

22

Fecha de presentación: octubre, 2018

Fecha de aceptación: diciembre, 2018

Fecha de publicación: febrero, 2019

CADENA PRODUCTIVA:

PRODUCTIVIDAD E INNOVACIÓN EN PYMES, DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

PRODUCTIVE CHAIN: PRODUCTIVITY AND INNOVATION IN SMES, OF THE CITY OF GUAYAQUIL

Rubén Mackay Castro¹

E-mail: ruben.mackayc@ug.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2657-2168>

Fanny Nefertiti Pino Moran¹

E-mail: fanny.pinom@ug.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3223-623X>

Raúl Ruperto Silva Idrovo¹

E-mail: raul.silvai@ug.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0490-271X>

¹Universidad de Guayaquil. Ecuador. Quevedo. Ecuador.

Cita sugerida (APA, sexta edición)

Mackay Castro, R., Pino Moran, F. N., & Silva Idrovo, R. R. (2019). Cadena productiva: productividad e innovación en Pymes, de la ciudad de Guayaquil. *Universidad y Sociedad*, 11(2), 148-152. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>

RESUMEN

El presente proyecto investigativo consiste en el estudio de los factores limitantes de la cadena productiva del cacao para mejorar la productividad e innovación de las pymes, en la ciudad de Guayaquil a través del presente estudio radica en establecer los factores limitados en la cadena productiva del cacao sus debilidades y fortalezas para mejorar la productividad de las empresas llamadas pymes en las cuales tienen modelos actuales de comercialización dentro del país que necesitan ser innovados para tener un nuevo enfoque en la viabilidad de un Plan Nacional de Acción. Este estudio está enfocado en crear o a su vez mejorar la productividad del cacao en la innovación de las empresas medianas y pequeñas, ya que ha tenido dificultad en los procedimientos de la productividad del cacao que se han estado llevando en la ciudad de Guayaquil. Con este estudio se busca mejorar la innovación y la eficiencia, eficacia de la productividad de los cacaoteros, ejecutivos y empleados en general se debe idear una mejor visión de las empresas pymes para obtener mejores resultados en la cadena productiva.

Palabras clave:

Cadena productiva, cacao, productividad, innovación, Pymes.

ABSTRACT

The present project consists in the study of the limiting factors of the cocoa production chain to improve the productivity and innovation of SMES in the Guayaquil city through the present radical study in the establishing the limited factors in the production chain of their weaknesses and strengths to improve the productivity of the companies called SMES in which they have current models of commercialization within the country that need to be innovated to have a new focus on the viability of a national plan of action. This study is focused on creating or at the same time improving the productivity of cocoa in the innovation of medium and small companies, since it has had difficulty in the processes of cocoa productivity that have been taking place in the city of Guayaquil. With this study seeks to improve innovation and efficiency, productivity effectiveness of cocoa, executives and employees in general should devise a better vision of SMES companies to obtain better results in the production chain.

Keywords:

Productive chain, cocoa, productivity, innovation, Smes.

INTRODUCCIÓN

El cacao en el Ecuador tiene un puesto muy importante por su rica productividad, y esto ha generado beneficios para el país por lo cual no ha dejado de producirse y cada vez se perfeccionan más para entregar un producto de calidad. En un tiempo atrás en la época de las plagas y enfermedades que afectaron los sembríos y cultivos y la crisis económica que fue a nivel mundial disminuyó su producción, pero al pasar el tiempo Ecuador levanto nuevamente su producción y siguió comercializando el famoso cacao que es llamado también como la "Pepa de Oro".

El cacao produce un delicioso chocolate amargo que ha representado las ciudades del país en especial enamoro con su aroma y sabor a la gente de la ciudad de Guayaquil, por lo que se decidió abrir las famosas empresas Pymes para poder tener una gama de productividad e innovación con el cacao, las pepas del producto venían de la costa y los molían para obtener el delicioso chocolate tiempo después fueron creando los molinos que se encargan de moler los granos del cacao para comercializar dentro de la ciudad y el país y así fueron creando el chocolate instantáneo que generalmente se toma con leche en una taza.

