



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

“Limitaciones en la Producción de Cacao Orgánico en la Provincia de Tocache, Región San Martín”

Trabajo de Investigación presentado para optar por el grado de Bachiller en Administración con Mención en Dirección de Empresas que presenta:

Diana Estefanía Reyes Lazarte

Asesora: Eliana Franco Valdivia

Lima- Perú

Marzo 2018

INDICE

RESUMEN	6
CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	7
1.1. Situación Problemática:.....	7
1.2. Preguntas de investigación:	9
1.2.1. Pregunta General:	9
1.3. Determinación de Objetivos:.....	10
1.3.1. Objetivo General:	10
1.3.2. Objetivos Específicos:	10
1.4. Justificación:.....	10
1.5. Viabilidad:.....	11
CAPITULO II: Bases Teóricas:.....	11
2.1 Factores Socioeconómicos:	11
2.1.1 Rendimiento por hectárea:	11
2.1.2 Estacionalidad:	12
2.1.3 Producción del cacao:	12
2.1.4 Precio:	12
2.1.5 Crédito/ Financiamiento:	12
2.1.6 Organización:	13
2.1.7 Cantidad de Hectáreas:	13
2.1.8 Grado de instrucción:	13
2.1.9 Edad:	13
2.2 Factores Fitosanitarios y Fertilizantes:.....	14
2.2.1 Manejo de Fertilizantes Orgánicos:	14
2.2.2 Plagas:	14
2.2.3 Enfermedades:.....	14

2.2.4	Agricultura Orgánica:	14
2.3	Requisitos de la Certificación orgánica:.....	15
2.3.1	Certificación Orgánica:	16
2.3.2	Etapas de la Certificación Orgánica:.....	17
2.4	Factores Logísticos:.....	18
2.4.1	Transporte:	18
2.4.2	Traslado de productos orgánicos:	19
2.4.3	Seguridad:	19
2.4.4	Sistemas de comercialización:	19
2.5	Descripción de Cacao:.....	19
2.5.1	Tipos de cacao:	20
2.5.2	Cacao orgánico:	21
2.6	Antecedentes Empíricos:.....	22
2.7	Contexto de la investigación:	24
2.8	Hipótesis:.....	24
CAPITULO III METODOLOGIA		24
3.1	Diseño de la Investigación:	24
3.2	Población y Muestra:.....	24
3.2.1	. Población Objetivo:	24
3.2.2	Método de Muestreo:	25
3.2.3	Tamaño de la Muestra:.....	25
3.3	Método de Recolección de datos.....	25
3.3.1	Instrumento de Medición:.....	25
3.3.1.1	Cuestionario sobre factores limitantes:.....	25
CAPITULO IV: PRUEBA PILOTO		26
4.1	Determinación de la muestra piloto	26
4.2	Adaptación del cuestionario	26

4.3	Validación de expertos	28
4.4	Resultados de la prueba piloto:	33
4.4.1	Resultados de los Datos de Producción:	33
4.4.2	Resultados de los Factores Socioeconómicos:.....	34
4.4.3	Resultados de los Factores Fitosanitarios y Fertilización:.....	37
4.4.4	Resultados de los Factores de Requisitos para Obtener la Certificación Orgánica:	38
4.4.5.	Resultados de los Factores Logísticos:.....	42
4.4.6	Resultados de los Datos Informativos:	45
CAPITULO V: CONCLUSION.....		46
ANEXOS		47
Tabla 1	8
Tabla 2	9
Tabla 3	52
Tabla 4	52
Tabla 5	52
Tabla 6	53
Tabla 7	53
Tabla 8	53
Tabla 9	53
Tabla 10	54
Tabla 11	54
Tabla 12	54
Tabla 13	54
Tabla 14	54
Tabla 15	55
Tabla 16	55
Tabla 17	55
Tabla 18	55
Tabla 19	56

Tabla 20	56
Tabla 21	56
Tabla 22	56
Tabla 23	56
Tabla 24	57
Tabla 25	57
Tabla 26	57
Gráfico 1	9
Gráfico 2	34
Gráfico 3	34
Gráfico 4	34
Gráfico 5	35
Gráfico 6	35
Gráfico 7	36
Gráfico 8	36
Gráfico 9	37
Gráfico 10	37
Gráfico 11	38
Gráfico 12	39
Gráfico 13	40
Gráfico 14	40
Gráfico 15	41
Gráfico 16	41
Gráfico 17	42
Gráfico 18	42
Gráfico 19	43
Gráfico 20	43
Gráfico 21	44
Gráfico 22	44
Gráfico 23	45
Gráfico 24	46

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar si existe limitaciones socioeconómicas, fitosanitarias y fertilización; y de certificación orgánica, en la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache, Región San Martín. Se presentó un diseño no experimental con un alcance descriptivo, de tipo transversal. La población estuvo conformada por un total de 30 productores, que representan 109 hectáreas de cultivo de cacao de la provincia de Tocache. Los resultados revelan que el 56% de los productores de cacao no pertenecen a una asociación y/o cooperativa, que le permita realizar acciones colectivas para acceder a créditos en beneficio de ampliar y mejorar sus cultivos, articulaciones comerciales con exportadores o compradores directos, obtener la certificación orgánica de sus cultivos de manera grupal, lo cual hace que se reduzcan los costos de implementación y obtención del certificado. Lo que sugiere la creación de programas que impulsen la creación de organizaciones (Cooperativas, Asociaciones y Comités), entre los agricultores de cacao.

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.Situación Problemática:

En la actualidad el Perú ha mostrado una evolución importante en a las exportaciones agrícolas, registrando al cierre del 2014 una tasa de crecimiento 19.6 % con respecto al año anterior. Además, las exportaciones de alimentos orgánicos han mostrado un crecimiento importante. Según información de Promperú, la exportación de productos orgánicos cerraría el año 2017 por un valor de 225 millones de dólares, 13% más que el año 2016; estimó el director de Inteligencia y Prospectiva Comercial de Promperú, Bernardo Muñoz; menciona también que “Entre los principales alimentos orgánicos exportados en Perú tenemos al cacao, café y banano orgánico”. Asimismo, el Perú se ha convertido en actor importante de las exportaciones de cacao orgánico, colocándose como el segundo país exportador del producto en el mundo detrás de Ecuador, lo cual nos revela que este sector tiene un futuro interesante. (Vásquez, 2014)

Entre el año 2012 y el año 2016, el Perú ha tenido una tendencia de crecimiento en las exportaciones totales de cacao en grano (Gráfico 1), esta tendencia también se ve reflejada en las exportaciones de cacao en grano orgánico, siguiendo con la tendencia de crecimiento en las exportaciones totales del producto. (Tabla 1).

Gráfico 1

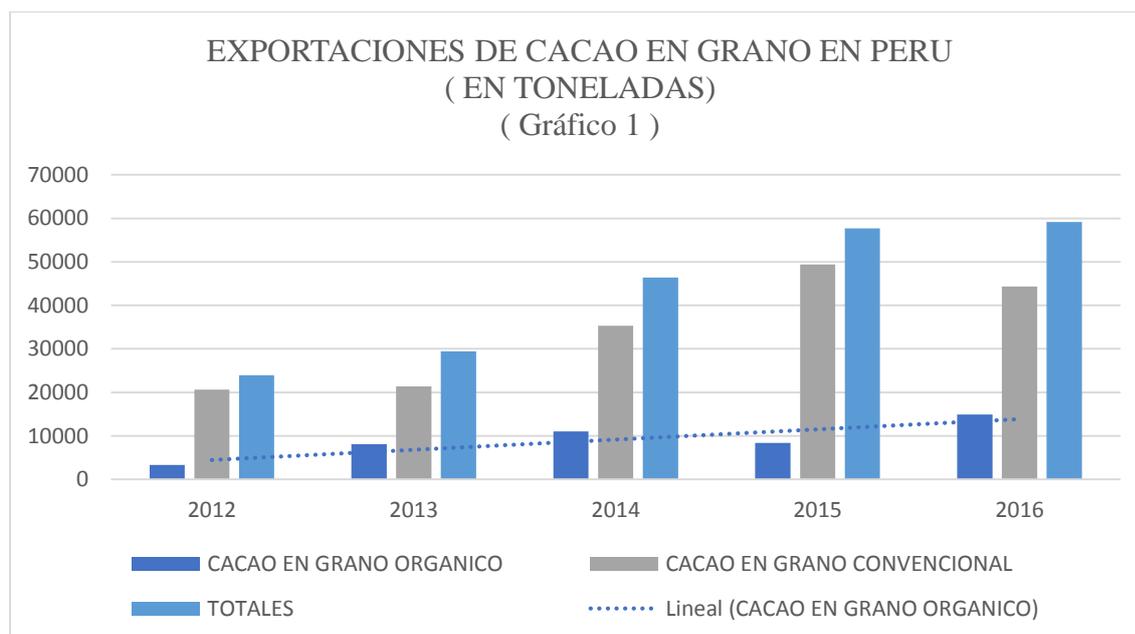


Tabla 1

EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO EN PERU
(EN TONELADAS)

	2012	2013	2014	2015	2016
CACAO EN GRANO ORGANICO	3305	8070	11033	8335	14880
CACAO EN GRANO CONVENCIONAL	20628	21355	35335	49376	44312
TOTALES	23933	29425	46368	57711	59192

FUENTE: Elaborado con base a datos Veritrade 2012-2016

Como se puede observar, se ha alcanzado un crecimiento significativo en la exportación del cacao en grano orgánico, teniendo un gran potencial de desarrollo en la medida que se aborden algunos factores que limitan la expansión del cultivo orgánico en las diferentes regiones productivas del Perú.

Entre las principales regiones productoras de cacao se encuentra la Región San Martín, donde se tiene aproximadamente 59,879 hectáreas de superficie de cultivos de cacao (ver tabla 2), siendo Tocache la provincia con mayor superficie de cultivo de la región con 28% de la superficie total de cultivo a noviembre del 2016. (ver gráfico 2). Sin embargo, solo el 45% de las superficies de cultivo en la región son orgánicas y el 15% se encuentra en la etapa de transición. (SENASA, 2017).

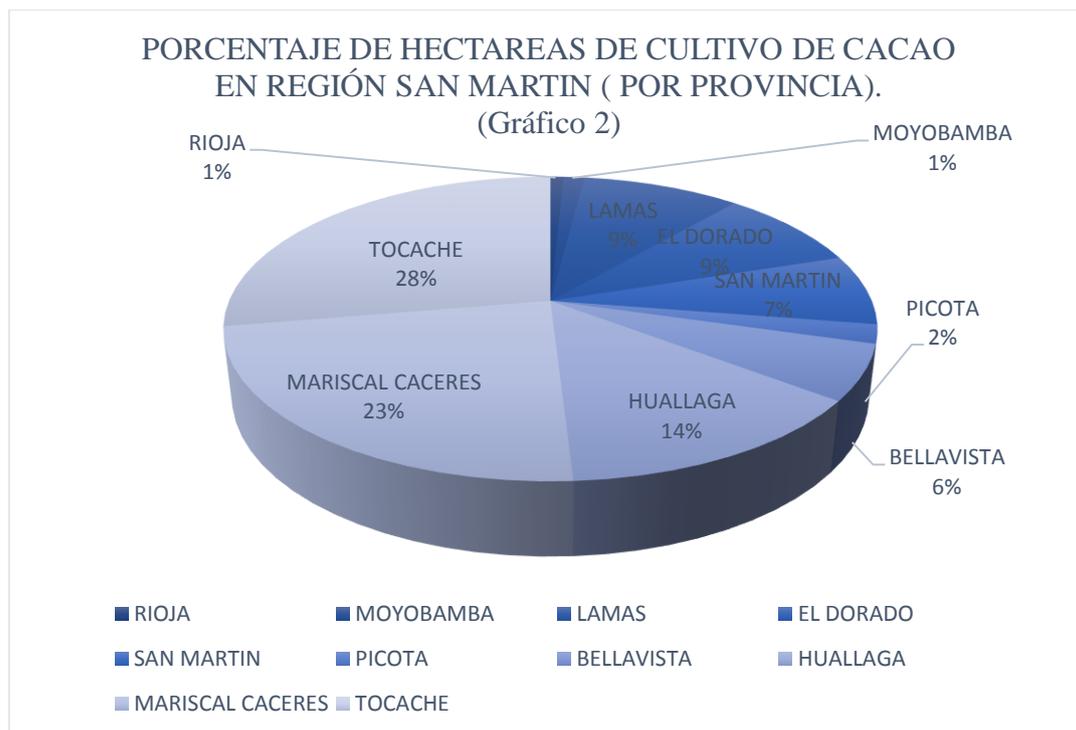


Gráfico 1

Tabla 2

Cantidad de Hectáreas de Cultivo en la Región San Martín

DESCRPCIÓN	RIOJA	MOYOBAMBA	LAMAS	EL DORADO	SAN MARTIN	PICOTA	BELLAVISTA	HUALLAGA	MARISCAL CACERES	TOCACHE
CACAO	461	737	5585	5193	4476	1202	3514	8213	13922	16576
TOTAL	0.77%	1.23%	9.33%	8.67%	7.48%	2.01%	5.87%	13.72%	23.25%	27.68%

Elaborado con base a Boletín Agrario 2016

1.2. Preguntas de investigación:

1.2.1. Pregunta General:

¿Cuáles son las limitaciones en la producción de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martín?

1.2.2. Preguntas específicas:

P1: ¿Cuáles son las limitaciones socioeconómicas en la producción de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martín?

P2: ¿Cuáles son las limitaciones fitosanitarias en la producción de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martin?

P3: ¿Cuáles son las limitaciones en los requisitos de certificación orgánica para la producción de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martin?

P4: ¿Cuáles son las limitaciones de logística en la producción de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martin?

1.3.Determinación de Objetivos:

1.3.1. Objetivo General:

Analizar las limitaciones la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin.

1.3.2. Objetivos Específicos:

Objetivo 1: Analizar las limitaciones socioeconómicas en la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin.

Objetivo 2: Analizar las limitaciones fitosanitarias y fertilización en la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin.

Objetivo 3: Analizar si los requisitos de las certificaciones orgánicas constituyen una limitación en la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin.

