

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LA INDUSTRIA CACAOATERA EN CHONE A TRAVÉS DE LA CADENA DE VALOR EN ECUADOR

SITUATIONAL DIAGNOSIS OF THE CACAOAT INDUSTRY IN CHONE THROUGH THE VALUE CHAIN IN ECUADOR

Intriago-Mendoza María Fernanda^{1*}; Ochoa-Limongi Antonella²

^{1,2} Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Manta – Ecuador.

***Correo:** mafer.intriago45@gmail.com

RESUMEN

El cacao históricamente ha jugado un papel muy importante en la economía del Ecuador. No solo representa patrimonio y desarrollo, sino que además forma parte de la identidad ecuatoriana, ya que hace años el país se ha reconocido como el mayor productor de cacao fino de aroma, siendo actualmente el mayor proveedor a nivel mundial. Y Chone ha sido parte de su desarrollo, pues en sus tierras se ha cosechado una vasta cantidad de cacao para exportación. Sin embargo, actualmente se está dando poco valor agregado a la producción de cacao, por lo que surge la necesidad de proyectar infraestructuras destinadas a su procesamiento basadas en los requisitos mínimos de la cadena de valor que exige una departamentalización de los espacios. El presente trabajo identifica la problemática relacionada al acopio, procesamiento y distribución del cacao, evidenciando el estado de los centros de acopio en el cantón Chone, con el propósito de determinar si su producción alcanza la capacidad necesaria para industrializarse, generando materia elaborada que impulse tanto la economía de su localidad, como la del país. Para lo cual el trabajo se lleva a cabo siguiendo el esquema de recopilación de bibliográfica que permita identificar los criterios esenciales de observación empírica en el diagnóstico de la investigación, y finalmente concretar con los mecanismos necesarios para la tecnificación del tratamiento de cacao en este cantón.

Palabras claves: Cacao, Chone, centro de acopio, producción de cacao, valor agregado, cadena de valor.

ABSTRACT

Cocoa has historically played a very important role in the economy of Ecuador. Not only does it represent heritage and development, but it is also part of the Ecuadorian identity, since years ago the country has been recognized as the largest producer of fine aroma cacao, currently being the largest supplier worldwide. And Chone has been part of its development, as a vast amount of cocoa has been harvested on its land for exportation. However, currently little added value is being given to cocoa production, which is why there's the necessity of designing infrastructures for its processing based on the minimum requirements of the value chain that requires a departmentalization of spaces. This work identifies the problems related to the collection, processing and distribution of cocoa, evidencing the state of the collection centers in Chone, in order to determine if their production reaches the necessary capacity to industrialize, generating elaborated matter that promotes both the economy of your locality, like that of the country. For which the work is carried out following the bibliographic compilation scheme that allows to identify the essential criteria of empirical observation in the diagnosis of the research, and finally to specify the necessary mechanisms for the technification of the cocoa treatment in this area.

Keywords: Cocoa, Chone, collection center, cacao production, added value, value chain.

1. INTRODUCCIÓN

El cacao representa un símbolo de nobleza para el Ecuador, ya que constituye una de sus prácticas ancestrales. A finales del siglo XVIII, se figuró el primer boom cacaotero que convirtió al país en el principal exportador a nivel mundial; e incluso se atribuye al cacao su independencia como república, debido a que este producto se convirtió en el motor económico que permitió financiar la revolución liberal.

Ecuador se ha caracterizado por producir en su mayoría tres variedades de cacao cotizados en el mercado internacional, las cuales según Mauro Acebo Plaza (2016) son el cacao fino de aroma y el cacao de nichos utilizados en la industria de elaborados finos, y el CCN-51 para la industria de semielaborados. En el caso de Chone que es un territorio mayormente rural, desde la segunda mitad del siglo XIX, se dio paso a la siembra masiva, por lo que para 1870 la producción agrícola ya se había tornado en pieza clave para su desarrollo. De hecho, ha sido declarada capital del cacao fino de aroma, no solo por su vasta producción, sino también por su importancia histórica que marca el Segundo Gran Auge del Cacao (Schmid Frey, P, 2013).

