

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZADORA DE GRANO DE CACAO EN LA VEREDA CHAJAL DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE TUMACO, DEPARTAMENTO DE NARIÑO

PRODUCER AND MARKETER OF COCOA BEANS IN THE CHAJAL VILLAGE
OF THE MUNICIPALITY OF SAN ANDRÉS DE TUMACO, DEPARTMENT OF
NARIÑO

DOI: 10.32645/13906852.1019

Entregado: 01 - 02 – 2019 / Revisado: 06 – 03 – 2019

**JORGE
ALEXIS
ONTIVEROS
GRANJA**

- ◆ Universidad Mariana - Colombia
- ◆ jontivero@umariana.edu.co

**KELLY
GISSEL
ANDRADES
CHAMORRO**

- ◆ Universidad Mariana - Colombia
- ◆ Kellygiaan@gmail.com

Resumen

Con el presente proyecto se busca explorar las oportunidades de negocios las cuales se enfocan en la creación de empleo y el desarrollo económico y social en las áreas rurales. La investigación dará a conocer la situación y circunstancias que tiene el municipio de San Andrés de Tumaco y las potencialidades que dicho municipio tiene para la producción de cacao

Por la falta de empleo y oportunidades se generan el problema de violencia lo que conlleva la creación de grupos al margen de la ley y a la plantación de cultivos de uso ilícito, por tanto, se propone como solución el presente estudio de factibilidad que es un insumo para la implementación de procesos a futuro en la región.

Palabras claves: cacao, proyecto, Tumaco, impacto, cultura.

Abstract

This project seeks to explore business opportunities which focus on job creation and economic and social development in rural areas. The investigation will reveal the situation and circumstances of the municipality of San Andrés de Tumaco.

Due to the lack of employment and opportunities, the problem of violence is generated, which entails the creation of groups outside the law and the planting of crops for illicit use. Therefore, the present feasibility study is proposed as a solution. for the implementation of future processes in the region.

Keywords: Cocoa, draft, Tumaco impact, culture.

1. Introducción

A partir de la producción del cacao se pueden generar ingresos muy rentables los cuales brinden una estabilidad y utilidades al sector agrícola en la zona rural del municipio de San Andrés de Tumaco.

Si se aprovecha lo anterior y basándose en los recientes parámetros tecnológicos del sistema agroforestal y por su puesto haciendo uso de los materiales de siembra altamente calificados los cuales poseen un máximo rendimiento, se obtiene como resultado una mayor concentración del cacao y una excelente calidad en cuanto a su aroma y su tamaño.

En el municipio de San Andrés de Tumaco principalmente en la vereda El Chajal existe un cierto interés hacia el cultivo debido a su beneficio económico, social y ambiental que presenta, siendo esto de gran apoyo para desarrollar este espacio productivo.

Los cultivos de cacao cuentan con un mantenimiento que se ha venido haciendo de manera constante desde el inicio de su producción hasta el empaquetado final listo para su comercialización.

A lo anterior se le suma las ventajosas condiciones agro climáticas lo que hace que el cultivo del cacao sea factible en el municipio de San Andrés de Tumaco más específicamente en zonas rurales las cuales se dividen en dos sectores el primer sector es el rio chagüi y las veredas son: Guadual, Mercedes, Pacora, Majagua, Palambi y el Chorro

En el segundo sector denominado ensenada están las veredas Caleta, Colorado, Soledad Curay, Sande Curay y Bocas de Curay.

Todas las veredas mencionadas se dedican principalmente a la agricultura y a la pesca, siendo esto los pilares fundamentales de la economía de esta zona.

El cacao como cultivo de carácter constante tiene ventajas de tipo social y económico por lo anterior se considera competitivo, por otra parte, se presenta la oportunidad de incrementar el empleo pues según estudios “cerca del 60% de los costos de producción corresponden a mano de obra”.

2. Materiales y métodos

Los aspectos metodológicos del presente proyecto se realizarán bajo la teoría de Carlos Méndez con su libro Metodología Guía para elaborar diseños de investigaciones ciencias económicas, contables y administrativas.

