**Evaluación de la Cadena Agroalimentaria de Cacao con enfoque de Pérdidas de Alimentos**

María Alexandra Navarrete Ormaza1, Baltazara Elizabeth Palacios Alcívar2,Sofía Del Rocío Velásquez Cedeño3 y Johana Marieliza Pilacuán Cadena4

**1Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López**

**2Investigadora independiente**

**3Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López**

**4Investigadora independiente**

**Contacto:**[maria.navarrete@espam.edu.ec](mailto:maria.navarrete@espam.edu.ec), [baltypalacios@gmail.com](mailto:baltypalacios@gmail.com), [svelasquez@espam.edu.ec](mailto:svelasquez@espam.edu.ec), [johana.pilacuanc@gmail.com](mailto:johana.pilacuanc@gmail.com)

# RESUMEN

La presente investigación se realizó con el objetivo de evaluar la cadena agroalimentaria de cacao con enfoque de pérdidas de alimentos en el cantón Bolívar; se determinaron los sectores de producción, actores y grado de aportación, se identificaron pérdidas y se propusieron estrategias para su reducción. El periodo de estudio comprende de enero a septiembre de 2019 en tres fases: preparatoria, recolección de datos y procesamiento de la información, fue de tipo no experimental y mixta usando los métodos deductivo e inductivo. Como técnicas se aplicó la encuesta y la entrevista aplicando cuestionarios de la Metodología de Evaluación de la Cadena Agroalimentaria del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2016), la cual comprende 26 componentes en sus ejes Preproducción, Producción, Poscosecha y Mercadeo. De acuerdo con los resultados, el 67% del producto que se cosechó estuvo apto para el mercado, el 16% en promedio es el producto que se seca y se vende a los intermediarios, corresponde al de menor calidad contaminado con monilia; y, el 17% corresponde a pérdidas totales de cacao, siendo las principales causas las plagas, enfermedades, falta de riego, deficientes prácticas culturales, costos de producción altos, entre otros. En poscosecha, las pérdidas son bajas, en promedio el 1% y corresponde al producto que se selecciona antes de la comercialización. Las estrategias planteadas comprenden aspectos como capacitación para mejorar la calidad del cacao, fortalecer vínculos de comercialización, aprovechar oportunidades de financiamiento, mejora de infraestructura con el fortalecimiento de los servicios de apoyo, entre otros.

**PALABRAS CLAVE:** Diagnóstico, cadena de valor, cacao, pérdidas.