



CARRERA:

TECNOLOGÍA EN COMERCIO EXTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

**DISEÑO DE UN PLAN DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE
ORGÁNICO PARA LA FINCA “LA PROMESA” HACIA EL
MERCADO CHILENO EN EL PERIODO 2021 – 2022**

Autor(a)

Arleny Belén Ramírez Tobar

Tutor(a)

Msc. Célida S. Gómez Sánchez

Magister en Negocios Internacionales y Gestión de Comercio Exterior

Guayaquil-Ecuador

2021-2022

Reconocimiento de Responsabilidad

Yo, Arleny Belén Ramírez Tobar, declaro bajo juramento que el presente Trabajo de titulación, válido para optar por el título de Tecnólogo (a) en Comercio Exterior, titulado: **“Diseño de un plan de exportación de chocolate orgánico para la Finca “La Promesa” hacia el mercado Chileno en el periodo 2021-2022”**, es de mi autoría; que no lo he presentado en ninguna otra institución educativa para obtener algún título, grado o calificación profesional.

Reconozco que he consultado todas las fuentes bibliográficas que aquí detallo.

De la misma manera, según lo que establece la Ley de Propiedad Intelectual, su reglamento y el Reglamento Interno del Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, cedo los derechos de propiedad intelectual de este trabajo de investigación, al Instituto ya mencionado.

Autorizo la reproducción parcial o total de este trabajo con fines académicos por cualquier forma, medio o procedimiento, siempre y cuando se incluya la cita bibliográfica del documento.

Arleny Belén Ramírez Tobar

Arleny Belén Ramírez Tobar

C.C.:0951268903





Factura: 001-002-000071777



20220901019D00064

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20220901019D00064

Ante mí, NOTARIO(A) NELSON RAFAEL CARRION CARRION de la NOTARÍA DÉCIMA NOVENA, comparece(n) ARLENY BELEN RAMIREZ TOBAR portador(a) de CÉDULA 0951268903 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en GUAYAQUIL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede RECONOCIMIENTO DE RESPONSABILIDAD, es(son) suya(s), la(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaría, no asume responsabilidad alguna. - Se archiva un original. GUAYAQUIL, a 14 DE FEBRERO DEL 2022, (11:46).

Ardeny Ramirez T.
ARLENY BELEN RAMIREZ TOBAR
CÉDULA: 0951268903



[Handwritten signature of Nelson Rafael Carrion Carrion]

NOTARIO(A) NELSON RAFAEL CARRION CARRION
NOTARÍA DÉCIMA NOVENA DEL CANTÓN GUAYAQUIL



PROFESIÓN
RAMIREZ TOBAR ESTUDIANTE
PROFESIÓN/EDUCACIÓN
RAMIREZ TOBAR ESTUDIANTE
APellidos y Nombres del Padre
RAMIREZ ESPINOSA ITALO ORLANDO
APellidos y Nombres de la Madre
TOBAR MULLO ALEXANDRA DECIBEL
LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN
QUAYACUIL
2012-07-19
FECHA DE EXPIRACIÓN
2022-07-19

Arleny Ramirez T.
DIRECTOR GENERAL FORMA DEL CEDADANO

REPUBLICA DEL ECUADOR
DIRECCION GENERAL DE REGISTRO CIVIL
IDENTIFICACION Y CEDULACION
CEDULA DE CIUDADANA N. 095126890-3
APellidos y Nombres
RAMIREZ TOBAR
ARLENY BELEN
LUGAR DE NACIMIENTO
QUAYAS
QUAYACUIL
BOLVAR (AGROARIO)
FECHA DE NACIMIENTO 1984-07-18
NACIONALIDAD ECUATORIANA
SEXO F
ESTADO CIVIL SOLTERA



CERTIFICADO DE VOTACION 11 ABRIL 2021
PROVINCIA: QUAYAS
CIRCUINSCRIPCION: 1
CANTON: QUAYACUIL
PARRQUIA: FEBRES CORDERO
ZONA: 10
JURTA No. 0009 FEMENINO
RAMIREZ TOBAR ARLENY BELEN

1r 39640439
0951268903
CC N. 0951268903



Certificación del Tutor del Trabajo de Titulación

Msc. Celida Sabina Gómez Sánchez, en calidad de Tutor del trabajo de titulación:

CERTIFICA

Que el trabajo de titulación válido para optar por el título de Tecnólogo (a) en Comercio Exterior, cuyo tema es: **“Diseño de un plan de exportación de chocolate orgánico para la Finca “La Promesa” hacia el mercado Chileno en el periodo 2021-2022”**, fue elaborado por la señorita Arleny Belén Ramírez Tobar , ha sido debidamente revisado y está en condiciones de ser entregado para que se siga lo dispuesto por el Instituto Superior Tecnológico de Formación Profesional Administrativa y Comercial, correspondiente a la sustentación y defensa del mismo, previo a la obtención de su título.

.....
Msc. Celida Gómez Sánchez
Magister en Negocios
Internacionales
y Gestión de comercio exterior
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

En calidad de revisor del trabajo de titulación **“DISEÑO DE UN PLAN DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE ORGÁNICO PARA LA FINCA “LA PROMESA” HACIA EL MERCADO CHILENO EN EL PERIODO 2021 – 2022”**.

CERTIFICO

Que el trabajo de la estudiante **ARLENY BELÉN RAMÍREZ TOBAR** ha sido analizado por un sistema de reconocimiento de texto automático **URKUND ANALYSIS**.

Los resultados alcanzados evidencian el cumplimiento del nivel de coincidencias permitido hasta el 17%. Por tanto, se autoriza su impresión y presentación al acto de defensa



Dr. C. Rafael Bell Rodríguez

Vicerrector Académico



@unversitarlodeformacion

DEDICATORIA

En primer lugar, quiero dedicar este trabajo a mi Padre Celestial Dios por permitirme llegar hasta este momento donde me ha otorgado su sabiduría, a Él sea la Gloria y la Honra.

Con todo mi amor y cariño le dedico a mi mamá, mi papá, mi tía, mi hijo y mi abuela que han sido parte fundamental en mi vida, me han brindado su apoyo sin condición, para alcanzar todas mis metas y objetivos.

También le dedico a mis profesores y todo el cuerpo de docentes del Instituto Tecnológico Universitario de Formación UF por aportar con uno de sus conocimientos en cuanto a mi formación académica y a entregarle al País a una profesional competente y capacitada para desenvolverse en el campo laboral.

Arleny Belén Ramírez Tobar

AGRADECIMIENTO

Nuevamente quiero agradecer este proyecto a Jesús y al Espíritu Santo porque sin Él nada sería posible, y su guía me han llevado hasta aquí, a la conclusión del trabajo.

Agradezco a toda mi familia que me han apoyado a lo largo de mi preparación académica y profesional, les agradezco por ser ese motor que me impulsa a seguir adelante a pesar de las diversas circunstancias que se presentaron en el camino.

También agradezco a mi tutora MSC. Célida Gómez, mujer que admiro y respeto por su conocimiento y profesionalismo, un excelente ser humano, sin la ayuda de ella no estuviese en la conclusión de mi proyecto.

Y finalmente agradezco inmensamente a la Administradora de la Finca “La Promesa” Julieta Baque quien hizo posible llevar a cabo esta investigación, brindando la información requerida.

Arleny Belén Ramírez Tobar

ÍNDICE

DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO.....	VII
RESUMEN	XIII
ABSTRACT.....	XIV
INTRODUCCIÓN.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	3
SOLUCIÓN.....	3
OBJETIVO GENERAL	3
TEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
CAPITULO I.....	4
CAPITULO II	4
CAPITULO III.....	4
CAPITULO I: FUNDAMENTACIÓN	5
1.1 MARCO HISTÓRICO	5
1.1.1 ORIGEN DEL CACAO A NIVEL MUNDIAL.....	5
1.1.2 PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL CACAO.....	5
1.1.3 PRODUCCIÓN DEL CACAO EN AMÉRICA LATINA.....	6
1.1.4 ORIGEN DEL CACAO EN EL ECUADOR	7
PRIMER BOOM CACAOTERO	8
SEGUNDO BOOM CACAOTERO	9
1.1.5 PRODUCCIÓN ACTUAL DEL CACAO EN ECUADOR.....	10
PLAN DE EXPORTACIÓN	11
1.2 MARCO TEÓRICO	12
1.2.1 TEORIA DE COMERCIO INTERNACIONAL.....	12
1.2.2 TEORIA DE INTERNACIONALIZACIÓN	13
1.2.3 PROPIEDADES DEL CACAO.....	14
1.2.4 TIPOS DE CACAO	14
1.2.5. ACUERDOS COMERCIALES	15
1.2.6. ¿QUÉ ES CERTIFICACIÓN ORGÁNICA?	15
1.2.6.1. CERTIFICACIONES ORGÁNICAS DE CACAO A NIVEL MUNDIAL	16
1.2.6.1.1. UTZ CERTIFIED	16
1.2.6.1.2. PROGRAMA NACIONAL ÓRGANICO (NOP).....	17
1.2.6.1.3. RAS (RAIN FOREST ALLIANCE)	18

1.2.6.1.4. FAIRTRADE.....	19
1.2.6.1.5. GLOBAL G.A.P	20
1.2.7 EXPORTACIONES DE CACAO ECUATORIANO.....	21
1.3 MARCO CONCEPTUAL.....	22
1.3.1 Comercio Internacional	22
1.3.2 Competitividad.....	22
1.3.3 Déficit	22
1.3.4 Demanda.....	23
1.3.5 Desequilibrio.....	23
1.3.6 Estancamiento.....	23
1.3.7 Exportación.....	23
1.3.8 Internacionalización	23
1.3.9 Manitos de Chocolate.....	23
1.3.10 Orgánico	23
1.3.11 Ventaja.....	23
1.4 MARCO JURIDICO	23
1.4.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.....	23
1.4.2 PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES (2021-2025)	27
1.4.3 CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES (COPCI).....	30
1.4.4 ACUERDOS INTERNACIONALES	35
1.4.5 REGLAMENTO DE LA NORMATIVA DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA AGROPECUARIA EN EL ECUADOR	36
1.4.6 REGLAMENTO A LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL	37
1.4.7 RESOLUCIÓN VIGENTE.....	39
CAPÍTULO II: METODOLOGIA EMPLEADA.....	40
2.1 TIPO DE ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	40
2.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	40
2.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	41
2.4 TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN Y FUENTES	42
2.5 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS Y HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN.....	42
2.5.1 Entrevistas.....	42
2.5.2. Encuestas.....	44
2.5.3 Observación Directa	44
2.5.4 MÉTODOS ESTADÍSTICOS	48
SONDEO	48
ANÁLISIS DE RESULTADOS:.....	48

2.6 HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS	56
2.6.1 ANÁLISIS PESTEL	56
2.6.2 Análisis Político.....	57
2.6.4 Análisis Social.....	57
2.6.5 Análisis Tecnológico	57
2.6.6 Análisis Ecológico	58
2.6.7 Análisis Legal.....	58
2.6.8 ANÁLISIS FODA	58
2.6.9 ANÁLISIS CAPA	59
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	60
3. 1 TITULO DE LA PROPUESTA	60
3.2 OBJETIVO DE LA PROPUESTA	60
3.3 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA	60
3.4 FACTIBILIDAD DEL PROYECTO	60
3.4.1. Factibilidad Operativa.....	60
3.4.2. Factibilidad Administrativa.....	61
3.4.3. Factibilidad Técnica.....	61
3.4.4. Factibilidad Comercial.....	61
3.4.5. Factibilidad Económica.	61
3.4.6. Factibilidad Social.	61
3.4.7. Factibilidad Legal.	61
3.5 BREVE RESEÑA DE LA FINCA	62
3.6 ORGANIGRAMA DE LA FINCA.....	63
3.7 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	64
3.8 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MANITOS DE CHOCOLATE	65
3.8.1 Etapa del Flujo de Obtención de las Manitos de Chocolate	65
3.9 ESTUDIO DE MERCADO.....	66
3.10 SUBPARTIDA ARANCELARIA.....	67
3.11 LOGOTIPO DE LA EMPRESA	68
3.11.1 Empaque de las Manitos de Chocolate	68
3.12 REGLAS DE ORIGEN.....	68
3.13 INDICES ECONÓMICOS DE CHILE.....	69
3.13.1 Ficha Comercial.....	69
3.13.2 Ficha Logística	74
3.14 CONCEPTO DE LOGÍSTICA.....	76
3.14.1 Exportación de Manitos de chocolate a Chile	76

3.14.2 Requerimiento que debe cumplir para exportar desde Ecuador.....	77
3.15 INCOTERMS	82
3.16 FLUJO DE EXPORTACIONES	83
3.17 DETALLE DE COSTOS LOGISTICOS	85
CONCLUSIONES	89
RECOMENDACIONES.....	90
ANEXOS	91
BIBLIOGRAFÍAS	104

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Exportaciones 2015-2020.....	21
Tabla 2 Balanza Comercial Ecuador - Chile	69
Tabla 3 Partidas del Comercio Bilateral Chile – Ecuador	70
Tabla 4 Productos Exportados Ecuador – Chile.....	71
Tabla 5 Productos Importados Ecuador – Chile.....	71
Tabla 6 Comercio Regional entre Chile Vs América Latina.....	72
Tabla 7 Flujo de Inversión Extranjera Directa de Chile en Ecuador	73
Tabla 8 Flujo de Inversión Extranjera Directa Greenfield Chile en América Latina...74	

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Exportaciones de 2015 -2020.....	22
--	----

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1 Entrevista concluida.....	43
Imagen 2 Obtención del cacao	44
Imagen 3 Reconocimiento del lugar.....	45
Imagen 4 Secado del cacao.....	46
Imagen 5 Pasos finales del producto.....	47
Imagen 6 Observación concluida.....	48
Imagen 7 Ubicación de la Finca	62
Imagen 8 Subpartida arancelaria.....	67
Imagen 9 Logotipo	68
Imagen 10 Empaque del producto	68
Imagen 11 Registro del exportador.....	79
Imagen 12 Solicitud del uso	79
Imagen 13 Finalización del registro	80
Imagen 14 Certificación electrónica	81

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Costo del Flete Internacional	85
Figura 2	Costos logísticos desde Aeropuerto Guayaquil	86
Figura 3	Servicios de despacho de aduana	87
Figura 4	Costos logísticos en Origen	87
Figura 5	Costo totales de rubros.....	88
Figura 6	Cálculo de cantidad exportada.....	88

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	Entrevistas.....	91
Anexo 2	Ficha de Observación	93
Anexo 3	Encuestas	94

RESUMEN

El presente trabajo de investigación aborda un sector que actualmente está teniendo gran acogida en los mercados internacionales y que está volviendo a posicionar al Ecuador como uno de los principales productores de cacao a nivel mundial: CACAO ORGÁNICO. La principal problemática de algunos sectores productivos que terminan vendiendo el producto a los intermediarios es la falta de conocimiento de aspectos fundamentales de los mercados externos como las tendencias de consumo, requisitos y principalmente todo lo que conlleva implementar una correcta cadena logística de exportación. La Finca “La Promesa” es precisamente uno de estos productores que se dedica a la elaboración de lo que se conoce como “manitos de chocolate” obtenido de manera orgánica y artesanal que busca ingresar al mercado chileno que está incrementando su consumo en este producto y de esta forma aprovechar las ventajas que ofrece el acuerdo comercial que el Ecuador tiene con ese país. Con el desarrollo de este trabajo de investigación queremos no solo establecer una adecuada cadena logística sino también demostrar la factibilidad de la exportación que tiene este producto en ese mercado.

Palabras Claves: exportación, manitos de chocolate orgánico, factibilidad.

ABSTRACT

This research work addresses a sector that is currently being well received in international markets and that is repositioning Ecuador as one of the main cocoa producers worldwide: ORGANIC COCAO. The main problem of some productive sectors that end up selling the product to intermediaries is the lack of knowledge of fundamental aspects of foreign markets such as consumption trends, requirements and mainly everything that involves implementing a correct export logistics chain. The farm "La Promesa" is precisely one of these producers that is dedicated to the production of what is known as "manitos de chocolate" obtained in an organic and artisanal way that seeks to enter the Chilean market that is increasing its consumption of this product and in this way take advantage of the advantages offered by the trade agreement that Ecuador has with that country. With the development of this research work we want not only to establish an adequate logistics chain but also to demonstrate the feasibility of exporting this product in that market. This research work addresses a sector that is currently being very well received in international markets. and that is repositioning Ecuador as one of the main cocoa producers worldwide: ORGANIC COCOA. The main problem of some productive sectors that end up selling the product to intermediaries is the lack of knowledge of fundamental aspects of foreign markets such as consumption trends, requirements and mainly everything that involves implementing a correct export logistics chain. The farm "La Promesa" is precisely one of these producers that is dedicated to the production of what is known as "manitos de chocolate" obtained in an organic and artisanal way that seeks to enter the Chilean market that is increasing its consumption of this product and in this way take advantage of the advantages offered by the trade agreement that Ecuador has with that country. With the development of this research work we want not only to establish an adequate logistics chain but also to demonstrate the export feasibility of this product in that marke.

INTRODUCCIÓN

Los cultivos de Cacao Orgánico se vienen dando desde antiguas generaciones, debido a la aceptación que hay en el mercado internacional, además es amigable con el medio ambiente, el consumo del Cacao cada vez se incrementa casi en toda Europa, EE. UU, parte de Asia Occidental, Latinoamérica generalmente en Chile. En la actualidad en nuestro país Ecuador se cultivan dos clases de cacao uno se llama Forastero conocido como Nacional y el otro que es el CCN-51 conocido como el clonado, se indica que este es el más comercializado a nivel mundial por su calidad y por su bajo costo. Estas variedades de cacao orgánico se cultivan en diferentes puntos de nuestra región Litoral que son: Quevedo, Manabí, Sucumbíos y parte de la provincia de Los Ríos. Hoy en día se conoce al Cacao orgánico como un gran aliado para nuestra salud ya que aporta con grandes beneficios:

- El magnesio, potasio, calcio, zinc, minerales, fósforo, cobre y también ayuda al cuidado de la piel. El cacao es ideal para nuestro sistema cardiovascular, previniendo la aparición de enfermedades del corazón.
- Ayuda a reducir el colesterol y los triglicéridos
- Mejora el estado de ánimo: el cacao ayuda a aumentar la producción de endorfinas, hormonas que mejoran nuestro estado de ánimo.
- Activador del sistema nervioso debido a la presencia de feniletilamina, la cual actúa en el cerebro desencadenando un estado de bienestar emocional y de euforia

En este proyecto cabe indicar que en la Finca “La Promesa” ubicada en la ciudad de Quevedo no hay conocimiento de los procesos de exportación, documentación, requisitos, por parte de la dueña de la Finca ya que ella es persona natural y solo ofrece su producto a nivel nacional, por eso hemos escogido como tema de investigación el desarrollar un Diseño de un Plan de Exportación de Chocolate Orgánico para la Finca “La Promesa” hacia el mercado Chileno con la finalidad de que pueda ser implementado por la propietaria de la finca, para que le permita extender sus actividades en ese mercado.

Uno de los motivos principales para el desarrollo de este trabajo es que se pueda a dar a conocer al cacao ecuatoriano que se ha caracterizado por ser reconocido por su calidad a nivel mundial, ya que esta actividad está generando recurso y empleos a un gran número de familias.

También podemos decir que los pequeños productores no poseen un alto nivel de conocimiento respecto a lo que es la comercialización directa es decir exportar su producto sin tener la necesidad de intermediarios, los productores no tienen suficiente presupuesto a la hora de comercializar el Cacao porque ellos no manejan un gran capital que les permita conseguir todas las herramientas necesarias por ende tienen la obligación de alquilar ciertos equipos y herramientas necesarias para comercializar su producto y esto demanda una gran cantidad de gastos para los pequeños productores de Cacao, como beneficios sociales para los productores sería que a ellos les den facilidad para que puedan adquirir sus máquinas a un precio cómodo y que no hayan intermediarios que les pagan el valor real de cada saco, sino que los pequeños productores puedan vender directamente a las empresas exportadoras.

Existe un convenio entre el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuicultura y Pesca (MAGAP) y la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, el cual podría ser de gran utilidad para la finca “La Promesa” ya que el proyecto se trata de Reactivación del cacao, para que podamos incrementar nuestra producción.

El cultivo de cacao dentro de la actividad agrícola tiene una historia relevante en la economía nacional, por ello Ecuador es considerado como uno de los principales productores a escala mundial, principalmente por tener variedades únicas que son muy apetecidas por los compradores. Muchos exportadores destacan la importancia de este noble fruto y lo catalogan como un gran motivador económico, el cacao representa el tercer rubro de exportación agrícola del país. Entre los principales clientes son: Estados Unidos, Brasil, Chile y la Unión Europea. Por ello hemos escogido este tema como trabajo de investigación debido a la gran importancia que tiene este producto dentro de la balanza comercial de nuestro país.

Debido a la crisis sanitaria que se vive a nivel mundial, el precio de las exportaciones de cacao cayó en la bolsa de valores de New York, en los meses de Marzo y Abril se registraron descensos cosa que preocupa a nuestros productores.

La importancia de desarrollar este trabajo de investigación indica que se desea aprovechar los beneficios comerciales que existe entre el Gobierno de la República de Chile y el Gobierno de la República del Ecuador ya que se efectuó la suscripción de un nuevo Acuerdo de Integración Comercial, para que se den beneficios a los aranceles ya que entran 160 productos, esto quiere decir que se puede ingresar al mercado chileno con

el 0% de Arancel. Estos países anteriormente ya contaban con un tratado llamado de Complementación Económica, que estuvo vigente desde el 2010, este documento permitió que el 97% de bienes ecuatorianos enviados a ese mercado no estén gravado con aranceles, en este nuevo acuerdo se logra una cobertura total del 100% para Ecuador.

Gracias a ese beneficio nos hemos enfocado en el país de Chile para exportar nuestro producto.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La problemática de este proyecto es que la persona encargada de la Finca “La Promesa” solo comercializa el chocolate orgánico a nivel nacional, ya que ella no cuenta con el conocimiento necesario a la hora de exportar su producto, esto incluye los procedimientos, documentación, requisitos, etc.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo ayudar a la Finca “La Promesa” a iniciar las exportaciones de Chocolate Orgánico hacia el mercado chileno en el periodo 2021– 2022?

SOLUCIÓN

Como solución a esta problemática diseñamos un plan de exportación de chocolate orgánico hacia el mercado chileno en el periodo 2021 – 2022 a través del cual permitió a los dueños de la Finca a obtener toda la información necesaria sobre documentación y logística que le permitan exportar su producto a este mercado.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un plan de exportación de Chocolate Orgánico hacia el mercado chileno en el periodo 2021 – 2022 para la Finca “La Promesa”.

TEMA DE INVESTIGACIÓN

DISEÑO DE UN PLAN DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE ORGÁNICO PARA LA FINCA “LA PROMESA” HACIA EL MERCADO CHILENO EN EL PERIODO 2021 – 2022

CAPITULO I

En este capítulo se presenta el Marco Histórico donde se indagó sobre el origen del cacao, la producción mundial, la producción en América Latina y también la producción de cacao en el Ecuador.

También observamos en el Marco Teórico donde se abordaron varias teorías entre ellas las del Comercio Internacional, teoría de la Internacionalización, beneficios del cacao, tipos de cacao, plan de exportación y acuerdos comerciales.

En el Marco Conceptual observamos que características describen en este trabajo de investigación con los siguientes conceptos: comercio internacional, competitividad, déficit, demanda, desequilibrio, estancamiento, exportación, internacionalización, manitos de chocolate, orgánico, ventaja.

El Marco Jurídico nos indicó sobre las leyes fundamentales que tiene este trabajo de investigación, en donde nos señala las normas nacionales e internacionales que conlleva la exportación del cacao orgánico.

CAPITULO II

En este capítulo observamos la metodología empleada que fue el enfoque mixto ya que se logró obtener datos cualitativos y cuantitativos en los cuales determinaremos que factores influyen, también encontramos el tipo de investigación empleada siendo exploratoria, descriptiva y de campo, teniendo en cuenta los métodos de investigación que incluimos en este trabajo de investigación.

CAPITULO III

En este capítulo fue desarrollado nuestro trabajo de investigación, cuya propuesta tuvo como finalidad poder contribuir con la Finca “La Promesa” a iniciar su actividad exportadora, esperando recopilar datos, entrevistas, documentación, procesos logísticos, mediante estas herramientas tuvimos éxito a la hora de diseñar el Plan de Exportación y poder ingresar producto al mercado chileno.