Paradigma: El estudio de esta investigación se encuentra enmarcado en el paradigma cuantitativo el cual está fundamentado en la medición de las características de fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un problema analizado una serie de postulados sobre las variables estudiadas, lo cual permite organizarlas e interpretarlas de manera objetiva mediante el empleo de porcentajes, formulas, tablas, entre otros.

Enfoque: El enfoque empleado en la siguiente investigación es el empírico - analítico, debido a que se orienta en tres características principales, como lo son:

Tipo de Investigación: La investigación es de tipo descriptivo, porque mediante la aplicación de un trabajo de campo (entrevistas y encuestas) y su análisis e interpretación cuantitativa, se pretende describir las características que debe tener a nivel administrativo, operativo, técnico y comercial, la empresa productora y comercializadora de cacao en la vereda El Chajal del municipio de San Andrés de Tumaco.

Método: Se aplica el método deductivo “que es un método científico que considera que la conclusión está implícita en las premisas. Por lo tanto, supone que las conclusiones siguen necesariamente a las premisas: si el razonamiento deductivo es válido y las premisas son verdaderas, la conclusión sólo puede ser verdadera”.

Población y Muestra: La población de referencia se encuentra en el municipio de San Andrés de Tumaco en las veredas para ellos se tendrá en cuenta la muestra realizada a los productores de las zonas aledañas a la Vereda el Chajal del Municipio de San Andrés de Tumaco, la población a encuestar es de 241 productores

Fuentes de Información

Fuentes Primarias: las fuentes primarias, “son los datos que el investigador obtiene al relacionarse directamente con los problemas que estudia. Para recopilar la información se utilizan técnicas e instrumentos seleccionados y /o por él o su equipo de trabajo” para esta investigación esta información corresponde a la conseguida a través de los datos arrojados por las encuestas aplicadas a productores de cacao en el municipio de San Andrés de Tumaco.

Fuentes Secundarias: según Raúl Rojas Soriano, son los datos sobre el problema que obtuvieron personas o instituciones diferentes a las que efectúan el trabajo de investigación. y para el presente proyecto nos apoyaremos en textos, libros y boletines sobre el tema.

3. Resultados y discusión

A continuación, se da a conocer los resultados de la aplicación de encuestas a la población.

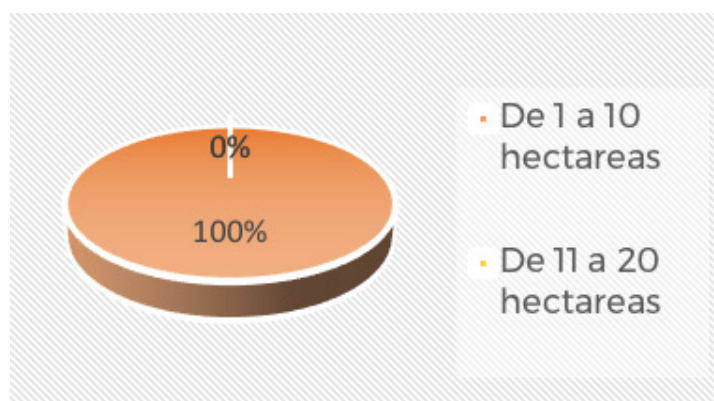


Figura 1. Nivel de extensión de cultivo que poseen los productores

Fuente: Esta investigación

Según la pregunta podemos analizar que el 100% de productores tiene una extensión de cultivo de 1 a 10 hectáreas lo cual se determina que es una buena oferta de cacao. Se busca ampliar la oferta para poder satisfacer la demanda del cacao.