Sin embargo, la deficiencia espacios para el procesamiento del cacao en este cantón no ha permitido incrementar el valor agregado del producto. En consecuencia, la comercialización del cacao se lleva a cabo en su mayoría a través de intermediarios, y como resultado en este cantón solo cuenta con pequeños centros de acopio limitados a distribuir sus productos en centros mayoristas, quienes finalmente se encargan de su exportación.

En ocasiones surgen inconvenientes en estos establecimientos a raíz de factores climáticos y el mal uso de sus recursos, pero el principal problema recae en la escasa inversión en infraestructura y tecnología. Además, como secuela del desconocimiento de métodos y técnicas propicias para la conservación del cacao, se lleva a cabo la mezcla entre las variedades que se almacenan en los centros de acopio, desembocando en la degradación de la calidad del cacao fino de aroma.

Por ello, en la presente publicación se proyecta un diagnóstico de los centros de acopio en Chone, para identificar sus problemáticas y que posteriormente se proyecten espacios aptos para el acopio, procesamiento y distribución del cacao de acuerdo con una guía de observación que se basa en los parámetros planteados en la cadena de valor del cacao en Ecuador. Permitiendo así potencializar esta actividad agraria, a través de la tecnificación de la postcosecha del cacao, para fiscalizar el cumplimiento de los requisitos de calidad disponiendo eficientemente sus instalaciones a través de una adecuada departamentalización.

La importancia de esta investigación recae en que su ejecución aporte al aprovechamiento de recursos y beneficie directamente a los productores de cacao e involucrados, alcanzando nuevos mercados que se direccionen al desarrollo económico donde se logre un mayor alcance de la población, proporcionando valor agregado al cacao. Por otro lado, también busca aportar a la recuperación de la identidad cacaotera del siglo XX que tuvo lugar en Chone, y fomentar la distinción registrada en 2016 por el *Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual*¹ que reconoce al cantón como “Capital mundial del Cacao fino de aroma”. (GADM Chone, 2017)

Para el efecto, el trabajo de investigación se desarrolló en dos etapas: Fase 1, que se basó en forjar los pilares conceptuales que aporten al desarrollo del tema planteado, para lo cual se aplicó el método analítico, sintético y deductivo. Y la Fase 2, donde se determinó un diagnóstico, con la recolección de datos que permitan conocer la situación actual del sector cacaotero en Chone, a través de métodos empíricos, de abstracción y concreción.

2. METODOLOGÍA

El diseño metodológico del presente trabajo se desarrolló en dos etapas. La primera consistió en la elaboración de un marco referencial, como fundamento teórico para contextualizar las limitaciones en el procesamiento del cacao en el

¹ Actualmente llamado Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI)

sitio de investigación, e identificar los parámetros de estudio para el óptimo funcionamiento de un centro de acopio. Y la segunda etapa se basó en el diagnóstico de la problemática analizada, que serviría como línea base en la búsqueda de alternativas de solución a la pérdida del valor agregado en el cacao por necesidades no atendidas de infraestructura.

Para desarrollar cada una de las etapas mencionadas fue necesario aplicar los siguientes métodos de investigación: En la confección del marco referencial se aplicó el método analítico para examinar teorías y enfoques que representen el sustento conceptual del problema planteado, el método sintético para determinar los indicadores de evaluación, y el método deductivo donde se procedió a observar distintos centros de acopio para obtener un pronóstico de la eficiencia en su producción. Mientras que, en el diagnóstico de la investigación durante el muestreo se utilizaron métodos empíricos, basados en la observación y comparación de los resultados; y el método de la abstracción - concreción, para interpretar la información recopilada.

El presente estudio se realizó en el cantón Chone, por lo tanto, la población estaba conformada por los centros de acopio en su localidad. En total existen 5 centros de acopio mayoristas, y cada uno opera según su producción de cacao, por lo que dentro del análisis también se manejaron rangos promedios de productividad, es decir, que la muestra determinada se agrupó de acuerdo a su producción, en temporadas altas y temporadas bajas.