Objetivo 4: Analizar las limitaciones logísticas para la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin.

1.4.Justificación:

La presente investigación tiene como objetivo profundizar cuáles son los factores limitantes para producción de cacao orgánico. De acuerdo a las cifras presentadas por SENASA, en el 2016 se presentó una disminución en la cantidad de hectáreas de cultivo cacao orgánico en una las principales regiones productivas como es San Martin, por lo tanto, es de suma importancia entender que puede estar limitando este tipo de cultivo. Por otro lado, la tendencia del mercado interno y externo de consumo de productos orgánicos está en crecimiento.

El cultivo de cacao orgánico es relevante por su aporte a la balanza comercial y cuidado del medio ambiente, mediante la conservación de los suelos, protección del agua, lo cual impacta de manera positiva no solo al medio ambiente sino que también a la economía del país , por ello esta investigación se ve justificada en forma práctica porque podría ayudar a las

autoridades y productores a mejorar la calidad del cacao, aportar a la cadena de valor del cacao y recibir un beneficio adicional en su producto.

1.5. Viabilidad:

El estudio se considera viable ya que se cuenta con la colaboración de los productores de la zona que están dispuestos a brindar información mediante encuestas. Asimismo, se tomará información estadística de los productores de cacao de la Región San Martín brindada por el Ministerio de Agricultura y SENASA.

CAPITULO II: Bases Teóricas:

El presente trabajo busca analizar las variables limitantes para la certificación de cacao orgánico en la provincia de Tocache, Región San Martín. En tal sentido es preciso aclarar los siguientes conceptos.

2.1 Factores Socioeconómicos:

(Henández Gómez, y otros, 2015) dentro de su estudio de las limitaciones para la producción cacao considera las siguientes variables socioeconómicas: Cantidad de hectáreas, El promedio de edad de los productores, genero, escolaridad, situación legal de las parcelas (Titularidad de la tierra), diversificación de sus actividades económicas, organización, mano de obra, edad de la plantación, fertilización, rendimiento promedio, comercialización.

Sin embargo, otros autores consideran como aspectos sociales de los productores: Edad, Sexo, Estado Civil, Lugar de nacimiento, grado de instrucción, carga familiar, vivienda, nivel de vida, ingresos, mobiliario, educación, financiamiento, capacitación, asistencia técnica. (Lanz & Granado, 2009).

Para la presente investigación se tomarán en consideración las siguientes dimensiones socioeconómicas:

2.1.1 Rendimiento por hectárea:

La oferta de cacao depende principalmente del rendimiento de las cacaoteras cosechables. En el Perú el rendimiento promedio por hectárea es de 736 kgr de cacao por año, siendo un promedio superior a la producción mundial de 504 kgr/ha. (Vásquez, 2014). Asimismo, la principal región productora de cacao, San Martín, presenta un rendimiento promedio superior de 927 kgr /ha. 25.95% por encima del promedio nacional. (Peruanos, 2016).

De acuerdo a los estudios realizados por (Jacobi y otros, 2014) los rendimientos anuales de cacao en las fincas orgánicas se hallaban en un rango por encima del promedio mundial,

mientras que el rendimiento de las fincas no orgánicas era considerablemente menor. Este rendimiento se logró sin el uso de insumos externos como fertilizantes.

2.1.2 Estacionalidad:

El cacao es un cultivo de producción continua durante el año, pero su estacionalidad es por las cantidades que se cosechan durante cada mes (Somarriba ,1998). Los picos más altos de producción de cacao, en el Perú, son durante los meses de abril a julio, mientras que de agosto a marzo se mantiene una producción baja del producto. (Ministerio de Agricultura, 2016).

2.1.3 Producción del cacao:

(Barrientos, 2015), señala que “El crecimiento de la producción del cacao se ha convertido en algunas localidades del Perú en una importante fuente de ingresos de los productores, mejorando así el producto interno bruto (PIB) de la región”. Sin embargo, el potencial de producción y demanda es interesante, por lo cual es importante que se mantenga sostenible el cultivo de cacao en el tiempo, poniendo fuerza en los detalles.

2.1.4 Precio:

El cacao es uno de los commodities que forma parte del mercado internacional. El precio del cacao se maneja en dos principales mercados el de Nueva York y el de Londres. (Centro de Exportación en Inversiones Nicaragua, 2012).

2.1.5 Crédito/ Financiamiento:

(González, 1998) señala que “El crédito importa, desde luego y en determinadas condiciones importa mucho para el crecimiento económico, pero el crédito importa sólo cuando existen oportunidades productivas que dejarían de ser aprovechadas plenamente si para ello se contaría únicamente con los recursos propios del producto. Cuando el crédito sí importa, sin embargo, el productor es sujeto de crédito y está en capacidad de endeudarse a tasas de interés de mercado y en capacidad de cancelar su obligación en los términos y en el plazo convenidos”.

(Trivelli, 2000) nos señala que “El tema del financiamiento desde hace mucho se ha considerado como uno de los principales “cuellos de botella” que enfrentan los agricultores y pobladores rurales para el desarrollo de sus actividades”. El principal problema de los pequeños productores es el acceso a fuentes de financiamiento formales e informales, debido a las características de las actividades agropecuarias (riesgosas, estacionales), algunos de los problemas más grave es la oferta de créditos de los agentes financieros y las condiciones de los créditos que tienen muchas restricciones. (p83).

2.1.6 Organización:

La agricultura está conformada principalmente por pequeños productores (Agricultores con parcelas menores a 5 hectáreas). Asimismo, el autor refiere que en su mayoría de esta unidad tiene como base el núcleo familiar. Sin embargo, estas deben complementarse con una serie de acciones colectivas en diversas partes del proceso de producción, para lograr una articulación comercial con agentes externos. Lo que los lleva a formar diversas agrupaciones colectivas que muchas de ellas a veces pueden ser comités, o asociaciones para acceder a crédito, la comercialización, la administración del agua de riego. (Diez,2000)

La formación de estas organizaciones se da por la necesidad de acciones colectivas de los interesados para lograr la intervención de diversos agentes externos como el Estado con agentes especiales y proyectos especiales y diversas ONG'S que contribuyen con políticas y proyectos. (Heredia 1998a) nos señala que “La mayoría de los productores ha llegado a la conclusión de que requieren algún tipo de organización a través de una asociación que tenga principalmente dos características: propias y estable. Asimismo, muchas de las organizaciones no sobreviven en el mediano plazo y funcionan de manera irregular. Además de ser dependientes por ser impulsadas por el Estado o por las ONGS. Eso dificulta su supervivencia en el tiempo de este tipo de organizaciones en el tiempo. (Diez, 2000).

2.1.7 Cantidad de Hectáreas:

La cantidad de hectáreas del cultivo ayuda a definir la característica del productor de la zona. (Barrientos,2015), refiere que “La mayoría de los productores de cacao son pequeños productores con menos de 5 ha.”

2.1.8 Grado de instrucción:

El grado de instrucción influye de manera positiva tiene un efecto positivo en la probabilidad de adopción de tecnologías orgánicas. Presentándose una relación que a mayor nivel educativo mayor será la posibilidad de acceder a información sobre la tecnología y técnicas del manejo del cultivo orgánico. (Tudela, 2007)

2.1.9 Edad:

(Tudela, 2007) señala que “Se encontró una relación negativa entre la edad del productor cafetalero y la probabilidad de adoptar una tecnología orgánica”.

2.2 Factores Fitosanitarios y Fertilizantes:

Los productores orgánicos deben enfocar manejo fitosanitario en base a dos aspectos esenciales como son: Los suelos y su nutrición con materia orgánica y el manejo ecológico de ellos. Asimismo, conocer las plagas y enfermedades que pueden atacar a las plantaciones de cacao y como combatirlas de manera ecológica.

2.2.1 Manejo de Fertilizantes Orgánicos:

Uno de los factores más importantes que influyen sobre el nivel del material orgánico son la aplicación de residuos orgánicos a los suelos. De igual manera la mineralización de estos residuos representa un punto clave para regular la cantidad de fertilizante en suelo. Asimismo, las fuentes de nutrientes en algunos países son los estiércoles y lodos producidos en plantas de tratamiento de aguas residuales. (Peña y otros, 2002).

2.2.2 Plagas:

Las plagas es una de las desventajas de la agricultura orgánica, porque normalmente causa un escenario donde no favorece el control natural de las plagas. (Salvador & Eduardo, 2003)

2.2.3 Enfermedades:

Dentro de las principales enfermedades que afecta a los cultivos de cacao se presentan las siguientes:

- ✓ Moniliasis es una enfermedad es un hongo que ataca el cultivo y se presenta mediante una mancha café, el daño causado por la moniliasis es importante porque se pierden todas las almendras del interior de la mazorca. A pesar de que solo afecta los frutos su ataque es severo. (Porras y Sánchez, 1991)
- ✓ Escoba de Bruja es una enfermedad que afecta a las nuevas plantaciones, debido al daño del hongo en las flores hay menos producción de frutos. Puede ocasionar pérdidas de hasta un 70% de la producción y puede causar la muerte del árbol para las plantas jóvenes, a causa de la destrucción de los puntos de crecimiento. (Porras y Sánchez, 1991)

2.2.4 Agricultura Orgánica:

La preocupación de la sociedad por los riesgos generados en la salud y en el medio ambiente por el uso excesivo de agroquímicos sintéticos y el un incorrecto manejo de los recursos naturales dio protagonismo a la agricultura orgánica, también conocida como la técnica de

producción más antigua sobre la tierra. La agricultura orgánica se define como un sistema alternativo de producción agrícola, también considerada como agricultura ecológica. De acuerdo a la de definición propuesta por la Comisión del Codex Alimentarius del programa conjunto FAO/OMS sobre las normas alimentarias, orgánica es “un sistema global de gestión de la producción que fomenta y realza la salud de los agroecosistemas, la diversidad biológica, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo” (Céspedes,2005).

“No tenemos derecho a gozar de la felicidad si no la creamos en torno nuestro, de la misma, de la misma manera que no tenemos derecho a consumir la riqueza sin producirla”. Bernard Shaw. Cándido.

2.3 Requisitos de la Certificación orgánica:

Para poder acceder a obtener la certificación orgánica se debe cumplir con ciertos requisitos que lo solicita la norma, (Certification of Environmental Standards, 2010) menciona algunos de requisitos para la obtener la certificación orgánica son:

- ✓ Fertilidad del suelo y nutrición vegetal, en la que se prohíbe el uso de cultivos hidropónicos, tipo de fertilizante (abono) debe ser orgánico, para los dos reglamentos UE.
- ✓ Sanidad vegetal, que consiste en no utilizar herbicidas, insecticidas y fungicidas sintéticos.
- ✓ Semillas, plántulas y material de propagación vegetativo, lo cual nos indica que la semilla debe ser de origen orgánico.
- ✓ Periodo de conversión, es el tiempo de conversión de un cultivo de convencional a orgánico y durante ese tiempo el producto debe ser vendido como convencional, pero debe respetar todas las reglas de la producción orgánica y puede durar de dos a tres años dependiendo el tipo de cultivo.
- ✓ Contaminación lateral, Se debe tomar medidas preventivas para disminuir el riesgo de contaminación, mediante terrenos de amortiguamiento entre fincas orgánicas y convencionales.
- ✓ Biodiversidad, con ello se exige la conservación de la fertilidad natural del suelo.
- ✓ Documentación, la finca debe tener que presentar un plan de manejo de cultivo orgánico antes de iniciar la primera inspección, llevar un diario de producción (con las

actividades de cacao lote), llevar un adecuado control documentario de facturas de compra de fertilizantes, plaguicidas, semilla, etc.; debe tener documentado las cantidades cosechadas de cada cultivo, como mínimo debe tener un sistema simple de contabilización de las ventas de los productos orgánicos.

- ✓ Conocimiento, debe conocer las reglas y técnicas de producción orgánica y tener una copia del reglamento (que debe estudiarlo).

2.3.1 Certificación Orgánica:

La Certificación es principalmente un medio de trazabilidad para poder obtener la etiqueta de orgánico y así facilitar el comercio a nivel internacional. El proceso para obtener la autorización para etiquetar tu producto como orgánico, se llama Certificación orgánica. Asimismo, para que el agricultor sea certificado debe ponerse en contacto con las empresas Certificadoras y entregar toda la información solicitada con respecto al producto a ser certificado. Además, de cumplir con todos los requisitos establecidos en la norma, con respecto al historial de campo, tamaño de parcela, mapas, manejo de fertilidad, plagas, enfermedades y malezas, sistemas de control de datos, almacenaje y transporte. El ente certificador asigna a un inspector para realizar la auditoria necesitarías y emitir un informe a la empresa certificadora. (Céspedes,2005).

En el Perú los encargados de supervisar el cumplimiento técnico por parte de los organismos de certificación orgánica, es SENASA mediante la Subdirección de Producción Orgánica de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria ya que se encarga de registrar, auditar y supervisar a los Organismos de Certificación de la Producción Orgánica en el Perú que son ocho (SENASA, 2017).

La certificación orgánica es un proceso voluntario que busca dar la garantía mediante un documento emitido por la empresa certificadora autorizada independiente, que asegura que el proceso de producción o el producto cumple con los requisitos establecidos por las normas orgánicas USDA (Estados Unidos) y EU (Europa). Fue creado con el fin de que los consumidores que están cada vez más conscientes de los problemas ambientales y el cuidado de la salud tengan el respaldo de que el producto ha sido producido bajo los estándares que indica cada una de las normas mencionadas. Además, le permite al productor diferenciar su producto al momento de Comercializarlo. (Pazderka, 2003).

En la cadena de valor de cacao orgánica para que se certificado, intervienen en la cadena productiva desde los agricultores, exportadores, importadores, fabricantes, mayoristas y minoristas a que deben estar certificados bajo las normas internacionales.