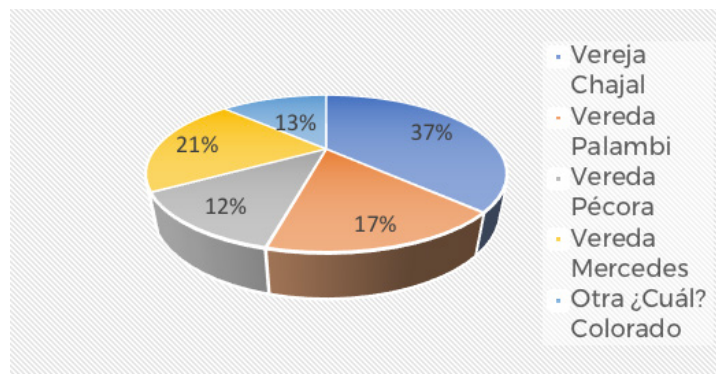


Figura 2. Sectores donde se encuentran ubicadas las plantaciones
Fuente: Esta investigación

De acuerdo con esta pregunta se pudo dar cuenta qué el cultivo está ubicado en las diferentes veredas del municipio de San Andrés de Tumaco por lo que hay variedad de sectores cultivadores de cacao. con el mayor porcentaje se encuentra la vereda Chajal con un 37% razón por la cual el centro de acopio se hará en esta vereda, pero sin descartar la producción de las demás, por consiguiente esta la vereda Mercedes con un 21%, la vereda Palambi tiene el 17% de participación, y le sigue la vereda Pecora con un 12%, por último contamos con la vereda Colorado con su respectiva participación del 13%, después de determinar los lugares específicos donde los productores tienen sus plantaciones, se indico que hay suficiente capacidad de oferta, y se puede satisfacer la demanda de los compradores.

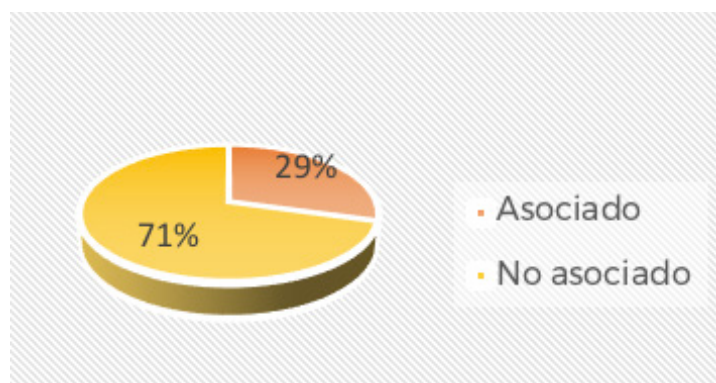


Figura 3. Tipo de Cultivo
Fuente: Esta investigación

A raíz de la pregunta qué tipo de cultivo maneja el productor se pudo observar que la mayor parte representada por el 71% de productores están manejando un cultivo no asociado por lo cual la mayor parte de la comercialización será de tipo no asociado, pero no se descarta el cultivo asociado con una participación del 29% con el fin de contar con variedad de oferta por parte de la empresa.

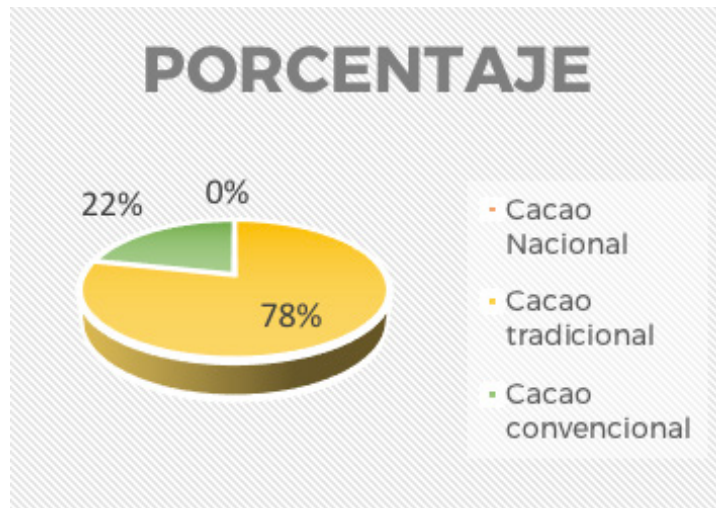


Figura 4. Tipo de cacao
Fuente: Esta investigación

Teniendo en cuenta esta pregunta se pudo analizar que los dos tipos de cacao que están produciendo es cacao tradicional con el mayor porcentaje del 78% y cacao convencional con un 22% lo cual quiere decir que se sigue contando con una gran variedad de oferta y se puede incursionar en ambos tipos de cacao que ofrecen los productores, esto con el fin de ampliar la oferta de la empresa e de esa misma forma incursionar en más mercados Cacaoteros.