CAPITULO I: FUNDAMENTACIÓN

1.1 MARCO HISTÓRICO

1.1.1 ORIGEN DEL CACAO A NIVEL MUNDIAL

Según (Coello) los Olmecas fueron los primeros humanos en saborear, en forma de bebida, las habas de cacao molidas mezcladas con agua y con aditivos de especias, ellos fueron quienes comenzaron a cultivar el cacao en México. Con el paso de los siglos, la cultura del cacao se extendió a las poblaciones Mayas (600 A.C) y Aztecas (1400 A.C) (pág. 5)

De acuerdo (Martinez, 2019) “es una planta que viene desde América, se cree que puede ser amazónico, se desconoce exactamente el origen, existe una teoría que asegura que hace 5000 años los indígenas mesoamericanos lo encontraron y lo enviaron hasta México”.

Hay diversas teorías sobre el origen del cacao, pero la más reciente es la que descubrieron que el cacao es originario de los Mayas y de los Aztecas, desde tiempos antiguos la mazorca fue nombrada como Theobroma Cacao ese es su nombre científico, en el latín significa “alimento de los dioses”. Se dice que en América Central el cultivo del cacao logró alcanzar mayor importancia en la vida de las antiguas culturas indígenas incluyendo los Mayas, Olmecas y Aztecas.

Desde la antigüedad las semillas del cacao fueron utilizadas como monedas de cambio, incluso los principales soldados tomaban una taza de chocolate para renovar sus fuerzas y durar en su tiempo de guardia. Hoy en día el chocolate es usado en la fabricación de bombones, barras, tabletas añadiendo almendras y leche o también para preparar diversos alimentos como helados, tortas, postres.

1.1.2 PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL CACAO

Según (Zurita, 2017) la producción mundial de cacao ascendió a 4,1 millones de toneladas, pero no se logró abastecer la demanda, el déficit fue alrededor de 180,000 toneladas y estuvo asociado al impacto de dos factores climáticos: el fenómeno del Niño

en América Latina y la sequía en África denominada Hamattan, el déficit no fue significativo ya que se calculó que existe cacao embodegado como para mantener la industria por los próximos cuatro años.

A pesar de que hay un déficit en la producción mundial del cacao se han almacenado suficiente cacao para los años que va a permanecer este desequilibrio, pero ni aun así se va a poder cubrir la demanda, el motivo de esta escasez se debe a que la producción depende de las condiciones climáticas, las lluvias, las temperaturas y la humedad. En los últimos años Ecuador se convirtió en el mayor productor de cacao ya que ocupa el cuarto lugar ya que esto ha ayudado a productores a potenciar sus productos, entre ellos está el cacao orgánico.

Según (Dirección General de Políticas Agrarias, 2019) el principal país cacaotero, Costa de Marfil se registró un importante crecimiento productivo pasando de representar el 40% de la producción mundial en 2013, 2014, a 43% en el 2017, 2018. Los 10 principales productores de cacao en el mundo concentran el 94% de la producción mundial. Se espera que el principal productor mundial Costa de Marfil obtenga una cosecha récord, aunque recientes informes de problemas climatológicos podrían impactar negativamente en dicha oferta. La producción del segundo productor, Ghana parece estar estancada, no obstante, la producción de Ecuador en constante crecimiento está ayudando a que el estancamiento de Ghana no se vea reflejado en el total de la producción mundial.

En términos generales, la producción mundial de cacao en los últimos años está teniendo un crecimiento sostenido, las tendencias de consumo cada vez hacen que los países se enfoquen en potenciar este sector. El cacao en grano como materia prima sirve para obtener diversos productos finales, el consumo de elaborados de cacao para repostería está creciendo en especial en países como China quienes están adaptando poco a poco costumbres occidentales siendo esta una puerta de ingreso para productos que antes no se consumían en este mercado.

1.1.3 PRODUCCIÓN DEL CACAO EN AMÉRICA LATINA

De acuerdo (CAF, 2017) nueve países latinoamericanos se unen en la iniciativa Latinoamericana del Cacao para potenciar la competitividad del sector cacaotero en la región, que actualmente es responsable del 80% de la producción global y teniendo en

cuenta que 9 de cada 10 negocios cacaoteros están en manos de pequeños productores, es una oportunidad para impulsar modelos de desarrollo sostenible que promuevan el comercio inclusivo, las buenas prácticas de producción agroforestal y que puedan innovar para así poder diversificar la oferta del cacao en la industria alimenticia, cosmética y Fito farmacéutica.

Ecuador, Brasil, Costa Rica, Perú, Bolivia, Colombia y México son los países que exportan cacao, pero tienden a variar en su producción ya que los cambios climáticos no favorecen y se presentan problemas como, por ejemplo: en sus cultivos les cae alguna plaga y dañan las plantaciones. Por eso, estos países latinoamericanos buscan nuevas oportunidades para fortalecer sus comercios y desarrollar nuevos modelos de desarrollo, para que la oferta de la producción del cacao sea más efectiva a la hora de distribuirse.

A pesar de que América Latina es el mayor productor de Cacao a nivel mundial los mismos Latinoamericanos no consumen el cacao por falta de conocimiento acerca de los beneficios que tiene el mismo, tres de estos países Latinoamericanos producen el cacao trinitario que es conocido como el criollo o convencional. El cacao representa un importante ingreso económico tanto para las exportaciones, empleos y bienestar en las zonas rurales que se desarrolla gracias al esfuerzo de los pequeños agricultores.

Según información (Arevalo, González, Delgado, Maroto, & Montoya, 2017) la participación de América en las exportaciones de otros productos derivados del cacao son 9% para la manteca, 6% de la pasta o licor, 7% de la torta y polvo, y 18% de los chocolates que se exportan a nivel mundial, movilizand más de un millón y medio de toneladas anuales de cacao en grano y productos derivados del mismo. (pág. 58)

1.1.4 ORIGEN DEL CACAO EN EL ECUADOR

Según información de (Anecacao, 2015) nos indica que la cultura del cacao en Ecuador es antigua, en la llegada de los españoles en la costa del Pacífico se observaban grandes árboles de cacao que demostraban la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos. En el Ecuador actualmente se cultivan algunos tipos de

cacao, pero el cacao más conocido es el llamado Nacional que es el más buscado por los fabricantes de chocolate por la calidad de sus granos y la finura de su aroma.

De acuerdo a (Quintero, 2016) el cacao (*Theobroma cacao*) es una fruta tropical originaria del Amazonas habitada en Centro-América por los indígenas de la región mucho antes de la llegada de los conquistadores. El género *Theobroma* comprende más de 22 especies entre las cuales entran otros similares al cacao, nativos también de la cuenca amazónica.

Desde tiempos antiguos en nuestro país ha existido esta variedad de cacao, ya que las empresas prestigiosas a nivel mundial lo piden, es por eso que se necesita cultivar a un mucho más para la economía ecuatoriana para que nuestro producto siga destacándose en el comercio internacional. El cacao *Theobroma* es el más comercializado por los productores de cacao por su calidad y textura.

Hoy en día la mayor parte del cacao exportado viene de una mezcla entre el nacional y trinitario, se considera que este tipo de cacao sabor arriba se sigue manteniendo porque nuestro país tiene suelo agrícola, posee buenas condiciones climáticas por lo que los árboles se desarrollan, crecen altos y fuertes, a pesar de que hubo un tiempo que el cacao fino de aroma empezó a bajar en sus producciones por el mal manejo que le daban en sus cosechas, sin embargo sigue siendo el mayor proveedor a nivel mundial.

PRIMER BOOM CACAOTERO

Según (Schmid, 2013) a principios del siglo XIX, el Ecuador experimentó el primer gran auge del cacao, como consecuencia de la revolución tecnológica y de productos exportados hacia Europa, así como por el nacimiento de los latifundios en Ecuador que permitieron aumentar los cultivos de cacao. Finalmente, en ese periodo, el cacao comenzó a exportarse a Estados Unidos, país que se fue convirtiendo en uno de los principales importadores de cacao en el mundo. El aumento de la producción de cacao que el Ecuador había mantenido durante muchos años le permitió gozar de cierta prosperidad, aunque a partir de 1840 esto se interrumpió, ya que se estancó la producción cacaotera, este estancamiento afectó al desarrollo económico del país. (pág. 28)

Debido al boom cacaotero el Ecuador se convirtió en el principal productor mundial de cacao, todo esto provocó que Guayaquil se convirtiera en la ciudad más rica del país ya que se dedicaron a explotar el cacao, los pequeños productores procedentes de diferentes partes del país venían a Guayaquil a ofrecer sus mercaderías, en ciertas ocasiones las ofrecían como parte de trueque. Años más tarde de la bonanza hubo escasez debido a la Primera Guerra Mundial tuvo un fuerte impacto comercial y económico ya que tenían relaciones entre Guayaquil y Hamburgo, los flujos comerciales comenzaron a aumentar cada día.

De acuerdo (Carrera, 2014) el primer “boom” comercial del cacao fue originado por los sembradores, cosechadores y comerciantes de la pepa de oro desde mediados del siglo XVII y durante el primer tercio del siglo XIX; en este tiempo las plantaciones de cacao comenzaron a extenderse en el Litoral, lo cual representa uno de los factores de crecimiento además de la demanda externa, en conjunto se emprendió una cultura de siembra y cosecha del mismo, de hecho para 1840 se registraba 2,5 millones de matas de cacao en Babahoyo las mismas que generaban más de 40 mil cargas al año. (pág. 10)

Las ventas del cacao generaron las mayores exportaciones pudiendo así extenderse el negocio a Estados Unidos, Alemania y Suiza quienes son los clientes potenciales hoy en día, debido a esta demanda existieron los grandes hacendados que son los hacendados quienes se aprovecharon de la oportunidad para comprar lanchas y vapores que les servían para la producción también invirtieron en varias compañías manufactureras, inclusive llegaron a tener un Banco en Francia a partir de ese momento tuvieron grandes conexiones con países europeos, asimismo ellos pagaban los impuestos al Estado Ecuatoriano para ayudar a la construcción de escuelas, hospitales y otras obras públicas. Los hacendados del gran cacao tuvieron su fracaso ya que perdieron crédito con los bancos europeos debido a la crisis del auge cacaotero.

SEGUNDO BOOM CACAOTERO

De acuerdo (Schmid, 2013) el segundo Gran “Boom” de cacao se dio en 1879 y a partir de esa fecha año a año siguieron incrementándose las plantaciones

de cacao hasta llegar al 1'000.000 de quintales anuales, cuando se convirtió el Ecuador en el principal productor de cacao en el mundo, con un 30% del total de la producción mundial. Los factores tecnológicos también contribuyeron a este crecimiento. Entre estos se encuentran los barcos a vapor que navegaban los ríos Daule y Babahoyo, acortaron las distancias y facilitaron la movilización del cacao; de esta manera se incrementó el número de barcos de las empresas de navegación locales entre 1880 y 1910 de 15 a 46 naves. (pág. 33)

La estrategia del Estado fue crear la Bolsa Mercantil quienes iban hacer conformadas por el presidente, vicepresidente, Tesorero y secretario, en donde ellos fijaban una hora para hacer sus reuniones y discutir los temas que habían pasado en el día con el objetivo de recaudar dinero para empezar a comprar su producción y así exportar sus productos. Debido a este periodo de levantar su economía el Estado logró alcanzar grandes rentas gracias al cacao, en el cual se pudo financiar la construcción de muelles en el Malecón de Guayaquil, el ferrocarril, luz eléctrica, medios de transporte urbanos, compañías de teléfono e instalación del agua potable.

Según (Carrera, 2014) en el último cuarto del siglo XX, en los años 1860 – 1920 se produce el segundo “boom” cacaotero en el cual se puede encontrar mayor demanda del producto, incremento de precios, transformación de la tecnología entre otros factores que fomentaron la agroeconomía cacaotera. En esta época, se evidencia un crecimiento sostenido de la producción y de las cosechas sobrepasando el millón de quintales al año, además la industrialización del cacao a nivel mundial crece ya que se abren fábricas de confites y bombones como Hershey en 1894, Nestlé en 1865 y Linat en 1869 convirtiendo así al Ecuador en el primer productor mundial de la “pepa de oro” con un 35% del mercado mundial.

1.1.5 PRODUCCIÓN ACTUAL DEL CACAO EN ECUADOR

De acuerdo (Anecacao, 2015) hoy en día Ecuador posee una gran superioridad en este producto, más del 70% de la producción mundial del cacao fino y aroma se encuentran en nuestras tierras, convirtiéndose en el mayor productor de cacao en el mundo. El cacao

nacional conocido como la pepa de oro, es procesado industrialmente para obtener semielaborados como: licor, manteca, torta y polvo de cacao, con los que se logran un producto final, los más apetecidos platos en el arte culinario, bebidas frías, calientes y otras delicias que son un deleite para nuestro paladar, hasta se puede hacer productos de belleza que son grandes beneficios para la salud.

Nuestro cacao es uno de los más degustado por todas las personas, especialmente por la industria de la gastronomía, en si con este producto se pueden elaborar miles de cosas, incluyendo cremas para el cuidado de nuestra piel y también para nuestro organismo. Somos afortunados en tener en nuestro país un cacao que trasciende fronteras y más que todo conocido por su calidad, sabor, ya que lo comercializamos de diferentes maneras como elaborados, semielaborados y materia prima.

De acuerdo a (Montalvo, 2011) el cacao se producía en las orillas del Rio Guayas y las plantaciones se extendían “ríos arriba” a las zonas más influentes, las áreas preferidas para el cultivo fueron las provincias de Los Ríos, Vinges, Babahoyo y Quevedo. La flora de nuestro país ha sido reconocida por ser inmensamente rica en plantas útiles, como el cacao Theobroma que es una de estas.

Los ecuatorianos tenemos una gran ventaja en la producción del cacao orgánico, gracias a eso generamos empleo y bienestar a miles de familias a nivel nacional, por eso decidieron crear una nueva norma en el ISO 2451 que se trata mostrar el producto totalmente desde su almacenamiento hasta su empaque con el objetivo de aumentar sus ventas en el mercado internacional y así tengan confianza para seguir exportando un producto de calidad.

PLAN DE EXPORTACIÓN

Según (Garcia, 2015) “el plan de exportación es una guía o un documento que direcciona al empresario hacia donde debe dirigir su esfuerzo exportador y como competir en el mercado internacional con el propósito de lograr el éxito”.

De acuerdo (Mapfre, 2020) nos indica los pasos para poder elaborar un plan de exportación, lo primero que debemos hacer es analizar en qué situación se encuentra la empresa, hacer un estudio de cuáles son los puntos fuertes y débiles, cuales deberán mejorar antes de emprender un proyecto de exportación. Una vez que hemos valorado si

se cuenta en condiciones de lanzar los productos al mercado internacional, se debe evaluar si estos van a tener caída en los países a los que se pretenden llegar.

Antes de elaborar un plan de exportación tenemos que analizar la situación de la empresa si está capacitada para empezar a exportar los productos.

1.2 MARCO TEÓRICO

1.2.1 TEORIA DE COMERCIO INTERNACIONAL

Paul Krugman en su teoría habla de los conceptos de las “economías de escala” que significan un menor costo unitario por producción en volúmenes grandes; es decir, la producción en grandes escalas mundiales sería más eficiente. De esta manera empresas que producen productos semejantes en diferentes países competirían unas con otras. (Aguirre, 2014)

Nos aclara Paul Krugman en esta teoría que, si tenemos mayor volumen de producción y a menores costos, podríamos permitir ofertas de varios productos, para así poder beneficiar a nuestros clientes.

Según (POLICONOMICS, 2017) nos habla que en la teoría del comercio internacional se dice que un país posee ventaja absoluta en la producción de un bien con respecto a otro país. Esta fue elaborada por Adam Smith quien es considerado como el padre de esta teoría ya que es considerada como base clásica del comercio internacional. También Smith indica que, si un país extranjero quiere ofrecernos una mercancía más barata de lo que nos costaría a nosotros producirla, entonces será mejor comprarla a ese país y olvidarnos de elaborarla.

En esta teoría Smith nos enseña la capacidad de hacer negocios y lo que nos conviene a la hora de querer exportar nuestro producto, ya que esta es una de las bases fundamentales del comercio internacional.

1.2.2 TEORIA DE INTERNACIONALIZACIÓN

“Según (DIARIO DEL EXPORTADOR , 2016) esta teoría se basa en los costos de transacción, ya que la internacionalización tiene razón de saber si los beneficios de abrir nuevos mercados son superiores a los costos de aprendizaje”.

De acuerdo (Erich Spencer, 2018) las primeras teorías relacionadas con la Internacionalización surgen a finales de los años sesenta, explican los niveles de rentabilidad, tasas de interés entre diferentes países y también presentan varias debilidades. Como primer punto por el simple hecho que a través de la inversión extranjera directa no solamente se usa capital, sino que también se usa recursos como por ejemplo tecnologías y como segundo, cuando la única razón de la internacionalización era la transferencia de capital, no había inversión extranjera directa, sino que solo inversiones de cartera que eran más eficientes y menos costosas. (pág. 4)

En esta teoría nos indica que las inversiones extranjeras directas no solamente se pueden usar a través de recursos tecnológicos, ya que es mejor las inversiones de cartera porque son más eficientes y ahorrativas.

Según (Prado, 2020) manifiesta que las primeras manifestaciones del fenómeno de la internacionalización nacen a partir de la Teoría del Ciclo del Producto realizada por Wells (1997) en donde plantea dos cuestiones sobre las inversiones directas en países menos industrializados; la primera hace énfasis a cuales son las fortalezas para aquellas empresas de países menos desarrollados que les permite ganar beneficios en el exterior; la segunda menciona el por qué las empresas selecciona la inversión extranjera como forma de explotar las habilidades con las que cuentan las compañías de los países menos desarrollados. (pág. 20)

La teoría de internacionalización está enfocada exclusivamente a explicar la forma de entrada que utilizan las empresas para establecerse en un país de destino, es decir el cómo de la internacionalización y también aconseja las inversiones extranjera para que los países menos desarrollados ganen beneficios en el extranjero.

1.2.3 PROPIEDADES DEL CACAO

Otros beneficios del cacao expresa (Infosalud, 2016) es que algunos componentes estimulan las defensas naturales del organismo, además puede reducir la sensibilidad de la piel que afecta la radiación ultravioleta procedente del sol, también favorece a la salud cardiovascular, los flavonoides del cacao facilitan la dilatación de las arterias renales porque regula el aporte de oxígeno y de nutrientes que llegan a estos órganos, también indica que la teobromina previene la formación de piedras en el riñón.

Increíble lo que puede hacer el cacao en nuestra salud, nos ayuda a proteger nuestra condición física y vitalicia, además tiene grandes componentes nutritivos.

Según (Raffino, 2020) indica que un grano de cacao contiene una enorme cantidad de sustancias nutritivas, como proteínas (11,5%), almidones (7,5%), taninos (6%), agua (5%), sales y oligoelementos (2,6%), ácidos orgánicos (2%), teobromina (1,2%), cafeína (0,2%), entre otros. Las semillas y las hojas de cacao se emplean para curar diversas dolencias como asma, diarrea, debilidad, parasitismo, pulmonía, tos, cólicos.

El cacao debe estar como principal en nuestra mesa familiar, porque tiene grandes beneficios para la salud de todos, ya que tiene algunos componentes para el cuerpo humano.

1.2.4 TIPOS DE CACAO

Según (Quintero, 2016) existen estos tipos de cacao:

- Cacao Criollo: Corresponde a una planta muy susceptible al ataque de plagas y enfermedades con bajo rendimiento, este tipo de cacao dominó el mercado hasta mediados del siglo XVII, ha venido sustituyéndose por otros más resistentes que ha representado su producción alrededor de un 5% del mercado mundial. (Quintero, 2016)
- Cacao Forastero: Se caracteriza por ser una planta más resistente a las enfermedades que el cacao Criollo, de mediano a alto nivel de producción. Es el tipo de cacao más producido en el mundo, representando un 95% de la producción mundial. (Quintero, 2016)

- Cacao Trinitario: Es más resistente y productivo que el Criollo, pero de inferior calidad. Es el resultado del cruce entre el cacao Forastero y el Criollo. Produce granos de tamaño mediano a grande (de 65 a 90 gramos por 100 gramos), con un cotiledón generalmente de color castaño, es producido en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago y en muchas plantaciones de Colombia, Venezuela y América Central. Los cacaos Trinitarios también son denominados “Criollos modernos”. (Quintero, 2016)

El tipo de cacao más conocido y comercializado a nivel mundial es el forastero ya que es económico en cuanto a precio y a calidad, los demás son poco utilizados porque están en peligro de extinción.

1.2.5. ACUERDOS COMERCIALES

“Según (GESTIOPOLIS, 2021) un acuerdo comercial se conforma entre dos o más participantes con el fin de incrementar el intercambio de bienes, servicios o inversiones entre ellos”.

De acuerdo con Krugman los acuerdos comerciales internacionales son tratados por los que un país se compromete a aplicar políticas menos proteccionistas frente a las exportaciones de otros países y, a cambio, los otros países también se comprometen a hacer lo mismo con las exportaciones de este país. (GESTIOPOLIS, 2021)

Los acuerdos comerciales nos favorecen en las exportaciones de cacao orgánico que vayamos a realizar en un futuro, ya que hay compromiso entre estos países.

1.2.6. ¿QUÉ ES CERTIFICACIÓN ORGÁNICA?

Según (Holguin, 2009) es un proceso que permite verificar si un sistema cumple con los estándares de producción ecológica según las normas para los diferentes destinos de exportación. (pág. 6)

Requisitos

De acuerdo (Analuisa, 2013) existen requisitos específicos para certificar la producción orgánica de los cultivos, de cacao y cosecha de los mismos. Las reglas para la producción orgánica contienen requisitos relacionados con el periodo de transición de la finca (tiempo que la finca debe utilizar métodos

de producción orgánicos antes de que pueda certificarse; que es generalmente de 2 a 3 años). (pág. 55)

Entre los requisitos están:

- La selección de semillas y materiales vegetales, para el caso del cacao se debe usar las nominadas como cacao fino de aroma, ya que las CNN no se certifican, incluye su manejo y la necesidad de insumos que demanda la variedad son muy altos.
- El método de mejoramiento de las plantas, estas prácticas deben ser realizadas con variedades endémicas de la zona, de esta manera se aprovecha mejor el potencial de la planta.
- El mantenimiento de la fertilidad del suelo empleado.
- El reciclaje de materias orgánicas.
- El método de labranza.
- La conservación del agua.
- El control de plagas, enfermedades y malezas. (pág. 56)

1.2.6.1. CERTIFICACIONES ORGÁNICAS DE CACAO A NIVEL MUNDIAL

1.2.6.1.1. UTZ CERTIFIED



Según información (Flores, 2014) en Ecuador la Institución que está encargada de acreditar la Certificación UTZ para el cacao nacional es la empresa alemana BSC ÓKO-GARANTIE GMBH-ECUADOR. Quienes se encargan de las certificaciones UTZ nos dicen que un caficultor belga-guatemalteco, Nick Bocklandt, y un tostador de café holandés, Ward de Groote, iniciaron el programa UTZ tras observar los beneficios y las limitaciones del mercado cafetero y los sellos de consumo (certificados) disponibles en aquel momento. (pág. 38)

Para lograr una certificación por primera vez se lo puede lograr de la siguiente manera:

- a) Inscribirse en el portal GoodInside de UTZ Certified.

