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:EN5AyeuOHO8j:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16441/1/AN%25C3%2581LISIS%2520PARA%2520LA%2520IMPLEMENTACI%25C3%2593N%2520DE%2520UN%2520CENTRO%2520COMUNITARIO%2520PARA%2520EL%2520SECADO%2520ARTI>

Aspiazu, R. (2018). El 'boom' del cacao ecuatoriano (1870-1925). *El Comercio*. Retrieved from <https://www.elcomercio.com/tendencias/boom-cacao-ecuatoriano-colonia-economia.html>

Jara, M. (2016). Proyecto de exportación de cacao a Rusia, periodo 2015-2020.

Retrieved from <http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/18257>

Paucarima, E. (2019). AUGE DEL CACAO Y PAPEL ESTRATEGICO DEL SECTOR EXPORTADOR VINCULADO AL COMERCIO EXTERIOR. *SCRIBD*. Retrieved from <https://es.scribd.com/document/398855200/Cacao>

ANECACAO. (205AD). EL CACAO, UNO DE LOS MÁS SIGNIFICATIVOS SÍMBOLOS DE NUESTRO PAÍS. Retrieved from <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-en-ecuador.html>

Bartolo, S. (2019). El cacao fino de aroma es la variedad que más se siembra, 1–2.

MAGAP. (2017). CIFRAS AGROPRODUCTIVAS LOS RÍOS 2018, 2017.