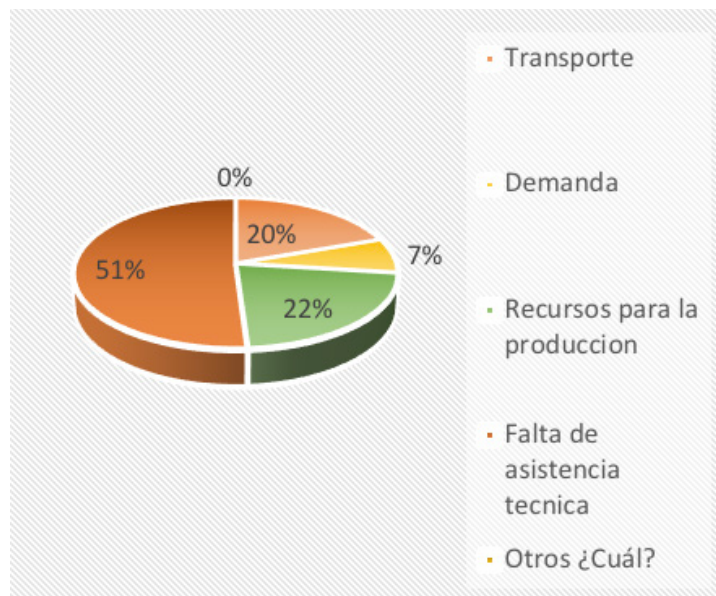


Figura 5. Principales problemas
Fuente: Esta investigación

Partiendo de la pregunta se logró analizar que los principales problemas de los productores empezando por el mayor porcentaje es la falta de asistencia técnica con un 51% en donde se identifico la necesidad de implementar el centro de acopio con el fin de brindarles la asistencia técnica necesaria para sus producciones con el fin de ampliar la oferta e incrementar la calidad en los cultivos, posteriormente la falta de recursos para la producción obtuvo el 22%, por esta razón se determinó enfocar los elementos necesarios para una excelente producción de cacao en grano, por otra parte el transporte obtuvo el 20% lo cual nos indicó que después de brindarle solución al aspecto productivo, se debe tomar medidas en cuanto a la comercialización del producto haciendo más fácil el proceso de transporte y alcance a satisfacer la demanda, por último el aspecto referente a la demanda obtuvo el 7% lo cual indicó que hay una mayor parte de demanda que se debe cubrir. la anterior interpretación sirve para enfocarse en brindar una solución efectiva a los principales problemas que los productores enfrentan en sus cultivos ,con el fin de facilitar su labor y por ende favorecer a la empresa.

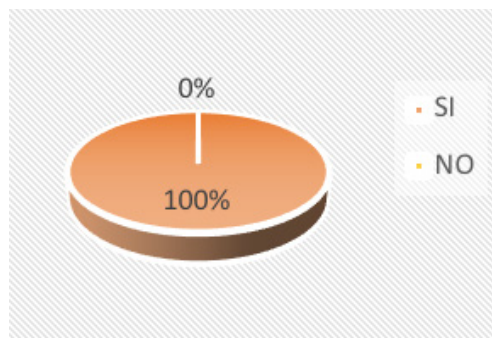


Figura 6. Venta a centro de acopio
Fuente: Esta investigación

Con base a esa pregunta se logró analizar que todos los productores están en acuerdo con la idea de vender su producción al centro de acopio ya que se obtuvo un 100% en las respuestas que dieron los productores, partiendo de lo anterior se identificó una ventaja notoria para la empresa ya que se cuenta con una producción fija y se conoce bien lo que la empresa puede ofrecer.