- b) UTZ confirma la inscripción enviando un número de miembro, usuario y contraseña a todos los productores registrados en la inscripción.
- c) Se debe de cumplir con todos los requisitos exigidos por el Código de Conducta o Cadena de Custodia (dependiendo el tipo de certificado) en sus actuales versiones.
- d) El solicitante de certificado tiene la potestad de escoger la Entidad Certificadora, pero se le recomienda utilizar varias.
- e) El solicitante debe contar con un contrato entre la certificadora y éste donde consten los valores a cancelar, plazos de auditoría y procesos a utilizar.
- f) El proceso de auditoría a realizarse por la Entidad Certificadora, debe contar con las últimas versiones de los documentos solicitados por UTZ.
- g) El solicitante facilita a la Entidad Certificadora la auto-evaluación previo a la realización de la verificación física.
- h) Se determina una fecha de auditorio acorde a lo decidido unánimemente por la Entidad Certificadora y el solicitante del certificado.
- i) Se debe realizar la verificación previa a vencer el certificado o extensión del mismo.
- j) Terminada la auditoria la Entidad Certificadora tienes hasta 4 semanas después de concluida la verificación para subir el informe obtenido de la verificación en el portal GoodInside de UTZ Certified incluyendo la decisión de la certificación.
- k) La información subida es analizada por UTZ a través de su Departamento de Estándares y Certificaciones. Al aprobarse la solicitud de certificación se activa el certificado e inmediatamente el titular del certificado puede ingresar transacciones en el portal. (pág. 55)

1.2.6.1.2. PROGRAMA NACIONAL ÓRGANICO (NOP)



Según (Arévalo, 2015) esta certificación es utilizada y aplicada mayormente por pequeños y medianos productores y en algunos casos por grandes productores. El objetivo principal de esta certificación es producir utilizando al máximo los recursos de la finca, protegiendo el medio ambiente y la salud humana. (pág. 21)

¿Cómo obtener la certificación?

De acuerdo (Ricardo, 2021) la certificación USDA se divide en tres fases.

1. El proceso de solicitud: Si planeamos comercializar nuestro producto como “orgánico” debemos obtener la certificación de un agente acreditado del programa orgánico nacional (nop), debemos elegir nuestro agente de certificación orgánica, adjuntar la solicitud de nuestro agente y completar los formularios, después nuestro agente nos indicará si cumplimos con las normas y estándares de NOP, el agente programará una inspección en la finca.

2. La inspección: El agente de certificación orgánica siempre programará una visita en el sitio para inspeccionar que todo esté en completo orden, ya que el necesita saber si la solicitud que nosotros presentamos es confiable, antes que finalice la inspección el agente deberá realizarnos una entrevista personalizada para notificarnos de cualquier problema.

3. Certificación: Antes de que se realice la inspección, nuestro inspector redactará un informe basado en el estudio, la entrevista y el archivo de la solicitud se tendrán que revisar nuevamente para garantizar el cumplimiento del programa orgánico nacional NOP, si nuestro agente no tiene ninguna preocupación y ha pagado todos los honorarios, se le permitirá etiquetar nuestro producto o empresa como USDA certificación orgánica.

1.2.6.1.3. RAS (RAIN FOREST ALLIANCE)



De acuerdo (Cisneros & Gutierrez, 2017) la Red de Agricultura sostenible es una red de conservación del medio ambiente en América Latina comprometida con actividades de investigación e iniciativas en base a las comunidades que se encuentran en el área. La

RAS desarrolla y ejecuta normas sociales y medioambientales aplicables a productos de la silvicultura y de la agricultura tropical. Rainforest Alliance se encarga del programa de certificación de la norma de la RAS. (pág. 48)

Según (Rainforest Alliance, 2021) las reglas generales para todas las opciones de certificación son:

1. La responsabilidad del cumplimiento de todos los actores que entran en el alcance de la certificación del titular del certificado es de la gerencia central del titular del certificado.

2. Todos los actores que entran dentro del alcance del certificado del titular del certificado deberán estar registrados en la PCRA bajo la cuenta del certificado del titular del certificado.

3. NC en cualquier de los actores cubiertos en el alcance de certificado de un titular del certificado (por ej. Finca, sitio, subcontratista, proveedor de servicio, intermediario, etc.)

4. Cualquier finca no deberá estar simultáneamente certificada bajo más de un certificado Rainforest Alliance para su área total de cultivo certificado Rainforest Alliance. (pág. 20)

1.2.6.1.4. FAIRTRADE



® Según (Saltos & Vera, 2015) el sello internacional de certificación de Comercio Justo Fairtrade es un sellado de estándar de calidad que se lo pone a ciertos productos de materia prima de países de tercer mundo, tiene como objetivo dotar a los pequeños productores desfavorecidos. Para los consumidores, Fairtrade significa una forma eficiente de contrarrestar la pobreza mediante sus compras frecuentes. Cuando un producto tiene el sello Fairtrade, quiere decir que los productores y comercializadores cumplieron con los criterios Fairtrade. (pág. 35)

Pasos para la obtención de la certificación Fairtrade

1.- Aplicación: Llenar los detalles de contacto y formulario de solicitud en la página web de la FLOCERT.

2.- Auditoria: El auditor FLOCERT organizará visitas a las instalaciones, reuniones cara a cara y entrevistas con los agricultores, los sindicatos de trabajadores, directivos y comités, así como la verificación de documentos financieros y otros. El auditor entregará los resultados de la auditoria con la empresa solicitante, señalando las áreas donde no está cumpliendo con las normas Fairtrade, y dando una oportunidad para discutir las posibles medidas correctoras.

3.- Análisis y evaluación: El auditor envía un informe a uno de los analistas FLOCERT, donde son evaluados y si se identifica no conformidad con los estándares Fairtrade, se dará la oportunidad a la empresa solicitante de corregir las faltas de conformidad en esta etapa.

4.- Certificación o solicitud de cambios: FLOCERT aprobará o rechazará la certificación y sólo emitirá el certificado cuando todos los casos de incumplimiento se han resuelto-pero en esta etapa, si los casos de incumplimiento no son importantes, se podrá conceder a los productores un permiso para comercializar, hasta que todos los cambios se realicen.

5.- Seguimiento: Se da inicio de un ciclo de certificación de 3 años, donde realiza al menos 2 auditorías, más 1 de vigilancia y 1 de renovación. FLOCERT también realiza auditorias no anunciadas. (pág. 38)

1.2.6.1.5. GLOBAL G.A.P



De acuerdo (Montano, 2018) en el presente punto se describen los requisitos, características y las reglas de certificación necesarias en concordancia con la normativa Global G.A.P.V 5.1, el cual nos permitirá cumplir de manera eficiente con las obligaciones estipuladas en el proceso de certificación para el Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA, por sus siglas en inglés) el cual tendrá un periodo de validez de un año para el ámbito y versión correspondiente. (pág. 31)

¿Cuál es el proceso que debe seguir una empresa para certificar GLOBAL G.A.P.?

Según información de (AGROPRESS, 2020) estos son los requisitos:

1. Descargar los documentos y las listas de verificación relevantes del centro de documentos oficial de Global GAP.
2. Contactarse con un organismo de certificación aprobado por Global GAP, aquí debe comparar las ofertas que le ofrecerán las distintas certificadoras, una vez haya elegido alguna, debe registrarse para obtener su número Global GAP.
3. Realice una auto-evaluación utilizando la lista de verificación. Asimismo, de encontrar incumplimientos se debe corregir todos los puntos incumplidos, hasta estar seguros del cumplimiento total de la norma.
4. Coordinar con la certificadora la realización de la auditoría externa, en la cual un auditor independiente evaluará el cumplimiento de su organización de certificación de Global G.A.P.

5. Una vez que cumple con éxito los requisitos de las normas, recibirá un Certificado GLOBAL G.A.P. para Aseguramiento Integrado de Fincas, valido por un año, para el ámbito y versión correspondiente.

1.2.7 EXPORTACIONES DE CACAO ECUATORIANO.

ESTADISTICAS

A continuación, en esta tabla veremos reflejado los principales países de destino de exportaciones de pasta de cacao orgánico ecuatoriano desde el año 2015 a Nov del 2020.

Tabla N° 1 Exportaciones 2015 - 2020

UNITED STATES	\$78.985.274,50
JAPAN	\$36.861.748,54
CHILE	\$30.896.992,90
ARGENTINA	\$27.970.337,07
PERU	\$26.335.893,71
AUSTRALIA	\$13.483.375,26
GERMANY	\$9.774.956,36
CANADA	\$7.179.072,67
CUBA	\$6.592.911,86
BRAZIL	\$4.685.237,76
GUATEMALA	\$3.385.097,50
NETHERLANDS	\$2.810.526,02
SINGAPORE	\$1.942.198,06
CHINA	\$1.706.920,91
BOLIVIA	\$1.409.780,00
POLAND	\$777.829,86
RUSSIAN FEDERATION	\$773.716,00
ESTONIA	\$563.840,00
COLOMBIA	\$512.947,16
PAISES BAJOS	\$426.287,45
ITALY	\$417.390,33
SAINT GEORGES	\$338.000,00
BANGLADESH	\$331.200,00
NEW ZEALAND	\$319.747,40
MEXICO	\$256.653,20
DOMINICAN REPUBLIC	\$250.500,00
UNITED KINGDOM	\$246.216,11
SAUDI ARABIA	\$212.700,00
RUSSIA	\$181.970,00
VENEZUELA	\$174.162,00
SOUTH AFRICA	\$168.212,10
FRANCE	\$154.281,26
CZECH REPUBLIC	\$139.736,00
KENYA	\$112.880,00
HONG KONG	\$105.641,90
TAIWAN	\$96.054,92
AUSTRIA	\$91.560,00

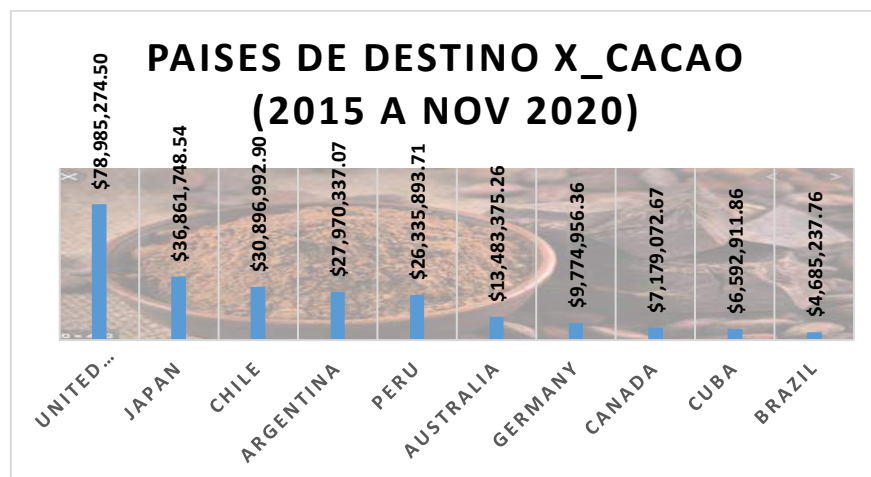
REINO UNIDO	\$71.494,29
PANAMA	\$67.147,00
EL SALVADOR	\$52.900,00
LATVIA	\$34.200,00
REPUBLICA CHECA	\$30.375,00
MALAYSIA	\$27.055,00
LETONIA	\$22.750,00
NICARAGUA	\$15.160,00

Fuente: Datasur

Elaboración: La Autora

Como podemos observar en este gráfico nos muestra los 10 principales países de destino correspondiente a los valores FOB de las exportaciones desde el año 2015 a Nov del 2020.

Gráfico 1 Exportaciones de 2015 – 2020



Fuente: Datasur

Elaboración: La Autora

1.3 MARCO CONCEPTUAL

1.3.1 Comercio Internacional

Es una actividad que se refiere al intercambio de bienes o servicios entre dos o más países.

1.3.2 Competitividad

Se refiere a la competencia que tenga nuestro producto con otros en el mercado.

1.3.3 Déficit

Ocurre cuando escasea el dinero, es decir va reduciendo los ingresos de una cuenta, en algunos casos ocurre en las instituciones públicas.

1.3.4 Demanda

Es un servicio o producto que las personas requieren comprar o adquirir en un momento determinado.

1.3.5 Desequilibrio

Refiere a la situación de una economía que no se encuentra en estabilidad.

1.3.6 Estancamiento

Es cuando se dedica a una sola actividad en la cual no se aspira aprender algo más.

1.3.7 Exportación

Es una actividad que permite enviar productos o servicios a un país extranjero.

1.3.8 Internacionalización

Significa desarrollar actividades de la empresa fuera del país, con el objetivo de vender sus productos o invertir en una empresa extranjera.

1.3.9 Manitos de Chocolate

Denominación que se le da al producto elaborado por la finca “La Promesa”.

1.3.10 Orgánico

Es un término usado para describir alimentos que son producidos sin el uso de productos químicos tales como herbicidas, fungicidas y pesticidas.

1.3.11 Ventaja

Son competencias que se crea para que nuestro producto tenga un mayor éxito.

1.4 MARCO JURIDICO

1.4.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

TITULO II

DERECHOS

Capitulo segundo

Derechos del Buen Vivir

- **Sección primera**

- **Agua y alimentación**

Art. 13.- “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente *producidos a nivel local* y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”.

El Estado Ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 10)

- **Sección segunda**

- **Ambiente sano**

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, Sumak Kawsay. *Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integración del patrimonio genético del país, la preservación del medio ambiente y la recuperación de los espacios naturales desagradados.* (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 10)

- **Sección séptima**

- **Salud**

Art. 32.- *La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir. {...}* (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 12)

- **Capítulo séptimo**

- **Derechos de la naturaleza**

Art. 71.- *La naturaleza o Pacha Mama, donde se reproduce y realiza la vida, tiene derecho a que se respete integralmente su existencia y el mantenimiento y regeneración de sus ciclos vitales, estructura, funciones y procesos evolutivos.*

{...} El estado incentivará a las personas naturales y jurídicas, y a los colectivos, para que protejan la naturaleza, y promoverá el respeto a todos los elementos que forman un ecosistema. (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 20)

Art. 74.- “Las persona, comunidades, pueblos y nacionalidades tendrán derecho a beneficiarse del ambiente y de las riquezas naturales que les permitan el buen vivir”.
(Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 20)

Estos artículos declaran que el Estado debería de conservar la producción y proteger el ambiente ya que es de suma importancia para nuestro país, también disponer el bienestar de los habitantes en cuanto a los alimentos y a la producción nacional.

De acuerdo a estos artículos los habitantes tienen derecho a exigir a las autoridades el cumplimiento de los derechos naturales, también beneficiarse de las riquezas que les permite el buen vivir, por eso el Gobierno ha tomado la iniciativa de proteger el ecosistema para que en un futuro no se desgasten.

TITULO VI

RÉGIMEN DE DESARROLLO

- **Capítulo tercero**
- **Soberanía alimentaria**

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1.- Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

2.- Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos. {...}

{...}4.- Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesino a la tierra, al agua y otros productivos. {...}

{...}10.- Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos. {...} (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 52)

Capítulo cuarto

Soberanía económica

- **Sección séptima**
- **Política comercial**

Art. 306.- El estado promoverá las exportaciones ambientales responsables, con preferencia de aquellas que generen mayor empleo y valor agregado, y en particular las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesanal. (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 55)

El Estado propiciara las importaciones necesarias para los objetivos del desarrollo y desincentivara aquellas que afecten negativamente a la producción nacional, a la población y a la naturaleza. (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 55)

Capítulo sexto

Trabajo y producción

- **Sección cuarta**
- **Democratización de los factores de producción**

Art. 334.- El estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá:

1. Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivos, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos.

{...}3. Impulsar y apoyar el desarrollo y la difusión de conocimientos y tecnologías orientados a los procesos de producción.

4. Desarrollar políticas de fomento a la producción nacional en todos los sectores, en especial para garantizar la soberanía alimentaria y la soberanía energética, genera empleo y valor agregado. {...} (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 58)

El Estado Ecuatoriano en el tercer capítulo habla sobre el bienestar de sus ciudadanos mediante la soberanía alimentaria, así poder adoptar políticas, leyes que se puedan cumplir ya que nos permitirá fortalecer el desarrollo con varios productores y

consumidores a nivel local e internacional. Gracias a la política nos permitirá promover las exportaciones para que podamos generar mayor empleo y así poder asegurar una adecuada distribución en la producción nacional gracias al conocimiento científico y tecnológico con el objetivo de que se pueda mantener una estabilidad económica.

TITULO VII

RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Capítulo segundo

Biodiversidad y recursos naturales

- **Sección quinta**
- **Suelo**

Art. 409.- Es de interés público y prioridad nacional la conservación del suelo, en especial su capa fértil. Se establecerá un marco normativo para su protección y uso sustentable que prevenga su degradación, en particular la provocada por la contaminación, la desertificación y la erosión. (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 68)

Art. 410.- El estado brindará a los agricultores y a las comunidades rurales apoyo para la conservación y restauración de los suelos, así como para el desarrollo de prácticas agrícolas que los protejan y promuevan la soberanía alimentaria. (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 68)

El Gobierno brindará apoyo a los pequeños agricultores esto nos beneficiara para que podamos conserven los suelos agrícolas ya que se encuentran en áreas de degradación, también el Estado nos ayudará a restaurar las zonas de forestación y revegetación.

1.4.2 PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES (2021-2025)

OBJETIVOS DE DESARROLLO

Eje 1: Económico

De acuerdo al (Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025)

○ **Objetivo 1: Incrementar y fomentar, de manera inclusiva, las oportunidades de empleo y las condiciones laborales.**

La mejor política social es la creación de empleo. Un componente importante de una economía libre es el sistema de precios. Los precios juegan un rol fundamental: coordinan las acciones de miles de personas, que persiguen sus propios objetivos, comunicando los cambios en el conocimiento particular que cada uno de ellos posee sobre la disponibilidad y usos potenciales de los recursos, es decir, los precios transmiten información. Por tal motivo, cuando el Gobierno pretende regular los precios de la economía termina causando serias distorsiones que afectan a los consumidores. Cuando se fijan precios “oficiales” por encima del valor de mercado la consecuencia no intencionada es la sobreproducción de bienes con la esperanza de venderlos a precios artificialmente altos. Sin embargo, esto termina ocasionado que los precios de dichos bienes terminen bajando debido al exceso de oferta. Por el contrario, se fijan precios mínimos se generan incentivos para no producir cantidades suficientes de esos bienes, produciendo escasez y por consecuencia el incremento de los precios. El segundo elemento para tener una economía libre es la competencia. El mercado se basa en el principio de igualdad de oportunidades, no pueden existir empresas que reciban privilegios especiales del Gobierno y cada una debe innovar y poner todos sus esfuerzos para satisfacer constantemente a los consumidores si quieren prosperar. (pág. 49)

De acuerdo al (Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025) se refiere a las siguientes políticas:

1.1 Crear nuevas oportunidades laborales en condiciones dignas, promover la inclusión laboral, el perfeccionamiento de modalidades contractuales, con énfasis en la reducción de brechas de igualdad y atención a grupos prioritarios, jóvenes, mujeres.

Art.7 Crear redes de empleo, priorizando el acceso a grupos excluidos y vulnerables, con enfoque de plurinacionalidad e interculturalidad. (pág. 50)

Metas al 2025

1.1.1 Incrementar la tasa de empleo adecuado del 30,41% al 50,00%.

1.1.2 Reducir la tasa de desempleo juvenil (entre 18 y 29 años) de 10,08% a 8,17%.

1.1.3 Incrementar el porcentaje de personas empleadas mensualmente en actividades artísticas y culturales del 5,19% al 6,00%.

1.1.4 Aumentar el número de personas con discapacidad y/o sustitutos insertados en el sistema laboral de 70.273 a 74.547.

1.1.5 Incrementar la tasa acumulada de acceso al menos a la clase media en 30,39%. (pág. 50)

- **Objetivo 2: Impulsar un sistema económico con reglas claras que fomente el comercio exterior, turismo, atracción de inversiones y modernización del sistema financiero nacional.**

De acuerdo al (Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025) se refiere a las siguientes Políticas:

2.1 Fortalecer vínculos comerciales con socios y países de mercados potenciales que permitan un libre comercio y la consolidación de las exportaciones no petroleras.

2.2 Promover un adecuado entorno de negocios que permita la atracción de inversiones y las asociaciones público-privadas {...} (pág. 52)

Metas al 2025

{...} 2.2.2 Incrementar la participación de las exportaciones no tradicionales en las exportaciones no petroleras totales del 41,16% al 48,36%

{...} 2.2.4 Incrementar la inversión extranjera directa de USD 1.189,83 millones a USD 2.410,17 millones {...} (pág. 53)

- **Objetivo 3: Fomentar la productividad y competitividad en los sectores agrícola, industrial, acuícola y pesquero, bajo el enfoque de la economía circular**

De acuerdo al (Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025) se refiere a las siguientes Políticas:

3.1 Mejorar la competitividad y productividad agrícola, acuícola, pesquera e industrial, incentivando el acceso a infraestructura adecuada, insumos y uso de tecnologías modernas y limpias. {...} (pág. 55)

Metas al 2025

3.1.1 Incrementar el Valor Agregado Bruto (VAB) manufacturero sobre VAB primario de 1,13 al 1,24

{...} 3.1.3 Incrementar las exportaciones agropecuarias y agroindustriales del 13,35% al 17,67%

3.1.4 Aumentar la tasa de cobertura de riego tecnificado parcelario para pequeños y medianos productores del 15,86% al 38,88%

{...} 3.3.1 Incrementar del 4% al 25% el porcentaje de productores asociados, registrados como Agricultura Familiar Campesina que se vinculan a sistemas de comercialización. (pág. 55)

El Plan de Creación de Oportunidades se fundamentó sobre el desarrollo de la producción nacional con el objetivo de proteger la soberanía alimentaria, también nos ayudará a proteger la competencia y la calidad de los productos nacionales para poder mejorar las exportaciones mediante el uso tecnológico y ambiental para poder satisfacer la demanda tanto nacional como extranjera.