Las técnicas utilizadas incluyeron la recopilación documentada de datos, por medio de bibliografía como documentos, reportajes y artículos sobre el cacao y la industria; la observación de campo en la ciudad de Chone, empleando una guía de observación y cámara fotográfica para evidenciar del estado actual de la industria del cacao en el cantón; el muestreo aleatorio probabilístico simple; y las entrevistas a los involucrados en la industria cacaotera de Chone mediante cuestionarios estructurados.

GUÍA DE OBSERVACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO DE CACAO		
FOTOGRAFÍA DEL CENTRO DE ACOPIO	NOMBRE:	Nº
	UBICACIÓN:	

		ACOPIO DE CACAO (qq/día)		
		Mínimo	Máximo	
		Temporada Alta		
		Temporada Baja		
ACCIONES POR EVALUAR		REGISTRO DE CUMPLIMIENTO		
		SI	NO	
1	Los granos de cacao se almacenan en sacos de yute o cabuya			
2	Los granos de cacao se almacenan a granel sobre pallets elevados del suelo			
3	El centro de acopio mantiene protección de la intemperie (nivel de piso más alto que el terreno, con puertas y ventanas)			
4	El centro de acopio utiliza materiales adecuados en suelos, paredes y techos (cemento, ladrillo, bloques)			
5	Dispone con espacios de departamentalización para el control del acopio			
ANEXOS FOTOGRÁFICOS DE LAS OBSERVACIONES		Observaciones * Las observaciones deberán especificar a que parámetro pertenecen, colocando la misma simbología al final del enunciado en la respectiva acción evaluada ** En caso existir observaciones para más de dos parámetros, diferenciar la simbología para cada acción a evaluar		

Tabla 1. Formato de guía de observación para centros de acopio de cacao en el cantón Chone.
Fuente: María Fernanda Intriago.

Si bien la mayor parte de la guía se basó en la compilación de datos cualitativos, también existe un apartado que reunió datos numéricos, denominado “acopio de cacao (qq/día)”, el cual fue un compendio de valores cuantitativos para llevar a cabo un análisis estadístico de los datos sobre la producción del cacao, según los quintales que se recopilan diariamente los centros de acopio. Y se procedió a realizar un muestreo de TENDENCIA CENTRAL, analizando una variable cuantitativa discreta, en un sistema no agrupado.

Los cálculos efectuados se aplicaron tanto en la temporada baja como alta, y a su vez se trabajó en cada uno de sus rangos de frecuencia. En el caso de la MEDIANA se aplicó la siguiente fórmula:

$$M_e = \frac{\frac{n}{2} - F_{i-1}}{f_i}$$

La muestra para el cálculo de la mediana (n) se representó con la suma de todos los valores de acopio de cacao, siendo mínimos o máximos respectivamente por cada temporada; la frecuencia acumulada (F_i) corresponde a la suma de los valores acumulados, y el (f_i) es ...

Para obtener de la MEDIA ARITMÉTICA (\bar{x}) se aplicó la siguiente fórmula:

$$\bar{x} = \frac{\sum(x_i)}{n}$$

Donde se realizó la sumatoria de los valores recopilados por cada temporada, ya sean máximos o mínimo, en cada centro de acopio $\sum(x_i)$ y la muestra (n) corresponde al número total de centros analizados.

Y para determinar cuál es la MODA (M_o) se identificó el valor que se repite la mayor cantidad de veces en cada rango, de acuerdo con los resultados obtenidos por las guías de observación.

3. RESULTADOS

Lo expuesto por las fichas de observación determinó el estado actual de los centros de acopio. Al observar si los granos de cacao se almacenan en sacos de yute o cabuya (1), se evidenció que el 20% de los centros de acopio no los almacenan en sacos, sino que los mantienen sobre el suelo hasta el momento de distribuirse, mientras que, el 60% si lo almacenan en sacos de yute. En el porcentaje de centros de acopio que no cumplen con este requisito se encuentra el de "Antonio Andrade", donde los granos de cacao llegan en sacos de yute para el pesaje y posteriormente también los utilizan para su distribución, pero para su acopio siguen siendo depositados en el piso.