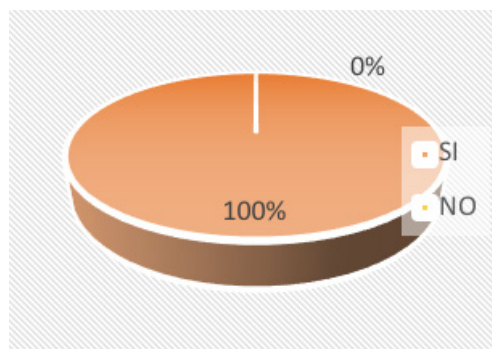


Figura 7. Participación en Organización
Fuente: Esta investigación

Con base a esta pregunta se obtuvo que todos los productores están de acuerdo en que se lleve a cabo un proceso organizacional donde cada uno de ellos se comprometa con el fin de crear un centro de acopio dónde se comercializa el cacao ubicado en la Vereda El chacal lo anterior está representado por el 100% lo cual es un paso muy importante para la creación de la empresa ya que contando con una estructura organizada la empresa estará equilibrada en cuanto a lo que produce y su organización interna.

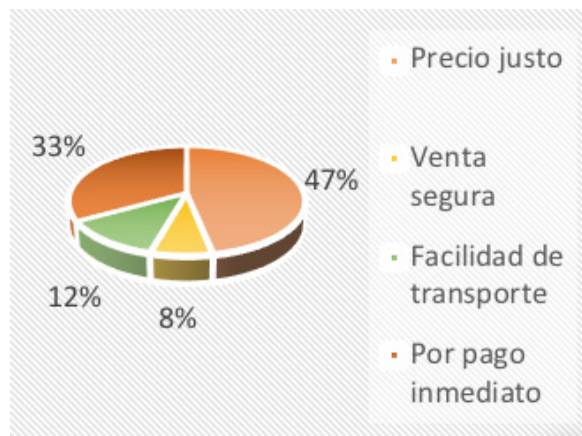


Figura 8. Venta de Materia Prima
Fuente: Esta investigación

Teniendo en cuenta la pregunta podemos observar que los productores deciden vender su producción al centro de acopio debido a un precio justo lo cual obtuvo el 47% Por consiguiente de un pago inmediato con un 33%, el 12% lo representa la facilidad de transporte, y una venta segura con el 8% esta pregunta se realizó con el fin de conocer más a fondo las razones por la cual los productores estarían dispuestos a vender al centro de acopio y de esta manera brindarles la mejor garantía posible que se adapte a los problemas que presentan para que se sientan seguros y que están vendiendo su producción al precio justo.

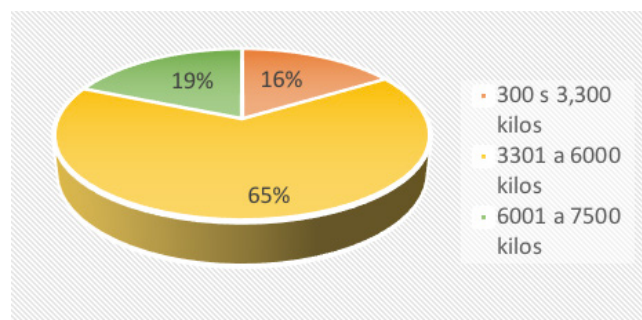


Figura 9. Producción Mensual
Fuente: Esta investigación

Aquí se logró conocer cuál es la producción mensual de los productores y por ende conocer cuál será la oferta aproximadamente de cacao que se va a manejar, en primer lugar se ubica el rango de 3301 a 6000 Kg con el 65%, el rango de 300 a 3.300 kilos obtuvo el 16%, el 19% lo representa el rango de 6001 a 75000, teniendo en cuenta esta pregunta que se define como un indicador fundamental para conocer lo que la empresa debe ofrecer y hasta qué punto puede satisfacer la demanda del cacao.