1.4.3 CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES (COPCI)

De acuerdo a (SENAE, 2019) de conformidad a las atribuciones y competencias de la Asamblea Nacional, y en ejercicio de sus facultades constitucionales expide el siguiente:

TITULO PRELIMINAR

Del Objetivo y Ámbito de Aplicación

Art. 1.- Ámbito. - *“Se rigen por la presente normativa todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen una actividad productiva, en cualquier parte del territorio nacional”.* (SENAE, 2019, pág. 3)

Art. 4.- Fines. - *La presente legislación tiene, como principales, los siguientes fines:*

{...} b. *Democratizar el acceso a los factores de producción, con especial énfasis en las micro, pequeñas y medianas empresas, así como de los actores de la economía popular y solidaria;*

{...} d. *Generar trabajo y empleo de calidad y dignos, que contribuyan a valorar todas las formas de trabajo y cumplan con los derechos laborales;*

{...} n. *Potenciar la sustitución estratégica de importaciones;*

o. *Fomentar y diversificar las exportaciones;*

p. Facilitar las operaciones de comercio exterior; {...} (SENAE, 2019, pág. 3)

LIBRO II
DEL DESARROLLO DE LA INVERSIÓN PRODUCTIVA Y DE SUS INSTRUMENTOS

TÍTULO I

Del Fomento, Promoción y Regulación de las Inversiones Productivas

Capítulo I

De las inversiones productivas

Art. 13.- Definiciones. - Para efectos de la presente normativa, se tendrán las siguientes definiciones:

*a. **Inversión productiva.** - Entiéndase por inversión productiva, independientemente de los tipos de propiedad, al flujo de recursos destinados a producir bienes y servicios, a ampliar la capacidad productiva y a generar fuentes de trabajo en la economía nacional;*

*b. **Inversión Nueva.** - Para la aplicación de los incentivos previstos para las inversiones nuevas, entiéndase como tal al flujo de recursos destinado a incrementar el acervo de capital de la economía, mediante una inversión efectiva en activos productivos que permita ampliar la capacidad productiva futura, en los términos que se prevén en el reglamento. {...}*

*d. **Inversión Nacional.** - La inversión que es de propiedad p que se encuentra controlada por personas naturales o jurídicas ecuatorianas, o por extranjeros residentes en el Ecuador, salvo que demuestren que se trate de capital no generado en el Ecuador; y*

*e. **Inversionista Nacional.** - La persona natural o jurídica ecuatoriana, propietaria o que ejerce control de una inversión realizada en territorio ecuatoriano. También se incluyen en este concepto, las personas naturales o jurídicas o entidades de los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios ecuatorianos, propietarios o que ejercen control de una inversión realizada en territorio ecuatoriano. (SENAE, 2019, pág. 6)*

TITULO II

DE LAS MEDIDAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS PARA REGULAR EL COMERCIO EXTERIOR

Capítulo I

Medidas Arancelarias al Comercio Exterior

Art. 77.- Modalidades de aranceles. - Los aranceles podrán adoptarse bajo distintas modalidades técnicas, tales como:

a. Aranceles fijos, cuando se establezca una tarifa única para una subpartida de la nomenclatura aduanera y de comercio exterior; o,

b. Contingentes arancelarios, cuando se establezca un nivel arancelario para cierta cantidad o valor de mercancías importadas o exportadas, y una tarifa diferente a las importaciones o exportaciones que excedan dicho monto. {...} (SENAE, 2019, pág. 22)

Capítulo II

Medidas no Arancelarias del Comercio Exterior

Art. 78.- Medidas no arancelarias. - El comité de Comercio Exterior podrá establecer medidas de regulación no arancelaria, a la importación y exportación de mercancías, en los siguientes casos:

{...} e. Cuando se requiera imponer medidas de respuesta a las restricciones a exportaciones ecuatorianas, aplicadas unilateral e injustificadamente por otros países, de conformidad con las normas y procedimientos previstos en los respectivos acuerdos comerciales internacionales y las disposiciones que establezca el órgano rector en materia de comercio exterior;

f. Cuando se requieran aplicar medidas de modo temporal para corregir desequilibrios en la balanza de pagos; {...} (SENAE, 2019, pág. 22)

Capítulo III

Certificación de Origen de Mercancías

Art. 84.- Normas de Origen. - Se entenderá por normas de origen los parámetros técnicos establecidos con el objeto de determinar el territorio aduanero o región de un producto. El origen de la mercancía podrá ser nacional, si se considera un solo país, o regional, si se considera a más de un país. {...} (SENAE, 2019, pág. 23)

Art. 85.- Certificación de Origen. - Corresponderá a la unidad gubernamental que se designe en el reglamento a este Código, regular y administrar la certificación de origen de las mercancías nacionales. La administración de la certificación podrá efectuarse de manera directa o a través de entidades habilitadas para el efecto, públicas o privadas; y la autoridad competente podrá actuar de oficio o a petición de parte interesada, nacional o extranjera, en la investigación de dudas sobre el origen de un producto exportado desde Ecuador. (SENAE, 2019, pág. 23)

TITULO IV

Del Fomento y la Promoción de las Exportaciones

Art. 93.- Fomento a la exportación. - El estado fomentará la producción orientada a las exportaciones y las promoverá mediante los siguientes mecanismos de orden general y de aplicación directa, sin perjuicio de los contemplados en otras normas legales o programas del Gobierno:

a. Acceso a los programas de preferencias arancelarias, u otro tipo de ventajas derivadas de acuerdos comerciales de mutuo beneficio para los países signatarios, sean estos, regionales, bilaterales o multilaterales, para los productos o servicios que cumplan con los requisitos de origen aplicables, o que gocen de dichos beneficios;

{...} d. Asistencia o facilitación financiera prevista en los programas generales o sectoriales que se establezcan de acuerdo al programa nacional de desarrollo;

e. Asistencia en áreas de información, capacitación, promoción externa, desarrollo de mercados, formación de consorcios o uniones de exportadores y demás acciones en el ámbito de la promoción de las exportaciones, impulsadas por el Gobierno nacional; y,

f. Derecho a acceder a los incentivos a la inversión productiva previstos en el presente Código y demás normas pertinentes. (SENAE, 2019, pág. 25)

Capitulo II

De la Obligación Tributaria Aduanera

Art. 108.- Tributos al Comercio Exterior. - “Los tributos al comercio exterior son:

a. Los derechos arancelarios;

b. Los impuestos establecidos en leyes orgánicas y ordinarias, cuyos hechos generadores guarden relación con el ingreso o salida de mercancías; y,

c. Las tasas por servicios aduaneros”. (SENAE, 2019, pág. 28)

Art. 111.- Sujetos de la Obligación Tributaria Aduanera. - Son sujetos de la obligación tributaria: el sujeto activo y el sujeto pasivo:

a. Sujeto activo de la obligación tributaria aduanera es el Estado, por intermedio del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador.

b. Sujeto pasivo de la obligación tributaria aduanera es quien debe satisfacer el respectivo tributo en calidad de contribuyente o responsable.

La persona natural o jurídica que realice exportaciones o importaciones deberá registrarse en el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, conforme las disposiciones que expida para el efecto la Directora o el Director General. (SENAE, 2019, pág. 28)

Capítulo VII

REGÍMENES ADUANEROS

Sección II

Regímenes de Exportación

Art. 154.- Exportación definitiva. - Es el régimen aduanero que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero comunitario o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ubicada dentro del territorio aduanero ecuatoriano, con sujeción a las disposiciones establecidas en el presente Código y en las demás normas aplicables. (SENAE, 2019, pág. 35)

El Gobierno del Ecuador ha implementado estos artículos al Comercio Exterior para que haya orden en los cual nos habla de las medidas arancelarias y no arancelarias, certificado de origen que nos facilita información del lugar de procedencia de nuestra mercadería.

También el Gobierno nos facilita tributos al Comercio con la finalidad de que los exportadores paguen impuestos referentes a la salida y entrada de mercancías, nos da

importante información para personas naturales y jurídicas que deseen realizar importaciones o exportaciones, crear un usuario para poder registrarlos en el SENA.

Por último, los regímenes aduaneros en el cual podremos clasificar nuestra mercancía y acogernos a los tributos establecidos por esa exportación.

1.4.4 ACUERDOS INTERNACIONALES

“Según la página oficial (Sistema de Información sobre Comercio Exterior, 2020) Chile Y Ecuador firmaron el Acuerdo de Complementación Económica (ACE N°32) en 1994, con el objetivo de crear un espacio económico ampliado entre ambos países”.

Art. 23.- Los países signatarios se comprometen a evitar que las normas fito y zoosanitarias se constituyan en obstáculos no arancelarios al comercio recíproco. Con este propósito y con el de facilitar y agilizar el intercambio de productos vegetales y pecuarios, ambos países signatarios concuerdan en suscribir un “Convenio de Cooperación y Coordinación en materia de Sanidad Agropecuaria” entre el Ministerio de Agricultura de la República de Chile, y el Ministerio de Agricultura y Ganadería de la República del Ecuador, que se incluye como anexo al presente Acuerdo. (Sistema de Información sobre Comercio Exterior, 2020)

Art. 29.- Los países signatarios se comprometen a facilitar y auspiciar iniciativas conjuntas que promuevan el desarrollo y la transferencia de tecnologías, utilizando, en especial, el Convenio Básico de Cooperación Científica y Técnica, suscrito entre ambos países, en 1993. (Sistema de Información sobre Comercio Exterior, 2020)

- *En octubre de 2004 ambos países emitieron un comunicado conjunto anunciando que negociarían un tratado de libre comercio. Dicha iniciativa concluyó con la firma del Acuerdo de Complementación Económica N°65 el 10 de marzo de 2008.*
- *El 25 de enero de 2010 el ACE N°65 entró en vigencia reemplazando el AC N°32 y ampliando los capítulos relativos al comercio de servicios, inversiones y modernización del mecanismo de solución de controversias.*
- *El 11 de abril de 2019, Chile y Ecuador firmaron los Términos de Referencia para la profundización y modernización del Acuerdo de Complementación Económica N°65.*

- *El 13 de agosto de 2020 Chile y Ecuador firmaron de manera telemática el nuevo Tratado de Libre Comercio entre los dos países, que generará importantes beneficios para exportadores y pequeñas y medianas empresas. (Sistema de Información sobre Comercio Exterior, 2020)*

Ecuador y Chile han suscrito el Acuerdo de Complementación Económica vigente desde 1994, desde ahí han trabajado constantemente y es así como en este año 2020 decidieron implementar un nuevo acuerdo, que genera importantes beneficios para los exportadores de pequeñas y medianas empresas.

1.4.5 REGLAMENTO DE LA NORMATIVA DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA AGROPECUARIA EN EL ECUADOR

De acuerdo (Ministerio de Agricultura y Ganadería) el presente reglamento tiene los siguientes objetivos:

Capítulo I

Art. 1.- Objetivos

a) *“Establecer las normas y procedimientos para la producción, elaboración, empaque, etiquetado, almacenamiento, transporte, comercialización, la exportación e importación de los productos orgánicos; y,” (Ministerio de Agricultura y Ganadería, pág. 1)*

Capítulo III

Definiciones

{...} 6. Agricultura orgánica: Sistema holístico de gestión y producción que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agro ecosistemas óptimos que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico.

7. Agricultura tradicional: Sistema de producción agropecuario de subsistencia, con conocimientos ancestrales. Se caracteriza por lo regular, en no depender de la tecnología convencional y aprovecha los recursos que dispone en la finca. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, pág. 3)

{...} **44. Productos orgánicos:** *Productos alimenticios de origen agropecuario obtenidos siguiendo lo establecido en el presente reglamento, con certificación válida. Se consideran sinónimos del término “orgánico” a los siguientes términos “ecológicos” y “biológicos”.* (Ministerio de Agricultura y Ganadería, pág. 5)

Art. 64.- *“Todo producto elaborado que se comercialice como orgánico, deberá contener todos los ingredientes de origen agrario, producidos, importados u obtenidos de acuerdo al presente reglamento”* {...} (Ministerio de Agricultura y Ganadería, pág. 16)

El Gobierno Nacional impulsa estos artículos especialmente para los productos orgánicos como el Cacao ya que fomenta la producción, ayuda a mejorar el agro ecosistema, también indica que la agricultura tradicional se caracteriza por no depender de una tecnología sino de los recursos que se dispone en las fincas.

1.4.6 REGLAMENTO A LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL

De acuerdo (LEXIS, 2009) decreta el siguiente Reglamento a la Ley de Propiedad Intelectual.

TITULO I DEL INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Art. 1.- El Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI) ejercerá las atribuciones y competencias establecidas por la Ley de Propiedad Intelectual.

El IEPI será considerado como la oficina nacional competente para los efectos previstos en las decisiones de la Comisión de la Comunidad Andina. (pág. 1)

TITULO III DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL Capítulo VII De las marcas

Art. 58.- La solicitud para registrar una marca deberá presentarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial, en el formulario preparado para el efecto por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá contener:

- a) Identificación del solicitante, con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
- {...} c) Descripción clara y completa de la marca que se pretende registrar;
- d) Identificación precisa del tipo o la naturaleza de la marca que se solicita, en función de su forma de percepción. {...}

Art. 59.- A la solicitud de registro de marca se acompañará:

- {...} b) El comprobante de pago de la tasa correspondiente;
 - {...} e) En el caso de marcas colectivas, se acompañará, además, los documentos previstos en el artículo 203 de la Ley de Propiedad Intelectual.
- (pág. 12)

Capítulo VIII

DE LOS NOMBRES COMERCIALES

Art. 63.- La propiedad de los nombres comerciales se adquirirá de conformidad a lo previsto en la Ley de Propiedad Intelectual.

Art. 64.- Los nombres comerciales podrán registrarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial, por lo cual se seguirá el mismo procedimiento establecido para el registro de marcas, en lo que fuera aplicable.

Art. 65.- El registro del nombre comercial tendrá una duración indefinida.

(pág. 13)

Capítulo X

DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Art. 69.- La solicitud de declaración de protección de una indicación geográfica deberá presentarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial en el formulario preparado para el efecto por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá contener:

- {...} c) Identificación clara y completa de la indicación geográfica;
- d) Área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la indicación geográfica; y,

e) Indicación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de la calidad, reputación o características que los individualiza.

(pág. 14)

1.4.7 RESOLUCIÓN VIGENTE

Resolución N°21 – Fecha: 14 abril del 2011

“Manual de procedimientos para el registro y certificación de viveros y productores de material vegetal de Cacao Nacional Fino y de Aroma Sabor “Arriba” y otras variedades”. (Agrocalidad)

Resolución N°25 - Fecha: 18 abril del 2011

Establece el procedimiento técnico y administrativo para la certificación de calidad de cacao fino y de aroma sabor “arriba” y de otras variedades, incluidos elaborados y semielaborados, para la exportación de cacao nacional fino y de aroma sabor “Arriba” y otras variedades, detallado en el Manual de Procedimientos, que se anexa a la presente resolución y que forma parte integrante de la misma. (Agrocalidad)

Resolución N°183 – Fecha: 20 septiembre del 2012

“El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca; Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – Agrocalidad: aprueban la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para Cacao”. (Agrocalidad)

Resolución N°205 – Fecha: 19 noviembre del 2013

“La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro aprueba la Guía para la Inspección Fitosanitaria de Cacao para exportación”. (Agrocalidad)

CAPÍTULO II: METODOLOGIA EMPLEADA

2.1 TIPO DE ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La metodología que se empleó fue el enfoque mixto ya que se logró obtener datos cualitativos que nos permitió acceder a un mejor entendimiento de la problemática abordada en la cual pudimos establecer características del cacao orgánico y el mercado que desea consumir el producto, mientras en los datos cuantitativos nos ayudó a determinar precios, costos que se deben considerar para la exportación del cacao orgánico, recopilar información, imágenes y estadísticas mediante la ayuda de esta investigación.

2.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

A través de esta investigación utilizamos un diseño de investigación cualitativa por lo cual se dio un realce en el conocimiento de la problemática, con un *diseño exploratorio (cualitativo)* el mismo que se caracteriza e indagó el problema.

Realizamos un trabajo de investigación acerca de un plan de exportación de chocolate orgánico ya que en la problemática se basó que no hay conocimientos del proceso de exportación por parte de la dueña de la finca.

Por lo tanto, es:

- Exploratoria: este tipo de investigación se caracterizó por ser muy flexible, se utilizó para observar de cerca la unidad de análisis, mediante la cual nos permitió conocer la problemática y comprender sus causas.
- Descriptiva: este tipo de investigación nos permitió entender de mejor manera el propósito de determinar las características fundamentales del problema y sus posibles soluciones.
- De campo: este tipo de investigación fue usada para recopilar información, con el fin de dar respuesta a alguna situación, el investigador se trasladó al lugar para desarrollar los hechos abordados de manera directa, lo cual permitió una descripción y explicación de la problemática.

Por lo tanto, el diseño de esta investigación cualitativo es **exploratoria cualitativa** **descriptiva** ya que tiene como objetivo el diseño de un plan de exportación de chocolate orgánico, por lo cual se efectuó que tipos de conocimientos se plantean en el transcurso de la recopilación, entender de mejor manera sus soluciones y el interés de realizar una exportación de manera directa.

2.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Se utilizó el **método teórico** a través de:

Analítico – Sintético: Este método se aplicó para entender el comportamiento de los productores de cacao orgánico de la provincia de Quevedo mediante el análisis FODA por lo cual nos permitió elaborar las soluciones de este proyecto.

Histórico – Lógico: A través de este método se realizó estadísticas de las exportaciones de cacao orgánico al mercado chileno por lo cual nos permitió estudiar los diferentes puntos de esta investigación mediante el trabajo del mismo.

Inductivo – Deductivo: Mediante este método pudimos analizar las respuestas que nos dieron los entrevistados a la hora de hacerle las preguntas.

Utilizamos el **método empírico** que nos permitió recolectar datos, por lo cual realizamos **entrevistas** con preguntas abiertas pudimos determinar el nivel de conocimiento de exportación y verificamos si esa es la causa por lo cual ellos no se han aventurado en el mundo de las exportaciones, la entrevista fue efectuada a la dueña de la finca “La Promesa” y a los colaboradores.

Utilizamos una **Observación directa** porque nos permitió recolectar datos que nos permitieron determinar las causas por las cuales la Finca no ha podido realizar un proceso de exportación, también pude visualizar el proceso de producción de las manitos de chocolate.

2.4 TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN Y FUENTES

Utilizamos revisión documental (fuentes primarias) para conocer las teorías, leyes que podríamos aplicar en la exportación, tesis desarrolladas referentes al tema de cacao orgánico, también nos ayudaremos con fuentes secundarias como revistas digitales, sitios web sectoriales como Anecacao, Pro Ecuador, etc.

También empleamos el método estadístico porque verificamos posibles variables demográficas que tiene el mercado en el cual hemos enfocado nuestra investigación, porque utilizamos estadísticas de exportaciones ecuatorianas hacia ese mercado.

Elaboramos el análisis FODA porque nos permitió identificar fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades que tiene la Finca “La Promesa” determinó si era posible aplicar un proceso de exportación. Incluí el análisis CAPA porque me permitió corregir los factores negativos que fueron identificados en el Foda y de potenciar todas esas fortalezas que tiene la Finca. Adicional elaboré el PESTEL porque me permitió identificar estos factores externos que puede influir en la futura exportación de la Finca.

2.5 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS Y HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN

2.5.1 Entrevistas

Utilizamos esta técnica de investigación exploratoria para efectuar la recolección de datos cualitativos que nos proporciona información detallada sobre nuestro tema que nos permitió tener una visión clara de la elaboración de las manitos de chocolate, sus falencias y todo lo que se necesita para impulsar en el mercado exterior con el aprovechamiento del cacao.

Fueron entrevistas semielaboradas, empleamos preguntas abiertas que nos permitió una conversación abierta, fue individual y directa, para ello nos apoyamos en la aplicación de video a través del celular.

Entrevista N.1

Nombre	Emérita Julieta Baque Bustamante
Fecha	16 de junio del 2021
Cargo	Encargada de la hacienda
Correo electrónico	julieta-lapromesa@gmail.com
Lugar	Finca “La Promesa”
Tiempo de duración	6 minutos

La entrevista fue realizada a la Srta. Julieta Baque encargada de la Finca “La Promesa” en la cual nos comentó que le gustaría entrar en el mundo de las exportaciones y a la vez hacer conocer su producto, ya que no tiene experiencia de cómo iniciar a exportar, además no cuenta con la infraestructura adecuada por falta de recursos económicos, por lo cual tiene pensado más adelante hacer préstamos a entidad bancaria y empezar acondicionar su hacienda, equipando con máquinas de alta tecnología. (Ver anexo A).

Conclusión de la entrevista: Se llega a la conclusión en esta entrevista que la Srta. Julieta desea con todo su corazón querer sacar su hacienda adelante, no depender de ningún intermediario, ni distribuidor para vender su producto, sino abrirse hacia el mercado tanto nacional como extranjero y dar oportunidad de trabajo.

Imagen 1 Entrevista Concluida



Fuente y elaboración: La autora

2.5.2. Encuestas

Para la realización de las encuestas de las manitos de chocolate orgánico se realizó de manera directa a las empresas exportadoras de cacao orgánico del sector chileno la cual obtuvimos resultados excelentes.

2.5.3 Observación Directa

Utilizamos la observación directa porque estuve un día en el lugar de análisis en lo cual me permitió recolectar datos, entrevistas que hice a los que trabajan en la finca, también pude observar cuales son las falencias del porque no empiezan a exportar hacia el exterior y visualicé los procesos de producción de las manitos de chocolate.

Fue efectuada en la hacienda “La Promesa” ubicada en la Cantón Mocache. Fue participativa ya que personalmente estuve en el lugar y pude visualizar de cerca la realidad del sector de la finca, este recorrido me permitió conocer desde la cosecha hasta el proceso de la elaboración de las manitos de chocolate.

Imagen 2 Obtención del cacao



Fecha y elaboración: La autora

Resumiendo, los días observados podemos mencionar:

El lunes 14 de junio del 2021, se arribó a la hacienda, me recibieron amablemente, lo primero que hicimos efectuar la caminata por las plantaciones la misma que cuenta con 5 hectáreas de terreno fértil, está rodeada de muchas plantaciones de cacao orgánico, también de sembríos como: café, limón, mandarina, verde, etc. Observé q no cuenta con la infraestructura necesaria para la elaboración de las Manitos de Chocolate. Para coger ellos el fruto, primero seleccionan el cacao y se aseguran de que esté maduro en la cosecha, lo hacen manualmente con herramientas como: tijeras de podar, machete y tachos, es decir carecen de maquinaria adecuada para su elaboración no cuentan con un sistema de riego por lo cual se les dificulta el trabajo, pues lo hacen a través de bombas. Los sembríos están bien cuidados, es decir son esterilizados, podados y desinfectados, estos corresponden a la variedad CCHN-51 conocido como “clonado” que es el cacao que se comercializa internamente (vende la fruta a ciertos productores más grandes).

El cacao nacional, orgánico, que se siembra, se obtiene de manera natural sin la aplicación de químicos, es el que se destina para la elaboración del producto que se desea exportar y que es el objeto de investigación de este trabajo.

Imagen 3 Reconocimiento del lugar



Fecha y elaboración: La autora

El martes 15 de junio del 2021, en mi segundo día en la Finca, el personal tenían organizado el trabajo que iban a realizar ese día, pude observar el proceso que se realiza con el cacao, primero las mazorcas son cortadas por la mitad, se sacan las pepas y son

ubicadas en baldes o tachos, luego se le quita la baba del cacao una vez que estén limpias se colocan las pepas en sacos para el proceso de fermentación que dura tres días, posteriormente lo llevan a secarlo en un piso de cemento en un lugar de la finca lo dejan dos días dependiendo del sol, la masa del cacao debe moverse constantemente con el fin de poder distribuir el calor para que el secado sea parejo, 2 obreros son las encargados de realizar este proceso, por lo cual no pueden lograr un mayor rendimiento. La Finca compite con el precio de los intermediarios ya que varían en el precio del cacao, el quintal que vendrían hacer 220 libras está alrededor de \$91.

Imagen 4 Secado del cacao



Fuente y elaboración: La autora

El miércoles 16 de junio del 2021, en mi tercer día en la Finca, observé el proceso de las manitos de chocolate, una vez que están las pepas secas se procede a tostarlas en una cocina de 4 quemadores, a fuego lento para que no se vayan a quemar y tengan una misma textura, una vez que esté lista se deja enfriar por 20 minutos, luego se procede a sacar la cáscara la misma que se desecha y con la ayuda de un molino manual se tritura el grano obtenido acompañado de ramas de canela. Obtenemos una masa húmeda y moldeable. Con esta masa se procede a dar forma utilizando con la mano de la persona que está elaborándolo y como último paso se lo envuelve en papel de aluminio.

Para finalizar en mi último día hice la entrevista al personal encargado de la Finca.

Imagen 5 Pasos finales del producto



Fecha y elaboración: La autora

Conclusiones de la observación: Con las observaciones que efectuamos los 3 días podemos concluir que efectivamente la hacienda “La Promesa” tiene mucho potencial que aprovechar, solo que esta descuidada por la falta de presupuesto, hay que invertir en ella haciendo un pequeño esfuerzo, como hemos observado no cuentan con las maquinarias adecuadas para la elaboración de las manitos de chocolate que quisieran exportar en un futuro, tampoco cuentan con el personal experimentado para que la Finca tenga un mejor rendimiento y puedan elevar su producción. Esta recolección de información nos servirá para dar una solución inmediata y poder corregir los errores que se dan en el transcurso de la investigación.

Imagen 6 Observación concluida



Fuente y elaboración: La autora

2.5.4 MÉTODOS ESTADÍSTICOS

SONDEO

Para la recolección de información la autora de la tesina decidió utilizar el muestreo no probabilístico a conveniencia, ya que las encuestas fueron efectuadas a empresas chilenas que han importado cacao orgánico desde Ecuador, por tanto, ya había un interés en la adquisición del producto. La investigadora mediante este estudio eligió a un grupo de personas a quien encuestar, lo realizó mediante sondeo por correo electrónico que se trató de enviar el cuestionario de las encuestas a los empresarios chilenos.

ANÁLISIS DE RESULTADOS:

A continuación, los resultados obtenidos mediante la tabulación. (Ver anexos)

Pregunta 1: ¿Ha escuchado hablar del chocolate ecuatoriano amargo para repostería?

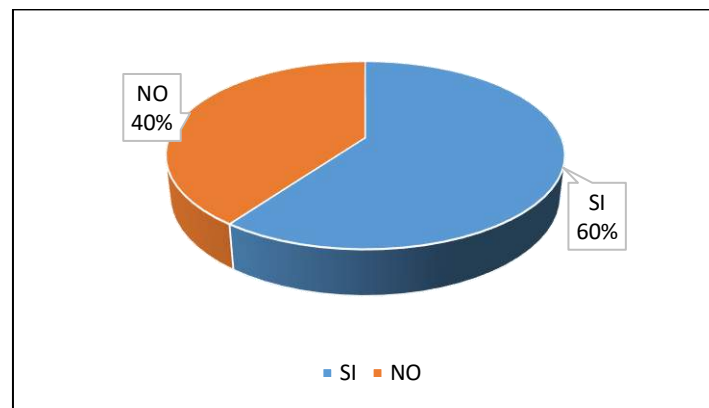
CUADRO N° 1

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	3	60
NO	2	40
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 1



Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

Análisis: Como se puede ver en el gráfico, la mayoría de los encuestados, es decir el 60%, conocen acerca del chocolate ecuatoriano amargo para repostería; mientras que el 40% de los encuestados dijo no conocer nada acerca del chocolate amargo en repostería, lo cual indica que se debe hacer énfasis aun en dar a conocer el chocolate amargo en repostería.