Al examinar si los granos de cacao se almacenan a granel sobre pallets elevados del suelo (2), se evidenció que ninguno de los centros de acopio utiliza pallets o

algún tipo de estructura que mantenga a los granos lejos del nivel del piso para evitar contacto con el polvo o con algún tipo de roedor.

Asimismo, al apreciar si el centro de acopio se encuentra protegido de la intemperie (como en un nivel de piso más alto que el terreno, con puertas y ventanas apropiadas) (3), se evidenció que ninguno de los centros de acopio conserva los granos de cacao resguardados de factores externos, sino más bien se mantienen cerca del ingreso y en contacto con cualquier individuo, disponiendo incluso de la acera pública para colocarlos durante su período de secado, como es el caso de los centros de acopio “Nestlé”, “La Casa del Cacao”, y “Tío Mario”. En el caso del centro de acopio de “Antonio Andrade” y “Sociedad Zambrano”, aunque si se disponen en un nivel más alto de la acera, no se protegen de la intemperie debido a que sus accesos respecto al medio rural en el que se emplaza permiten la entrada de diversos olores y la posible manipulación de granos por animales, e inclusive en el centro “Antonio Andrade”, se continúa empleando la vereda como en los casos anteriores.

Al contemplar si los centros de acopio utilizan materiales adecuados en suelos, paredes, techos (como cemento, ladrillo o bloques) (4) se evidenció que todas las infraestructuras de los centros de acopio si utilizan materiales adecuados, sin embargo, solo un centro de acopio se mantiene limpio, mientras que los demás se encuentran descuidados.

Finalmente, al evaluar si los centros de acopio disponen de espacios de departamentalización para el control del acopio (5), se evidenció que el 60% si cuentan con estas áreas, no obstante, en estos casos existe solamente una oficina para el jefe del centro de acopio, y también para la caja y archivo; mientras que el 40% no posee espacios de oficina, y los pagos se realizan al ingreso del centro, donde solo ubican un escritorio.

Respecto a los datos cuantitativos se obtuvieron los siguientes valores de producción de cacao, según los quintales que recopilan los centros de acopio diariamente:

	Temporada Baja		Temporada Alta	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
1 Centro de Acopio de Antonio Andrade	30	40	200	300
2 Centro de Acopio Nestlé	15	20	100	150
3 Centro de Acopio Sociedad Zambrano	400	450	1400	1500
4 Centro de Acopio La casa del cacao	10	30	100	140
5 Centro de Acopio Tío Mario	30	40	150	200
Total	485	580	1950	2290

MEDIANA

DATOS ACUMULADOS			
Acumulados TB		Acumulador TA	
Fi-min.	Fi-máx.	Fi-min.	Fi-máx.
30	40	200	300
45	60	300	450
445	510	1700	1950
455	540	1800	2090
485	580	1950	2090
1460	1730	5950	7080

De producción mínima en temporada baja	
$n/2$	M_e
242,5	445,00

De producción máxima en temporada baja	
$n/2$	M_e
290	510,00

De producción mínima en temporada alta	
$n/2$	M_e
975	1700,00

De producción máxima en temporada alta	
$n/2$	M_e
1145	1950,00

MEDIA

De producción mínima en temporada baja		
$\sum (x_i)$	n	X
485	5	97,00

De producción máxima en temporada baja		
$\sum (x_i)$	n	X
580	5	116,00

De producción mínima en temporada alta		
$\sum (x_i)$	n	X
1950	5	390,00

De producción máxima en temporada alta		
$\sum (x_i)$	n	X
2290	5	458,00

MODA

De producción mínima en temporada baja	De producción máxima en temporada baja
<i>Mo</i>	<i>Mo</i>
30,00	40,00
De producción mínima en temporada alta	De producción máxima en temporada alta
<i>Mo</i>	<i>Mo</i>
100,00	Amodal

4. DISCUSIÓN

Con lo señalado anteriormente se reafirma que los centros de acopio de cacao en el cantón Chone mantienen una infraestructura útil pero no apta, debido a que los granos no se protegen de factores externos, ni se almacenan adecuadamente, lo que puede causar el deterioro de la calidad del grano y que, a su vez, no sea idóneo para el procesamiento. Por tanto, es oportuna la implementación de un centro de acopio que cumpla los requisitos mínimos de calidad recopilados en la guía de observación, para conseguir el adecuado manejo y conservación del cacao, que incrementaría el valor del producto.