El cacao es un alimento que posee altos niveles nutritivos, posicionándose a nivel mundial en el tercer lugar de productos que se posicionan en el mercado después del azúcar y del café. La cadena productiva cacaoera tiene mayor protagonismo en las empresas chocolateras del continente europeo y americano. Sin embargo, éste es cultivado en gran medida en África, pese a que éste tiene su génesis en América, teniendo tres cadenas productoras en tal continente tales como: Nigeria, Marfil y Ghana; en cambio en el continente americano, las grandes cadenas productoras están situadas en Ecuador, Colombia, México y Brasil.

Para poder analizar la situación problemática es necesario dar a conocer que existen dos tipos de cacao siendo el primero el cacao básico y el segundo el cacao fino o de aroma en el que, desde un principio la comercialización del cacao básico ha sido producido en un aproximado del 95% sin embargo en los últimos 5 años se ha impulsado la producción del cacao fino o de aroma en un 62%. Lo cual, ha contribuido a que, tal producción mejore las condiciones de vida de las pequeñas empresas, sin embargo, éstas poseen bajos estándares de productividad a diferencia, de las medianas empresas. ***"Estos factores, combinados con una ausencia de políticas de fomento y de apoyo a la producción, lo han llevado a una situación de riesgo, lo que ha generado en el MAGAP una política pública para la reactivación del sector que se viene***

implementando desde 2011" (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2015)

DESARROLLO

En este estudio el objetivo fue conocer la problemática que están afectando la producción, comercialización y el ingreso a los productores en relación al agricultor que se dedica a la producción familiar del cacao en el método se diagnosticó el análisis económico y de serie de superficie histórica en la producción del cacao en el periodo de 2014 al 2015 se encontró una baja producción que se relacionó con la avanzada edad de las plantaciones y el deficiente del control de plagas, enfermedades, unos de los problemas fue que en ciertas plantaciones no había un adecuado drenaje de suelo en épocas de lluvia la baja aplicación de fertilizantes y un mal manejo de las sombras en el cacaoal y la baja asistencia técnica y capacitación a productores, este problema afecto y está afectando para la producción de las empresas pequeñas Pymes.

En mayor medida el estudio de los factores que limitan a estas cadenas productivas en el mejoramiento tanto de la productividad como de la innovación de las pequeñas y medianas empresas en la ciudad de Guayaquil en el que, existen contradicciones en la calidad del producto que da a conocer nuestra marca ecuatoriana por ello es importante que la producción sea perfecciona y tenga un producto de excelencia.

El objetivo de esta investigación es estudiar los factores limitantes de la cadena productiva del cacao para mejorar la productividad e innovación de las PYMES, ciudad de Guayaquil.

Se requiere analizar e investigar el estudio de los factores limitantes de la cadena productiva del cacao para mejorar la productividad e innovación de las pymes en la ciudad de Guayaquil, la cadena productiva del cacao es importante para nuestro país ya que se trata de la pepa de oro la cual es la más amada en el mundo por su sabor original que tiene.

Esta propuesta se trata de investigar comercializar un producto de buena calidad ya que la cadena productiva no está siendo revisada adecuadamente por ello se requiere tener mejor organización para capacitar a sus cacaoeros y obtener mejores beneficios de producción con el cacao y evitar malas recomendaciones por su calidad de producto y deficiencia.

Es importante investigar de qué manera logre captar una buena plantación para producir el Cacao y obtener buenos beneficios para las empresas pymes de la ciudad de Guayaquil.

El producto del cacao es sembrado en la mayoría de todos de los países tropicales o tórridos, en ambientes húmedos y calientes entre los 20° latitud norte y los 20° latitud sur de la línea ecuatorial. Este producto es un cultivo de gran cuidado, y los viveros crecen de mejor forma bajo la sombra de otros árboles similares. Durante los años 2010-2011 fueron de mayor apogeo para el cacao, de acuerdo a estimaciones la producción del cacao alrededor del mundo llegó a 4.3 millones de Toneladas Métricas, incremento que expresa en mayor medida a un aumento en la zona sembrada mucho más que a la variación en tema de rendimientos. El importe a nivel mundial en términos reales durante los años 2009-2010 fue de un 86% más alto en comparación con los años 2000-2001. Los productores de los países de Vietnam e Indonesia están extendiendo su superficie, e Indonesia intenta ser el principal país productor de cacao.