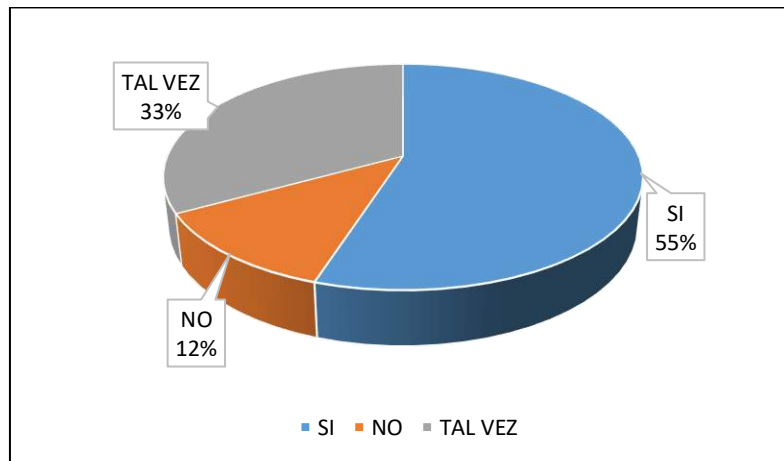
Pregunta 2: ¿Estaría interesado en importar chocolate orgánico ecuatoriano (90% cacao)?

CUADRO N° 2

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	3	55
NO	1	12
TALVEZ	1	33
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas
Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 2



Fuente: Sondeo a empresas chilenas
Elaborado por: La autora

Análisis: Acorde con la pregunta anterior, se nota que hay un desinterés en importar chocolate orgánico ecuatoriano, probablemente por su desconocimiento, aunque se representa con un 33% de la opción Tal vez y un 12% de quienes dicen que No están interesados en importar el chocolate ecuatoriano. Por otro lado, si existe un gran interés de importar chocolate orgánico ecuatoriano, ya que son personas que conocen como está elaborado el chocolate ecuatoriano, el cual es 90% a base de cacao.

Pregunta 3: ¿Conoce usted el acuerdo de complementación económica que tiene Chile con Ecuador y sus preferencias arancelarias con el chocolate?

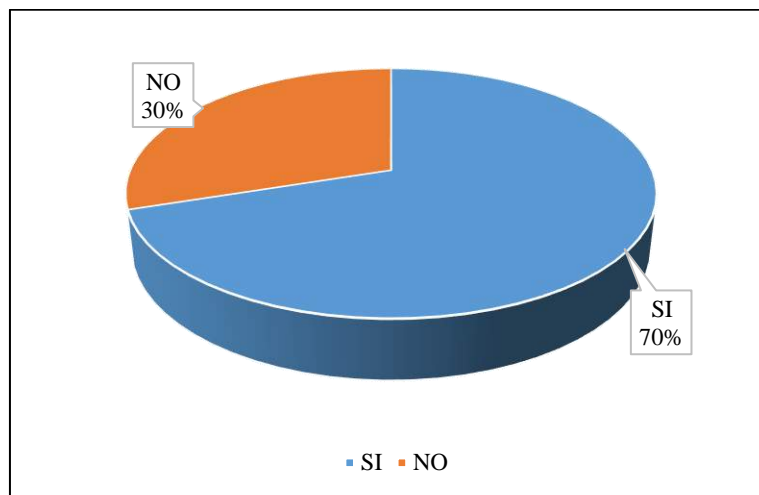
CUADRO N° 3

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	3	70
NO	2	30
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 3



Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

Análisis: Este punto es otro aspecto importante a tener en cuenta en el análisis, pues para exportar se debe conocer los acuerdos entre los países Chile y Ecuador, pues entre estos hay preferencias arancelarias por el chocolate ecuatoriano. De los encuestados el 70% manifestó que conoce acerca del acuerdo de complementación económica que tiene Chile con Ecuador; mientras que el 30% no conoce de este acuerdo y de las preferencias arancelarias con el chocolate.

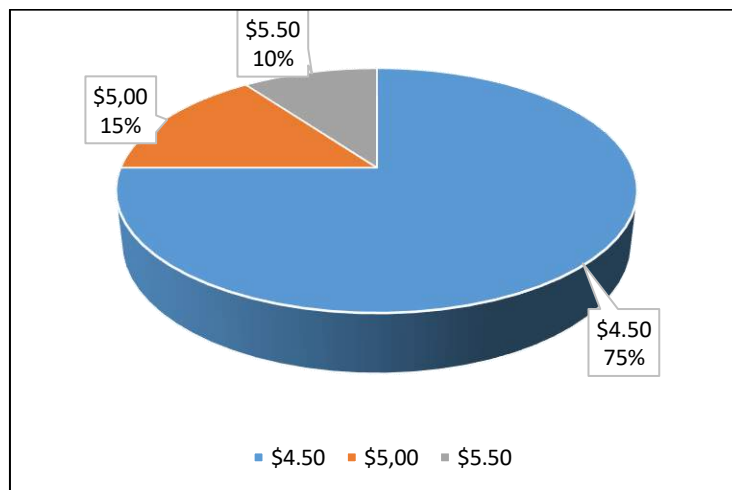
Pregunta 4: ¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a pagar por unidades de 120 gr de cacao orgánico ecuatoriano?

CUADRO N° 4

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
\$4,50	3	75
\$5,00	1	15
\$5,50	1	10
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas
Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 4



Fuente: Sondeo a empresas chilenas
Elaborado por: La autora

Análisis: En esta pregunta se trata del precio del cacao orgánico ecuatoriano, donde se tiene en cuenta que un 75% está dispuesto a pagar el precio más bajo por unidades de 1200 gr de cacao orgánico ecuatoriano, mismo que es de \$4,50; mientras que los demás encuestados están dispuestos a pagar entre \$5 y \$5,50 que corresponde al 15% y 10% respectivamente.

Pregunta 5: ¿Cuántas unidades usted estaría dispuesto a importar?

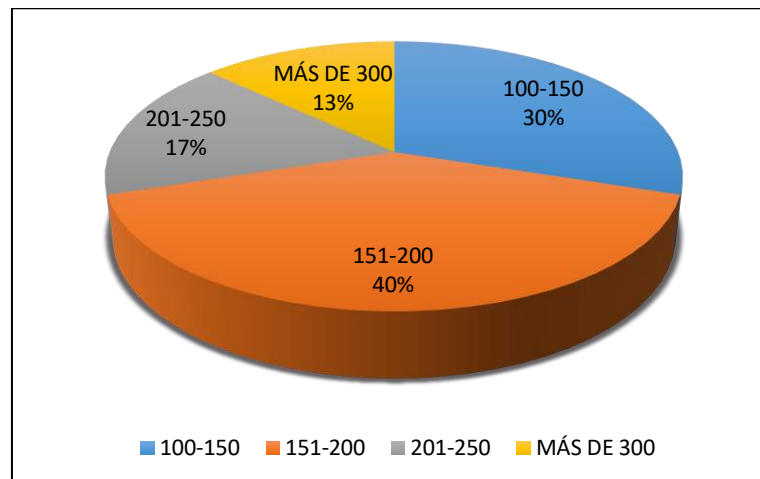
CUADRO N° 5

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
100 A 150	1	30
151 A 200	2	40
201 A 250	1	17
MÁS DE 300	1	13
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 5



Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

Análisis: En este gráfico vemos reflejado el 40% que están dispuesto a importar las manitos de chocolate en lo cual piden entre 151-200 unidades, es decir que quieren dar oportunidad en el mercado a nuestro producto por su cómodo precio, siguiendo del 30% entre 100-150, el 17% entre 201-250 y el 13% con más de 300.

Pregunta 6: ¿Con qué frecuencia efectuaría un pedido de importación?

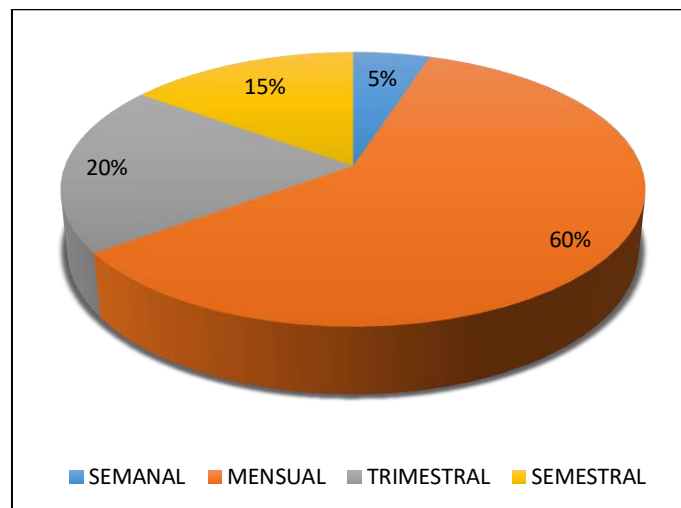
CUADRO N° 6

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SEMANTAL	0	5
MENSUAL	3	60
TRIMESTRAL	1	20
SEMESTRAL	1	15
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 6



Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

Análisis: Como podemos ver en este gráfico el 60% le gustaría importar las manitos de chocolate mensualmente por la demanda que hay con respecto al chocolate orgánico, en cambio el 20% lo quiere realizar trimestralmente, siguiendo del 15% semestralmente y el 5% respectivamente.

Pregunta 7: ¿Cómo preferiría el empaque del producto?

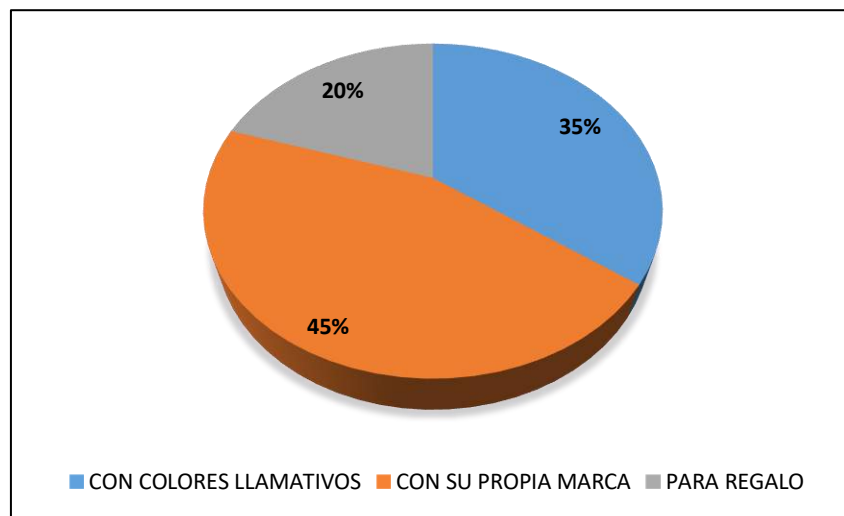
CUADRO N° 7

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
CON COLORES LLAMATIVOS	2	35
CON SU PROPIA MARCA	2	45
PARA REGALO	1	20
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 7



Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

Análisis: En esta pregunta podemos apreciar como prefieren el empaque del producto, en lo cual el 45% de encuestados indicaron que les gustaría el packing con su propia marca, ya que así ellos identificarían rápidamente al producto, por otra parte, el 35% lo preferirían con colares llamativos y el resto de encuestados el 20%.

Pregunta 8: ¿Has escuchado hablar en algún momento de las manitos de chocolate?

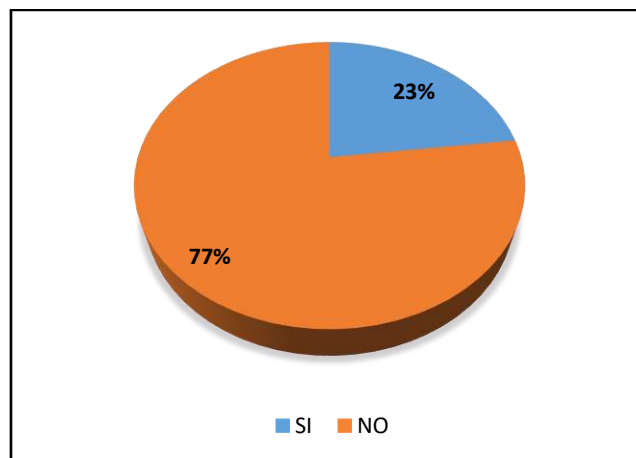
CUADRO N° 8

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	1	23
NO	4	77
TOTAL	5	100

Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

GRÁFICO N° 8



Fuente: Sondeo a empresas chilenas

Elaborado por: La autora

Análisis: En este último gráfico analizamos que la mayoría de encuestados no conoce las manitos de chocolate orgánico representando un 77%, esto cabe indicar que no tienen idea del producto que quieren empezar a importar, en cambio el 23% cuenta con aquel conocimiento.

2.6 HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS

2.6.1 ANÁLISIS PESTEL

El Análisis Pest es una herramienta que nos permitirá descubrir y evaluar los factores que pueden afectar el negocio en el presente y en el futuro, los factores involucrados son Político, Económico, Social y Tecnológico. El análisis consiste en examinar oportunidades y amenazas que surge a partir de estos cuatros factores.

2.6.2 Análisis Político

Podemos indicar que la política gubernamental es de incrementar la exportación de productos no tradicionales, hay líneas productivas, accesorios en ProEcuador para fomentar las exportaciones de estos productos principalmente de los orgánicos. Nosotros también tenemos un acuerdo de Complementación Económica con Chile la cual hay preferencias arancelarias y apertura en materia sanitaria, se fomenta cada vez el intercambio comercial bilateral entre las dos naciones.

2.6.3 Análisis Económico

En los indicadores económicos actuales del país tenemos en comparación con los años anteriores ha disminuido el riesgo país y eso es positivo porque eso fomenta las inversiones, además de que crea confianza en los inversionistas en el Ecuador y ven al país con una mejor perspectiva. Hay más seguridad para los inversionistas de que los indicadores económicos poco a poco se están reactivando debido a la política que el gobierno mantiene actualmente de reactivación económica y que está ayudando demasiado el tema de la vacunación contra el COVID 19.

2.6.4 Análisis Social

El cantón de Mocache es una comunidad que está saliendo adelante poco a poco en obras, como salud, educación, servicios básicos, pero no se nota mucha actividad económica agrícola, tiene actividades que están dedicada solamente a la producción de ciertos cultivos por lo cual los intermediarios son los más beneficiados, tienen mucha necesidad a ellos mismos les toca salir adelante y buscar nuevos mercados para mejorar su condición social, económica de las familias que trabajan en ese lugar.

2.6.5 Análisis Tecnológico

La globalización y la tecnología han permitido abrir nuevas alternativas de comercio y de alianzas estratégicas que permiten exportar un producto a otros destinos, para este sector

ha sido positivo porque existe mayor posibilidad para realizar el comercio de productos que deben cumplir con un estándar específico para ingresar al país de destino.

2.6.6 Análisis Ecológico

El análisis Ecológico es parte fundamental de este proyecto, se debe a que la producción de cacao orgánico debe mantener estándares ecológicos, que irán de la mano con los lineamientos de la constitución que reconoce el derecho a las personas a vivir en un ambiente sano, ecológicamente equilibrado y libre de contaminación. Los productos que se exportarán deben cumplir con estándares y certificados fitosanitarios para ingresar al país de destino, es por esto que el proceso de control de calidad debe ser estricto.

2.6.7 Análisis Legal

Chile tiene varios acuerdos comerciales con Ecuador entre ellos; Convenio para la Protección y Promoción Recíprocas de las Inversiones y su Protocolo Adicional, el Convenio para evitar la Doble Tributación, para prevenir la Evasión Fiscal y el Convenio Relativo a los Servicios Aéreos, pero en el marco del ALADI han sido los Acuerdos Complementarios Económicos suscrito en el año 2020, los que han orientado a la relación comercial entre los dos países y poder generar grandes beneficios a micro, pequeñas y medianas empresas.

2.6.8 ANÁLISIS FODA

Fortalezas

- ❖ Alta demanda del cacao fino y de aroma a nivel internacional.
- ❖ Producto elaborado en Ecuador.
- ❖ Amplia las plantaciones de Cacao.

Oportunidades

- ❖ El producto tiene mucho potencial, es conocido a nivel mundial.
- ❖ Entrar a nuevos mercados.
- ❖ Adquirir maquinarias para la Finca.

Debilidades

- ❖ Falta de personal para que ayuden en la Finca.

- ❖ Falta de presupuesto.
- ❖ No cuentan con una buena Infraestructura.

Amenazas

- ❖ El clima.
- ❖ Enfermedades en las plantas.
- ❖ Competidores con mayor tecnología.

2.6.9 ANÁLISIS CAPA

Corregir Debilidades

- Contratar personal nuevo y con experiencia, que sea responsable en el manejo de la producción en la Finca.
- Solicitar préstamo a un Banco de confianza que brinde pagos con facilidad y con poco interés.
- Organizar los espacios que sean adecuados para el área de la limpieza de la mazorca, el secado, fermentado, tostado y elaboración del producto final.

Potenciar Fortalezas

- Debemos aprovechar al máximo la alta demanda que hay en nuestro país de Cacao, buscar estrategias para ingresar a nuevos mercados, con tarifas bajas y aprovechar los aranceles de exportación.

Afrontar Amenazas

- Mantener los cultivos fertilizados cada 6 meses, es decir 2 veces al año, contar con los productos efectivos.
- Dar precios cómodos que esté al alcance del bolsillo del cliente, así no existirá competencia.

Aprovechar Oportunidades

- Deberíamos aprovechar, en formar parte de asociaciones, en ferias en donde nuestro producto se haga conocer a nivel mundial. Aprovecha los acuerdos comerciales que Ecuador tiene con diferentes países.

- Con los ingresos que tengamos en la venta de nuestro producto podamos recaudar fondos para adquirir maquinarias para la facilidad de la preparación de las manitos de chocolate.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.1 TITULO DE LA PROPUESTA

Diseño de un Plan de Exportación de Chocolate Orgánico para la finca “La Promesa” hacia el Mercado Chileno en el Periodo 2021 – 2022

3.2 OBJETIVO DE LA PROPUESTA

Diseñar un plan de exportación de Chocolate Orgánico hacia el mercado chileno en el periodo 2021 – 2022 para la Finca “La Promesa”.

3.3 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

En el desarrollo de la propuesta se espera poder contribuir con la Finca “La Promesa” con la finalidad de realizar una actividad exportadora a través de este trabajo de investigación en el cual la recopilación de requisitos, documentación, el marco jurídico, etc. debe aplicarse para poder exportar nuestro producto al mercado chileno, además le va a dar una herramienta comercial que va a incluir información relativa de consumo, gustos y preferencias en el mercado de destino.

3.4 FACTIBILIDAD DEL PROYECTO

3.4.1. Factibilidad Operativa. - En el sector cacaotero se dan varias circunstancias para comercializar el producto, ya que hay muchos intermediarios que se aprovechan del trabajo de las personas que se dedican a cultivar el cacao, y con respeto a la infraestructura de las haciendas no son correctas para ejecutar las actividades correspondientes. Es por ello que nace la necesidad de la finca de ellos iniciar con la actividad exportadora y de esta manera poder mejorar su infraestructura siendo la parte esencial el conocimiento que tienen de la obtención del producto.

3.4.2. Factibilidad Administrativa. - Con el crédito que otorguen en el Banco se facilitará los procesos para realizar una exportación y así poder contar con el personal indicado para aquella actividad, mejorando su infraestructura y aumentando la capacidad para poder hacer frente a la demanda del mercado internacional, lógicamente existe un compromiso de la dueña de la finca para la implementación de este proyecto al mercado chileno.

3.4.3. Factibilidad Técnica. – Realizar una capacitación para aquellos agricultores que deseen avanzar en sus conocimientos con el cacao, ya sea desde cómo se los cultiva hasta la elaboración del producto final, también que conozcan los procesos de cómo empezar una exportación.

3.4.4. Factibilidad Comercial. – Se busca aprovechar la creciente demanda internacional de productos de la región y así comprometernos con el desarrollo de los pequeños y medianos productores de cacao, con la finalidad de obtener mejores precios. Con una adecuada logística de exportación que permita cumplir con los tiempos y compromisos comerciales adquiridos con los potenciales clientes chilenos.

3.4.5. Factibilidad Económica. – En este proyecto se necesitará de inversión, ya que se necesita adecuar la infraestructura para manejar un proceso logístico de exportación, así reducir el servicio de los intermediarios para adquirir un mejor precio competitivo en el mercado extranjero. Por ello se plantea que se acceda a una de las alternativas de préstamos que el Gobierno está otorgando a los sectores productivos.

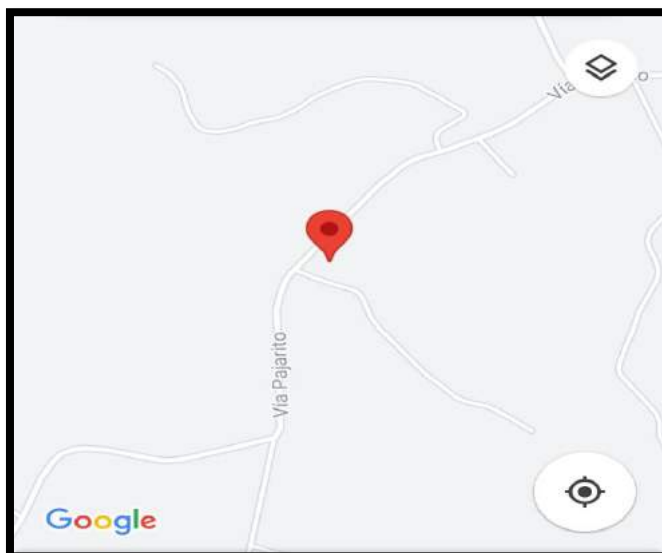
3.4.6. Factibilidad Social. - En este caso las asociaciones cacaoteras se unirían para organizar, implementar ideas nuevas, adquirir tecnologías para sacar adelante sus fincas para mejorar el bienestar de sus familias y obtener créditos para mejorar sus maquinarias.

3.4.7. Factibilidad Legal. - Dentro del marco legal no hay ningún impedimento para efectuar en las exportaciones, sin embargo, va ligado a los nuevos acuerdos comerciales que tiene Chile con Ecuador el nuevo Acuerdo de Complementación Económica en donde nuestros productos ingresan con el 0% de aranceles.

3.5 BREVE RESEÑA DE LA FINCA

La historia de la Finca “La Promesa” ubicada en el cantón de Mocache recinto Pajarito de arriba, comienza hace 14 años atrás cuando la actual dueña toma la decisión de volverla a administrar. Todo inicia cuando los esposos Baque decidieron comprar la Finca a un cómodo precio, luego sucede que la pareja se separa, en mutuo acuerdo deciden alquilarla a un miembro de la familia para generar ingresos y a su vez cuiden sus plantaciones, el señor Luis se hace cargo de la hacienda, la trabajó por 28 largos años y por circunstancias de la vida fallece. Un 7 de marzo del 2008 decidió la señora Daysi dueña de la finca vuelve a venir a la ciudad de Mocache para tomar la responsabilidad de manejar la administración de la Finca, dejando su profesión de Odontóloga en la ciudad de Guayaquil, desde ese momento ha venido trabajando constantemente por el bienestar de su hacienda, junto con su hija Julieta Baque y otros colaboradores. No solamente se dedican a cultivar cacao, sino otros cultivos como verde, limón, café, mandarinas, para aportar al buen desarrollo de la Finca. Desde ese entonces decidieron dar el paso de emprender a través de las manitos de chocolate orgánico nuestro producto estrella, que es elaborado por la señora Daysi quien recibe ayuda de su hija y su yerno.