El Sello de comercio justo también se le denomina (FAIRTRADE), es un incentivo para productores que busca minimizar la cantidad de intermediarios, e impulsar a los productores a respetar el medio ambiente mediante el precio determinado del producto con el fin de mejorar los ingresos del productor. Por medio de la emisión de certificaciones y sellos que garantizan que el producto fue cultivado bajo las normas. El sello de comercio justo garantiza a los compradores de los países desarrollados (importadores) que los productores reciben trato justo con respecto a precio y condiciones laborales. (Almeida, 2008)

La agricultura orgánica es un sistema que busca proteger los recursos naturales como el suelo, agua y aire tratando de proteger el medio ambiente sin el uso de pesticidas de origen órgano-sintéticos ni fertilizantes químicos.” Los productos orgánicos y el sector privado han creado sus propias exigencias y certificaciones. En Europa, el Reglamento N°2092/91 de las CE establece los requisitos de la producción orgánica y el N° 1788/2001 establece las reglas de inspección de los productos orgánicos provenientes de países en desarrollo. El Gobierno Japonés y el de los Estados Unidos con el USDA, establecieron sistemas de certificación de manera conjunta con Europa. (Almeida, 2008).

2.3.2 Etapas de la Certificación Orgánica:

- Para obtener la certificación orgánica de un productor que tiene un producto convencional debe haber un periodo de transición (conversión) de mínimo 2 años.
- Cuando las áreas de cultivo son vírgenes el periodo de certificación puede durar 1 año.
- Cuando la recolección del fruto es de manera natural y debidamente sustentada con documentos la certificación orgánica puede ser de manera directa.

La certificación orgánica abarca tierras cultivadas, productos, procesos de transformación, almacenes, empaques, Trade (exportadores que solo comercializan).

En el Perú, SENASA es la institución que establece el Registro de Organismos de Certificación Orgánica, que hasta el momento son: KIWA BCS OKÖ GARANTIE PERU, Control Unión Perú , CERESPERU, IMOCert Latinoamérica, OCIA Internacional Perú , ECOCERT PERU,

BIO LATINA, CERTI MAYA. Recuperado de (<https://www.senasa.gob.pe/senasa/registro-de-organismos-de-certificacion/2017>).

2.4 Factores Logísticos:

En el 2013, los costos logísticos agregados en el Perú fueron estimados en 12.6 por ciento del PBI, por encima de países como Chile, Brasil y México. La diferencia del 1% que presento con Chile equivalen a potenciales ahorros para la economía de más de US\$2,000 millones de dólares al año. En el caso de cacao que es un claro ejemplo de cadena logística no integrada, lo cual representa que varios agentes y propietarios están involucrados en cada eslabón de la cadena de suministro, siendo pequeños agricultores aquellos que producen y cosechan el cultivo, para que luego pase a manos de los acopiadores, que luego venden el producto a las empresas exportadoras. Los servicios de transporte en estos casos también tienen que ser tercerizados. (Banco Mundial, 2016).

Debido a la incapacidad de abastecer un camión únicamente con la producción de un agricultor, los pequeños productores de cacao se ven obligados a movilizar su producto hasta un centro de acopio administrado por entidades públicas (Gobiernos Regionales), donde suelen vender sus productos a intermediarios. Los transportes para el caso del cacao son tercerizados en su mayoría por vehículos de carga informales y tiene que recorrer grandes distancias debido a la ubicación de los lugares de producción en relación con los centros de acopios, planta de procesamiento y puertos. Viéndose obligados a hacer uso de la red de carreteras primarias como la red capilar rural para trasladar el producto. Los componentes que conforman los costos logísticos son el transporte, mermas, carga y descarga, tratamiento, seguridad, permisos y certificaciones obligatorias, financieras y nodo puerto; siendo el componente más importante el transporte. En la presente investigación se consideran los siguientes componentes logísticos: Transporte, carga y descarga y seguridad., que en su conjunto representan el 55.7 por ciento de los costos logísticos. (Banco Mundial, 2016).

2.4.1 Transporte:

Los costos de transporte se ven influenciados por el mal estado de las carreteras rurales que son las que conectan las chacras a los centros de acopio. “Para el caso específico del cacao por el corredor Tocache – Callao con una distancia de 1,013 Km es 18% del valor del producto”. (Banco Mundial, 2016).

2.4.2 Traslado de productos orgánicos:

Para trasladar el producto orgánico se debe indicar: hay que indicar si se usa algún tipo de transporte para el lote orgánico cosechado y cuáles son las medidas que se están tomando para evitar la contaminación durante el transporte del producto. Además, el transporte que se utilizara para trasladar sus productos es revisado por la empresa certificadora. (Soto & Descamps, 2011)

2.4.3 Seguridad:

Los costos de seguridad representan los costos en los que incurre el transportista para proteger al vehículo, la carga y el conductores ante posibles robos, asaltos o accidentes en la vías. Los costos de seguridad que pudieran ser considerados como parte del costo de transporte ya que, gran parte de estos costos son asumidos por las empresas transportistas, pero son costos que pueden representar hasta el 13.1% de los costos logísticos y que por el tipo de producto está compuesto por: nodo producción- centro de acopio, pago a ronderos y policías. En la fase de acopiador planta o exportador, el principal gasto es el seguro de viaje. (MTC, 2013)

Debido a congestión en las vías de tránsito del producto surge el problema de la seguridad, que se presenta en modalidad de asaltos y robos de contenedores en la vía.

2.4.4 Sistemas de comercialización:

(Intriago, 2013) en sus tesis “cita a (Moran y Villavicencio, 2008), que se refiere a “ que una de las formas de comercializar el cacao, es cuando los intermediarios recorren las fincas para comprar directamente el producto en el estado en el que se encuentren,” , “ Otra manera de comercializar el cacao es efectuando la venta a los acopiadores rurales de la zona, que reúnen lotes más amplios que a su vez le venden a los mayoristas para que eventualmente sea entregado a los exportadores “.

2.5 Descripción de Cacao:

El cacao también conocido con el nombre de *Theobroma cacao* L. lo encontramos en el árbol del cacao, también conocido popularmente con el nombre de cacaotero.

Este fruto es el que se utiliza para la producción tanto del cacao en polvo (seco y de color oscuro) como de la grasa o manteca de cacao (grasa natural comestible del haba) y nibs.

Los estudios revelan que los principales departamentos donde se cultiva el cacao son: El Cuzco, Huánuco, Ucayali, Ayacucho, San Martín, Cajamarca, Junín y Amazonas. Siendo Cuzco y Ayacucho. (Cultivo de cacao en la Amazonia Peruana, junio 2000, p.5).

La producción del cacao cultivado comercialmente luego de los tres años y sus cosechas van en aumento hasta los 10 a 12 años para estabilizarse por dos a tres décadas. Después de ese periodo, comienza a declinar su producción por hectárea.

2.5.1 Tipos de cacao:

En el Perú existen tres variedades de cacao, las cuales son el cacao criollo, cacao forastero amazónico y cacao trinitario o hídrico. Las diferencias entre los tipos de cacao son por su característica, el tamaño y la calidad del producto. Siendo la variedad Criolla de primera calidad, seguida de la forastera y trinitario respectivamente. La calidad de este producto principalmente influye en el precio y en los mercados destino ya que estos productos son consumidos principalmente en el mercado internacional y son valorados por su aroma y sabor, que es atribuido a su tipo y grado de fermentación.

Asimismo, el cacao también es separado por la cantidad de cascarilla e impurezas que presenta, la humedad del producto, siendo 7.5% la humedad máxima y el grado de fermentación mayor a 75% le dan al cacao un toque de aroma y sabor que lo convierte en un producto de mayor calidad.

En el comercio del cacao existen dos mercados. El primero de ellos es el tradicional o de granos convencionales; el segundo corresponde al de granos orgánicos, en donde se manejan precios diferenciados. El primero es el mercado de los grandes volúmenes, el segundo muestra una alta tasa de crecimiento y su demanda se debe a que los granos para los consumidores tienen características especiales distintas a los convencionales. (Barrientos Felipa, 2015).

El cacao en la actualidad es cultivado en países tropicales hasta en una altitud de 1.300 msnm.

El Cacao Criollo es una conocida por su alta calidad y por el sabor agradable, es usado principalmente para la industria del Chocolate, por su aroma y sabor, es de poca producción y de tratamiento más delicado, por lo que es más susceptible a las enfermedades

El Cacao Forastero, se le considera a una gran variedad de se encuentra en el alto Amazonas, Brasil, en las estribaciones de la cordillera oriental de los Andes en la Amazonía de Venezuela, Colombia, Bolivia, Perú y Ecuador.

El Cacao Trinitario es una mezcla del criollo y del forastero, es la variedad que más se exporta en el Perú, por tener diferentes grados de cruzamiento de los dos tipos y que aumenta el grado de calidad.

La sombra es importante para el cultivo de cacao, puede variar de acuerdo a la especie y genotipos usados ya que, ayuda a contrarrestar las condiciones climáticas. Algunos de los árboles de sombra para cacao de uso maderable, industrial y frutal son: Pan de palo, Chinche, Hule, Cedro, Caimito, Naranja, Laurel, Palma de aceite, Mangostán, Chalum, Mango, Banano, Rambután, Aguaje, Pimienta, Sapote, Primavera, Roble. (Henández Gómez, y otros, 2015)

2.5.2 Cacao orgánico:

El desarrollo de la agricultura orgánica se ve como alternativa económicamente eficiente, socialmente justa y ecológicamente sostenible para las comunidades productoras de cacao orgánico en el Perú. La agricultura orgánica es concebida como un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud de los ecosistemas, y en particular la biodiversidad

La tendencia del mercado mundial de la exportación de cacao orgánico ha mostrado un notable crecimiento en las últimas décadas, lo que ha motivado el cultivo del cacao en orgánico en diferentes partes del mundo.

El Perú es el segundo país exportador de cacao orgánico en el mundo debido al ambiente favorable para el cultivo y al concepto de cultivo tradicional que se maneja en las diferentes regiones del Perú.

En el Cultivo de cacao orgánico se consideran varios factores importantes como el manejo ecológico del suelo y uso de fertilizantes orgánicos. El hecho de conservar los suelos de manera orgánica los expone hace más difícil el control fitosanitario del cultivo, exponiendo lo a diferentes plagas y enfermedades de las plantas.

En el primer año de cultivo no es recomendable utilizar fertilizantes orgánicos, porque las plantas aún están sensibles, por ello los agricultores usan como alternativa plantas frijol y otros productos que son de rápida cosecha y reducen el riesgo para el cultivo de cacao.

2.6 Antecedentes Empíricos:

Estudios empíricos realizado por Elizabeth Hernández, Javier Hernández, Carlos Avendaño, Guillermo López, Eduardo Garrido, Jesús Romero, Cristian Nava sobre los factores socioeconómicos que limitan la producción de cacao en Chiapas, México

Objetivos: El objetivo de la investigación fue identificar los factores socioeconómicos y parasitológicos que limitan la producción de cacao en Chiapas, México.

Metodología: Para la investigación se aplicaron encuestas y visitas a 109 productores de cacao en 45 localidades en ocho municipios de las dos principales regiones productoras de cacao en Chiapas. Para la seleccionar a los productores encuestados y visitados se utilizó un método de selección aleatorio sin remplazo sobre el padrón de productores de cacao. La encuesta se diseñó de acuerdo a lo reportado por Ghiglione y Matalón (1989), Córdova et al. (2001); Díaz, et al. (2013) y Quispe (2013) y estaba integrada por ocho apartados con 62 reactivos.

Resultados: En Chiapas la actividad cacaotera la realizan pequeños productores. El 58.7% tiene parcelas de cacao menos a dos hectáreas. Las mujeres participan en actividades como la cosecha, lavado fermentación y secado, pero no son consideradas un apoyo significativo en el proceso de producción. Más de la mitad de los productores no completó su instrucción primaria. Engler y Toledo (2010) indicaron que el bajo nivel educativo repercute negativamente en las tasas de adopción de innovaciones tecnológicas. El 60.6% de los productores de cacao pertenece a una asociación para acceder fácilmente a los recursos financieros y de capacitación.

Estudios empíricos realizado por Elizabeth Hernández, Javier Hernández, Carlos Avendaño, Guillermo López, Eduardo Garrido, Jesús Romero, Cristian Nava sobre los factores Parasitológicos que limitan la producción de cacao en Chiapas, México

Objetivo: El objetivo de la investigación fue identificar los factores parasitológicos que limitan la producción de cacao en Chiapas, México.

Metodología: En las parcelas de cacao se utilizó el esquema en 5 de oros para estimar la presencia de las plagas. Se colectaron insectos y muestras de plantas con síntomas de enfermedades para identificación y diagnóstico.

Resultados: Los resultados de la investigación permiten identificar a la moniliasis como el principal factor parasitológico que ha influido en la pérdida de producción y biodiversidad del cacao en Chiapas. La pérdida de la producción por este motivo genera que los agricultores

pierdan interés y abandone su campo de cultivo y sea remplazado por otros cultivos. Además, de que el cultivo sea poco rentable.

(Porrás y Sánchez, 1991) señalan que la enfermedad moniliasis “Es considera como uno de los factores limitantes de mayor importancia para la producción de cacao tropical”.

Estudios Empíricos realizados por Salvador V. Garibay y Eduardo Zamora sobre la producción orgánica en Nicaragua: Limitaciones y potencialidades.

Objetivo: La investigación tiene como objetivo conocer los avances para el establecimiento de los conceptos de agricultura orgánica aplicada a la realidad, identificar las necesidades y visiones de los pequeños y medianos propietarios, técnicos y organizaciones vinculadas a la AO (Agricultura Orgánica) y sus propuestas para implementar un programa que estimule su desarrollo en Nicaragua.

Metodología: Para realizar el diagnostico, se constituyó un equipo de experto que realizaron entrevistas directas y reuniones, durante dos semanas, con organizaciones vinculadas a la comunidad orgánica e instituciones de Gobierno, organizaciones de productores, productores individuales, comerciantes ONG's, certificadoras (...)

Resultados: Los resultados arrojaron que, como limitaciones a la certificación, se mencionan: Los costos de los servicios para los productores son un problema, existe desconocimiento de los productores sobre los precios de estos servicios y la forma de acceder a ellos, los problemas de comercialización durante el periodo de transición para avanzar a sistemas orgánicos, la falta de costumbre de los productores de realiza registros de sus fincas. (Salvador & Eduardo, 2003).