Realmente un 97% de la producción de cacao alrededor del mundo está agrupada en diez países. África del oeste es la zona que más provee de cacao, particularmente un cacao no fino de aroma y convencional. Costa de Marfil era el principal país productor en el año 2008 lo cual produjo un 39% de la producción cacaotera a nivel mundial (*International Cocoa Organization*, 2010).

La ampliación de la superficie plantada muestra un incremento de la demanda global del cacao. El mercado del cacao y sus derivados ha experimentado diversos cambios en las preferencias netamente de los consumidores y en la percepción de lo beneficioso que es para la salud los productos derivados del cacao como lo es el chocolate.

El consumo de los productos procedentes del cacao ha incrementado notoriamente en un 11% entre el año 2003 y 2008, con una tasa anual de 1,3%. Europa consume un total de 49% del cacao, América consume un (33%), Asia un (15%), y finalmente África (3%). Durante el año 2009, el promedio global del consumo de chocolate era 3,2 kg/cápita. Luego de los nuevos avances en las investigaciones que garantizan los beneficios del chocolate para la salud y el incremento de la clase media con influencias occidentales en países como China e India, varios expertos consideran que la demanda para los productos con alto contenido de cacao ascenderá rápidamente (*International Cocoa Organization*, 2010).

Una gran parte del proceso del cacao se lleva a cabo en los países importadores, cerca de los centros de consumo. La zona europea representa un 58% correspondiente a las importaciones a nivel mundial, aunque no consumen la totalidad del cacao que importan; varios países, particularmente los países bajos procesan el cacao para luego

exportar a otros países (*International Cocoa Organization*, 2010). Sin embargo, el procesamiento del cacao ha aumentado en los países de origen en los últimos diez años; tales como Indonesia, Costa de Marfil, y Malasia, ya que actualmente procesan una gran parte de su cacao.

Una de las características de la cadena del cacao es la preponderancia de las empresas multinacionales a la hora de la fabricación y procesamiento. En el hemisferio norte, la industria procesadora del cacao es de gran escala y altamente concentrada. Tres empresas principales, Cargill Incorporated, Archer Daniels Midland (ADM), y Barry Callebaut, procesan un total del 40% las pepas de cacao del mundo (*International Cocoa Organization*, 2010). Considerando la producción de confecciones de chocolate tales como, Ferrero, Mars, Hershey, Nestlé y Kraft Foods, tiene el control de un 51% del mercado (*Tropical Commodity Coalition*, 2009).

La cuna del cacao se desarrolla en la Amazonía ecuatoriana, pero dicho producto ha mantenido una historia de bajas y altas con el Ecuador. Básicamente se produce cacao en el país desde la época colonial, el periodo de auge económico se lleva a cabo desde finales del siglo XIX a inicios del siglo XX gracias al incremento de las exportaciones de cacao.

Entre el año 1914 y el año 1916, Ecuador se convirtió en el primer país exportador de cacao y en base a eso recibió alrededor de \$77 millones por exportaciones, por lo que representaba entonces un 15% del mercado global. Pese a la combinación entre la llegada de la caída de los precios y enfermedades debido al estallido de la primera guerra mundial produjo el declive de la economía cacaotera a partir de 1920, generando así que las exportaciones nunca volvieran a tener la misma importancia. A pesar de ello, el cacao se ha convertido desde un producto campesino hasta una producción de plantaciones a gran escala, jugando un papel de gran importancia para los pequeños productores ecuatorianos a medida que sus exportaciones vayan aumentando.

La producción de cacao maneja un promedio del 12% de la población económicamente activa dentro del sector agropecuario. Aparte de la cadena de abastecimiento que rodea a cerca de mil intermediarios, siete empresas que manufacturan el chocolate, treinta y seis exportadores y otros dedicados a productos semi-elaborados. Se considera que la cadena de valor del cacao dispone de una influencia directa sobre 600.000 personas.

Ecuador en el año 2011 exportó 185.024 Toneladas Métricas de cacao industrializado y cacao en grano, esto significó un ingreso de 532 millones de dólares al país. El 89% de las comercializaciones al exterior durante el

mismo año fue de cacao en grano, y el 11% sobrante fue cacao industrializado (Ecuador. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2011). Esto hace referencia a que las exportaciones de cacao en grano en el Ecuador han aumentado, y ese crecimiento fue durante el periodo de enero 2005 a julio 2009 con un 85%.