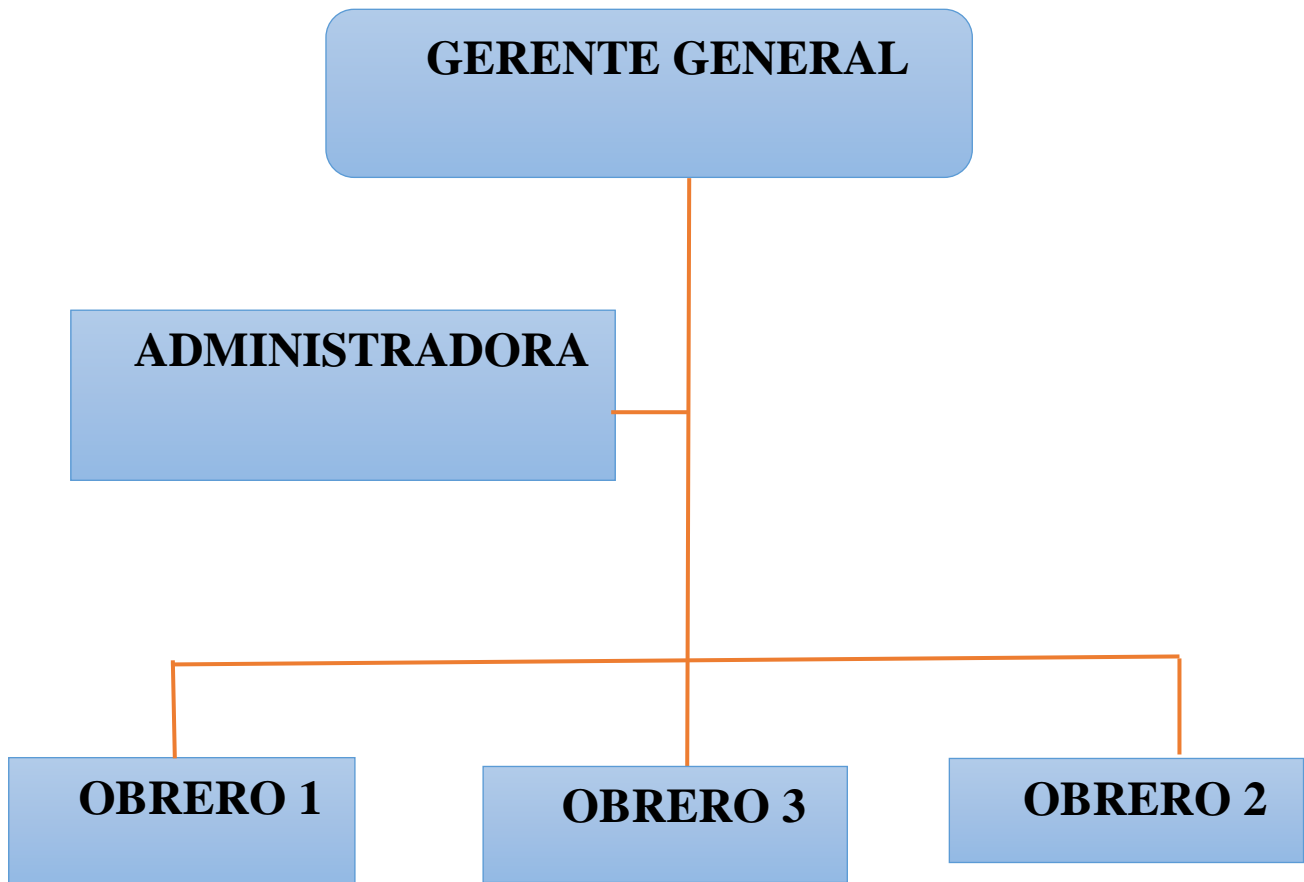
Imagen 7 Ubicación de la Finca



Fuente: Google Maps

Elaborado: La autora

3.6 ORGANIGRAMA DE LA FINCA



FUNCIONES DEL PERSONAL ENCARGADO

Gerente General: Dueña de la Finca.

Administradora: Encargada de manejar el personal que trabaja en la hacienda.

Obrero 1: Personal encargado de la producción de la hacienda, recoger la cosecha.

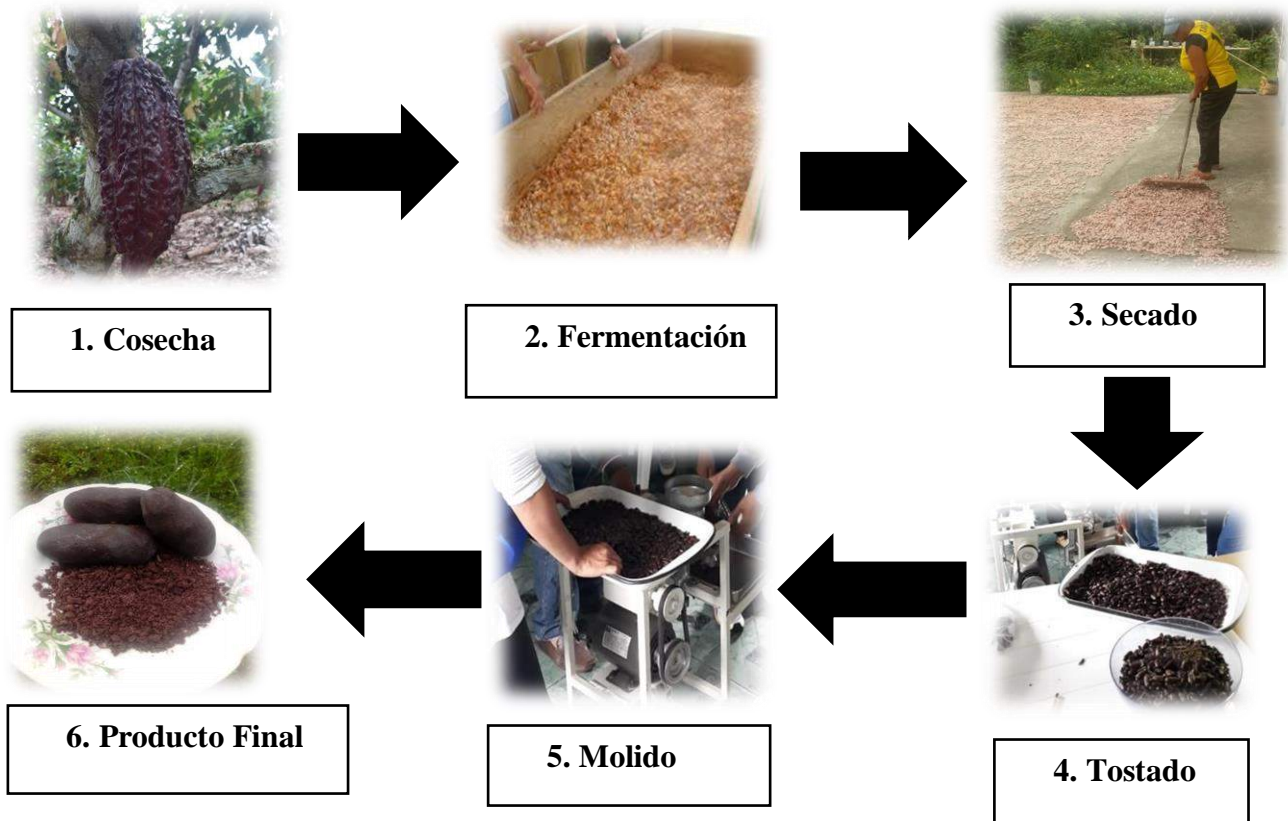
Obrero 2: Personal encargado de la limpieza del cacao.

Obrero 3: Personal encargado de distribuir el cacao a los intermediarios.

3.7 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO		
Preparado por: Arleny Ramírez	Aprobado por:	Fecha: 17/6/2021	Versión: 2021
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANITOS DE CHOCOLATE		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las manitos de chocolate es una pasta de cacao que se produce con cacao fino de aroma, es de alta calidad y su textura es una pequeña masa redonda envuelta con papel de aluminio.</p>		
LUGAR DE ELABORACIÓN	<p>Finca La Promesa ubicada en el Cantón de Mocache en la provincia de Los Ríos</p>		
COMPOSICION NUTRICIONAL	Agua	3.6 g	
	Colesterol	0 mg	
	Calcio	128 mg	
	Fósforo	3.6 mg	
	Hierro	13.9 mg	
	Sodio	21 mg	
	Vitamina C	60 mg	
	Vitamina A	0 mg	
	Proteínas	20 g	
	Potasio	70 mg	
	Azúcares	3g	
	Vitamina B6	0.1 mg	
	Vitamina E	20 mg	
	Magnesio	499 mg	
	Hidratos de Carbono	58 g	
PARTIDA ARANCELARIA	1803.10.00.00 SIN DESGRASAR		

3.8 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MANITOS DE CHOCOLATE



3.8.1 Etapa del Flujo de Obtención de las Manitos de Chocolate

1. Cosecha. – Iniciando el primer paso con la cosecha, en la finca cuentan con dos clases de cacao que son el tradicional y el CCHN-51, las plantaciones cuentan con 5 hectáreas, 1 de ellas es exclusiva del cacao orgánico, el cacao Nacional o forastero ese no se fertiliza y el CCHN-51 que es fertilizado para la venta comercial.

Seleccionan las mazorcas que estén maduras de color amarillo y rojo, una vez que se conoce que están listas para su recolección se las abren en dos partes con machete y se las coloca en un balde o tacho listas para llevar al siguiente paso.

2. Fermentación. – Para la fermentación correspondiente sacamos las mazorcas de los baldes y las incluimos en cajones de 90x90x90 cm para poder almacenarlas y que cojan calor, se coloca en un ambiente fresco bajo techo, se las deja reposar entre 2 a 3 días dependiendo el tiempo y no sea mal llevado.

El proceso demora varios días y depende mucho de las condiciones climáticas en la zona, luego se da el siguiente paso.

3. Secado. – En este proceso del secado lo realizamos únicamente mediante la luz solar, dándose cuenta el personal encargado que se encuentre limpio el lugar y no se encuentren cosas extrañas antes de colocar el grano sobre la superficie del cemento. Se los deja secar por algunos días dependiendo del sol.

4. Tostado. - En este procedimiento una vez ya fermentado, secado, limpio, se realiza el tostado en donde se logra el desarrollo del aroma y el sabor característico de las manitos de chocolate. Pasa por una cocina industrial en donde se lo tuesta manualmente.

5. Molido. - En este proceso industrial se muelen los granos de cacao mediante rodillos de acero, se coloca ramas de canela para que pueda dar la contextura del producto final que son las manitos de chocolate orgánico.

6. Producto Final. - Este último procedimiento, la encargada de la Finca, Señora Daysi le da forma con sus manos a la pasta de cacao, para convertirla en nuestro producto final que son las Manitos de chocolate orgánico.

3.9 ESTUDIO DE MERCADO

Chile es un mercado en el cual compite con un alto número de empresas internacionales, por lo que el comprador está acostumbrado a una alta gama de productos que le suministra el exportador. Además, el consumidor chileno es uno de los de mayor poder adquisitivo en América Latina, ya que exige y valora especialmente la calidad-precio de los productos.

El mercado chileno cuenta con dos canales de distribución que son:

- **Distribución Minorista:** Está concentrada en unos pocos grupos empresariales que tienen la gran capacidad de comprar, normalmente importan directamente desde los productores extranjeros, sin necesidad de intermediarios.

- **Distribución Mayorista:** Se han desarrollado modernas tiendas especializadas para mayoristas como para minoristas, se han implementado en varias ciudades de Chile mercados centrales de productos agrícolas, en donde acuden a comprar tanto particulares como restaurantes independientes y pequeños comercios.

En esta segmentación de mercados vemos como se podrían distribuir los productos que vienen desde otro lugar del mundo hacia Chile para tener un mejor rendimiento en las ventas y un alto crecimiento del país.

De acuerdo (INVERSIONES, 2019) Chile es el país de América Latina que más chocolate consume por persona, con un promedio de 2,1 kg per cápita al año, muy por delante del segundo país que es Brasil que consume 1,3 kg por persona. Como podemos destacar entre chocolates de consumo masivo, con marcas como Arcor, Lindt, Costa, Ambrosoli, Nestlé o Ferrero Rocher que se encuentran en cadenas de supermercados como canales mayoristas y minoristas. Los productores españoles tienen una buena aceptación en el país, tal como se dice que España ocupa uno de los primeros puestos como proveedores de Chile, los productos que más se importan en cifras de negocios por Chile desde España son el cacao en polvo y el chocolate y demás preparaciones, como por ejemplo las tabletas de chocolate, chocolate caliente o té de cacao.

En los últimos cinco años los productores chocolateros que más ingresos han generados en el mercado chileno son las tabletas, que destacan un 50% de la cuota de mercado.

3.10 SUBPARTIDA ARANCELARIA

Imagen 8 Subpartida Arancelaria

18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada.	
1803.10.00.00	- Sin desgrasar	Kg

Fuente: Registro Oficial

Elaborado: Registro Oficial

Para poder ingresar nuestro producto al País de Chile, se ingresa con 0% de aranceles, gracias al nuevo Acuerdo de Integración Comercial.

3.11 LOGOTIPO DE LA EMPRESA

Imagen 9 Logotipo



Fuente y elaboración: La autora

3.11.1 Empaque de las Manitos de Chocolate

Imagen 10 Empaque del producto



Fuente y elaboración: La autora

3.12 REGLAS DE ORIGEN

Según (Económica, 2019) tenemos las Reglas de Origen:

Sección A – Reglas de Origen

Artículo 4.1: Mercancías Originarias

Salvo que se disponga algo distinto en este capítulo, una mercancía será considerada originaria cuando:

a) la mercancía sea obtenida en su totalidad o producida enteramente en el territorio de una u otra parte, según la definición del artículo 4.26;

b) la mercancía sea producida en el territorio de una u otra parte, a partir exclusivamente de materiales que califican como originarios conforme a las disposiciones de este capítulo; o,

c) la mercancía sea producida en el territorio de una u otra parte, a partir de materiales no originarios que resulten de un proceso de producción o transformación confiriendo una nueva individualidad caracterizada por un cambio de clasificación arancelaria, un valor de contenido regional u otros requisitos según se especifica en el Anexo 4.1 y la mercancía cumpla con las demás disposiciones aplicables de este capítulo. (pág. 40)

De acuerdo a estos reglamentos podemos distinguir que nuestro producto es de mercancías originarias.

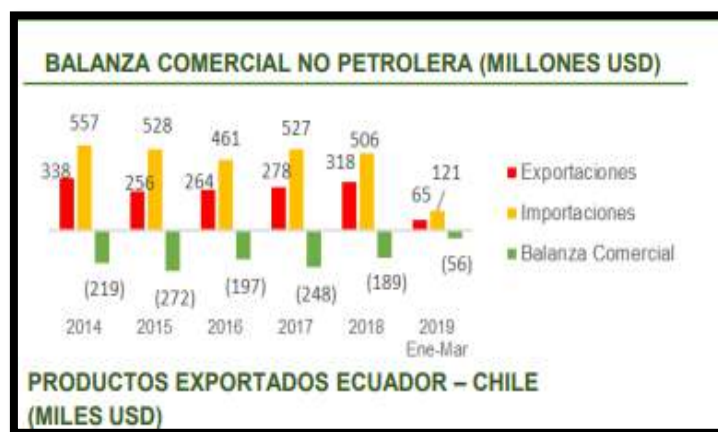
3.13 INDICES ECONÓMICOS DE CHILE

3.13.1 Ficha Comercial

3.13.1.1 Balanza Comercial

La balanza comercial Ecuador con Chile hasta el año 2019 tuvo un cambio positivo, ya que hubo un incremento en el intercambio comercial es decir en las importaciones, cuyos datos se los visualiza a continuación:

Tabla N° 2
Balanza Comercial Ecuador – Chile



Fuente: Proecuador 2019

Elaborado: Proecuador 2019

Para el año 2019 de acuerdo a la tendencia de las exportaciones seguirán disminuyendo, en cambio las importaciones seguirán aumentando en el año 2018.

La tendencia para el Ecuador es de incrementar sus volúmenes de exportación y producción de cacao con el transcurso de los años, este hecho es indiferente de las fluctuaciones o variaciones de los precios internacionales según los mercados, por otro lado un factor que influye en los volúmenes de producción o exportación de cacao es el clima, ya que son fenómenos que no se los puede evitar, por eso se da la disminución en los volúmenes exportados, a veces no muy convenientes para el desarrollo del País.

3.13.1.2 Partidas del Comercio Bilateral Chile - Ecuador

Tabla N° 3
Partidas Del Comercio Bilateral Chile – Ecuador

PARTIDAS DEL COMERCIO BILATERAL CHILE-ECUADOR 2019			
(EN MILLONES DE US\$)			
SACII	Descripción	PRINCIPALES PRODUCTOS EXPORTADOS	MMUS\$
21049020	Preparaciones compuestas no alcohólicas para la fabricación de bebidas		97
08081029	Las demás manzanas variedad Royal gala, frescas		25
39021000	Poliuretano en forma primaria		17
30049032	Los demás medicamentos antiérgicos, dosificados o acondicionados para la venta al por menor, para uso humano		15
85444991	Los demás componentes eléctricos de cobre para una tensión inferior o igual a 1000 V, de cobre		13
31242000	Cilindros de pasta		11
11041200	Bicarbonato sódico o en copos, de avana		9,7
46019210	Cuchillos multicapa, en bobinas (roll), o en hojas de forma cuadrada o rectangular, de cualquier tamaño		9,5
08041039	Las demás uvas varietales Red globe, frescas		8,0
08023290	Las demás nueces de nogal, frescas o secas, sin cáscara		6,2
SACII	Descripción	PRINCIPALES PRODUCTOS IMPORTADOS	MMUS\$
27090010	Azules cristales de sodio o de mineral bituminoso, con gradío API inferior a 25		1.328
08019000	Las demás bananas, maduras o verdes		84
15045410	Almidón (de maíz) preparado o conservado, entero o en trozos, excepto almidón		20
08081212	Camarón ecuatoriano (Penaeus vannamei), congelado		16
08043000	Piñas (ananas) frescas o secas		12
20089000	Mermeladas preparadas o conservadas, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol		12
06021100	Flores cortadas para ramos o adornos, frescas		7,8
39020010	Las demás placas, láminas, hojas y tiras, de plástico no celular y sin refuerzo, acrílicas o de poliéster, de espesor inferior o igual a 0,5		7,1
18021000	Pasta de cacao, sin desgrasar		6,1
35171000	Cervezas sin subproductos (low-alc), incluso coloradas		5,6

Fuente: Dirección de Estudios, SUBRE, sobre cifras del Banco Central de Chile.

Último sujeta a la revisión de la valoración del valor Dirección de Estudios, SUBRE, actualizado mayo 2020

Fuente: Banco Central de Chile
Elaborado: Banco Central de Chile

Como observamos en este gráfico las partidas del comercio bilateral entre Ecuador-Chile en el año 2019, los principales productos importados constan nuestra partida arancelaria que es el 1803.10.00.00 Sin desgrasar, dando a entender que las manitas de chocolate van a dar un impacto positivo en nuestras futuras exportaciones.

3.13.1.3 Productos Exportados Ecuador - Chile

A continuación, vemos la tabla que revela cifras del año 2019 en todos los sectores:

Tabla N° 4
Productos Exportados Ecuador – Chile

PRODUCTOS EXPORTADOS ECUADOR – CHILE			
(MILES USD)			
DESCRIPCIÓN	2018	2019	ARANCEL
	ENE-MAR	ENE-MAR	
Las demás bananas frescas tipo cavendish	17,581	17,588	0%
Piñas frescas y secas	3,653	3,575	0%
Palmitos en conserva	3,883	3,418	0%
Rosas frescas cortadas	2,698	2,924	0%
Conserva de atún de aleta amarilla en agua y sal	4,213	2,689	0%

Fuente: Proecuador 2019
Elaborado: Proecuador 2019

En el primer trimestre del año 2019 los productos exportados desde Ecuador a Chile son las demás bananas con un promedio total del FOB \$17,588 millones de dólares, dando a entender que aumentado el promedio en el año 2018.

3.13.1.4 Productos Importados Ecuador – Chile

Como podemos observar, la siguiente tabla revela cifras de los productos importados en el año 2019.

Tabla N°5
Productos Importados Ecuador – Chile

PRODUCTOS IMPORTADOS ECUADOR – CHILE (MILES USD)			
DESCRIPCIÓN	2018	2019	ARANCEL
	ENE-MAR	ENE-MAR	
Demás preparaciones para bebidas cuyo grado alcohólico volumétrico sea máximo a 0.5% vol	14,447	3,418	0%
Las demás cerezas frescas	1,755	2,419	0%
Los demás medicamentos para uso humano para uso terapéutico o profiláctico	4,735	2,109	0%
Las demás avenas	1,558	1,630	0%
Las demás combinaciones de refrigerador y congelador con puertas exteriores separadas	-	1,417	0%

Fuente: Proecuador 2019
Elaborado: Proecuador 2019

En el primer semestre del año 2019 los productos importados desde Ecuador a Chile son los preparados de bebidas con un grado de alcohol con un promedio total del FOB \$3, 418 millones de dólares, se estima que esta cantidad disminuye en el año 2018.

3.13.1.5 Comercio Regional entre Chile vs América Latina y el Caribe

Podemos notar en la siguiente tabla estadística vemos reflejado los índices económicos de Chile con los demás países Latinoamericanos.

Tabla N°6
Comercio Regional entre Chile Vs América Latina

COMERCIO REGIONAL ENTRE CHILE VS AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE 2018 (MILES USD)			
IMPORTACIONES	13,073,649	EXPORTACIONES	11,068,130
PAÍSES			
Brasil	34%	Brasil	31%
Argentina	23%	Perú	15%
México	19%	México	12%
PRODUCTOS			
Carne deshuesada de bovinos	7%	Cobre refinado	10%
Vehículos para transporte de mercancías	4%	Minerales de cobre y concentrados	5%
Vehículos de turismo	3%	Salmón fresco	5%

Fuente: Proecuador 2019

Elaborado: Proecuador 2019

En el año 2018 se nota que las importaciones de FOB han aumentado en comparación con las exportaciones en el País brasileño ya que nos indica que está en uno de los primeros países de América Latina posesionado.

3.13.1.6 Flujo de Inversión Extranjera Directa de Chile en Ecuador por sectores

A continuación, observaremos la tabla de la Inversión Extranjera Directa de Chile en Ecuador:

Tabla N° 7
Flujo de Inversión Extranjera Directa de Chile en Ecuador

FLUJO DE IED DE CHILE EN ECUADOR POR SECTORES (MILES USD)			
SECTORES	2016	2017	2018
Agricultura, silvicultura, caza y pesca	0.80	190.00	178.05
Comercio	142.29	12,396.77	1,347.89
Construcción	214.00	-	3.71
Electricidad, gas y agua	-	-	-
Explotación de minas y canteras	12,213.06	10,789.37	21,990.38
Industria manufacturera	482.21	5,466.09	9,840.76
Servicios comunales, sociales y personales	9.20	0.40	-
Servicios prestados a las empresas	95.90	151.81	225.11
Transporte, almacenamiento y comunicaciones	1,547.34	15,000.95	3,029.70
Total general	14,420.23	43,995.39	36,615.61

Fuente: Proecuador 2019

Elaborado: Proecuador 2019

En el año 2018 podemos notar en las estadísticas que el flujo de inversión extranjera directa de Chile en nuestro país descendió con un promedio del 10% en comparación al año anterior, en el sector agrícola, mientras que en la industria minera alcanzo un promedio de \$21,990.38. Necesitamos que en nuestro sector agrícola haya más inversión extranjera.

3.13.1.7 Flujo de Inversión Extranjera Directa Greenfield Chile en América Latina

A continuación, observamos la tabla de flujo de inversión extranjera directa greenfield traducido significa “campo verde” Chile en América Latina:

Tabla N° 8
Flujo de Inversión Extranjera Directa Greenfield Chile en América Latina

FLUJO DE IED GREENFIELD CHILE EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE (MILLONES USD)			
PAIS	2017	2018	2019 ENE-MAY
Perú	514	914.9	207.5
Colombia	24.4	466.2	18.0
México	29.3	235.3	197.2
Otros países	104	370	760
TOTAL	672	1,986	1,182

Fuente: Proecuador 2019
Elaborado: Proecuador 2019

En el quimestre del año 2019 el país de Perú ha tenido una disminución de \$207.5 millones de dólares en comparación con el año anterior, el total de la inversión extranjera directa relacionada al campo verde ha sido de \$1,182 millones habiendo una disminución en general con un bajo porcentaje.

3.13.2 Ficha Logística

3.13.2.1 Datos Generales de Chile

Chile se encuentra ubicada en la parte occidental del cono sur de Sudamérica, entre el segmento más alto de la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico. Su forma es única: es uno de los países más largos del mundo. (Villavicencio, 2015)

Su lengua oficial es el español y su moneda es el peso chileno. Según (PROECUADOR, 2017) Chile tiene una población de 17,650,114 habitantes aproximadamente. Se encuentra con dos horas adelante en relación al huso horario de Ecuador.

