



**CARRERA:**

**TECNOLOGÍA EN COMERCIO EXTERIOR**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**TEMA:**

**DISEÑO DE UN PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN DE LA EMPRESA PROMAORO S.A HACIA CHINA EN EL PERIODO 2022 – 2023.**

**AUTOR(A)**

**ALLISSON NICOLLE ROMERO MONTERO**

**TUTOR(A)**

**MAGISTER EN NEGOCIOS INTERNACIONALES Y GESTIÓN DE  
COMERCIO EXTERIOR**

**CÉLIDA GÓMEZ**

**GUAYAQUIL-ECUADOR**

**2022-2023**

22 FEB 2022

### Reconocimiento de Responsabilidad

Yo, Allisson Nicolle Romero Montero, 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 contingencia para reducir los impactos negativos del covid-19 en la exportación de camarón de la empresa "PROMAORO S.A" hacia china en el periodo 2022 – 2023.**", 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.



**Allisson Nicolle Romero Montero**

**C.C.:0953896867**





Factura: 001-001-000066242



20220901074D00201

**DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20220901074D00201**

Ante mí, NOTARIO(A) TATIANA LYSSET NUÑEZ CUZCO de la NOTARÍA SEPTUAGESIMA CUARTA , comparece(n) ALLISSON NICOLLE ROMERO MONTERO portador(a) de CÉDULA 0953896867 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 Notaria, no asume responsabilidad alguna. – Se archiva un original. GUAYAQUIL, a 22 DE FEBRERO DEL 2022. (13:59).

  
ALLISSON NICOLLE ROMERO MONTERO  
CÉDULA: 0953896867

  
NOTARIO(A) TATIANA LYSSET NUÑEZ CUZCO  
NOTARIA SEPTUAGESIMA CUARTA DEL CANTÓN GUAYAQUIL




**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
 DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL  
 IDENTIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN

CÉDULA DE CIUDADANÍA  
 APELLIDOS Y NOMBRES  
**ROMERO MONTERO**  
 ALIBON RINOLLE  
 LUGAR DE NACIMIENTO  
 QUAYAQUI  
 XIMENA  
 FECHA DE RADIACIÓN: 1998-05-15  
 NACIONALIDAD: ECUATORIANA  
 SEXO: MUJER  
 ESTADO CIVIL: SOLTERO

095389686-7




NIVEL DE INSTRUCCIÓN: **SUPERIOR**  
 PROFESIÓN / OCUPACIÓN: **ESTUDIANTE**

APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE:  
**ROMERO VALENZUELA JONATHAN PAUL**  
 APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE:  
**MONTERO MURILLO SHIRLEY YESSICA**

LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN:  
**QUAYAQUI**  
**2019-12-10**

FECHA DE EXPIRACIÓN:  
**2029-12-10**

V433192222








**CERTIFICADO DE VOTACIÓN** 11 ABRIL 2021

PROVINCIA: GUAYAS  
 CIRCUNSCRIPCIÓN: 1  
 CANTÓN: GUAYAQUIL  
 PARROQUIA: XIMENA  
 ZONA: 1  
 JUNTA N.º: 0276 FEMENINO

N.º: 43468555  
 (C. P. 0953094467)

ROMERO MONTERO ALLISSON NICOLLE



CIUDADANARÍO:

ESTE DOCUMENTO ADECUA QUE USTED  
 AUTORIZÓ EN LAS ELECCIONES GENERALES DE 2021

*Milena E.*  
 PRESIDENTE DE LA JUNTA



DOY FE: Que la presente  
 de *Milena E.* fojas útiles,  
 es fotocopia del original  
 que me fué exhibido.