Peña y otros (2002) nos indica en su investigación sobre los fertilizantes “La fertilización constituye uno de los factores que limitan la producción agrícola”.

Algunas de debilidades y amenazas que presenta el cultivo de cacao se encuentra la falta de una organización, la falta de crédito, el deficiente manejo de post cosecha, desconocimiento técnico de las variedades del cacao, ausencia de manejo integrado de plagas y enfermedades, déficit de oferta, falta de información sobre el proceso de certificación de las fincas. (El Centro de Exportación e Inversiones Nicaragua, 2012).

2.7 Contexto de la investigación:

En esta etapa investigaremos se muestra cuáles son los factores más relevantes que influyen negativamente en la producción de cacao orgánico de la provincia de Tocache Región San Martín.

Esta investigación se llevará a cabo a los productores de cacao de la provincia de Tocache Región San Martín que no cuentan con certificación orgánica, considerando que el tamaño de la muestra será representativo.

2.8 Hipótesis:

Las Hipótesis de la investigación son:

H1: Los factores limitantes son de origen socioeconómicos, fitosanitarios y fertilización, requisitos de certificación orgánica y logísticos.

H2: Los factores limitantes son de origen socioeconómicos.

H3: Los factores limitantes son de origen fitosanitarios y fertilización.

H4: Los requisitos para la Certificación orgánica constituyen limitación.

H5: Los factores limitantes son de origen logístico.

CAPITULO III METODOLOGIA

3.1 Diseño de la Investigación:

El presente trabajo de investigación tiene un enfoque transaccional descriptiva “Tiene como objetivo indagar la identificación de las modalidades o niveles de una o más variables en una población”. El planteamiento busca ubicar a un grupo de personas en las diferentes variables planteadas. (Sampieri, 2014)

3.2 Población y Muestra:

3.2.1 . Población Objetivo:

La población objetivo del presente trabajo de investigación son los productores de cacao de la Provincia de Tocache, Región San Martín, que aún no cuenta con certificación orgánica y que son un total de 30 productores que representan 109 hectáreas de cultivo de cacao.

3.2.2 Método de Muestreo:

El método de muestreo es no probabilístico, para (Johnson, 2014, Hernández-Sampieri et al., 2013 y Battaglia, 2008b) “La elección de los elementos no depende de la probabilidad, si no de causas relacionadas con las características de la investigación o los propósitos del investigador”.

3.2.3 Tamaño de la Muestra:

Para obtener el tamaño de la muestra de los 30 productores de cacao no certificados orgánicamente que representan un total de 109.5 hectáreas de cultivo de cacao de un total de 16,576 hectáreas de cultivo que presenta la zona, se tiene acceso a los 30 productores de la Provincia de Tocache, Región San Martín.

3.3 Método de Recolección de datos

3.3.1. Instrumento de Medición:

En el estudio se eligió como instrumento de medición un cuestionario que consta de cuatro partes que se detallan a continuación:

3.3.1.1. Cuestionario sobre factores limitantes:

Para la presente investigación el autor utilizó el cuestionario desarrollado por Luis F. García Carrión- Consultor en Recurso Genéticos y Mejoramiento Genético del Cacao- UNAS, Tingo María, para el Ministerio de Agricultura, adaptado por el autor y calificado por el profesor Pablo Bozza.

El cuestionario tiene 22 preguntas, donde se evalúan factores:

- Producción : Preguntas: 1,2.
- Factores Socioeconómicos : Preguntas: 3,4,5,6 y 7.
- Factores Fitosanitarios : Preguntas: 8,9,10 y 11.
- Factores de Certificación Orgánica : Preguntas: 12,13,14, 15 y 16
- Factores Logísticos : Preguntas: 17,18.19.20.21 y 22

3.3.1.2. Información General:

Donde se busca obtener información de general de los productores.

- Información General : Preguntas: 23, 24 y 25.

3.4. Métodos de análisis de datos :

El presente trabajo de investigación, se utilizará el SPSS (Statical Package for the Social Sciences), versión 22, programa perteneciente a IBM, el cual nos ayudará a analizar toda la información recopilada en el instrumento de medición .

CAPITULO IV: PRUEBA PILOTO

4.1 Determinación de la muestra piloto

En la presenta investigación se utilizó un método de muestreo no probabilístico, como señala (Hernández Sampieri, Fernández Collado & Baptista Lucio, 2006), es un “Sub grupo de población, en que la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de la característica de la investigación”, en este caso, la participación voluntaria de los productores de cacao de la Provincia de Tocache – Región San Martin.

El tipo de muestreo que utilizará el autor es el tipo “Oportunidad”.

La muestra queda conformada por 30 productores de cacao de la Provincia de Tocache, Región San Martin.

4.2 Adaptación del cuestionario

Ante las observaciones realizadas por el profesor Pablo Boza Torrejón, y las calificaciones tanto en concordancia como en pertinencia, se procedió a modificar los siguientes ítems:

Ítem 2: Cantidad de cacao vende mensualmente: Se anuló. Debido a que no tiene relevancia en la investigación.

Ítem 4: Precio de venta en kg de cacao: Se anuló. Debido a que no tiene relevancia en investigación.

Ítem 7: Cual es la edad de la plantación: Se anuló. Debido a que no se encuentra acorde con a los factores socioeconómicos

Ítem 9: Cantidad de hectáreas de cultivo: Se modificó la pregunta. ¿Cuántas hectáreas de cultivo tiene sembradas?

Item10: Ingreso promedio mensual: Se anuló. Debido a que no tiene relevancia en investigación.

Ítem 14: Sistema de Riego: Se anuló. Debido a que no tiene relevancia en la investigación.

Ítem 17: ¿Conoce usted el reglamento de la certificación orgánica? Se modifico la pregunta: ¿Conoce usted cuales son los requisitos para la certificación orgánica?

Ítem 19: Costo de la certificación orgánica: Se modifico la pregunta a ¿Considera usted que el costo de la certificación es una limitación importante para obtener la certificación orgánica? Se agrego una leyenda a la pregunta:

<ul style="list-style-type: none"> • Costo mínimo para acceder a la certificación orgánica (2.5- 10 Hectáreas) - San Martin- Tocache (a todo Costo sería S/.7000.00, es decir incluye el 18% del IGV + VIATICOS (Pasaje aéreo, alimentación, hospedaje y taxis internos). • Costo mínimo para acceder a la certificación orgánica (10 - 40 Hectáreas) - San Martin- Tocache (a todo Costo sería S/.9500.00,es decir incluye el 18% del IGV + VIATICOS (Pasaje aéreo, alimentación, hospedaje y taxis internos). 	Fuente: Empresa Certificadora Ceres
--	-------------------------------------

Ítem 20: Tiempo de conversión: Se modifico la pregunta a ¿Considera usted que el tiempo de conversión del cultivo de Convencional/ Orgánico es una limitante para obtener la certificación orgánica?

Se agrego una leyenda a la pregunta:

	Reglamento UE y JAS	NOP
Cultivos anuales:	Dos años hasta la siembra	Tres años hasta la cosecha
Cultivos perennes:	Tres años hasta la cosecha	Tres años hasta la cosecha
Inicio del periodo de conversión:	Al firmarse un contrato con la agencia certificadora, o a la primera inspección	Cuando el agricultor decide iniciar la producción orgánica
Control externo durante la conversión:	Necesario	Non necesario
Comercialización:	Se agrego las opciones y plaguicidas químicos durante los años previos, se puede reducir el tiempo de conversión	
Venta de productos durante la conversión:	A partir del segundo año de conversión, los productos se pueden vender a través de la conversión hacia la agricultura orgánica	Tienen que venderse como convencionales.

(vea también la "Política de conversión orgánica" de CERES)

- Intermediarios / Acopiadores
- Cooperativa / Asociación
- Exportadores

Ítem 30: Mano de Obra: Se anuló. Estaba fuera de contexto.

Ítem 31: ¿Usted se dedica a otra actividad económica adicional al cultivo de cacao? Se anuló. Debido a que no tiene relevancia en la investigación.

Ítem 32: ¿Cree usted que obtener la certificación orgánica de su cultivo ayudara a mejorar su calidad de vida y el de su comunidad?: Se anuló. Debido a que no tiene relevancia para la investigación

Ítem 33: ¿Por qué no se ha accedido a la certificación orgánica?: Se anuló. Debido a que no tiene relevancia para la investigación.

4.3 Validación de expertos

Trabajo de investigación:

Instrucciones al profesional que se solicita la revisión.

Por favor bajo la consideración de su experiencia en el tema se le pide revisar el cuestionario considerando la matriz de consistencia que también se anexa.

Seguir los siguientes criterios:

Pertinencia: Este grado de pertinencia debe reflejar su posición con relación a la pertenencia del ítem dentro de la categoría teórica donde fue colocado.

Colocar un número del 1 al 5 para cada ítem, donde 1 es **discrepo totalmente** y 5 es **conuerdo totalmente**.

Concordancia: Este grado de concordancia debe reflejar su posición con respecto a la redacción y nivel de comprensión de cada ítem presentado para las 5 categorías.

Colocar un número del 1 al 5 para cada ítem, donde 1 es **discrepo totalmente** y 5 es **conuerdo totalmente**.

Observación: colocar la observación concreta con relación a lo solicitado previamente o con relación a algún otro aspecto del ítem que considere relevante según su opinión.

N o	Ítems (Pregunta) del Factor o Dimensión	Pertinen cia	Conco rdanci a	Observación
	DIMENSIÓN: PRODUCCION ORGÁNICA			
1	¿Cuál es el rendimiento por hectárea de cultivo?	5	5	

2	¿Qué cantidad de cacao vende mensualmente?	3	3	¿Por qué es importante la venta para la producción? Especificar unidades
3	¿Producción es continua o Estacional?	5	4	
4	¿A qué precio vende el kg de cacao?	3	4	¿Precio promedio? ¿Relevancia?
	DIMENSIÓN: FACTORES SOCIOECONÓMICOS			
5	¿Ha tenido dificultades para acceder a un crédito para financiar su negocio? (Que dificultad)	4	3	
6	¿Pertenece usted a alguna organización? Cooperativa/ Asociación	4	5	
7	¿Cuál es la edad de la plantación?	2	3	¿Por qué es socioeconómico?
8	¿Cuenta con título de propiedad de sus hectáreas?	5	5	
9	¿Cuántas hectáreas de cultivo tiene?	5	5	Sembradas o por sembrar?

10	¿Cuál es el ingreso promedio mensual?	5	2	Ingreso promedio mensual de que?
11	¿Cuál es su grado de instrucción?	5	5	
	DIMENSIONES: FACTORES FITOSANITARIOS			
12	¿A recibido capacitaciones en técnicas fitosanitarias para producción orgánica de cacao?	5	4	
13	¿Usa usted fertilizante orgánicos? No , ¿Por qué?	5	5	
14	¿Cuenta con un sistema de riego?	3	5	¿Es esto fitosanitario? Por qué?
15	¿Cuál es el principal problema fitosanitario que presenta el cultivo de cacao sin pesticidas? Plagas /Enfermedades	5	4	
	DIMENSIONES: CERTIFICACION ORGANICA			
16	¿Le interesa a usted tener la certificación orgánica?	5	4	
17	¿Conoce usted el reglamento la certificación orgánica?	5	3	Revisar redacción

18	¿Cumple usted con los requisitos de control documentario para acceder a la certificación?	4	4	
19	¿Considera un costo de la certificación es una limitación importante?	5	3	¿Limitación importante para que?
20	¿Considera usted que el tiempo de conversión de Convencional / orgánico es una limitante por el costo?	4	4	¿Limitante para que?
	DIMENSIONES: FACTORES LOGISTICOS			
21	¿Tiene usted acceso a empresas de transporte?	5	4	
22	¿Cuánto es lo que se gasta para transportar su producto por tonelada?	5	4	
23	¿Requiere usted servicios adicionales de seguridad para trasladar su mercadería?	5	5	
24	¿A sufrido usted de un robo, asalto o pérdida de su producto?	3	4	

25	¿Cuánto es lo que se gasta en seguridad para trasladar producto por tonelada?	5	4	
26	¿Cuál es el tipo de comercialización de su producto?	4	2	Es pregunta abierta
	INFORMACION GENERAL			
27	Edad	2	4	
28	Genero	2	4	
29	Variedad de Cacao	3	3	
30	Mano de Obra	1	1	Que significa esto
31	¿Usted se dedica a otra actividad económica adicional al cultivo de cacao?	1	1	¿Para qué es importante esto?
32	¿Cree usted que obtener la certificación orgánica de su cultivo ayudara a mejorar su calidad de vida y el de su comunidad?			¿Esto no es la pregunta de investigación?
33	¿Por qué no se ha accedido a la certificación orgánica?			Pregunta abierta

NOMBRE Y FIRMA DEL EXPERTO

4.4 Resultados de la prueba piloto:

4.4.1 Resultados de los Datos de Producción:

De la prueba piloto realizada a 30 productores de cacao de la Provincia de Tocache, Región San Martín se despliegan los siguientes resultados:

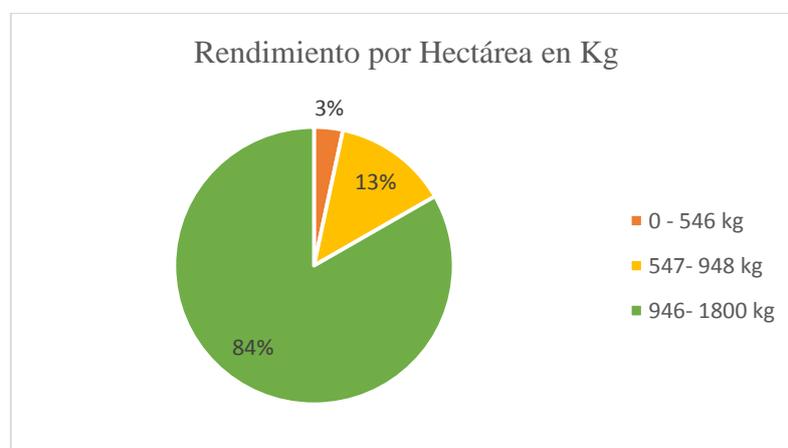


Gráfico 2

Se observa que el 84 por ciento de los productores de cacao tiene un rendimiento por hectárea superior al rendimiento promedio de la Región y solo un 13 por ciento tiene un rendimiento inferior al promedio. De lo cual se puede concluir que los rendimientos del cultivo de cacao no constituyen una limitación para la producción de cacao orgánico.