3.13.2.2 Acceso Físico desde Ecuador hacia Chile

3.13.2.2.1 Vía Aérea

Según (PROECUADOR, 2017) cuenta con dos aeropuertos que son: Aeropuerto Internacional Arturo Merino Benítez de Santiago que es el principal aeropuerto de Chile, ubicado a 14 km al noroeste de la ciudad de Santiago de Chile, cuenta con 18 puentes de embarque, por lo cual funciona con 2 pistas de aterrizaje. En relación a la carga que se ingresa desde el Ecuador, representando el 81,18% de las exportaciones ecuatorianas a través de esta vía a Chile en el año 2016. Y el Aeropuerto Diego Aracena de Iquique que se encuentra ubicado a 40 km al sur de la ciudad de Iquique, región de Tarapacá, cuenta con 4 puentes de embarque, por lo cual funciona con 1 pista de aterrizaje. En relación a la carga que se ingresa desde el Ecuador, representando el 9,08% de las exportaciones ecuatorianas a través de esta vía a Chile

Nuestro producto va a llegar a través del transporte aéreo saliendo desde el Aeropuerto José Joaquín de Olmedo ubicado en la ciudad de Guayaquil, hacia el país chileno, con destino al Aeropuerto Internacional Arturo Merino Benítez en la ciudad de Santiago de Chile, lo cual tiene mayor capacidad en cuanto a los aterrizajes y está cerca de la ciudad principal.

3.13.2.3 Costo de Exportación

3.13.2.3.1 Vía Aérea

Desde la ciudad de Guayaquil saliendo desde el Aeropuerto José Joaquín de Olmedo hacia la ciudad de Santiago de Chile teniendo como destino el Aeropuerto Internacional Arturo Merino Benítez la carga general tiene un costo aproximado de \$5,90 cada Kilogramo que demora un día de tránsito.

3.13.2.3.2 Documentos Exigibles para Exportar a Chile

- Documento de embarque (B/L)
- Factura comercial
- Lista de empaque

- Declaración aduanera de exportación
- Certificado de origen (opcional)
- Documentos de acompañamiento según el producto

3.13.2.3.3 Documentos Exigibles para importar en Chile

- Documentos de embarque (B/L)
- Factura comercial
- Lista de empaque
- Declaración de ingreso ante SNA
- Certificado de origen (opcional)
- Documentos de acompañamiento según el producto
- Declaración juramentada sobre costo de mercancía

3.14 CONCEPTO DE LOGÍSTICA

“Según (TRANSGESA, 2021) nos indica que la logística es un proceso que nos permite manejar el movimiento, el almacenamiento de los materiales, partes de inventario a través de la organización y sus canales de marketing”.

La Logística es un conjunto de varias actividades necesarias para poder llevar a cabo una sola actividad en particular. Entendemos por Logística a las diversas actividades que se maneja tanto administrativas, operativas y financieras necesarias para la administración estratégica del flujo, almacenamiento de materias primas, componentes; de tal manera que estos estén en la cantidad, forma adecuada, en el lugar correcto, al costo y en el momento apropiado.

3.14.1 Exportación de Manitos de chocolate a Chile

La Constitución de la Republica del Ecuador como proteccionista de los derechos, garantiza el libre comercio en personas naturales como jurídicas dentro y fuera del país, por lo que en las actividades comerciales debe regularse mediante normas y leyes con la finalidad de brindar seguridad, en las exportaciones es importante que exista acuerdos, convenios, norma y ley para que regulen estas negociaciones entre el ofertante y demandante y así controlar la mercancía que se va a exportar , esto facilitará una mejor negociación y fiel cumplimiento de lo acordado.

Chile tiene un clima muy positivo para los negocios por su estabilidad política, por sus sólidos fundamentos macroeconómicos, creciente proceso de inserción internacional, alto nivel de conectividad, amplia disponibilidad de recurso humano calificado y excelente calidad de vida, lo que posiciona a ese país en la plataforma de excelencia para exportar bienes, servicios y tecnologías. Hoy en día el mercado chileno de chocolate ha sido de gran influencia a nivel mundial, por el reciente éxito del chocolate negro y el extra fino, su diversidad, alta calidad y los productos orgánicos, su variedad en sabores está poco a poco animando a los consumidores a evolucionar desde un chocolate barato hacia los mejores productos, están dispuestos a pagar un poco más por productos que cumplan sus expectativas que sean muy ricos, sanos, con sabores originales y suficientemente diferenciados.

3.14.2 Requerimiento que debe cumplir para exportar desde Ecuador

Para poder hacer actividades de Comercio Exterior el exportador debe generar todos los documentos necesarios para que en el país de destino se pueda legalizar y nacionalizar las mercancías, por consiguiente, los OCES deben cumplir las normas ecuatorianas establecidas en la ley.

3.14.2.1 Obtención del Registro Único del Contribuyente RUC

Este registro lo concede el Servicio de Rentas Internas SRI, para lo cual se debe presentar lo siguiente:

Para personas naturales:

- Cédula de identidad, original y copia
- Papeleta de votación, original y copia
- Certificado de pago de servicio electrónico

Obtención del Registro de Exportador:

Paso 1: Adquirir el Certificado Digital para la firma electrónica y autenticación otorgado por las de siguientes entidades:

- Registro Civil
- Security Data

Paso 2: Registrarse en el portal de ECUAPASS, en este portal se podrá:

- Actualizar su información en la base de datos
- Crear usuario y contraseña

- Aceptar las políticas de uso
- Registrar firma electrónica

3.14.2.2 Documentos para la Exportación de cacao

Para mantener el control y la agilidad en la tramitología, es importante evidenciar el mejoramiento de los procesos de exportación mediante la optimización de los costos logísticos y los tiempos.

A continuación, se detallan los documentos requeridos para la exportación de cacao por primera vez:

1. Declaración Aduanera de Exportación DAE
2. Declaración Jurada de Origen DJO (2 AÑOS)
3. Certificado de Origen
4. Certificado Fitosanitario
5. Factura Comercial
6. Documento de Transporte Internacional (B/L, AWB/CPI)
7. Guía de Remisión
8. Lista de Empaque
9. Certificado de Firma Digital (UNA SOLA VEZ)

Luego de obtener toda la documentación necesaria se deben realizar los siguientes trámites para que la mercancía pueda ser exportada legalmente ante la aduana del Ecuador:

- Se inicia con la transmisión electrónica de una declaración aduanera de exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS, la misma que podrá estar acompañada de una factura o proforma y documentación con la que se cuente previo al embarque; esto crea un vínculo legal y obligaciones a cumplir con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador por parte del exportador o declarante.

Los documentos digitales que acompañan a la DAE a través del ECUAPASS son:

- Factura comercial original
- Autorizaciones previas
- Certificado de origen electrónico

Una vez aceptada la DAE, la mercancía ingresada a Zona Primaria el distrito donde se embarca el producto del cual el depositante temporal la registra y almacena previo a su exportación.

Una vez cerrada la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) cambiará su estado a salida autorizada y la carga podrá ser embarcada.

3.14.2.3 Registro como exportador en ECUAPASS

1. Al ingresar a la siguiente pantalla, deberá seleccionar la opción “Solicitud de Uso”.

Esto lo llevará al menú de registro.

Imagen 11 Registro del Exportador



Fuente: Ecuapass

Elaborado: Ecuapass

2. Seleccionar la primera opción del cuadro: Solicitud del Uso (Representante).

Imagen 12 Solicitud del Uso



Fuente: Ecuapass

Elaborado: Ecuapass

3. Ingresar la información requerida (Ruc Empresa) y dar clic en “Consultar”.
4. Se desplegará automáticamente la información de representante y Tipos de OCES.
5. En la opción “Identificación única de certificado digital” se registra el Token haciendo clic en el ícono búsqueda.
6. Se abrirá una ventana en la que se seleccionará el ícono TOKEN, se elegirá el modelo del TOKEN correspondiente.
7. Se ingresa la contraseña del TOKEN y se dará clic en “Aceptar” y “Confirmar”.
8. Finalmente seleccione la imagen Token de las opciones de certificado, y marque cuál es su dispositivo token instalado, de un clic en confirmar y coloque su contraseña.

Imagen 13 Finalización del Registro



Fuente: Ecuapass

Elaborado: Ecuapass

3.14.2.4 Firma electrónica para una persona natural

- Ingresar a la página web del Banco Central del Ecuador: www.eci.bce.ec
- Ingresar a la opción: Firma Electrónica / Solicitud de Certificado.
- Ingresar a “Formulario de Solicitud.
- Seleccionar “Persona Natural” en el tipo de certificado de la solicitud.
- Seleccionar “Token” en el tipo de contenedor para el certificado.
- Seleccionar la ciudad, entidad y oficina deseada para la entrega del certificado.
- Seleccionar el tipo de identificación.
- Ingresar número de cédula o pasaporte y presionar el botón “Siguiente

Imagen 14 Certificación Electrónica

CERTIFICACIÓN ELECTRÓNICA
Banco Central del Ecuador

Inicio Quiénes Somos Marco Normativo Firma Electrónica Servicios Relacionados Centro de Descargas Contactanos

Solicitud Formulario

Datos de la Solicitud

Seleccione el tipo de certificado para su solicitud
Persona Natural

Seleccione el tipo de contenedor para su certificado
Tolam

Seleccione la ciudad y oficina de entrega de su certificado.
Ciudad: Seleccione... Entidad: Seleccione... Oficina: Seleccione...

Seleccione su Tipo de Identificación
Cédula

Ingrese su cédula

Por favor verifique que su información sea correcta y seleccione el botón siguiente para continuar con el registro de su solicitud.

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Banco Central del Ecuador

3.14.2.5 Proceso de Exportación

Este proceso se inicia con la transmisión electrónica de una Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el ECUAPASS misma que podrá ser acompañada de una factura proforma y documentación con que se cuente previo al embarque, dicha declaración crea un vínculo legal y obligaciones a cumplir con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador por parte de exportador o declarante.

Los datos que consigan en la DAE son:

- Datos del exportador o declarante.
- Descripción de mercancía por ítem de factura.
- Datos del consignante.
- Destino de la carga.
- Cantidades
- Peso, y demás información relativa al producto.

Los documentos digitales que acompañan a la DAE a través del ECUAPASS son:

- Factura comercial original
- Autorizaciones previas
- Certificado de origen electrónico

Una vez aceptada la DAE, la mercancía ingresada a Zona Primaria del distrito donde se embarca, producto del cual el depósito temporal la registra y almacena previo a su

exportación, finalmente se embarca en la aeronave que transportará el producto hasta Chile.

Al exportar se le notificará el canal asignado, los que pueden ser: Canal de Aforo Documental, Canal de Aforo Físico Instructivo o Canal de Aforo Automático.

Para el caso del Canal de Aforo Automático, la autorización de salida, será automática al momento del ingreso de la carga a los depósitos temporales o zonas primarias. En el caso del Canal de Aforo Documental se designará al funcionario a cargo del trámite, al momento del ingreso de la carga, luego de lo cual procederá a la revisión de los datos electrónicos.

Una vez cerrada la DAE de Exportación cambiará su estado a salida autorizada y la carga podrá ser embarcada.

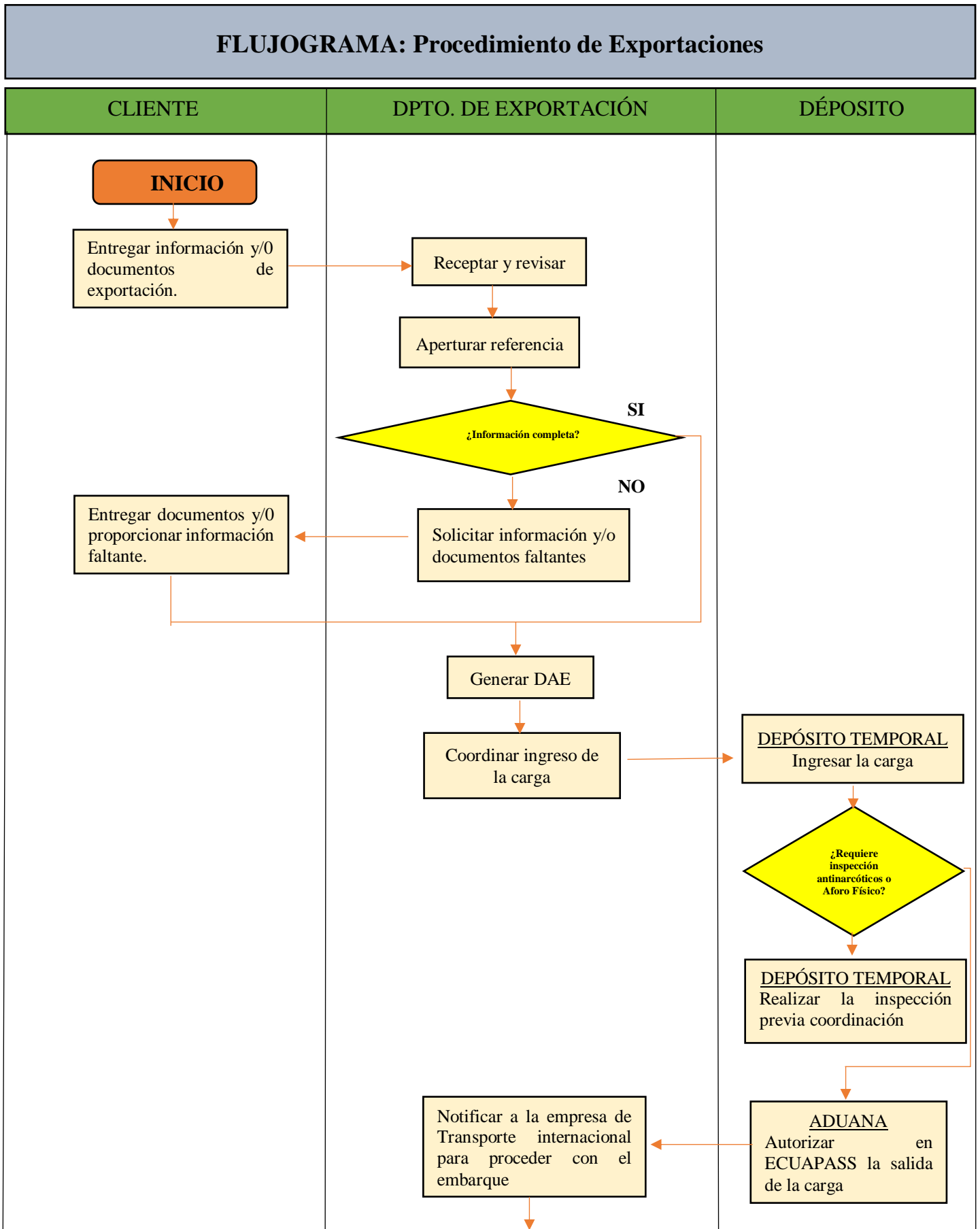
3.14.2.6 Requisitos para obtención del Certificado de Origen

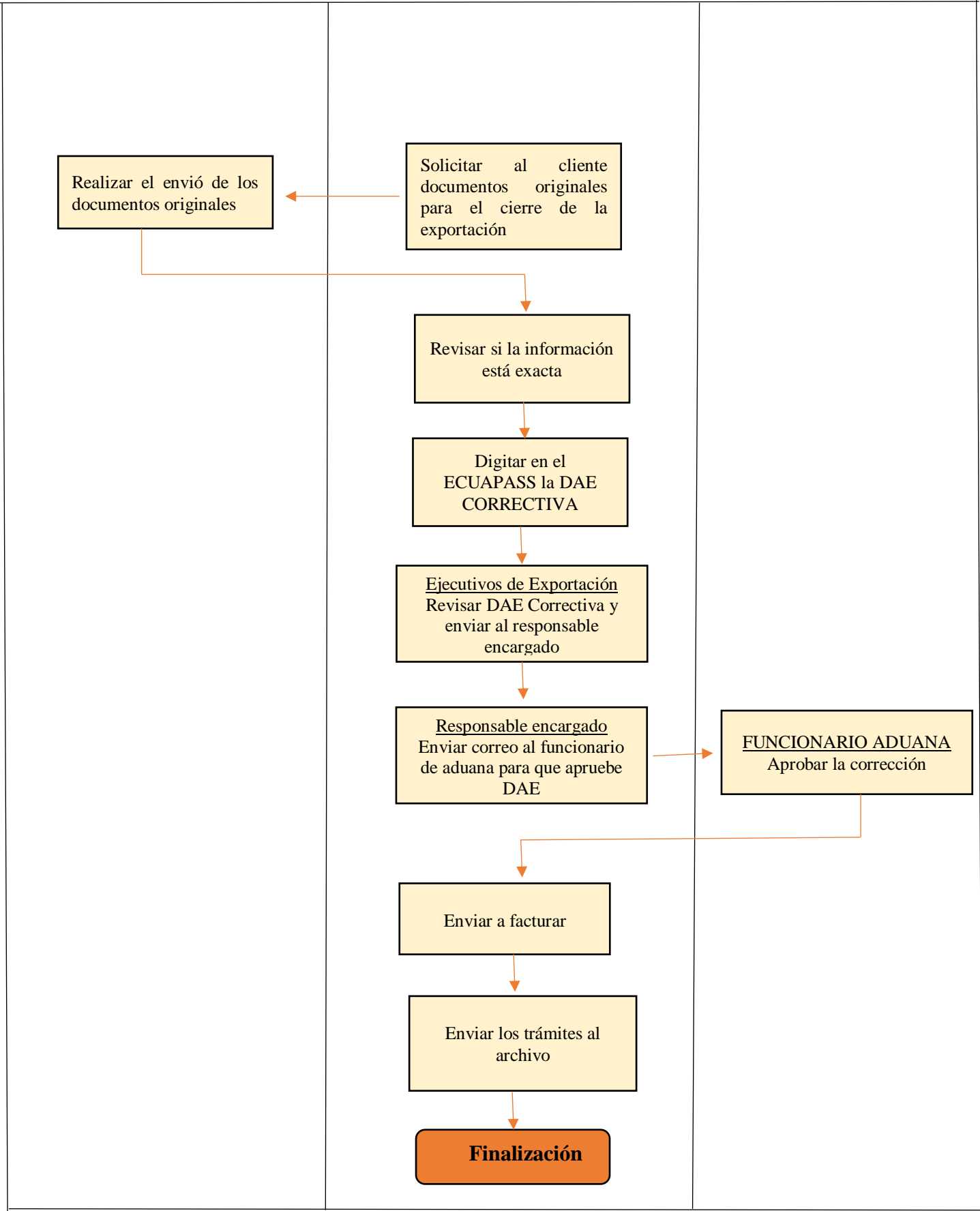
- ❖ Ruc.
- ❖ Nombramiento.
- ❖ Cédula del representante legal.
- ❖ Proceso productivo y flujograma del producto a exportar.
- ❖ Facturas de compra de insumos nacionales y extranjeros (DAI).
- ❖ Ficha Técnica del producto (archivo adjunto)
- ❖ Carta de autorización de la persona que tramitará los certificados de origen emitida por el representante legal.

3.15 INCOTERMS

Generalmente se considera que un exportador debería negociar bajos términos FOB (free on board), es decir que su responsabilidad frente a la mercancía se limita hasta que ésta es puesta en el buque; en lo posterior. Por otra parte, el Incoterm FOB sólo puede ser usado para transporte marítimo, debido a que la producción de las manitos de chocolate orgánico su comercialización no es masiva por lo que el transporte de la mercancía se lo hace por avión. **El vendedor se encargará** de contratar el seguro para la mercancía desde el origen ya que el Incoterm así lo establece y de la documentación necesaria en el país chileno para su respectivo despacho. **El comprador se encargará** de los costos que se generen posterior a la entrega de la mercancía. Adicional voy aplicar el termino CFR ya que el exportador se encargará de costear el flete internacional.

3.16 FLUJO DE EXPORTACIONES





Valor del transporte aéreo

Los costos del flete a Chile, está en \$7,90 x Kilo de Guayaquil a Santiago de Chile.



3.17 DETALLE DE COSTOS LOGISTICOS

Figura 1 Costo del Flete Internacional

FINAL DESTINATION: SANTIAGO Termino: CFR (Aeropuerto - Aeropuerto) 100 KG - 300 kg Termino de envio Prepaid. Producto: MANITOS DE CACAO ORGÁNICO)			
	LATAM	SIATIGROUP	CGLOGISTICS S.A.
DESCRIPCION FLETE / Tarifa Flete Aereo (Gye-Santiago)	163	200	300
FLETE	\$ 1,287.70	\$ 1,620.00	\$ 2,490.00
MR	\$ 114.10	\$ 0.00	\$ 60.00
CHC	\$ 30.00	\$ 40.00	\$ 60.00
Doc Fee & Handling	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 70.00
TOTAL APROX FLETE	\$ 1,431.80	\$ 1,660.00	\$ 2,680.00
GASTOS LOCALES ECUADOR			
GUIA	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 150.00
MANEJO DE DOCUMENTOS	\$ 60.00	\$ 300.00	\$ 100.00
IVA	\$ 8.40	\$ 37.20	\$ 30.00
TOTAL APROX	\$ 78.40	\$ 347.20	\$ 280.00
FREQUENCY	SUJETO A DISPONIBILIDAD DE ESPACIO		
AEROPUERTO DE ORIGEN	Gye		
TRANSIT	2 DIAS APROX (SALIDAS: Lunes, Miércoles y Viernes)		
VALID	28-feb-22		
TOTAL APROX FLETE Y LOCALES	\$1,510.20	\$2,007.20	\$2,960.00
COSTO DE FLETE POR KILO	\$9.27	\$10.04	\$9.87

Fuente y elaboración: La autora

Figura 2 Costos logísticos desde Aeropuerto Guayaquil

COSTOS LOGISTICOS DESDE AEROPUERTO GUAYAQUIL									
RUBRO	100 KG			200 KG			300 KG		
	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR CON IVA	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR CON IVA	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR CON IVA
TRANSPORTE INTERNO DESDE PLANTA AL AEROPUERTO	\$70.00	\$0.00	\$70.00	\$80.00	\$0.00	\$80.00	\$90.00	\$0.00	\$90.00
ALMACENAJE APROX (5 DIAS)	\$12.00	\$1.44	\$13.44	\$18.00	\$2.16	\$20.16	\$18.00	\$2.16	\$20.16
GASTO OPERACIONAL	\$16.00	\$1.92	\$17.92	\$32.00	\$3.84	\$35.84	\$48.00	\$5.76	\$53.76
TARIFA DISTRIBUCION DE CARGA TCE	\$7.00	\$0.84	\$7.84	\$14.00	\$1.68	\$15.68	\$21.00	\$2.52	\$23.52
RECEPCION / DESPACHO	\$6.00	\$0.72	\$6.72	\$12.00	\$1.44	\$13.44	\$18.00	\$2.16	\$20.16
TOTALES GTOS. AEROPUERTO	\$111.00	\$4.92	\$115.92	\$156.00	\$9.12	\$165.12	\$195.00	\$12.60	\$207.60
TOTALES GTOS. AEROPUERTO X KILO	\$1.16			\$0.83			\$0.69		

Fuente y elaboración: La autora

Peso de carga	Kilos	Días	Peso de carga	Kilos	Días	Peso de carga	Kilos	Días
51 - 100 Kg	100	5	101 - 300 Kg	200	5	101 - 300 Kg	300	5
Bodegaje	12.00		Bodegaje	18.00		Bodegaje	18.00	
Días adicionales	0.00		Días adicionales	0.00		Días adicionales	0.00	
Gasto Operacional	16.00		Gasto Operacional	32.00		Gasto Operacional	48.00	
Tarifa Distribución de carga T.C.E	7.00		Tarifa Distribución de carga T.C.E	14.00		Tarifa Distribución de carga T.C.E	21.00	
Recepción / Despacho	6.00		Recepción / Despacho	12.00		Recepción / Despacho	18.00	
Subtotal	41.00		Subtotal	76.00		Subtotal	105.00	
IVA	4.92		IVA	9.12		IVA	12.60	
TOTAL	45.92		TOTAL	85.12		TOTAL	117.60	