Guayaquil, **11 FEB 2022**  
*Tabiana Núñez Cuzco*  
 Ab. Mgs. Tabiana Núñez Cuzco  
 NOTARIA



## CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD



**Número único de identificación:** 0953896867

**Nombres del ciudadano:** ROMERO MONTERO ALLISSON NICOLLE

**Condición del cedulao:** CIUDADANO

**Lugar de nacimiento:** ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/XIMENA

**Fecha de nacimiento:** 16 DE JUNIO DE 1998

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Sexo:** MUJER

**Instrucción:** SUPERIOR

**Profesión:** ESTUDIANTE

**Estado Civil:** SOLTERO

**Cónyuge:** No Registra

**Fecha de Matrimonio:** No Registra

**Datos de la Padre:** ROMERO VALENZUELA JONATHAN PAUL

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Datos de la Madre:** MONTERO MURILLO SHIRLEY YESENIA

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Fecha de expedición:** 10 DE DICIEMBRE DE 2019

**Condición de donante:** NO DONANTE

Información certificada a la fecha: 22 DE FEBRERO DE 2022

Emisor: KATIUSKA KARINA PALACIOS CUSCO - GUAYAS-GUAYAQUIL-NT 74 - GUAYAS - GUAYAQUIL



N° de certificado: 221-682-92493



221-682-92493

Ing. Fernando Alvear C.

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación  
Documento firmado electrónicamente



## **Certificación del Tutor del Trabajo de Titulación**

MSc. Célida 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 contingencia para reducir los impactos negativos del covid-19 en la exportación de camarón de la empresa “PROMAORO S.A” hacia china en el periodo 2022 – 2023”**, fue elaborado por la Srta. Allisson Nicolle Romero Montero, 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. Célida 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 CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN DE LA EMPRESA PROMAORO S.A HACIA CHINA EN EL PERIODO 2022 – 2023”**

## **CERTIFICO**

Que el trabajo de la estudiante **ALLISSON NICOLLE ROMERO MONTERO** 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

## **DEDICATORIA**

Le dedico este logro primero a Dios por ser quien me ha bendecido de una u otra forma para poder cumplir esta meta dándome paciencia , sabiduría , y la persistencia necesaria para continuar a pesar de las adversidades , también se lo dedico a mi familia por ser parte fundamental durante este ciclo y brindarme su apoyo incondicional para poder culminar este proyecto personal.

## **AGRADECIMIENTO**

A mis padres por todo el apoyo y la confianza que depositaron en mí para poder crecer a nivel personal y académico sobre todo por sus sacrificios ya que gracias a ellos estoy hoy en día culminando esta meta que sé que los enorgullece también a ellos al igual que a mí por todos los sacrificios que hemos venido haciendo para conseguirlo.

Agradezco de manera muy especial a mi tutora MsC. Célida Gómez quien me acompañó durante el desarrollo de este proyecto siendo una guía muy importante con cada acotación y compartiéndome cada uno de sus conocimientos , a mi amiga Ana Belén Calderón quien durante este ciclo fue una pieza clave ya que siempre estuvo presta a ayudarme en lo que necesitaba.

## ÍNDICE

RESUMEN.....	XVI
INTRODUCCIÓN.....	1
_TEMA DE INVESTIGACIÓN.....	5
_PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
_Formulación del problema.....	5
_Solución del problema.....	6
Objetivo General.....	6
Capítulo I:.....	6
Capítulo II:.....	7
Capítulo III:.....	7
CAPITULO I.....	8
FUNDAMENTACIÓN.....	8
1. MARCO HISTÓRICO.....	8
1.1.1 LA INDUSTRIA DE CULTIVO DE CAMARÓN EN EL MUNDO Y SU CONSUMO (ESTADÍSTICAS).....	8
1.1.2 REVISIÓN PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAMARÓN.....	9
1.1.3 LA INDUSTRIA DE CULTIVO DE CAMARÓN EN EL ECUADOR.....	11
1.1.4 TIPOS DE CAMARÓN ECUATORIANO.....	13
1.1.5 LA INDUSTRIA CAMARONERA ECUATORIANA Y SUS OPORTUNIDADES DE MERCADO.....	16
1.1.6 CONTRIBUCIÓN A LA ECONOMÍA.....	17
1.1.7 REPORTE DE MERCADO DE CHINA.....	19
1.1.8 ECUADOR BUSCA TRATADO DE LIBRE COMERCIO CON CHINA.....	22
1.1.10 DEFINICIÓN, OBJETIVO Y BENEFICIOS DE UN PLAN DE CONTINGENCIA .....	26
2. MARCO TEORÍCO.....	27
1.2.1 TEORÍAS SOBRE EL COMERCIO INTERNACIONAL.....	27
1.2.2 MERCADO INTERNACIONAL DEL CAMARÓN.....	28
1.2.3 DATOS ESTADÍSTICOS EXPORTACIONES DE CAMARÓN (CFN).....	29
1.2.4 LOS EFECTOS DEL COVID-19 EN EL COMERCIO EXTERIOR Y LA LOGÍSTICA.....	31