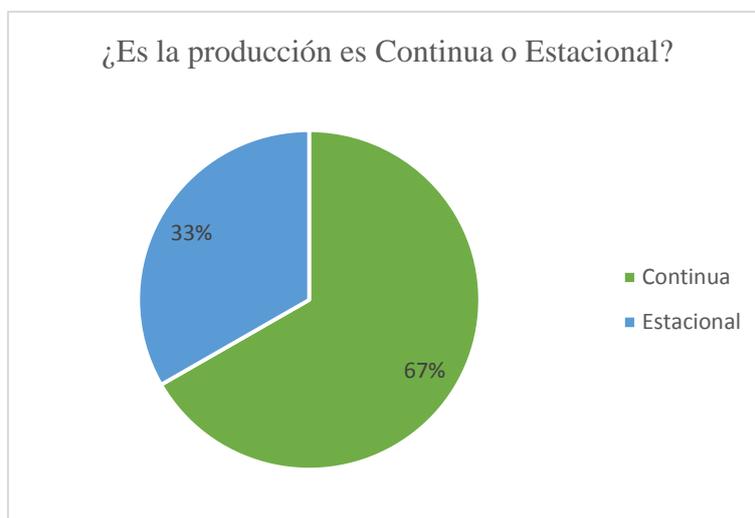


Gráfico 3

Se observa que el 67 por ciento de los productores presenta una producción continua y solo el 33 por ciento presenta una producción en los meses pico (mayor producción de cacao). De lo cual se puede concluir que la estacionalidad del cultivo no representa una limitación para la producción de cacao orgánico.

4.4.2 Resultados de los Factores Socioeconómicos:

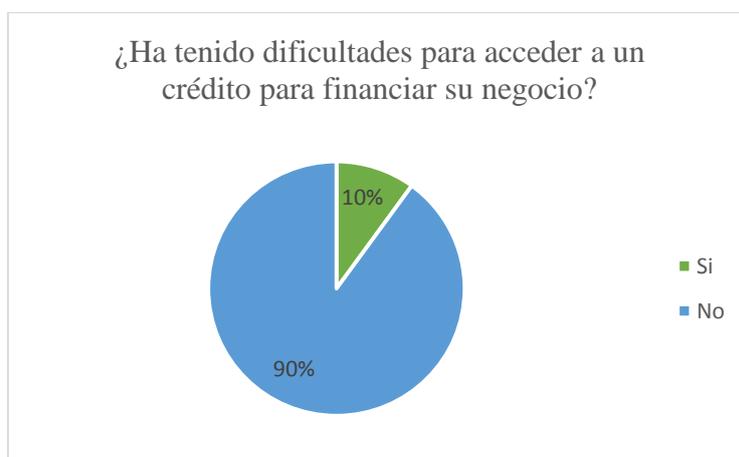


Gráfico 4

Se observa que el 90% de los productores ha presentado dificultades para acceder a un crédito para financiar su negocio y solo el 10 por ciento pudo acceder al crédito sin dificultad. De lo cual se puede concluir que el acceso al crédito es una limitación para la producción de cacao orgánico ya que, al no poder contar con ello los productores no podrán tener la posibilidad de invertir en ampliar, mejorar y certificar sus fincas.

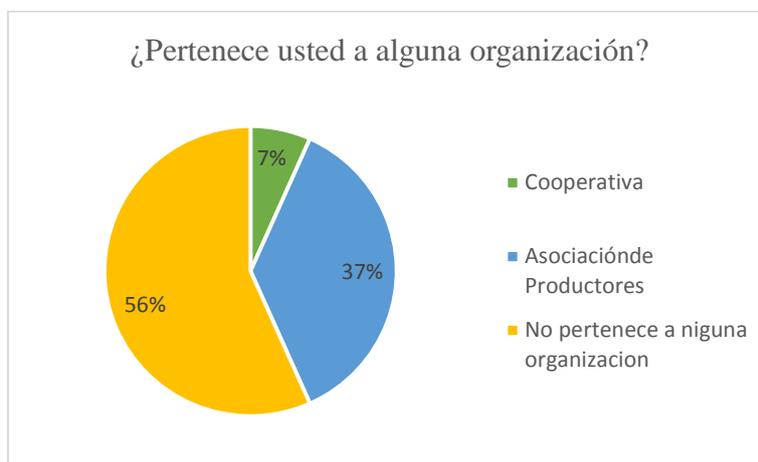


Gráfico 5

Se puede observar que el 56 por ciento de los productores no pertenece a ninguna organización y 37 por ciento pertenece a Asociaciones de productores. De lo cual podemos concluir que no pertenecer a una organización constituye una limitación para producción de cacao orgánico ya que, se restringe la posibilidad a acceder a créditos mediante las organizaciones. Además, de realizar articulaciones comerciales con empresas para realizar la venta directa al exportador y a su vez la asociatividad le permitiría al agricultor disminuir los costos para obtener la certificación.

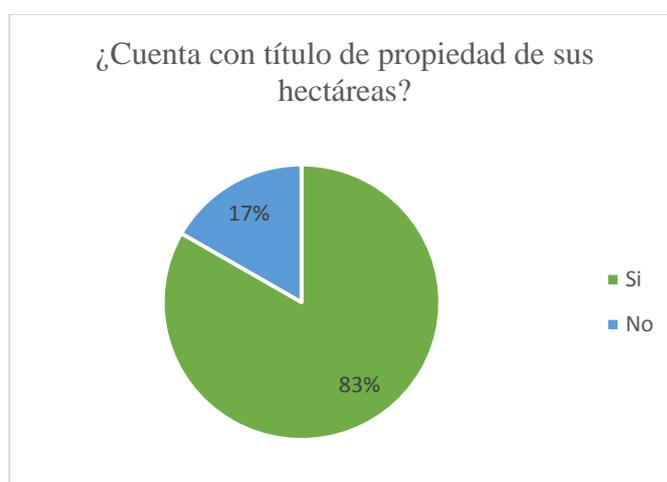


Gráfico 6

Se puede observar que el 83 por ciento de los productores si cuenta con el título de propiedad de sus fincas, mientras que solo el 17 por ciento no cuenta con ello. De lo cual podemos concluir que la titularidad de la tierra no es una limitación par la producción de cacao orgánico ya que al ser propietarios y tener el título de propiedad les permitirá a los productores poner en garantía sus fincas para acceder a créditos para mejorar su cultivo y obtener la certificación.

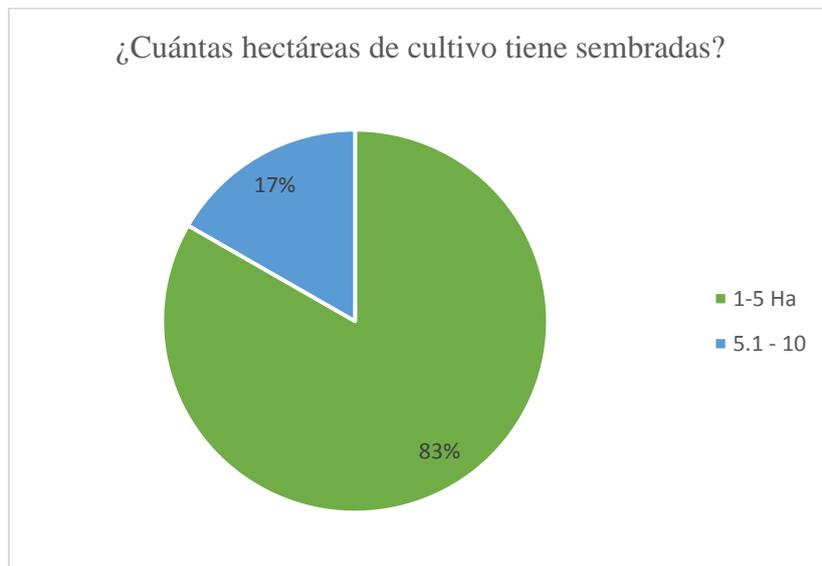


Gráfico 7

Se puede observar que el 83 por ciento de los productores tiene menos en 1 y 5 hectáreas los cual nos ubica en el grupo de pequeños productores. De lo cual podemos concluir que es una limitación para los productores porque les dificulta acceder al crédito encaré el costo para obtener la certificación.

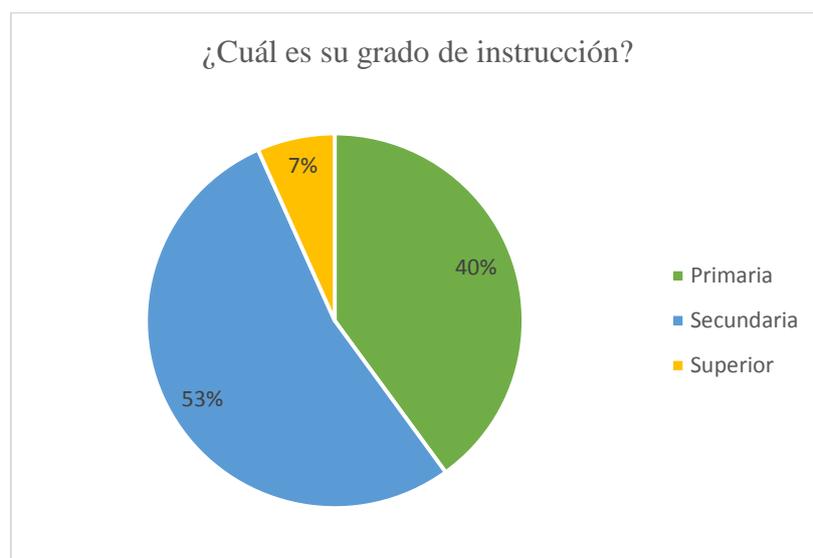


Gráfico 8

Se puede observar que el 53% de los productores cuenta con educación de secundaria y solo un 7 por ciento cuenta con educación superior. De los cual podemos concluir que el grado de instrucción es una limitación para los productores.

4.4.3 Resultados de los Factores Fitosanitarios y Fertilización:



Gráfico 9

Se puede observar que el 83 por ciento de los productores a recibido capacitaciones en técnicas fitosanitarias para la producción orgánica de cacao y solo el 17 por ciento no lo ha recibido. De lo cual podemos concluir que el acceso a capacitaciones en técnicas fitosanitarias para producción orgánica de cacao no es una limitación para la producción de cacao orgánico.

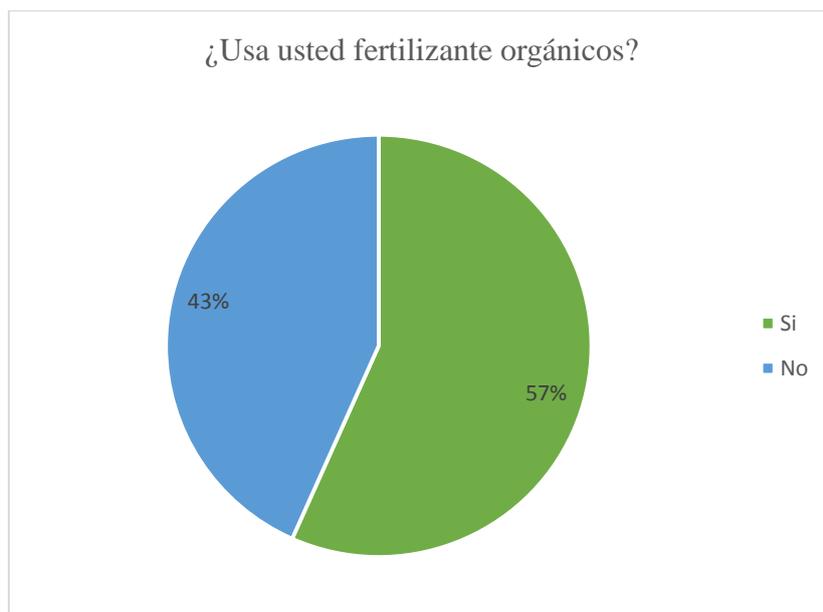


Gráfico 10

Se puede observar que el 57% de los productores utilizar fertilizantes orgánicos para producción de cacao, mientras el 43 por ciento no usa fertilizantes orgánicos. De lo cual podemos concluir que el uso de fertilizantes orgánicos no es una limitación para la producción de cacao orgánico.