Figura 3 Servicios de despacho de aduana

SERVICIO DE DESPACHO DE ADUANA EXPORTACION AEREA (100 A 300 KG)				
RUBRO	TARIFA SIN IVA	IVA	TOTAL TARIFA CON IVA	COMENTARIOS
ENVIO ELECTRONICO DAE EXPORTACION AEREA (CON TOKEN DEL CLIENTE)	\$180.00	\$21.60	\$201.60	POR CADA TRAMITE
TOTAL DESPACHO DAE.....			\$201.60	
OTROS TRAMITES DE EXPORTACION (VARIABLES EN CASO DE APLICAR)				
ELABORACION DE CERTIFICADO DE ORIGEN	\$50.00	\$6.00	\$56.00	POR CADA CERTIFICADO
GESTION DE COORDINACION POR INSPECCION ANTINARCOTICOS HASTA EL ALMACEN TEMPORAL	\$30.00	\$3.60	\$33.60	POR TRAMITE (DEBE DE ESTAR EL REPRESENTANTE DEL EXPORTADOR)
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$80.00	\$9.60	\$89.60	

COSTO AGENTE DE ADUANA X 100-163 KILOS	\$1.79
COSTO AGENTE DE ADUANA X 200 KILOS	\$1.46
COSTO AGENTE DE ADUANA X 300 KILOS	\$0.97

Fuente y elaboración: La autora

Figura 4 Costos logísticos en Origen

COSTOS LOGISTICOS EN ORIGEN (CPT) X KILO				
TIPO DE COSTO	RUBRO	100 KG-163 Kg	200 KG	300 KG
	DESPACHO DE ADUANA	\$1.79	\$1.46	\$0.97
TOTAL BÁSICO		\$1.79	\$1.46	\$0.97
COSTOS VARIABLES	FLETE AEREO	\$9.27	\$10.04	\$10.87
	ALMACENAJE Y TRANSPORTE	\$1.16	\$0.83	\$0.69
TOTAL COSTOS VARIABLES		\$10.43	\$10.87	\$11.56
SUMA COSTOS POR KILO		\$12.22	\$12.33	\$12.53

	100 KG - 163 KG	200 KG	300 KG
COSTOS LOGISTICOS TOTALES (FLETE,ALMACENAJE,TRANSPORTE LOCAL, DESPACHO DE ADUANA)	\$1,991.86	\$2,466.00	\$3,759.00

Fuente y elaboración: La autora

Figura 5 Costo totales de Rubros

RUBROS	100 KG - 163 KG	200 KG	300 KG
COSTO PRODUCTO POR KILO	\$0.80	\$0.80	\$0.80
COSTO LOGISTICO TOTAL X KILO	\$12.22	\$12.33	\$12.53
COSTO TOTAL X KILO (PRODUCTO+LOGISTICA DE X)	\$13.02	\$13.13	\$13.33
UTILIDAD X KILO	\$24.48	\$24.37	\$24.17
UTILIDAD TOTAL (KILOS NETOS-156KG)	\$3,818.88	\$4,874.00	\$7,251.00

UNIDADES POR KILO	8.33333
PRECIO DE VENTA X KILO CHILE	37.5

Fuente y elaboración: La autora

Figura 6 Cálculo de cantidad exportada

CALCULO DE CANTIDAD EXPORTADA / KILOS

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
100 A 150 UNIDADES	1	30
151 A 200 UNIDADES	2	40
201 A 250 UNIDADES	1	17
MÁS DE 300 UNIDADES	1	13
TOTAL	5	100

CALCULO DE UNIDADES
150
400
250
500
1300

1 QUINTAL (100 kilos)	
1 QUINTAL (Costo)	\$80.00
Costo por Kilo	\$0.80

CALCULO DE PESO		
1300 (cajas empaque primario) 5gr	6.5	kilos
Unidades por caja 200	7	cajas
Peso por Caja Carton (44 gramos)	0.308	kilos
PESO TOTAL	162.808	KILOS

Fuente y elaboración: La autora

CONCLUSIONES

- ❖ En conclusión, pudimos determinar que en la Finca “La Promesa” no cuenta con el personal indicado y experimentado, en cuanto para realizar una exportación, ya que no tienen el conocimiento de aquello.

- ❖ En Ecuador existen ciudadanos que están deseosos de emprender de una u otra actividad, como en el presente caso de una manufactura del cacao, en busca de nuevos mercados internacionales.

- ❖ En las encuestas realizadas a los importadores chilenos pudimos llegar a la conclusión de que las Manitos de Chocolate no son muy conocidas en ese mercado, por lo cual nos dan una apertura para que nuestro producto sea exportado.

- ❖ En los costos logísticos las manitos de chocolate son muy rentable en cuanto a su producción y a su exportación hacia el mercado chileno.

RECOMENDACIONES

- ❖ El Estado debe proporcionar a los emprendedores créditos baratos y a largo plazo, sin mayores trámites ni burocracia que entorpecen dicho procedimiento. El presente gobierno a través de Ban Ecuador y CFN ha comenzado a dar créditos, pero aún siguen siendo rígidos.

- ❖ El comercio entre la economía ecuatoriana y la economía chilena se ha incrementado durante los últimos años, por tal motivo es importante que el gobierno tenga alianzas con los agricultores para que puedan brindarle asesorías para su sector productivo.

- ❖ Las personas en general, ya sean de la ciudad o del campo, no deben esperar que su problema se solucione por sí solo, sino más bien ver en el emprendimiento una oportunidad de progreso y hacer conocer sus productos al mundo, mediante las exportaciones.

- ❖ El ministro de Agricultura en conjunto con el ministro de Comercio Exterior debería brindar a los agricultores tomar cursos gratuitos de cómo cuidar sus plantaciones, todo lo que necesiten saber para mejorar en sus cultivos, y a su vez de como empezar a exportar sus productos.

ANEXOS

ANEXO 1 Entrevistas

ANEXO A: Se realizó la siguiente entrevista a la Encargada de la Finca.

1. ¿Conoce usted el cacao orgánico?

Si

2. ¿Cuántos tipos de cacao a escuchado hablar?

3 tipos de Cacao

Criollo, Forastero y Tradicional

3. ¿Cuántos tipos de enfermedades existe en el cultivo del cacao orgánico?

4 tipos de enfermedades las cuales son:

1. Monilla

3. Mal machete

2. Mazorca Negra

4. Escoba de bruja

4. ¿Cuántos productores de cacao existen en la zona?

Existen algunos productores en la zona, alrededor de 40 productores.

5. ¿De estos productores, usted conoce si la mayoría comercializa o vende a intermediarios?

Si los conocemos y también vendemos a los intermediarios.

6. ¿Qué tipo de fertilizantes se usa para el cuidado de los cultivos?

Usamos la Marca Yaramila

7. ¿Cuál es el proceso para hacer la pasta de cacao orgánico?

1. Recogemos la cosecha

5. Tostado

2. Limpiar el fruto, quitar el cárbaso.

6. Molido

3. Fermentación

7. Producto Final

4. Secado

8. ¿Qué usos tiene el cacao aparte de ser comestible?

Tiene muchos beneficios entre ellos la salud, la piel y el cabello.

9. ¿Conoce el proceso de exportación?

No, pero me gustaría conocer el proceso de exportación.

10. ¿Cuál es la inversión en el primer año para la siembra de cacao fino y aroma?

Mi inversión fue de \$1000 en el primer año, plante alrededor de 1500 matas.

11. ¿Cada cuánto hay cosecha de cacao fino y de aroma?

Cada 3 meses vemos la cosecha de cacao.

12. ¿Cree que la empresa está en capacidad de por lo menos exportar vía aérea 100 kilos de Manitos de Chocolate?

No porque no hay maquinarias y tampoco hay los recursos necesarios para empezar a exportar así sea en pequeñas cantidades.

13. ¿Estaría dispuesto a empezar un proceso de negociación con alguna empresa que requiera su producto en otro país?

Si me gustaría aventurarme en el mundo de las exportaciones, y poder salir adelante en lo económico.

14. ¿Tiene alguna idea de cómo penetrar en el mercado extranjero?

No para nada tengo idea de cómo penetrar en el mercado extranjero.

15. ¿Tiene conocimiento de las certificaciones orgánicas?

No, no tengo ningún conocimiento.

16. ¿Te gustaría exportar tu producto hacia Chile?

Si, por supuesto que me gustaría.

17. ¿Conoces el precio del producto?

No, no conozco el costo real.

18. ¿Ha tenido contacto alguna vez con algún cliente en Chile?

No he tenido ningún cliente en Chile porque aún no empiezo a vender mi producto fuera de Ecuador.

19. ¿Si se te desarrolla un plan de exportación estarías dispuesto a seguirlo para poder exportar?

Si, por supuesto que lo seguiría para elevar mis ventas y hacer reconocer mi producto al extranjero.

ANEXO 2 Ficha de Observación

NOMBRE		ARLENY RAMIREZ TOBAR		
TEMA DE INVESTIGACION		DISEÑO DE UN PLAN DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE ÓRGANICO PARA LA FINCA “LA PROMESA” HACIA EL MERCADO CHILENO		
TEMA DE LA BITACORA		OBSERVACIÓN DEL PROCESO DE LAS MANITOS DE CHOCOLATE		
FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA OBSERVACIÓN	DATOS RECAUDADOS	OBSERVACIONES	CONCLUSIÓN
14-Jun-2021	Verificamos el área de las plantaciones de cacao.	Tipos de cacao que se encuentran en la Finca.	<ul style="list-style-type: none"> - Se pudo observar que en las plantaciones cortan el fruto con tijeras de podar. - Se observó que no cuentan con un sistema de riego, sino que lo hacen con bombas de agua. 	Pude notar que la Finca no cuenta con recursos necesarios para la elaboración del producto, entre ellas las maquinarias.
15-Jun-2021	Observamos el proceso en bruto del producto.	Recolección de información	<ul style="list-style-type: none"> - Se observó que primero cortan el cacao en dos partes, para poder sacar las pepas. - Se observó que la mazorca la colocan en tachos. 	Pude determinar que solo trabajan 3 personas en la Finca, por lo cual no pueden lograr un mayor rendimiento.
16-Jun-2021	Aprendimos la elaboración de las manitos de Chocolate	Paso a paso de la preparación del producto.	<ul style="list-style-type: none"> - Se pudo observar que para la elaboración de las manitos se pone a tostar el grano a fuego lento. - Se logró observar por último la forma que le dan a las manitos de chocolate. 	Pude analizar que hay mucho potencial, pero todo el trabajo lo realizan artesanalmente.

5. ¿Cuántas unidades usted estaría dispuesto a importar?

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 100-150 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 151-200 | <input type="checkbox"/> |
| 201-250 | <input type="checkbox"/> |
| MÁS DE 300 | <input type="checkbox"/> |

6. ¿Con qué frecuencia efectuaría un pedido de importación?

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| SEMANAL | <input type="checkbox"/> |
| MENSUAL | <input checked="" type="checkbox"/> |
| TRIMESTRAL | <input type="checkbox"/> |
| SEMESTRAL | <input type="checkbox"/> |

7. ¿Cómo preferiría el empaque del producto?

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| CON COLORES LLAMATIVOS | <input checked="" type="checkbox"/> |
| CON SU PROPIA MARCA | <input type="checkbox"/> |
| PARA REGALO | <input type="checkbox"/> |

8. ¿Has escuchado hablar en algún momento de las manitos de chocolate?

- | | |
|----|-------------------------------------|
| SI | <input checked="" type="checkbox"/> |
| NO | <input type="checkbox"/> |

ENCUESTA MANITOS DE CHOCOLATE ORGÁNICO

DATOS

Correo Electrónico: pronamed@pronamed.cl

Nombre de la Empresa: PRONAMED

Cargo: GERENCIA GENERAL

1. ¿Ha escuchado hablar del chocolate ecuatoriano amargo para repostería?

SI

NO

2. ¿Estaría interesado en importar chocolate orgánico ecuatoriano (90% cacao)?

SI

NO

TAL VEZ

3. ¿Conoce usted el acuerdo de acuerdo de complementación económica que tiene Chile con Ecuador y sus preferencias arancelarias con el chocolate?

SI

NO

4. ¿Cuál es precio que usted estaría dispuesto a pagar por unidades de 120 gr de cacao orgánico ecuatoriano?

\$4.50

\$5,00

\$5.50

5. ¿Cuántas unidades usted estaría dispuesto a importar?

100-150

151-200

201-250

MÁS DE 300

6. ¿Con que frecuencia efectuaría un pedido de importación?

SEMANAL

MENSUAL

TRIMESTRAL

SEMESTRAL

7. ¿Cómo preferiría el empaque del producto?

CON COLORES LLAMATIVOS

CON SU PROPIA MARCA

PARA REGALO

8. ¿Has escuchado hablar en algún momento de las manitos de chocolate?

SI

NO

ENCUESTA MANITOS DE CHOCOLATE ORGÁNICO

DATOS

Correo Electrónico: contacto@allfree.cl

Nombre de la Empresa: ALL FRE

Cargo: DPTO. DE OPERACIONES

1. ¿Ha escuchado hablar del chocolate ecuatoriano amargo para repostería?

SI

NO

2. ¿Estaría interesado en importar chocolate orgánico ecuatoriano (90% cacao)?

SI

NO

TAL VEZ

3. ¿Conoce usted el acuerdo de acuerdo de complementación económica que tiene Chile con Ecuador y sus preferencias arancelarias con el chocolate?

SI

NO

4. ¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a pagar por unidades de 120 gr de cacao orgánico ecuatoriano?

\$4.50

\$5,00

\$5.50

5. ¿Cuántas unidades usted estaría dispuesto a importar?

100-150

151-200

201-250

MÁS DE 300

6. ¿Con que frecuencia efectuaría un pedido de importación?

SEMANAL

MENSUAL

TRIMESTRAL

SEMESTRAL

7. ¿Cómo preferiría el empaque del producto?

CON COLORES LLAMATIVOS

CON SU PROPIA MARCA

PARA REGALO

8. ¿Has escuchado hablar en algún momento de las manitos de chocolate?

SI

NO

ENCUESTA MANITOS DE CHOCOLATE ORGÁNICO

DATOS

Correo Electrónico: info@obolochocolate.cl

Nombre de la Empresa: ÓBOLO

Cargo: DPTO. DE VENTAS

1. ¿Ha escuchado hablar del chocolate ecuatoriano amargo para repostería?

SI

NO

2. ¿Estaría interesado en importar chocolate orgánico ecuatoriano (90% cacao)?

SI

NO

TAL VEZ

3. ¿Conoce usted el acuerdo de acuerdo de complementación económica que tiene Chile con Ecuador y sus preferencias arancelarias con el chocolate?

SI

NO

4. ¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a pagar por unidades de 500 gr de cacao orgánico ecuatoriano?

\$4.50

\$5,00

\$5.50

5. ¿Cuántas unidades usted estaría dispuesto a importar?

100-150

151-200

201-250

MÁS DE 300

6. ¿Con que frecuencia efectuaría un pedido de importación?

SEMANAL

MENSUAL

TRIMESTRAL

SEMESTRAL

7. ¿Cómo preferiría el empaque del producto?

CON COLORES LLAMATIVOS

CON SU PROPIA MARCA

PARA REGALO

8. ¿Has escuchado hablar en algún momento de las manitos de chocolate?

SI

NO

ENCUESTA MANITOS DE CHOCOLATE ORGÁNICO

DATOS

Correo Electrónico: kapaichocolates@gmail.com

Nombre de la Empresa: **KAPAI**

Cargo: **DPTO. DE ADMINISTRACIÓN**

1. ¿Ha escuchado hablar del chocolate ecuatoriano amargo para repostería?

SI

NO

2. ¿Estaría interesado en importar chocolate orgánico ecuatoriano (90% cacao)?

SI

NO

TAL VEZ

3. ¿Conoce usted el acuerdo de complementación económica que tiene Chile con Ecuador y sus preferencias arancelarias con el chocolate?

SI

NO

4. ¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a pagar por unidades de 500 gr de cacao orgánico ecuatoriano?

\$4.50

\$5,00

\$5.50

5. ¿Cuántas unidades usted estaría dispuesto a importar?

100-150

151-200

201-250

MÁS DE 300

6. ¿Con que frecuencia efectuaría un pedido de importación?

SEMANAL

MENSUAL

TRIMESTRAL

SEMESTRAL

7. ¿Cómo preferiría el empaque del producto?

CON COLORES LLAMATIVOS

CON SU PROPIA MARCA

PARA REGALO

8. ¿Has escuchado hablar en algún momento de las manitos de chocolate?

SI

NO

BIBLIOGRAFÍAS

- Agrocalidad. (s.f.). Resoluciones vigentes. *Resoluciones vigentes*. Quito. Obtenido de Resoluciones vigentes: <https://www.agrocalidad.gob.ec/>
- AGROPRESS. (2020). Obtenido de <https://agropress.pe/2020/conoce-sobre-la-certificacion-global-gap-y-sus-requisitos/>
- Aguirre, C. (24 de Febreo de 2014). *Conexionesan*. Obtenido de Conexionesan: <https://www.esan.edu.pe/conexion/actualidad/2014/02/24/contribucion-paul-krugman-disciplina-economica/#:~:text=Paul%20Krugman%20sostiene%20que%20parte,de%20econom%C3%ADas%20de%20escala%20crecientes>.
- Analuisa, A. (2013). Obtenido de <file:///C:/Users/Belen/Downloads/2.77.000398.pdf>
- Anecacao. (2015). *Anecacao*. Obtenido de Anecacao: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-en-ecuador.html>
- Anecacao. (2015). *Anecacao*. Obtenido de Anecacao: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Arevalo, M., González, D., Delgado, T., Maroto, S., & Montoya, P. (2017). *IICA*. Obtenido de IICA: <file:///C:/Users/Belen/Downloads/BVE18019631e.pdf>
- Arévalo, R. (Abril de 2015). Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9490/1/UPS-QT07151.pdf>
- CAF. (26 de ABRIL de 2017). *CAF*. Obtenido de CAF: <https://www.caf.com/es/actualidad/noticias/2017/04/cacao-fino-la-joya-de-america-latina/>
- Carrera, M. L. (Agosto de 2014). Obtenido de [http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf;sequence =](http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf;sequence=)
- Cisneros, F., & Gutierrez, L. (2017). Obtenido de https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3063/cisneros_yactayo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Coello, M. G. (s.f.). *El Chocolate*. Obtenido de El Chocolate: <file:///C:/Users/Belen/OneDrive/Escritorio/TESINA/REPOSITARIOS/09-el-chocolate1.pdf>

DIARIO DEL EXPORTADOR . (2016). *Portal Especializado en Comercio Exterior y Gestión de los Negocios Internacional*. Obtenido de Portal Especializado en Comercio Exterior y Gestión de los Negocios Internacional: <https://www.diariodelexportador.com/2016/10/teorias-sobre-la-internacionalizacion.html>

Dirección General de Políticas Agrarias. (Enero de 2019). *COMMODITIES*. Obtenido de http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/economia/e71/commodities_cacao_ene19.pdf

Económica, A. d. (2019). Obtenido de https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2019/05/ACE65_Acuerdo.pdf

Erich Spencer. (2018). *Economía y Negocios Universidad de Chile*. Obtenido de Economía y Negocios Universidad de Chile: <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/164008/Sintesis-de-teorias.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Flores, A. A. (2014). Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/1839/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-23.pdf>

García, J. C. (Mayo de 2015). *Universidad Salesiana*. Obtenido de Universidad Salesiana: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9927/1/UPS-GT000950.pdf>

GESTIOPOLIS. (2021). *GESTIOPOLIS*. Obtenido de GESTIOPOLIS: <https://www.gestiopolis.com/que-es-un-acuerdo-comercial/>

Holguín, A. C. (2009). *MIERCOLES DEL EXPORTADOR*. Obtenido de MIERCOLES DEL EXPORTADOR : <http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=61D03D18-92EF-48CF-BFBA-45AB6F02D233.PDF>

HUANCAVILCA, R. (13 de Agosto de 2020). Obtenido de <https://radiohuancavilca.com.ec/las-relaciones-comerciales-de-ecuador-y-chile-se-fortalecen-mediante-la-suscripcion-de-un-acuerdo/>

Infosalud. (11 de Julio de 2016). *Infosalud*. Obtenido de Infosalud: <https://www.infosalud.com/nutricion/noticia-cacao-superalimento-beneficios-aporta-salud-20160711135839.html>

INVERSIONES, I. E. (2019). Obtenido de file:///C:/Users/Belen/AppData/Local/Temp/RE_Mercado%20del%20Chocolate%20y%20Cacao%20en%20Chile%202020_REV.pdf

LEXIS. (1 de ABRIL de 2009). *REGLAMENTO A LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL*. Obtenido de REGLAMENTO A LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL:

lassroom.google.com/c/MTUxNDMyOTczNjYz/m/MjczMDA3ODQ1ODAx/details

Mapfre. (2020). *Mapfre*. Obtenido de Mapfre: <https://www.mapfre.es/seguros/empresas/negocio/seguros-para-industrias/articulos/elaborar-plan-exportacion.jsp>

Martinez, T. (19 de Septiembre de 2019). *Trufas Martinez*. Obtenido de Trufas Martinez: <https://trufasmartinez.com/el-cacao-su-historia-y-variedades/?v=bc78a8d162c6>

Ministerio de Agricultura y Ganaderia. (s.f.). *Reglamento de la normativa de la producción Agropecuaria en el Ecuador*. Obtenido de Reglamento de la normativa de la producción Agropecuaria en el Ecuador: <file:///C:/Users/Belen/Downloads/170309-041658equ.ag.acu.302.pdf>

Montalvo, M. B. (Septiembre de 2011). Monica Burbano Montalvo. *Monica Burbano Montalvo*. <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/6407/2/TFLACSO-2011MEBM.pdf>.

Montano, W. S. (2018). Obtenido de <http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/UNTRM/1879/Santill%C3%A1n%20Montano%20Wilton.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025. (s.f.). Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/Plan-de-Creacio%CC%81n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado.pdf>

POLICONOMICS. (2017). *POLICONOMICS*. Obtenido de POLICONOMICS: <https://policonomics.com/es/ventaja-absoluta/>

Prado, M. E. (2020). *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de Universidad Técnica del Norte: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10332/2/02%20IEF%2040%20TRA-BAJO%20GRADO.pdf>

PROECUADOR. (AGOSTO de 2017). Obtenido de file:///C:/Users/Belen/Downloads/PROEC_PL2017_CHILE_AGOSTO.pdf

Quintero, M. L. (2016). *Del Amazonas*. Obtenido de Del Amazonas : <https://delamazonas.com/flora/frutas/cacao/>

Raffino, M. E. (26 de Junio de 2020). *Concepto de*. Obtenido de Concepto de : <https://concepto.de/cacao/>

Rainforest Alliance. (31 de Enero de 2021). Obtenido de https://www.rainforest-alliance.org/business/wp-content/uploads/2020/06/2020-Rainforest-Alliance-Certification-and-Auditing-Rules_ES.pdf

Registro Oficial del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). *Constitución de la Republica del Ecuador*. Obtenido de Constitución de la Republica del Ecuador : file:///C:/Users/Belen/Downloads/449_20081020.pdf

Ricardo, R. (30 de Marzo de 2021). *EXONEGOCIOS*. Obtenido de EXONEGOCIOS: <https://exonegocios.com/como-obtener-la-certificacion-organica-del-usda/>

Saltos, D., & Vera, F. (2015). Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/4296/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-175.pdf>

Schmid, P. (Abril de 2013). Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/zamora-chinchi/zamora/denominaciones-origen/historia-cacao-ecuador-a979c40c8#:~:text=Desde%20fines%20del%20siglo%20XVIII,primer%20%E2%80%9Cboom%E2%80%9D%20del%20cacao.https://www.goraymi.com/es-ec/zamora-chinchi/zamora/de>

SENAE. (21 de Noviembre de 2019). *Código Orgánico COPCI*. Obtenido de Código Orgánico COPCI: <https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/2019/05/COPCI-21-02-2019.pdf>

Sistema de Informacion sobre Comercio Exterior. (2020). *Sistema de Información sobre Comercio Exterior*. Obtenido de Sistema de Información sobre Comercio Exterior: http://www.sice.oas.org/tpd/chl_ecu/chl_ecu_s.asp#Modernization

TRANSGESA. (2021). Obtenido de <https://www.transgesa.com/blog/que-es-logistica/>

Villavicencio, N. (Abril de 2015). Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/20453/1/7854_1.pdf

Zurita, M. (Marzo de 2017). *Redagricola*. Obtenido de Redagricola: <https://www.redagricola.com/pe/perspectivas-globales-la-icco-cacao-la-demanda-crece-la-oferta-deficit-los-precios-alza/>