1.2.5 LA INDUSTRIA CAMARONERA ECUATORIANA Y SUS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19.....	32
1.2.6 TOP 10 PRINCIPALES PAÍSES DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE LA EMPRESA PROMAORO S.A.....	34
1.2.7 PROTOCOLO PARA DESINFECCIÓN DE CONTENEDORES VACÍOS Y VEHÍCULOS DE CARGA EN EL TERMINAL PORTUARIO Y DEPÓSITOS DE CONTENEDORES VACÍOS QUE SE EMPLEAN EN EL TRANSPORTE DE CARGA DE COMERCIO EXTERIOR.....	35
OBJETIVO.....	36
ALCANCE.....	36
LINEAMIENTOS GENERALES.....	36
PROCEDIMIENTO.....	38
1.3 MARCO CONCEPTUAL.....	40
1.3.1 ACUACULTURA.....	40
1.3.2 ACUÍCOLA.....	40
1.3.3 ARANCEL.....	40
1.3.4 COMERCIO INTERNACIONAL.....	40
1.3.5 COVID-19.....	40
1.3.6 EXPORTACIÓN.....	41
1.3.7 LITOPENAEUS VANNAMEI.....	41
1.3.8 IMPORTACIÓN.....	41
1.3.9 PANDEMIA.....	41
1.3.10 PIB.....	41
1.3.11 PREMIUM.....	41
1.3.12 SANITIZACIÓN.....	42
1.3.13 SUPERÁVIT.....	42
1.4 MARCO LEGAL.....	42
1.4.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.....	42
TITULO I.....	42
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO.....	42
TÍTULO II.....	44
RÉGIMEN DE DESARROLLO.....	44
TITULO III.....	46
PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025.....	46

PÉRDIDAS ECONÓMICAS POR SECTOR .....	46
IMPACTO HUMANO .....	46
COMERCIO EXTERIOR, ATRACCIÓN DE INVERSIONES, TURISMO, INDUSTRIAS CULTURALES E INCLUSIÓN FINANCIERA. ....	46
OBJETIVO 2 .....	48
IMPULSAR UN SISTEMA ECONÓMICO CON REGLAS CLARAS QUE FOMENTE EL COMERCIO EXTERIOR, TURISMO, ATRACCIÓN DE INVERSIONES Y MODERNIZACIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO NACIONAL .....	48
OBJETIVO 3. ....	50
FOMENTAR LA PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD EN LOS SECTORES AGRÍCOLA, INDUSTRIAL, ACUÍCOLA Y PESQUERO, BAJO EL ENFOQUE DE LA ECONOMÍA CIRCULAR .....	50
POLÍTICA EXTERIOR .....	53
LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA.....	54
TÍTULO PRELIMINAR .....	54
CAPÍTULO I.....	54
Disposiciones generales:.....	54
TÍTULO I .....	55
DE LA INSTITUCIONALIDAD .....	55
CAPÍTULO I .....	55
CAPÍTULO III .....	57
CAPÍTULO IV .....	58
TÍTULO III.....	63
DEL SECTOR ACUÍCOLA .....	63
CAPÍTULO I.....	63
LIBRO III .....	68
DEL DESARROLLO EMPRESARIAL DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, Y DE LA DEMOCRATIZACION DE LA PRODUCCION .....	68
TÍTULO I .....	68
Del Fomento a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa .....	68
Capítulo II.....	69
Medidas Arancelarias al Comercio Exterior .....	69
Capítulo III .....	70
MEDIDAS NO ARANCELARIAS DEL COMERCIO EXTERIOR.....	70