Actualmente en Ecuador la comercialización del cacao se realiza sin intervención estatal, esto significa que los precios locales se calculan considerando los precios internacionales, así como la oferta y demanda local. Los precios del cacao en dólares o en libras británicas por Toneladas Métricas lo establece London International Financial Futures Exchange (LIFFE) y New York Board of Trade (NYBOT). En estos mercados, consideran dos modalidades de comercialización: a través de contratos futuros y opciones o básicamente la compra y venta del cacao en físico. Tomando en cuenta lo que define la International Cocoa Organization (ICCO), el precio diario del cacao en grano va en relación a un promedio de las cotizaciones de los mercados de futuros durante los próximos tres meses activos de NYBOT y LIFFE. Los precios internacionales del cacao en grano históricamente han sido altamente volátiles. Fluctúan por diversos factores; sus recientes inconvenientes políticos expresaron que el cacao no podía llegar a los puertos debido a daños en la infraestructura, elevando así los precios por la caída en la oferta (**International Cocoa Organization**, 2010) y adicional a eso existen cambios a nivel de producción promedio de los grandes productores. Por ejemplo, El país productor de cacao más importante es Costa Marfil, los cambios climáticos afectan directamente a la producción ya que un año con escasez de lluvias puede perjudicar el rendimiento, la presencia de las plagas y su propagación ya que esto puede afectar a la producción, como ya se percibió al inicio del siglo XX con la crisis del cacao en Ecuador, las diferenciaciones en los inventarios de las empresas que adquieren el cacao afectan al precio, particularmente cuando las empresas mantienen guardado el cacao en sus bodegas por temor a fluctuaciones en el precio.

El incremento de la rentabilidad en relación cacao se desarrolló en conjunto con la transformación de este fruto en una materia prima con alta demanda en el mercado a nivel mundial. En Europa con la primera revolución industrial y el desarrollo económico en el viejo continente, en Estados Unidos favoreció a la creciente demanda (Henderson, 1997). Por los años 1870 y 1910, los ingleses aumentaron las importaciones de este fruto en casi ocho veces. Ecuador consiguió responder al aumento de la demanda y aumentar las exportaciones de dicho fruto por varias causas y entre ellas tenemos: la migración de

la mano de obra a bajo costo desde la Sierra Ecuatoriana hacia la Costa; y finalmente la producción cacaotera no requería de altos niveles de capital para la inversión. Adicional a esto, lo que sí facilitó el proceso de exportación del producto hacia estos mercados fue el desarrollo de los medios de transporte (Pigache & Bainville, 2007). Los productores se vieron favorecidos por la red fluvial del río Guayas por el fácil acceso a las suficientes plantaciones para así poder satisfacer la demanda cacaotera; en conjunto, la iniciativa de construcción del ferrocarril entre Guayaquil- Quito que se llevó a cabo en el año 1872 y esto permitió el esparcimiento del sistema de plantación hacia las regiones interiores del litoral, vinculando así las haciendas situadas en el sector a través del ferrocarril (Henderson, 1997). Estas situaciones fueron las que facilitaron el “boom” cacaotero durante el año 1880 hasta el año 1920.

Partiendo de esa iniciativa el cultivo del cacao se incrementó y a su vez se propagó de manera muy exitosa en el país. Seguido de esto, la producción nacional comenzó a tener un aumento desde 120.000 quintales por año entre el año 1820 y 1860 y eso dio como resultado 330.000 quintales por año en 1880 que realmente fue un gran avance. El Ecuador entre los años 1880 y 1890, fue considerado el mayor exportador mundial del cacao.

El principal objetivo general de este proyecto es reactivar la producción de cacao fino de aroma y café por medio del establecimiento de nuevas plantaciones y mejoramiento con la entrega a productores infraestructura para la producción, de semillas de café arábigo y robusto o plántulas, implementación de jardines clonales certificados por el INIAP, asistencia técnica, incentivo para las organizaciones, investigación, capacitación y fortalecimiento asociativo de las cadenas productivas con medidas para favorecer al desarrollo económico de medianos y pequeños productores del sector afín.