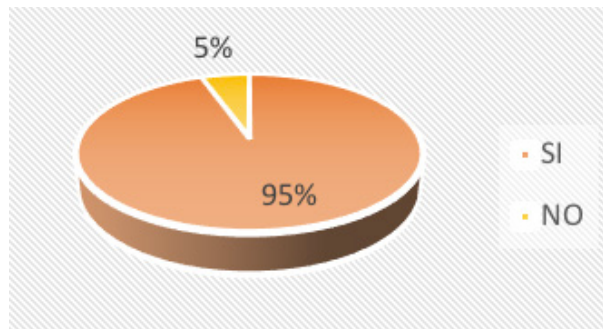


Figura 10. Insumos de cultivo
Fuente: Esta investigación

Teniendo en cuenta lo anterior se determino que el 95% de los productores están haciendo uso de insumos que contribuyen al medio ambiente y solo una pequeña parte representada por el 5% no lo está haciendo, la formulación de esta pregunta se hace con el fin de contribuir al medio ambiente e implementar que el 5% que hace falta por adoptar medidas favorables para el medio ambiente lo haga brindándole la asistencia técnica necesaria con el fin de resaltar los beneficios para su cultivo y que el producto que se está ofreciendo cuente con toda las reglas establecidas y se pueda ofrecer una producción que no sea dañina con respecto al medio ambiente y que cumpla con todos los estandares de calidad que se exigen, esto con el fin de ser una empresa comprometida y que se rige bajo estándares ambientales.

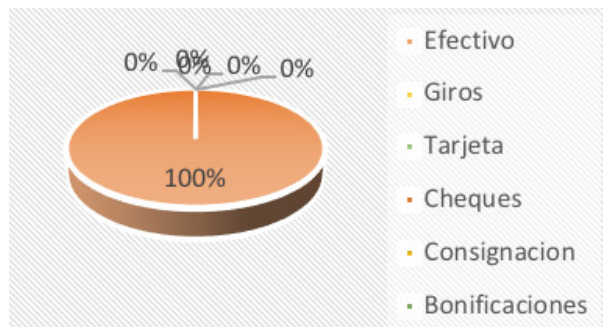


Figura 11. Forma de pago de la producción
Fuente: Esta investigación

Con base a la pregunta se identifico que todos los productores exigen una forma de pago en efectivo lo anterior se represento con el 100%, Por lo cual se decide implementar la forma de pago en efectivo ya que es lo más beneficioso para los productores.

Estudio Técnico

Dentro del estudio técnico se logro identificar los siguientes aspestos.

MÁQUINAS Y EQUIPO

Maquinaria y equipo	
Cantidad	Descripción
5	Fermentadora
3	maquina clasificadora
3	banda transportadora
3	balanza de piso
2	medidor de humedad
2	maquina cosedora de saco
2	secadora

MÉTODO DE PRODUCCIÓN DEL GRANO DE CACAO

Proceso de la cosecha de cacao:

Inicia con la verificación del tiempo en que se cortan o tumban las mazorcas en su estado óptimo de maduración, también hay que ir eliminando del árbol aquellas dañadas por roedores y las que están afectadas por enfermedades para ayudar a disminuir su incidencia. Una vez hecha la selección de las mazorcas, se procede a la quiebra o partida de las mazorcas y son colocadas en un recipiente limpio.

Recibimiento del cacao seco o en baba:

El proceso se genera con la llegada del cacao en baba desde los proveedores seleccionados, el personal encargado deberá analizar el producto, ya que es importante para evitar la proliferación de hongos.

Fermentación del cacao:

Se inicia la fermentación del producto que consiste en mantener el cacao en cajones de madera durante cuatro días, moviendo el producto cada 24 horas a los diferentes cajones, ya que esto le permitirá tener mayor oxígeno, se debe cubrir con hojas para que tenga una adecuada fermentación y así mantener su fino aroma.

Secado:

El secado, se realizará al aire libre en un piso adecuado formado de madera, cuando las condiciones climáticas sean favorables qse procederá a colocar el producto en cajas secadoras para ubicarlas al aire libre logrando alcanzar el secado en cuatro días y se complementará el trabajo con una secadora a gas cuya capacidad es de 10 tonelada.