Capítulo IV .....	73
CERTIFICACIÓN DE ORIGEN DE MERCANCIAS.....	73
TITULO III.....	74
DE LAS MEDIDAS DE DEFENSA COMERCIAL .....	74
TITULO IV .....	76
DEL FOMENTO Y LA PROMOCIÓN DE LAS EXPORTACIONES .....	76
CAPITULO II.....	77
2. METODOLOGÍA EMPLEADA .....	77
2.1 TIPO DE ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN.....	77
2.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	78
2.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN .....	79
2.4 TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN Y FUENTES .....	80
2.5 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS E INFORMACIÓN .....	81
2.5.1 OBSERVACION DIRECTA .....	81
OBSERVACIÓN PLANTA DE PROCESAMIENTO PROMAORO S.A .....	82
CONCLUSIÓN DE LA OBSERVACIÓN .....	84
2.5.2 ENTREVISTAS .....	85
2.5.3. ENCUESTA .....	86
2.5.4. METODOS ESTADISTICOS .....	87
ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....	87
2.6. HERRAMIENTAS DE ANALISIS .....	93
2.6.1. ANÁLISIS FODA DE LA EMPRESA PROMAORO S.A .....	93
2.6.2. ANÁLISIS CAPA DE LA EMPRESA PROMAORO S.A .....	95
2.6.3. ANÁLISIS PEST DE LA EMPRESA PROMAORO S.A.....	96
3. PRECISIONES ACERCA DE LA PROPUESTA .....	97
3.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA .....	97
3.2 OBJETIVO DE LA PROPUESTA.....	97
3.3 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA .....	97
3.4 FACTIBILIDAD DE LA APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA PROMAORO S.A .....	98
3.5 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	99
ORGANIGRAMA PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A... 102	
DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES POR DEPARTAMENTO .....	103

3.6 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO .....	105
3.7 PRODUCTOS QUE LA EMPRESA OFRECE A LOS MERCADOS INTERNACIONALES .....	106
3.7 INSTALACIONES DE LA PLANTA DE PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A.....	107
CONCLUSIÓN DE LOS PROCESOS .....	115
3.8 FLUJO DE PROCESO DEL CAMARÓN PARA EXPORTACIÓN.....	116
3.10 PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS DEL VIRUS DEL COVID -19 DENTRO DE LA EMPRESA PROMAORO S.A.....	122
LINEAMIENTOS GENERALES .....	122
RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA PROMAORO S.A.....	122
RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJADORES .....	125
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS.....	128
CONTROLES DE SALUD AL PERSONAL.....	128
ATENCIÓN A CLIENTES, VISITAS Y PROVEEDORES .....	129
DESPACHO DE PRODUCTOS .....	130
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.....	130
OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	130
DESINFECCIÓN DEL TRANSPORTE DE LA EMPRESA.....	131
3.11 PROCEDIMIENTO A EJECUTAR ANTE UN CASO COMPATIBLE CON LA SINTOMATOLOGÍA DEL COVID-19 Y/O UN CASO POSITIVO DENTRO DE LA EMPRESA PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A.....	132
MEDIDAS DE PROTECCIÓN BÁSICAS CONTRA EL CORONAVIRUS .....	133
INSTRUCTIVO DE DESINFECCIÓN DE MANOS CON GEL ANTIBACTERIAL ....	137
INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO USO DE LA MASCARILLA.....	138
3.12 FLUJOGRAMA PROCESO DE DESINFECCIÓN PARA LA EMPRESA PROMAORO S.A .....	139
3.11 MATRIZ DE COSTOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA LA EMPRESA PROMAORO S.A.....	143
4. CONCLUSIONES.....	144
5. RECOMENDACIONES .....	145
BIBLIOGRAFÍA .....	161