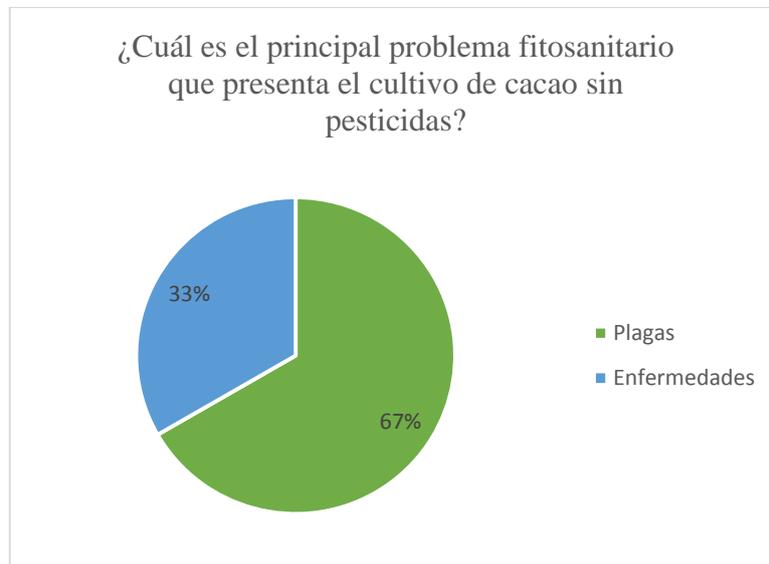


Gráfico 11

E se observa que el 67 por ciento de los productores considera que el principal problema fitosanitario que presenta el cultivo son las plagas, mientras que el 33 por ciento considera que las enfermedades son el principal problema fitosanitario. De los cual podemos concluir que las plangas son la limitación para la producción de cacao orgánico, porque

4.4.4 Resultados de los Factores de Requisitos para Obtener la Certificación Orgánica:

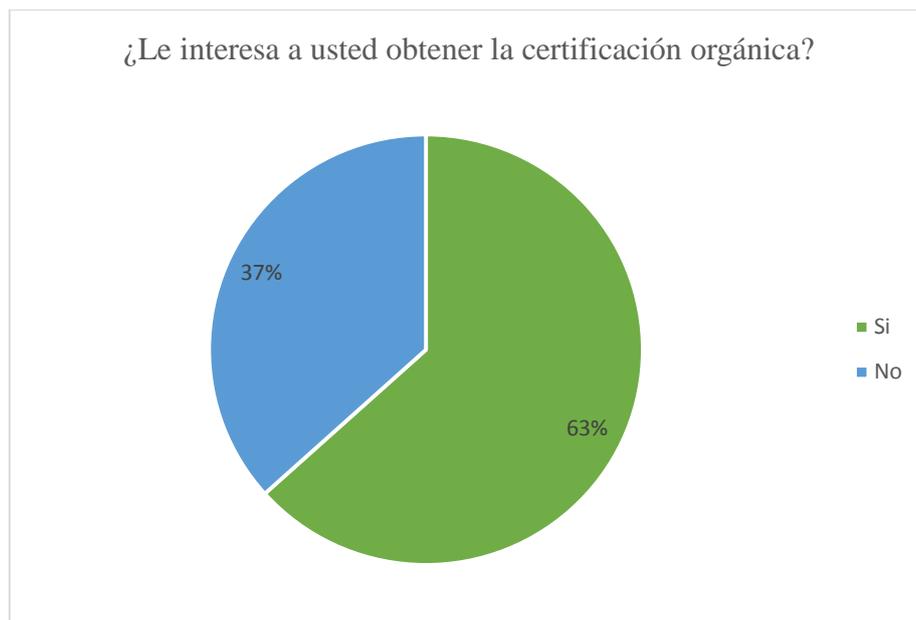


Gráfico 12

Se observa que el 63 por ciento de los productores le interesa obtener la certificación orgánica, mientras que el 37 por ciento no muestra interés. Asimismo, los encuestados refieren que están interesados en obtener la Certificación orgánica por los beneficios, en cuanto a precios y acceso a nuevos mercados. De lo cual podemos concluir que la falta de interés de los agricultores en obtener la certificación orgánica no es una limitación para producción de cacao orgánico.



Gráfico 13

Podemos observar que el 83 por ciento de los productores conoce cuales son los requisitos para obtener la certificación orgánica, mientras que solo un 17 por ciento no conoce estos requisitos. De lo cual podemos concluir que la falta de conocimiento de los requisitos para obtener la certificación orgánica no es una limitación para los productores.

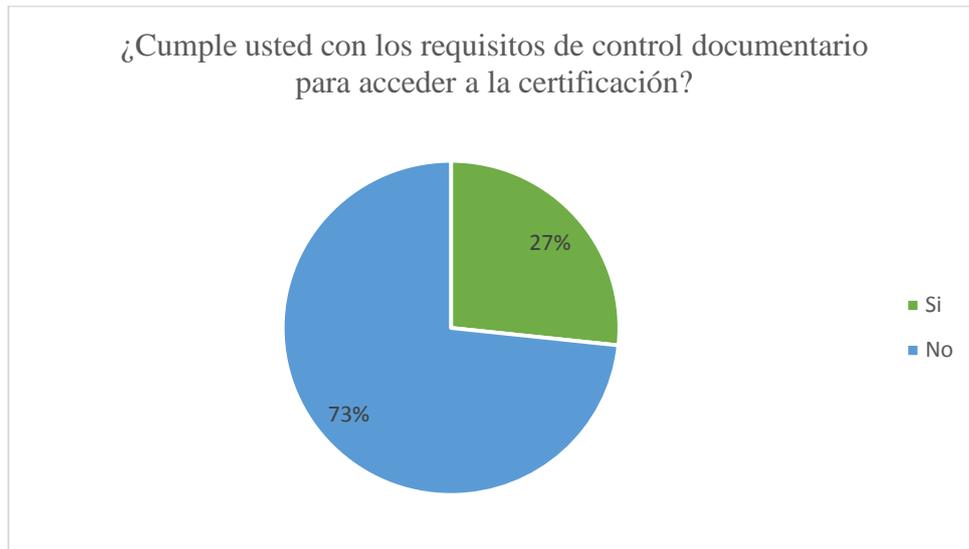


Gráfico 14

Podemos observar que el 73 por ciento de los productores no cumple con los requisitos de control documentarios para acceder a la certificación orgánica, mientras solo un 27 por ciento lleva un control documentario adecuado. De lo cual podemos concluir que el requisito de control documentario es una limitación para la producción de cacao orgánico, porque al no cumplir con este requisito no podrán acceder a la certificación orgánica

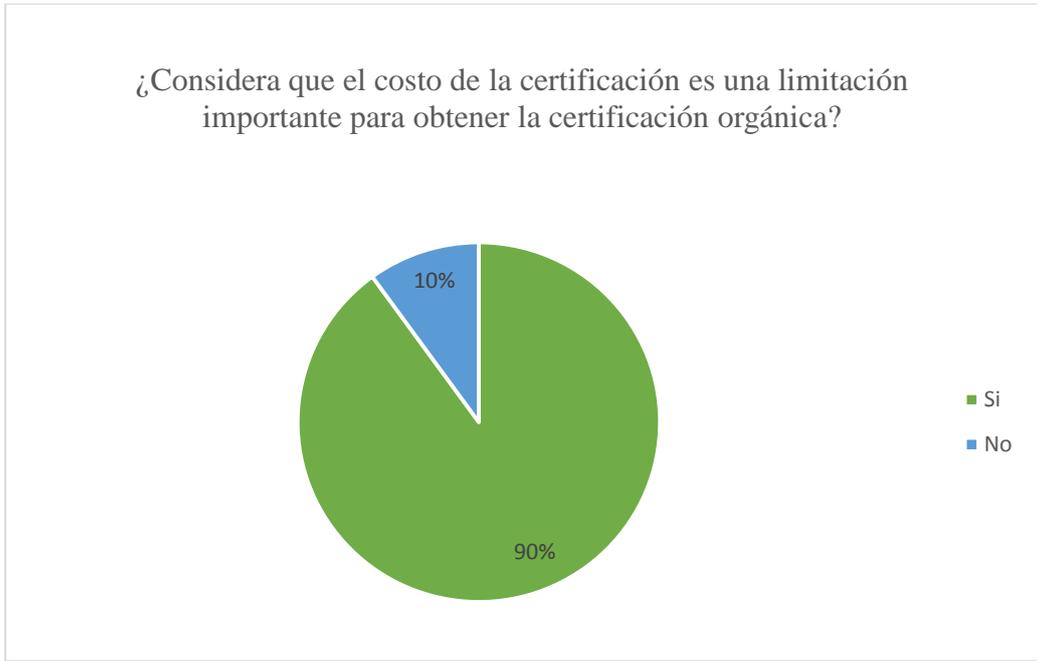


Gráfico 15

Podemos observar que el 90 por ciento de los productores considera que es una limitación importante el costo para obtener la certificación orgánica, mientras que solo el 10 por ciento considera que no lo es. De lo que podemos concluir que el costo de la certificación orgánica es una limitación para la producción de cacao orgánico.



Gráfico 16

Se puede observar que el 80 por ciento de los productores considera que el tiempo de conversión es una limitación para obtener la certificación orgánica, mientras que el 20 por

ciento no lo considera una limitación. De lo cual podemos concluir que el tiempo de conversión es una limitación para la producción orgánica debido a que el tiempo de espera para vender el producto como orgánico es prolongado y afecta directamente los costos del productor.

4.4.5. Resultados de los Factores Logísticos:

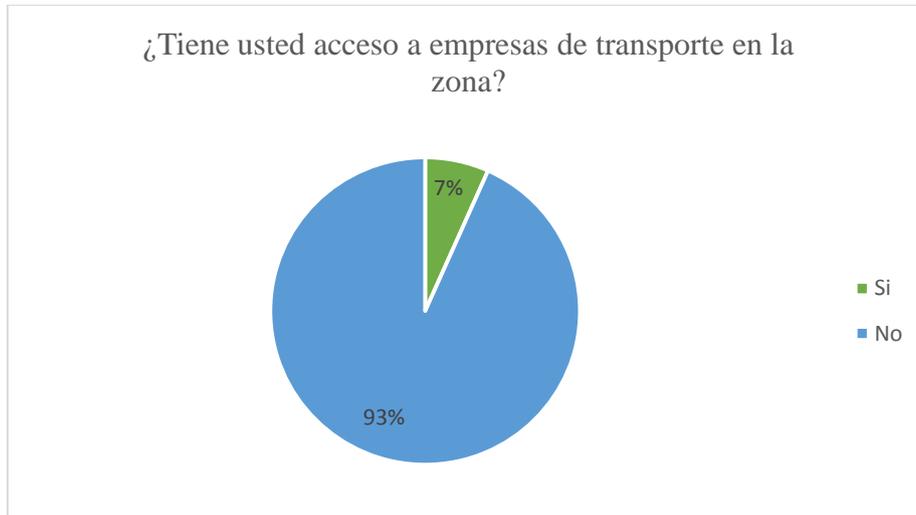


Gráfico 17

Podemos observar que el 93 por ciento de los productores no tiene acceso a empresa de transporte en su zona, mientras que solo un 7 por ciento si. De lo que podemos concluir que el acceso a transporte es una limitación para producción y comercialización del cacao orgánico.

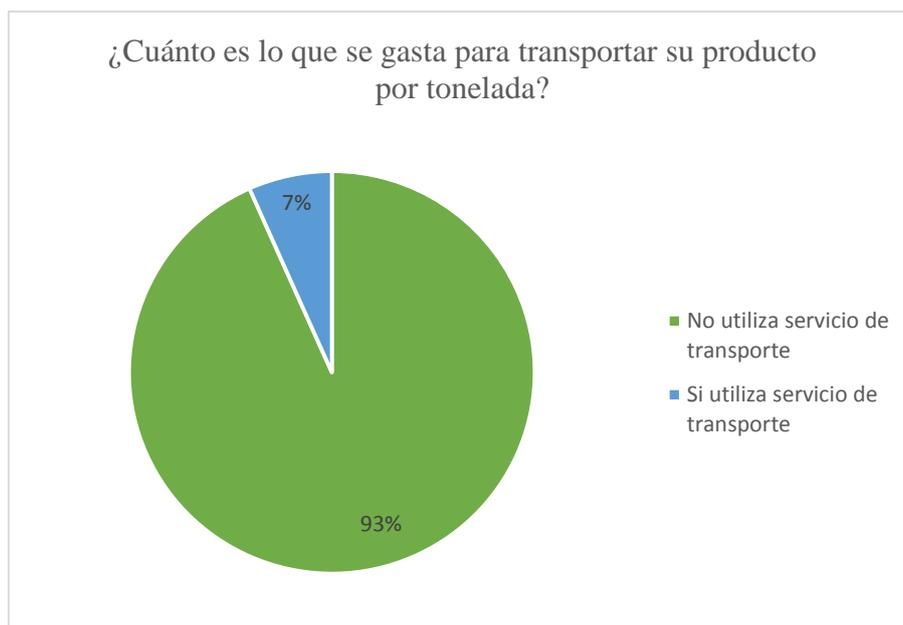


Gráfico 18

Se observa que el 93 por ciento de los productores no utiliza servicio de transporte, mientras que solo el 7 por ciento si lo utiliza. De lo que podemos concluir que el uso y costo de transporte si es una limitación para los productores de cacao orgánico ya que, el cultivar y comercializar el producto orgánico implica asegurar que el producto se traslade en condiciones adecuadas para evitar la contaminación.



Gráfico 19

Podemos observar que el 100 por ciento de los productores no requiere de servicio de seguridad adicionales. De los cual se puede concluir que la seguridad no es una limitación para los productores.

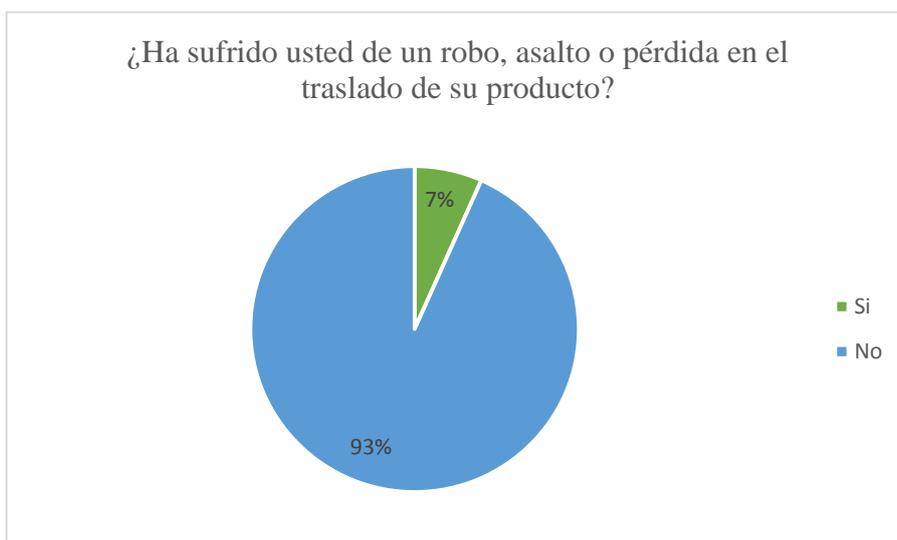


Gráfico 20

Podemos observar que el 93 por ciento de los productores no ha sufrido ningún robo, asalto o pérdida en el traslado de su producto, mientras que solo el 7 por ciento si ha sufrido un incidente de esta naturaleza. De lo que podemos concluir que la falta de seguridad en el traslado no es una limitación para la producción de cacao orgánico.