Para el proceso metodológico la variable a estudiar fue el volumen total de la producción acopiada, partiendo de la cantidad de quintales que se acopian en pequeños espacios, ya que aún de manera poco técnica, sirve para fijar un panorama general; con la finalidad de que posteriormente, a partir de este aspecto se deriven particularidades como dimensiones, áreas, equipos, logística, entre otros detalles que se convertirían en indicadores concretos que repercuten en la capacidad de producción de cacao y la valoración otorgada por el mercado en que se desenvuelve.

De acuerdo con los resultados obtenidos, la producción de cacao en el cantón de Chone se caracteriza por trabajar en rangos promedios con capacidad en temporada alta que es 1950 quintales diarios, es decir, 195000 kilogramos o 195 toneladas diarias. Económicamente, se podría decir que la cantidad de manufactura cacaotera para exportaciones son rentables, sin embargo, su precio

va a depender de la bolsa de valores de Nueva York y Londres, y eso obviando que, por lo general se debe atravesar un proceso de intermediación para finalmente exportarse. Mientras que, si el valor del chocolate como producto elaborado dependiera únicamente del distribuidor, su tasación pasaría a ser un pormenor subjetivo, donde no existirían pérdidas económicas significativas.

Por ello, el nuevo siglo busca iniciativas que realcen el valor del cacao, consolidándolo como un patrimonio nacional, considerando que “Los usos y saberes tradicionales asociados a la producción de cacao nacional fino de aroma”, están incluidos en la lista representativa del Patrimonio Cultural Intangible del Ecuador desde 2017.

En Manabí según el GAD Municipal del cantón Chone, se determinó que entre las zonas de mayor producción de cacao se incluye Chone, donde el cacao se trabaja en todas sus parroquias rurales y urbanas, representando el 13,26% de la producción agrícola, y convirtiéndose además en la principal actividad agropecuaria. Este próspero escenario para esbozar la industria de cacao, según el historiador Enrique Delgado Coppiano (2014) es resultado de Chone siendo la cuna de una excelente calidad de cacao que traspasó los obstáculos internacionales desde los últimos años del siglo XIX, debido a la presencia de numerosas haciendas que producían cacao.

Durante este período de tiempo, las fincas cacaoteras se ubicaban a las riberas del río Chone, en las que transportaban cacao para ser exportado por el puerto de Bahía de Caráquez. Coppiano explica que en 1908 se inauguró el ferrocarril Bahía de Caráquez-Chone, llamada la Ruta del Cacao, que optimizó el traslado del cacao. Y aunque el surgimiento de Ecuador como mayor productor de cacao, ciertamente satisfacía la economía local; no invitaba a desplegar su industrialización como en Europa.

Por el contrario, cada vez fue más significativa la diferencia entre los valores de compra y venta de este producto, como resultado de exportar la mayor parte de su producción, o en su defecto, convertirlo en producto semielaborado para posteriormente regresar al país como un producto elaborado; y es por ello que, en Chone la comercialización actual del cacao se realiza mediante

intermediarios. No obstante, se volvió a exportar directamente desde el cantón hacia mercados internacionales, como se menciona en El Diario (2018):

Un total de 2500 toneladas de cacao fino de aroma, serán enviadas a Guadalajara, en los próximos 15 meses. Ricardo Zambrano, gerente de la empresa “Valle Noble S.A.”, indicó que han hecho una alianza con la empresa “Dulces de la Rosa”, en México, para el envío de cacao. (...) Con la exportación de cacao se les abrió una puerta en el mundo, ya que Chone llevaba más de 100 años sin exportar el producto.