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Producción mundial estimada de cultivo de camarón.....	9
<b>Tabla 2.</b> Cuadro clasificación de camarones por su tamaño y calibre.....	15
<b>Tabla 3.</b> Comportamiento de las Exportaciones de camarón hasta el año 2021 periodo de enero a octubre.....	18
<b>Tabla 4.</b> Comportamiento de las Exportaciones de camarón de la empresa PROMAORO S.A hasta el año 2021 periodo de mayo a julio.....	35
<b>Tabla 5.</b> Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2019.....	122
<b>Tabla 6.</b> Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2020.....	124
<b>Tabla 7.</b> Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2020.....	125
<b>Tabla 8.</b> Costos fijos mensuales destinados a la aplicación del plan de contingencia para la empresa Promaoro S.A.....	143
<b>Tabla 9.</b> Costos Variables destinados a la aplicación del plan de contingencia para la empresa Promaoro S.A.....	143

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1.</b> Producción de camarones por región .....	10
<b>Gráfico 2.</b> Evolución de la producción y el comercio de camarón ecuatoriano .....	12
<b>Gráfico 3.</b> Exportaciones de camarón ecuatoriano (valor en USD) .....	13
<b>Gráfico 4.</b> Importaciones directas de China de camarón de Ecuador, India y Vietnam en 2019.....	20
<b>Gráfico 5.</b> Importaciones directas de China de camarón de Ecuador, India y Vietnam en 2020.....	21
<b>Gráfico 6.</b> Importaciones de China en relación al camarón.....	22
<b>Gráfico 7.</b> Exportaciones de Camarón y Langostino desde el 2016 al 2021 .....	29
<b>Gráfico 8.</b> Exportaciones de Camarón y Langostino desde el 2016 al 2021 .....	30
<b>Gráfico 9.</b> Top 10 de los principales países exportadores de camarón ecuatoriano de la empresa PROMAORO S.A.....	35
<b>Gráfico 10.</b> Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2019.....	117
<b>Gráfico 11.</b> Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2020.....	119
<b>Gráfico 12.</b> Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2021.....	120
<b>Gráfico 13.</b> Indicador personal contagiado por virus de covid-19 de la empresa Promaoro S.A por departamento.....	142

## ÍNDICE DE FLUJOGRAMA

Flujo de Proceso del Camarón para exportación.....	121
--	-----

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Fig. 1</b> Tamaños de camarón que exporta Promaoro S.A.....	15
<b>Fig. 2</b> Principales Productos de Exportación No Petrolera.....	29
<b>Fig. 3</b> Protocolos de Bioseguridad ante el covid-19 en el sector camaronero.....	33
<b>Fig. 4:</b> Reconocimiento de las instalaciones de la empresa y observación de cada una de las áreas y sus respectivas funciones.....	82
<b>Fig. 5:</b> Visita a la planta procesadora de camarón.....	83
<b>Fig. 6</b> Ubicación planta empresa Promaoro S.A.....	100
<b>Fig. 7</b> Certificaciones de la empresa Promaoro S.A.....	101
<b>Fig. 8</b> Organigrama Empacadora Promaoro S.A.....	102
<b>Fig. 9</b> Productos en sus diferentes marcas que son ofertados al mercado internacional...	106
<b>Fig. 10</b> Llegada de camarones enteros en gavetas mediante los camiones de la empresa.....	107
<b>Fig. 11</b> Recepción de materia prima (camarón) .....	107
<b>Fig. 12</b> Proceso de Lavado 1 para quitar la suciedad del camarón.....	108
<b>Fig. 13</b> Selección del Camarón.....	109
<b>Fig. 14</b> Descabezado del Camarón.....	109
<b>Fig.15</b> Lavado por segunda vez para eliminar residuos de descabezado de camarón.....	110
<b>Fig. 16</b> La máquina procesadora clasifica el camarón según el tamaño de lote Producido.....	111
<b>Fig. 17</b> Rotulado Etiquetado según la producción.....	112
<b>Fig. 18</b> Empaquetado de camarón según su marca.....	112
<b>Fig. 19</b> Empaquetado del camarón en cajetas.....	113
<b>Fig. 20</b> Congelado del camarón en sus respectivas cajetas.....	113
<b>Fig. 21</b> Congelado del camarón en sus respectivas cajetas.....	114
<b>Fig. 22</b> Almacenaje de cajas masterizadas.....	115
<b>Fig. 23</b> Guantes Uso Múltiple C20 para empacadoras.....	134
<b>Fig. 24</b> Mascarilla KN95 recomendada ante el virus del COVID-19.....	135
<b>Fig. 25</b> Instructivo Lavado de Manos.....	136
<b>Fig. 26</b> Instructivo para desinfección de manos con gel antibacterial.....	137
<b>Fig. 27</b> Instructivo Correcto uso de la mascarilla.....	138