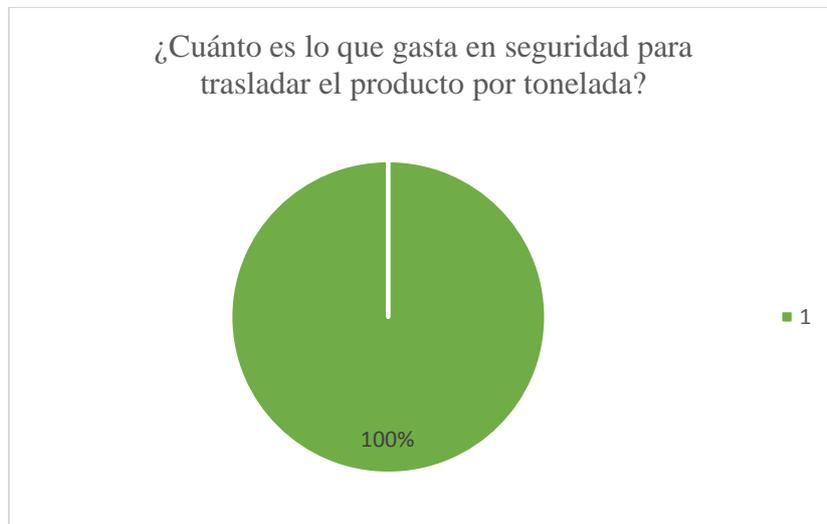


Gráfico 21

Podemos observar que el 100% de los productores encuestados no gasta en seguridad para trasladar su producto. De lo cual podemos concluir que el gasto de seguridad en trasladar el producto no es una limitación para la producción de cacao orgánico.

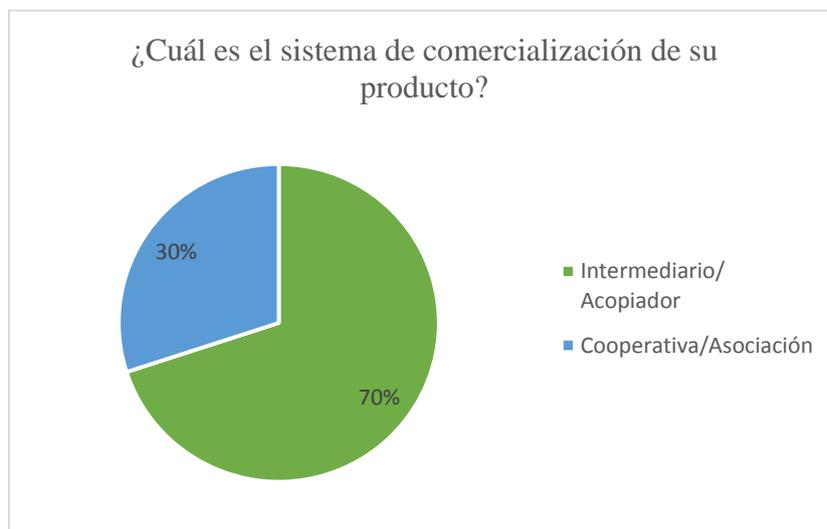


Gráfico 22

Se puede observar que el 70 por ciento de los productores comercializa su producto a intermediarios / acopiadores, mientras que el 30% lo vende a cooperativas y asociaciones y ninguno de los productores les vende directamente a los exportadores. De lo cual se puede

concluir que el sistema de comercialización es una limitación para la producción, ya que la comercialización de productos orgánicos se debe dar a empresas que cuenten con la Certificación orgánica para que cultiven, realicen el proceso de transformación y comercialicen (a nivel nacional e internacional) el cacao y sus derivados. Asimismo, al momento de la venta se emite un documento de Transacción orgánica que certifica dicha transacción y es emitido por la empresa certificadora.

4.4.6 Resultados de los Datos Informativos:

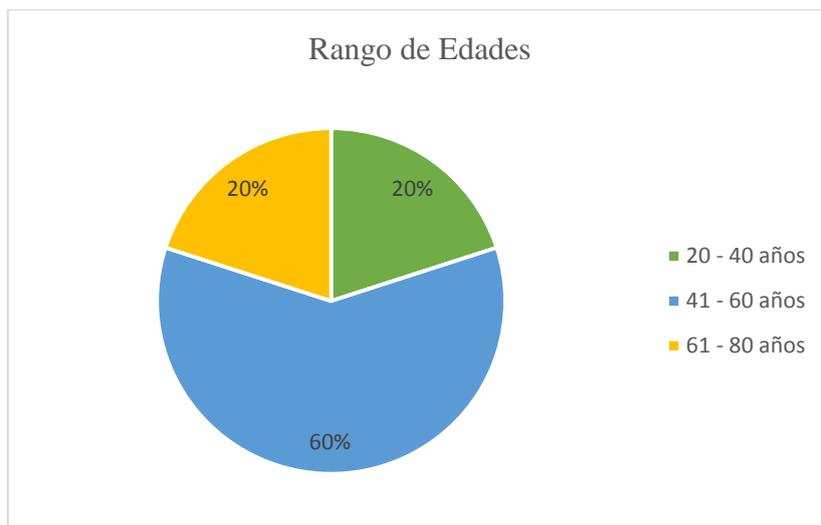
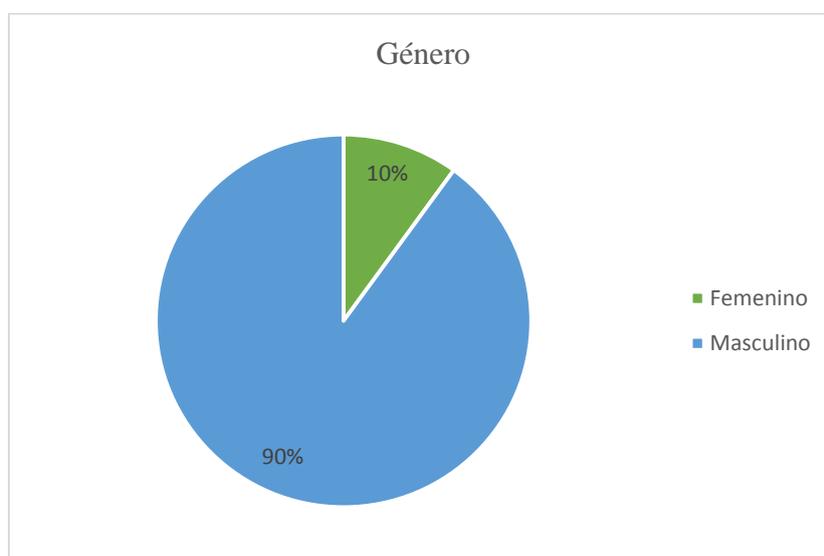


Gráfico 23

Se observa que el 60 por ciento de los productores tiene entre 41 y 60 años, mientras que solo un 20 por ciento es menor a 40 años. De lo cual podemos concluir en su mayoría son mayores y existe a que los productores sean adultos mayores y eso puede ocasionar una dificultad para acceso de conocimiento y nuevas tecnologías para el cultivo.



Se puede observar que el 90 por ciento de los productores es de sexo masculino y solo un 10 por ciento es de género femenino. De lo cual podemos concluir que hay una clara tendencia del que el perfil del productor de cacao sea de género masculino por el tipo de trabajo que se realiza.

CAPITULO V: CONCLUSION

Esta investigación nos ha proporcionado información acerca de las limitaciones que tiene la producción de cacao orgánica en la Provincia de Tocache, Región San Martín.

Se concluye que las limitaciones para la producción de cacao orgánico son de origen socioeconómico, debido que la mayoría de los productores tiene dificultades para acceder al crédito, no pertenece a una asociación y/o cooperativa que pueda ayudar a lograr articulaciones comerciales. Asimismo, la cantidad de hectárea que poseen los convierte en pequeños productores, lo cual nos lleva a que existan limitaciones en los requisitos para obtener la certificación orgánica que principalmente son de origen documentarios, porque no llevan un adecuado control documentario de su cultivo, el tiempo de conversión y el costo de la certificación ya que, al no pertenecer a una asociación el costo de obtener la certificación, es más elevado debido a que no se puede diluir el costo de obtener la certificación en una mayor cantidad de hectáreas cultivadas y compartirlo con los diferentes asociados. Además, en su mayoría los productores no utilizan el servicio de transporte para trasladar su producto lo cual limita el control sobre la contaminación del producto, porque no es responsable de esa parte del proceso. Por otro lado, el hecho de comercializar el producto a intermediarios de manera informal (no regular), limita a los productores a no poder comercializar su producto como orgánico, porque la certificación orgánica te indica que el producto para ser vendido como orgánico debe ser comercializado a empresa que cuenten con la certificación para comercializar (trading) y transformar el producto.

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TEMA: LIMITACIONES PARA LA PRODUCCIÓN DE CACAO ORGANICO EN LA PROVINCIA DE TOCACHE- REGION SAN MARTIN

Problema General	Objetivo General	Hipótesis General/ planteamiento de la propuesta	Variables de estudio	Instrumentos
¿Cuáles son las limitaciones para la producción de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martín?	Analizar las limitaciones de la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martín.	Los factores limitantes son de origen socioeconómicos, fitosanitarios y fertilización, requisitos para obtener las certificaciones orgánicas y logísticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Socioeconómicos. • Fitosanitarios y fertilización. • Requisitos para obtener las certificaciones orgánicas. • Logísticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de información secundaria de COMEX, MINAGRI, VERITRADE • Encuesta a productores de la provincia.
Problemas Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas/	Variables de estudio	

<p>¿Cuáles son las limitaciones socioeconómicas en la producción de cacao orgánico para la Provincia de Tocache – San Martin?</p>	<p>Analizar las limitaciones socioeconómicas en la producción de cacao orgánico para la provincia de Tocache- San Martin.</p>	<p>Los factores limitantes son de origen socioeconómicos.</p>	<p>Socioeconómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acceso al Crédito/ Financiamiento • Organización • Titularidad de la Tierra • Cantidad de hectáreas de cultivo sembradas. 	
<p>¿Cuáles son las limitaciones fitosanitarias en la producción de cacao orgánico para la Provincia de Tocache – San Martin ?</p>	<p>Analizar las limitaciones fitosanitarias y fertilización en la producción de cacao orgánico para la provincia de Tocache- San Martin.</p>	<p>Los factores limitantes son de origen fitosanitarios y fertilización</p>	<p>Fitosanitarios y Fertilización:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fertilización • Plagas y Enfermedades • Capacitaciones en técnicas fitosanitarias para producción orgánica. 	
<p>¿Cuáles son las limitaciones en los requisitos de certificación orgánica para la producción de cacao orgánico para la Provincia de Tocache – San Martin ?</p>	<p>Analizar si los requisitos de las certificaciones orgánicas constituyen una limitación para la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin .</p>	<p>Los factores limitantes son originados por los requisitos para obtener la certificación orgánica.</p>	<p>Certificación Orgánica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos documentarios. • Requisitos económicos • Requisitos de capacidad productiva. 	
<p>¿Cuáles son las limitaciones de logística para la producción de cacao</p>	<p>Analizar las limitaciones logísticas para la</p>	<p>Los factores limitantes son de origen logísticos.</p>	<p>Logísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transporte • Seguridad 	

orgánico en la Provincia de Tocache – San Martin?	producción de cacao orgánico para la provincia de Tocache-San Martin.		<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Comercialización 	
---	---	--	---	--

Anexo 2: Cuestionario

CUESTIONARIO PRODUCTORES DE CACAO – PROVINCIA DE TOCACHE EN LA REGIÓN SAN MARTIN

A. FINES Y OBJETIVOS:

El cuestionario tiene fines estrictamente académicos (Tesis). Su objetivo es recabar datos sobre aspectos relacionados a los factores que limitan la expansión del cultivo de cacao orgánico en la Provincia de Tocache – San Martin

B. CONFIDENCIALIDAD

C. INSTRUMENTOS GENERALES PARA LLENADO DEL CUESTIONARIO

PARTE I: PRODUCCIÓN DE CACAO

1. ¿Cuál es el rendimiento por hectárea de cultivo?

2. ¿Es la producción es continua o Estacional?

PARTE II: FACTORES SOCIECONOMICOS

3. ¿Ha tenido dificultades para acceder a un crédito para financiar su negocio? (Que dificultad)

- Si No

¿Qué tipo de dificultad?

4. ¿Pertenece usted a alguna organización? Cooperativa/ Asociación

- Cooperativa Asociación de Productores Individual

5. ¿Cuenta con título de propiedad de sus hectáreas?

- Si No

6. ¿Cuántas hectáreas de cultivo tiene sembradas?

7. ¿Cuál es su grado de instrucción?

- Primaria Secundaria Superior

PARTE III: FACTORES FITOSANITARIO

8. ¿Ha recibido capacitaciones en técnicas fitosanitarias para producción orgánica de cacao?

- Si No

9. ¿Usa usted fertilizante orgánicos?

- Si No

No, ¿Por qué?

10. ¿Cuál es el principal problema fitosanitario que presenta el cultivo de cacao sin pesticidas?

- Plagas Enfermedades

Mencione la plaga y/o enfermedad que más afecta los cultivos

PARTE IV: REQUISITOS DE CERTIFICACION ORGANICA

11. ¿Le interesa a usted obtener la certificación orgánica?

- Si No

¿Por qué?

12. ¿Conoce usted cuales son los requisitos para obtener la certificación orgánica?

- Si No

13. ¿Cumple usted con los *requisitos de control documentario para acceder a la certificación?

Si No

***Requisitos documentarios:**

1. Cuenta con PLAN DE MANEJO ORGANICO
 2. Diario de producción (Registro de principal actividad de c/lote)
 3. Archivo de facturas de compra de fertilizantes, plaguicidas, semillas, etc
 4. Sistema de contabilidad de la venta.

14. ¿Considera que el costo de la certificación es una limitación importante para obtener la certificación orgánica?

Si No

- Costo mínimo para acceder a la certificación orgánica (2.5- 10 Hectáreas) - San Martín- Tocache (a todo Costo sería S/.7000.00, es decir incluye el 18% del IGV + VIATICOS (Pasaje aéreo, alimentación, hospedaje y taxis internos).
- Costo mínimo para acceder a la certificación orgánica (10 - 40 Hectáreas) - San Martín- Tocache (a todo Costo sería S/.9500.00, es decir incluye el 18% del IGV + VIATICOS (Pasaje aéreo, alimentación, hospedaje y taxis internos).