Sin embargo, el mecanismo para volver a otorgarle un valor agregado a cacao es una compleja práctica que no solo involucra obtener un canal de intercambio directo con sus compradores internaciones; sino que, para lograr el propósito planteado, se debe incursionar en la obtención de cacao a través de “La cadena de valor mundial del cacao” (*Gráfico 1*), la cual está compuesta por cinco grandes segmentos: La producción, la comercialización, el procesamiento, la fabricación y la distribución para finalmente concluir con la venta al por menor al consumidor final (UNCTAD, 2016).

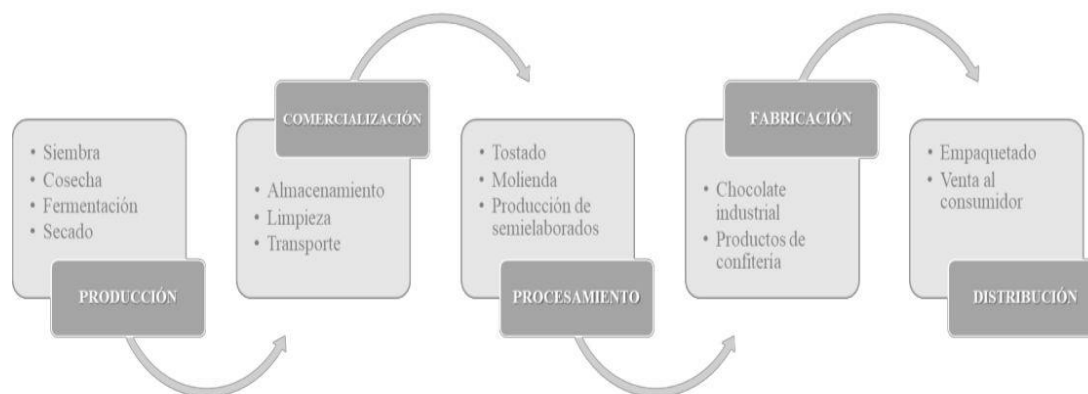


Gráfico 1. Cadena de valor en segmentos.

Fuente: UNCTAD, 2016.

Modificado por María Fernanda Intriago.

En Ecuador, la Superintendencia de Control del Poder de Mercado (2015), explica que la producción de cacao en grano tiene un grupo de encadenamiento que inicia desde la compra de insumos, seguido por los productores de cacao, lo comercializan mediante intermediarios o asociaciones para luego ser entregado al exportador y finalmente llevarse a cabo la exportación hacia el

mercado internacional. A pesar de que también existen productores que venden directamente al exportador y comercializadores que venden directamente al mercado internacional (*Gráfico 2*), los actores que forman parte de la cadena de cacao comprenden los productores individuales, las asociaciones de productores, los intermediarios, los exportadores de cacao en grano, la industria de semielaborados y la industria de elaborados.

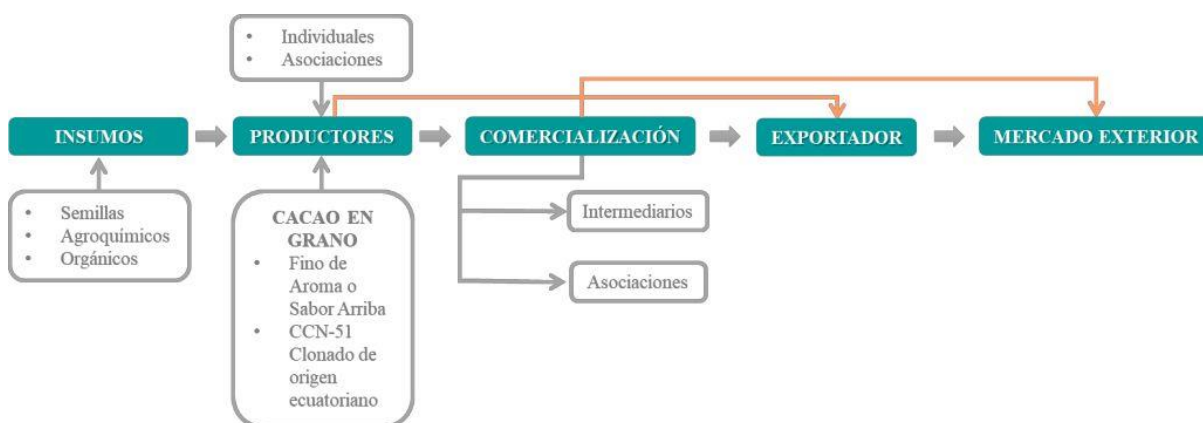


Gráfico 2. Cadena de valor en Ecuador

Fuente: Superintendencia de control del poder de mercado.
Modificado por María Fernanda Intriago.