Esta investigación, se realizó en las dos siembras a través de la implementación de nuevas plantaciones (siembras): 4.9 mil ha de cacao nacional.

Se han readecuado 36 mil ha de las plantaciones de cacao mediante las podas. En cuanto a una de las estrategias de ejecución para el cumplimiento de las metas se entregaron 35 millones de semillas de café para su dispersión en viveros individuales, macro germinadores y comunitarios, fomentando así plantas para ser objeto de siembra a lo largo de 2016.

Al mismo tiempo con la intromisión de las plantaciones se brindó capacitaciones y asistencia técnica a los que se dedican a la producción de los dos cultivos mencionados.

Adicional a lo anterior, se efectuaron “Consejos Consultivos” tanto de cacao como de café, esto permitió congregarse a los diferentes actores de la cadena, tanto privados como públicos y emitir propuestas que otorguen beneficios al sector de cacao.

A través de la declaratoria de emergencia fitosanitaria dispuesta por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca MAGAP en el mes de septiembre de 2015, para los sectores cacaotero y cafetalero, se dieron 14 mil de café y 18 mil kits fitosanitarios de cacao con el objetivo de evitar mayores pérdidas tanto productivas como económicas de los dos productos e intervenir en los dos cultivos.

Se realiza la respectiva socialización del proyecto y los beneficios potenciales que otorga el MAGAP, se realizó la asignación de un técnico de territorio para que realice la respectiva socialización de las actividades que se desarrolla con el Proyecto y se le otorgue la capacitación y asistencia técnica gratuita en campo, al productor se le otorga las subvenciones facilitadas por el MAGAP, se realiza la acreditación al productor para que pueda recibir en su totalidad los beneficios y el técnico de campo da seguimiento a la plantación.

CONCLUSIONES

Estudiar los factores limitantes de la cadena productiva del cacao para mejorar la productividad e innovación de las PYMES, ciudad de Guayaquil.

De acuerdo a lo revisado a lo largo del presente trabajo se ha revisado todos los elementos que involucra el análisis de la cadena productiva, los principales puntos principales son los siguientes en conclusión con las Cadenas Productivas:

Deben incluirse en la perspectiva del Desarrollo Territorial para contextualizar su rol y otorgar de contenido metodológico y conceptual a sus acciones.

Deben promover no solo el cambio o desarrollo productivo, sino la modificación del diseño institucional del territorio con la presencia de todos los actores involucrados, especialmente con los agricultores, capacitar al personal, tener un control de calidad personalizado, ya que existe una gama de competencia en los Gobiernos Autónomos Descentralizados.

Consiguen cumplir un rol esencial para fortalecer la identidad del o los territorios y su estimación con respecto a espacios nacionales, regionales, e internacionales

Las Cadenas Productivas pueden ser, en su dinámica, integrar políticas sociales y provocar sinergias integradoras

e positivas pues promueven temas claves como los ingresos, empleo y equidad.

Las Cadenas Productivas son sensitivas para conformarse en múltiples clases: Cadenas Productivas regionales, locales (micro-cadenas), extra nacionales y nacionales, sin perder su atributo fundamental.

Por su concepto las Cadenas Productivas, son de carácter multinivel y multisectorial, prevaleciendo la visión parcial y tecnocrática de solo lograr eficiencia económica en todos sus ámbitos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2015). Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador. Quito: CEPAL.
- Ecuador. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2011). Estadísticas Públicas. Recuperado de <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas.html>
- Ecuador. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2012a). El Cacao CCN-51. Recuperado de <http://www.anecacao.com/index.php/es/cacao-enecuador/el-cacao-ccn-51.html>
- Henderson, P. (1997). Cocoa Finance and the State in Ecuador, 1895-1925. *Bulletin of Latin American Research*, 16(2), 169-186.
- International Cocoa Organization. (2005). Facts and Figures on Fair-Trade Cocoa, Consultative Board on the World Cocoa Economy, Fifth Meeting. London: ICCO.
- International Cocoa Organization. (2010). The World Cocoa Economy: Past and Present, Executive Committee, One hundred and forty-second meeting. London: ICCO.