Fuente: Empresa Certificadora Ceres

15. ¿Considera usted que el tiempo de conversión del cultivo de Convencional / Orgánico es una limitante para obtener la certificación orgánica?

Si No

	Reglamento UE y JAS	NOP
Cultivos anuales:	Dos años hasta la siembra	Tres años hasta la cosecha
Cultivos perennes:	Tres años hasta la cosecha	Tres años hasta la cosecha
Inicio del periodo de conversión:	Al firmarse un contrato con la agencia certificadora, o a la primera inspección	Cuando el agricultor decide iniciar la producción orgánica
Control externo durante la conversión:	Necesario	Non necesario
Excepciones:	En caso de existir suficientes pruebas del no uso de fertilizantes y plaguicidas químicos durante los años previos, se puede reducir el tiempo de conversión	
Venta de productos durante la conversión:	A partir del segundo año de conversión, los productos se pueden vender con la etiqueta "en conversión hacia la agricultura orgánica"	Tienen que venderse como convencionales.

(vea también la "Política de conversión orgánica" de CERES)

PARTE V: FACTORES LOGISTICO

16. ¿Tiene usted acceso a empresas de transporte?

Si No

17. ¿Cuánto es lo que se gasta para transportar su producto por tonelada?

18. ¿Requiere usted servicios adicionales de seguridad para trasladar su mercadería?

Si No

19. ¿A sufrido usted de un robo, asalto o pérdida en el traslado de su producto?

Si No

20. ¿Cuánto es lo que gasta en seguridad para trasladar el producto por tonelada?

21. ¿Cuál es el sistema de comercialización de su producto?

Intermediarios o acopiadores Cooperativa / Asociación Exportadores

PARTE VI: INFORMACION GENERAL

22. Edad: _____

23. Genero:

Femenino

Masculino

24. Variedad de Cacao:

Criollo

CCN51

Forastero

Otros _____

Tabla personalizada: Dimensión “Rendimiento por Hectárea”

Tabla Personalizada n°3 “Rendimiento por Hectárea en Kg”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	0 - 546 kg	1	3.33%
	547- 948 kg	4	13.33%
	946- 1800 kg	25	83.33%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 3

Tabla personalizada: Dimensión “Estacionalidad de la Producción”

Tabla Personalizada N°4 “Estacionalidad de la Producción”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Continua	20	66.67%
	Estacional	10	33.33%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 4

Tabla personalizada: Dimensión “Dificultad para Acceder al Crédito”

Tabla Personalizada N°5 “Dificultad para Acceder al Crédito”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	3	10.00%
	No	27	90.00%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 5

Tabla personalizada: Dimensión “Tipo de Organización”

Tabla Personalizada N°6 “Tipo de Organización”

	Frecuencia	Porcentaje
--	------------	------------

Válido	Cooperativa	2	6.67%
	Asociación de Productores	11	36.67%
	No pertenece a ninguna organización	17	56.67%
Total		30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 6

Tabla personalizada: Dimensión “Título de Propiedad de sus tierras”

Tabla Personalizada N°7 ¿Cuenta con título de Propiedad de sus tierras?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	25	83.33%
	No	5	16.67%
Total		30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 7

Tabla personalizada: Dimensión “Cantidad de Hectáreas de Cultivo Sembradas”

Tabla Personalizada N°8 “Cantidad de Hectáreas de Cultivo Sembradas”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	1-5 Ha	25	83.33%
	5.1 - 10	5	16.67%
Total		30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 8

Tabla personalizada: Dimensión “Grado de Instrucción”

Tabla Personalizada N°9 “Grado de Instrucción”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Primaria	12	40.00%
	Secundaria	16	53.33%
	Superior	2	6.67%
Total		30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 9

Tabla personalizada: Dimensión “Capacitaciones en técnicas fitosanitaria para la producción cultivo orgánico”

Tabla Personalizada N°10 ¿Ha recibido capacitaciones técnicas fitosanitarias para la producción de cultivo orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	25	83.33%
	No	5	16.67%

Total	30	100.00%
-------	----	---------

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 10

Tabla personalizada: Dimensión “Fertilización Orgánica”

Tabla Personalizada N° 11 ¿Usa fertilizantes orgánicos?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	17	56.67%
	No	13	43.33%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 11

Tabla personalizada: Dimensión “Principal Problema Fitosanitario”

Tabla Personalizada N°12 “Principal Problema Fitosanitario”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Plagas	20	66.67%
	Enfermedades	10	33.33%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 12

Tabla personalizada: Dimensión “Interés por la Obtener la Certificación Orgánica”

Tabla Personalizada N°13 “Interés por la Obtener la Certificación Orgánica”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	19	63.33%
	No	11	36.67%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 13

Tabla personalizada: Dimensión “Conocimiento del reglamento de la Certificación Orgánica”

Tabla Personalizada N°14 “Conocimiento del reglamento de la Certificación Orgánica”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	25	83.33%
	No	5	16.67%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 14

Tabla personalizada: Dimensión “Cumplen con los requisitos documentarios para obtener la Certificación Orgánica”

Tabla Personalizada N°15 “Requisitos documentarios para obtener la Certificación Orgánica”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	8	26.7
	No	22	73.3
	Total	30	100.0

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 15

Tabla personalizada: Dimensión “Costo de la Certificación Orgánica”

Tabla Personalizada N°16 “Costo de la certificación orgánica es una limitación Importante”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	27	90.00%
	No	3	10.00%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 16

Tabla personalizada: Dimensión “Tiempo de conversión”

Tabla Personalizada N°17 “Tiempo de conversión”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	24	80.00%
	No	6	20.00%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 17

Tabla personalizada: Dimensión “Acceso a servicio de transporte”

Tabla Personalizada N°18 “Acceso a servicio de transporte”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	2	6.67%
	No	28	93.33%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 18

Tabla personalizada: Dimensión “Utiliza servicio de transporte”

Tabla Personalizada N°19 “Utiliza servicio de transporte”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	No utiliza servicio de transporte	28	93.3%
	Si utiliza servicio de transporte	2	6.7%
	Total	30	100.0%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 19

Tabla personalizada: Dimensión “Requiere servicios adicionales de seguridad”

Tabla Personalizada N°20 “Requiere servicios adicionales de seguridad”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	No	30	100.0%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 20

Tabla personalizada: Dimensión “Ha sufrido algún incidente al trasladar el producto”

Tabla Personalizada N°21 “Ha sufrido algún incidente al trasladar el producto”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	2	6.67%
	No	28	93.33%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 21

Tabla personalizada: Dimensión “Costo de seguridad”

Tabla Personalizada N°22 “Costo de seguridad”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Tiene costo de seguridad cero	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 22

Tabla personalizada: Dimensión “Sistema de comercialización”

Tabla Personalizada N°23 “Sistema de comercialización”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Intermediario/ Acopiador	21	70.00%
	Cooperativa/Asociación	9	30.00%
	Total	30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 23

Tabla personalizada: Dimensión “Edad de los Productores”

Tabla Personalizada N°24 “Edad de los Productores”

Frecuencia Porcentaje

Válido	20 - 40 años	6	20.00%
	41 - 60 años	18	60.00%
	61 - 80 años	6	20.00%
Total		30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 24

Tabla personalizada: Dimensión “Género de los Productores”

Tabla Personalizada N°25 “Género de los Productores”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Femenino	3	10.00%
	Masculino	27	90.00%
Total		30	100.00%

Fuente: Resultados SPSS
Elaboración Propia

Tabla 25

Tabla personalizada: Dimensión “Variedad del Cacao”

Tabla Personalizada N°26 “Variedad del Cacao”

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	CCN51	30	100.0%

Tabla 26

Referencias:

Bibliografía:

Academico, I. (2008). Impulso a los productos organicos . La Revista Agraria, 13.

Álvarez-Carrillo, F., Rojas-Molina, J., & Suárez-Salazar, J. C. (2015). Contribución de esquemas de fertilización orgánica y convencional al crecimiento y producción de *Theobroma cacao* L. bajo arreglo agroforestal en Rivera (Huila, Colombia). *Corpoica. Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 16(2), 307-314.

Almeida, J. S. (2008). Normas” privadas: el nuevo desafío para las exportaciones de los países en desarroll. CEPAL - Serie Comercio internacional No 85 , 30-32.

Barrientos Felipa, P. (2015). La cadena de valor del cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial. *Semestre Económico*, 18(37).

Banco Mundial. (2016). Análisis Integral de Logística en Perú Parte 2a: Resultados por productos: Cacao .

- Céspedes, C., OVALLE, C., & HIRZEL, J. (2005). Agricultura orgánica principios y prácticas de producción. Boletín INIA, (131)
- Centro de Exportaciones e Inversiones Nicaragua (2012) Perfil del Mercado: Cacao Orgánico – Europa
- DRASAM, G. R. (2016). Planeamiento y Estadística Agraria. Boletín Agrario, 10.
- Diez, A., Trivelli, C., Von Hesse, M., & Del Castillo, L. (2000). Desafíos del desarrollo rural en el Perú. Consorcio de Investigación Económica y Social, Lima.
- El cacao y el café a la conquista del mayor vale cocalero del Perú (2017, 29 de julio). Gestión. Recuperado de <https://gestion.pe/mercados/cacao-y-cafe-conquista-mayor-valle-cocalero-peru-2196324>
- Estadounidens, D. d. (2013). Reglamentos Orgánicos Estadounidenses. USDA-AMS National Organic Program .
- Felipa, P. B. (2015). la cadena de valor del cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial. Semestre Económico, 18(37), 129.
- González Vega, C. (1998). Servicios financieros rurales: Experiencias del pasado, enfoques del presente.
- Hernández-Gómez, E., Hernández-Morales, J., Avendaño-Arrazate, C. H., López-Guillen, G., Garrido-Ramírez, E. R., Romero-Nápoles, J., & Nava-Díaz, C. (2015). Factores socioeconómicos y parasitológicos que limitan la producción del cacao en Chiapas, México. Revista mexicana de fitopatología, 33(2), 232-246.
- Heredia, J. A. (1998). Situación actual de los gremios y organizaciones de productores agrarios en el Perú: una visión desde los protagonistas (informe final). Fundación Friedrich Ebert.
- Intriago, F. L. M. (2013). Los productores de cacao tipo Nacional en la provincia de Los Ríos-Ecuador: un análisis socioeconómico.
- Impulso a los productos orgánicos." La Revista Agraria, no. 93, 2008, p. 13. Informe Académico,

go.galegroup.com/ps/i.do?p=IFME&sw=w&u=uesan&v=2.1&id=GALE%7CA200920082&it=r&asid=aa1e179fe5dfd3e96d721822a0e0359a. Accessed 24 Oct. 2017.

Jacobi, J., Schneider, M., Pillco Mariscal, M. I., Huber, S., Weidmann, S., & Rist, S. (2014). La contribución de la producción del cacao orgánico a la resiliencia socio-ecológica en el contexto del cambio climático en el Alto Beni-La Paz. *Acta Nova*, 6(4), 351-383.

Lépidio Batista (2009), Guía Técnica El Cultivo de cacao .

Trivelli, C., Von Hesse, M., Diez, A., & Del Castillo, L. (2000). Desafíos del desarrollo rural en el Perú. Consorcio de Investigación Económica y Social, Lima. 38-40.

Trivelli, C., Von Hesse, M., Diez, A., & Del Castillo, L. (2000). Desafíos del desarrollo rural en el Perú. Consorcio de Investigación Económica y Social, Lima. 83.

Tudela-UNA, J. W. (2006). Determinantes de la producción orgánica: el caso del café orgánico en los valles de San Juan del Oro-Puno.

Lanz, O., & Granado, Y. (2009). Diagnóstico Agrosocioeconómico del Sector cacao (*Theobroma cacao* L.) en Yaguaraparo, Municipio Cajigal, estado Sucre, Venezuela. *Revista*, 425, 425-435.

Ministerio de Agricultura (2016) Cacao Perú Un campo fértil para sus inversiones y el desarrollo de sus exportaciones http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/12/ficha_cacao.pdf

MINAGRI-DGPA-DEEIA, César Armando Romero , Primera Edición 2015. Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo.

Pazderka, C. (2003). ¿Es la certificación algo para mí? - Una guía práctica sobre por qué, cómo y con quién certificar productos agrícolas para la exportación / RUTA-FAO. Series publicaciones ruta, 2-7.

Peruanos, P. (28 de septiembre del 2016). Proyectos Peruanos. Obtenido de Cacao: <http://proyectosperuanos.com/cacao/>

Peña Cabriales, J. J., Grageda Cabrera, O. A., & Vera Núñez, J. A. (2002). Manejo de los fertilizantes nitrogenados en México: Uso de las técnicas isotópicas (¹⁵N). *Terra Latinoamericana*, 20(1).

Porras, V. H., & Sánchez, L. (1991). Enfermedades del cacao. IICA Biblioteca Venezuela.

Salvador, G., & Eduardo, Z. (2003). Producción orgánica en Nicaragua : limitaciones y potenciales. Managua :SIMAS, 1-43.

Sampieri, R. H. (2014). Metodología de la Investigación. D. F , Mexico: Mc Graw Hill.

Soto, G. (2011). Certificación orgánica paso a paso.

Somarriva Chávez, E., & Ludewings, T. (1998). Estabilidad y riesgo en sistemas agroforestales con cacao (*Theobroma cacao*) plátano (*Musa AAB*) y laurel (*Cordia alliodora*).

SPO-DIAIA-SENASA-2017. Principales Cultivos Orgánicos a Nivel Nacional. Recuperado de: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2017/08/Area-de-cultivos-por-Departamentos-2016.pdf> .

SPO-DIAIA-SENASA-2017. Estadísticas de Producción Orgánica Nacional 2016. Recuperado de: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2017/08/Situaci%C3%B3n-de-la-PO-2016.pdf>

Vásquez, K. (2014). Determinaste del crecimiento Agroexportador en el Perú. MONEDA- Informe sectorial del BCRP, 22-28.