Aunque las exportaciones de cacao al mercado internacional sean satisfactorias, se debe tomar en cuenta la diferencia entre la exportación de cacao en grano y el cacao como producto elaborado que manifiesta la escasa industrialización del mercado ecuatoriano. Asimismo, el *Gráfico 2*, indica que la cadena de valor ecuatoriana se sigue concentrando en su exportación, aunque el sector chocolatero sea más rentable como lo menciona El Telégrafo (2018), “el precio del chocolate es 7,3 veces mayor que el del cacao, brecha que se hizo más evidente en 2017, cuando bajó el precio del grano, pero el del chocolate aumentó”.

Pero para industrializar este proceso debe existir un dominio total del manejo de la postcosecha del cacao, ya que la correcta operación garantiza la calidad del producto final. Los procesos postcosecha son la Fermentación y el Secado que se realizan de manera artesanal en las plantaciones de cacao. Por esta razón, en el presente trabajo de investigación, la descripción del procesamiento de cacao partió desde los procesos posteriores a la postcosecha ya que en ese

momento se empieza el proceso de industrialización, el cual se resume en el siguiente gráfico:

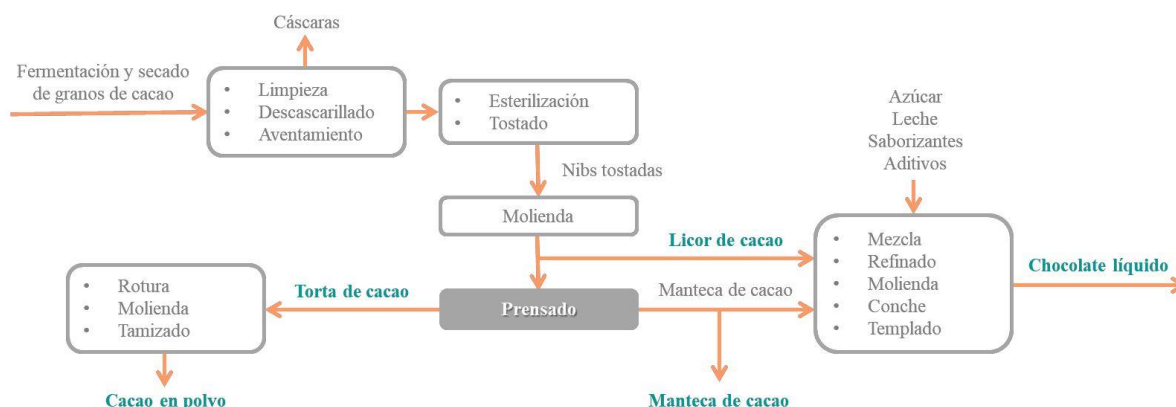


Gráfico 3. Proceso de industrialización del cacao.

Fuente: Venter, 2006.

Modificado por María Fernanda Intriago.

Y para esto, los autores Pérez y Gardey (2018) explican que la departamentalización es sustancial en estas organizaciones para multiplicar su eficiencia. “El resultado de la departamentalización es la división de la corporación en diferentes sectores que, por supuesto, deben trabajar de manera coordinada”, siendo posible la trazabilidad, que de acuerdo con el *Reglamento (CE) N°178/2002 del Parlamento Europeo y el Consejo*, se refiere a la posibilidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de todo alimento o sustancia destinada al consumo. Lo que garantiza al cliente una mayor seguridad en el consumo del producto elaborado y facilita a la empresa el control del producto a lo largo de la cadena de valor.

