

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DE CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA TROPICAL



COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO (*Theobroma Cacao.L*) EN LA ZONAL DE KITENI DISTRITO DE ECHARATI PROVINCIA DE LA CONVENCION - CUSCO

TESIS PRESENTADO POR LA

BACH: MIRIAN CÁCERES AZURIN

Para optar al título profesional de:

INGENIERO AGRÓNOMO TROPICAL

ASESOR: MSc. LUIS J. LIZÁRRAGA VALENCIA

LA CONVENCION - CUSCO – PERÚ

2016

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “**Comercialización de la producción del cacao (*theobroma cacao.l*) en la zonal de Kiteni distrito de Echarati provincia de La Convencion - cusco**”, tuvo como objetivo principal Determinar la comercialización de la producción del cacao en zonal de Kiteni distrito Echarati provincia La Convención – Cusco. Que abarca como objetivos específicos Establecer las características óptimas de la cosecha de la mazorca de cacao, Evaluar los procesos de post cosecha de la producción de cacao, Determinar la oferta y demanda de la producción del cacao. Identificar los canales de comercialización de la producción de cacao en la zona de estudio, Determinar los costos y márgenes de comercialización de la producción del cacao.

1. Establecer las características óptimas de la cosecha de la mazorca de cacao.

Los productores de cacao de la Zonal de Kiteni determinan las maduras de la mazorca por el cambio de color, que es diferente en las diferentes variedades de cacao existentes en la Zonal, en el caso de cacaos híbridos que son de diferentes colores así como el con CCN 51 que es de color morado cambia de color a un anaranjado y en el caso de cacao chuncho cambia de verde a amarillo. El color de la mazorca es el indicador de la madurez.

2. Evaluar los procesos de post cosecha de la producción de cacao.

El proceso de poscosecha empiezan desde el martajado de la mazorca seguida del proceso de fermentación al momento de martajar la mazorca de cacao merma un 2% de las almendras esto debido a que al momento de realizar el corte se alcanza a cortar algunas almendras más.

Los productores realizan la fermentación del cacao, pero solo para quitar la pulpa mucilaginosa del cacao y de esta manera el secado sea más rápido haciéndolo fermentar solo un promedio de 2 días y así como hay agricultores que fermentan durante 4 – 7 días.

El secado de la almendra de cacao se realiza en plataformas de cemento y tolderas.

3. Determinar la oferta y demanda de la producción del cacao.

La producción para este año 2016 en la zonal de Kiteni se estima 9434 qq de cacao. Los meses de mayor oferta de cacao son enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio; la demanda total estimada anualmente de los diferentes agentes de la comercialización es de 949.50 toneladas aproximadamente.

4. Identificar los canales de comercialización de la producción de cacao en la zona de estudio.

En la zona de estudio Se identificaron tres canales de comercialización como son:
Productor – acopiador transportista

Productor – mayorista acopiador

Productor – mayorista – empresas exportadoras.

5. Determinar los costos y márgenes de comercialización de la producción del cacao.

Con un costo de producción de S/ 2670.9 nuevos soles con un rendimiento de 18 QQ por hectárea con un precio promedio de S/ 360.00 nuevos soles el precio que percibe por kilogramo el agricultor sería de S/ 5.80 nuevo soles por kilogramo.

Los márgenes de comercialización en las diferentes etapas serian de la siguiente manera el agricultor vende el kilogramo de almendra de cacao a S/ 5.80 y el acopiador vende a S/ 8.26, el mayorista vende a S/ 11.70 y el minorista vende la pasta procesada a S/ 25.00.

Como resultado de la investigación se propuso alternativas para mejorar el mercado de cacao el cual uno de ellos es incentivar la asociación de productores de cacao en la Zonal de Kiteni para capacitar y adquirir productos para mejorar la producción actual, así mismo para realizar charlas sobre economía, costos de producción en donde el agricultor pueda manejar de una forma más eficiente sus cultivos.