Clasificación y eliminación de Impurezas:

Se procede a verificar el grado de humedad del producto se utilizara el medidor de humedad para verificar, continua el producto por la clasificadora separando así las impurezas y clasificando el grano.

Almacenamiento:

Una vez clasificado se procede a pilar la pepa y a guardar en sacos, los sacos se contabiliza para almacenarlos en la bodega, un espacio acondicionado de manera adecuada para evitar contaminación y maltrato, va cubierto con plástico para la desinfección.

Venta:

Para realizar la venta es necesario mostrar el grano y tener contacto con los demandantes para su aprobación.

4. Conclusiones:

- En el municipio de Tumaco especialmente en el vereda El Chajal se demuestra que existe un cierto interés en el cultivo del cacao en grano debido a los beneficios económicos sociales y ambientales que esté presenta.
- La implementación del proyecto permitirá la realización de sustitución de los cultivos ilícitos que se presentan en el Municipio.
- Los cultivos de cacao que se dan de manera benéfica en la región a pesar de no haber recibido asistencia técnica y un acompañamiento permanente.
- Prevalece una cultura cacaotera en la región y sumado a ello cuenta con las favorables condiciones agroclimáticas que posee el municipio de San Andrés de Tumaco lo cual hacen que el cultivo tenga un elevado grado de factibilidad y viabilidad.
- Se cuenta con productores dispuestos a participar en la empresa y a establecer una organización adecuada que cumpla con todos los estándares de calidad enfocados a brindar un cacao saludable y regido por todos los estándares.

5. Recomendaciones

- Se recomienda desarrollar el presente proyecto en la zona rural de municipio de San Andrés de Tumaco en la vereda Chajal, donde existe población víctimas del conflicto armado que están dedicadas al cultivo de cacao.
- Se considera importante realizar un exhaustivo estudio del impacto ambiental que se pueden generar a partir de los desechos de producción que se presente al procesar la materia prima.
- Se recomienda innovar dentro de los procesos productivos con miras a obtener un producto atractivo para ingresar al mercado no solo a nivel regional sino también a nivel nacional y a nivel internacional.

6. Referencias bibliográficas:

- CARRIÓN SANTOS Julián. Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cacao
-Universidad San Francisco de Quito 2012
- FEDECACAO - Federación Nacional De fr .módulos técnica. 2010
- ICONTEC Norma Técnica Colombiana - NTC 1252 - Cacao en grano
- MENDEZ CARLOS. Metodología. Guía para elaborar diseños de investigaciones ciencias económicas,
contables y administrativas. Segunda edición. Bogotá: Mc Graw Hill, 1995.p.126.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO SOCIAL. Características del grano. 2015
- NAVIA Jorge Fernando. Mejoramiento de la productividad y calidad sensorial (aroma y sabor) del
cacao regional del Departamento de Nariño Universidad de Nariño 2012
- NOGALES FERNANDEZ ANGEL. Investigación y técnicas de mercado.2004 OPORTUNIDADES PARA
LA ACTIVIDAD CACAOTERA EN EL MUNICIPIO DE TUMACO, Nariño, Colombia Entramado
Vol. 11 No. 1, 2015 (Enero - Junio). Disponible en: [http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n1/
v11n1a04.pdf](http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n1/v11n1a04.pdf)
- RAMOS PÉREZ Danilo Fernando. Consideraciones ambientales y viabilidad socioeconómica del
sistema productivo del cacao Pontifica Universidad Javeriana 2014
- ROJAS, Javier. Metodología de la investigación. Disponible en internet, URL: [http://www.slideshare.
net/danisebasPresupuesto y Cronograma esto y Cronograma cosita/
metodologa-de-la-investigacin-javier-rojas-trabajo7172150](http://www.slideshare.net/danisebasPresupuesto-y-Cronograma-esto-y-Cronograma-cosita/metodologa-de-la-investigacin-javier-rojas-trabajo7172150) (13, Marzo, 2013).