En efecto, la industria chocolatera se ha incrementado con el paso de los años, no obstante, la ESPAE (2016) señala que el desafío de esta industria es “mantener un equilibrio entre la oferta de cacao y las demandas de la industria chocolatera”, pues se debe satisfacer los gustos de los consumidores, la creciente demanda por productos más saludables y la integración de sistemas sostenibles en toda la cadena. El beneficio de la industrialización nacional de cacao está en que, los productores obtengan ingresos suficientes para mantener un nivel de vida digno y que los precios se mantengan constantes de manera que se cubran los costos de producción de cacao.

5. CONCLUSIONES

El cantón Chone se caracteriza por ser un territorio mayormente rural por lo cual su potencialidad recae en las actividades agrícolas. En el caso del cacao, ha sido un producto que ha tenido una relevancia histórica importante tanto en el cantón como en el país y actualmente es uno de los productos más cotizados para la exportación. Pero se evidencia que, el cacao es un producto que puede tener mayor valor agregado, ya que la cantidad de cacao que se produce en el cantón es factible para su procesamiento industrial, sin embargo, no se cuenta con espacios de procesamiento que le den valor agregado como semielaborado o elaborado.

La implementación de adecuados centros de acopio contribuiría al desarrollo tecnológico y productivo de la zona rural de Chone. Planteando instalaciones que promuevan sistemas eficientes de almacenamiento, procesamiento y distribución de cacao, además de proporcionar áreas administrativas que ayuden al seguimiento del proceso de siembra y constate el cumplimiento de los requisitos de calidad del procesamiento del cacao.

Para ello se diseñó un instrumento de recolección de datos con propósitos investigativos, que permitió la determinación de un pronóstico y diagnóstico de la empresa cacaotera. Donde se evidenció el deficiente estado de los centros de acopio, identificando los aspectos espaciales, de almacenamiento y la materialidad.

Por lo que se incursiona en el adecuado tratamiento del cacao, siguiendo el esquema de la cadena de valor, para identificar el procedimiento que debe llevar a cabo en el país con la finalidad de desplegar su industria, retomando la importancia del cacao como parte de la identidad de Chone, y potenciando su productividad a través de un sistema organizado que permita llevar un registro de control.

REFERENCIAS

- Acebo, M., Rodriguez, J. A., & Qijano, J. (2016). Estudios industriales. Orientación estratégica para la toma de decisiones. Industria de Cacao. Guayaquil, Ecuador: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Delgado Coppiano, E. (2014). El Diario. Chone, ruta del cacao: río y ferrocarril. <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/335316-chone-ruta-del-cacao-rio-y-ferrocarril/>
- El Diario Ecuador. (2018). Exportarán 2.500 toneladas de cacao. <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/486534-exportaran-2500-toneladas-de-cacao/>
- El Telégrafo. (2018). Los productores reciben mejor precio por el cacao. <http://tinyurl.com/ybxuffq2>
- ESPAE Graduate School of Management. (2016). Estudios Industriales: Orientación estratégica para la toma de decisiones – Industria de Cacao. Guayaquil.
- GADM Chone. (2017). GADM Chone - Noticias - Comerciantes de cacao en Chone celebran la denominación como Capital Mundial. <https://www.chone.gob.ec/index.php?gc=3&ntc=2183>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2017). Patrimonios Inmateriales del Ecuador – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/patrimonios-inmateriales-del-ecuador/>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2018). Definición.de. <https://definicion.de/departamentalizacion/>
- UNCTAD. (2016). Las cadenas de valor de los productos básicos agrícolas: los efectos de la concentración del mercado para los agricultores y los países productores – El caso del cacao. Ginebra.
- Schmid Frey, P. (2013). Análisis de la situación actual y perspectivas del cacao ecuatoriano y propuesta de industrialización local (Bachelor's thesis, QUITO/UIDE/2013).
- Superintendencia de Control del Poder de Mercado. (2015). Superintendencia de Control del Poder de Mercado. (A. López Guerrero, Ed.) <http://www.scpm.gob.ec/biblioteca>