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1.</b> Ficha de observación.....	146
<b>Anexo 2.</b> Encuestas.....	147
<b>Anexo 3.</b> Entrevista.....	157

## **ABSTRACT**

This research focused on finding the appropriate way to establish the necessary biosafety and hygiene protocols when exporting shrimp, especially in these times of pandemic, which is why we focus on the main problem, which is the lack of knowledge and training that the personnel of the company Promaoro SA have, since this is the company where we focus on implementing our contingency plan. This research work seeks to obtain favorable results in relation to the recovery of the aquaculture sector and the exports carried out by this company to its main destination market, which is China. To carry out the entire development of this project, each of the processes that The company manages prior to the export of the product to be able to detect in which points specifically there are risks of contagion by the covid-19 virus, a monthly budget was estimated to have the necessary implements for the application of this plan. It was carried out with the objective that the company Procesadora de Mariscos del Oro (Promaoro SA) can increase its level of exports to the Chinese market, creating total confidence by offering a healthy, quality product that meets all hygiene and biosafety standards. necessary, not only in this destination market, but also in the other countries to which the Ecuadorian shrimp is exported This does not stop them from improving their economic income and at the same time contributing to the growth of the country's internal economy.

## RESUMEN

Esta investigación se enfocó en buscar la manera adecuada de poder establecer los protocolos de bioseguridad e higiene necesarios a la hora de exportar camarón , sobre todo en estos tiempos de pandemia , es por ello que nos centramos en la problemática principal , que es la falta de conocimientos y capacitaciones que tiene el personal de la empresa Promaoro S.A , ya que esta es la empresa donde enfocamos implementar nuestro plan de contingencia. Con este trabajo de investigación se busca obtener resultados favorables en relación a la recuperación del sector acuícola y las exportaciones que realiza esta empresa hacia su principal mercado destino que es China , para realizar todo el desarrollo de este proyecto se analizaron cada un de los procesos que maneja la empresa previo a la exportación del producto para poder detectar en que puntos específicamente se corren riesgos de contagio por el virus del covid-19, se estimó un presupuesto mensual para contar con los implementos necesarios para la aplicación de este plan. Todo esto de lo realizó con el objetivo de que la empresa Procesadora de Mariscos del Oro (Promaoro S.A) pueda incrementar su nivel de exportaciones hacia el mercado chino creando una confianza total ofreciendo un producto sano , de calidad y que cuenta con todas las normas de higiene y bioseguridad necesarias, no sólo en este mercado destino ,sino también en los demás países a los que se exporta el camarón ecuatoriano para de esta forma mejorar sus ingresos económicos y a la vez aportar en el crecimiento de la economía interna del país.

## INTRODUCCIÓN

En el presente proyecto se analizó el impacto negativo dentro del sector acuícola enfocado en uno de sus productos estrella como lo es el camarón, ya que a raíz de la aparición del virus Covid19 ha tenido una gran afectación en el ámbito de las exportaciones hacia China que es el principal mercado de exportación de camarón de nuestro país ya que representó en 2019 el 54% del total de las exportaciones de camarón según un estudio efectuado por la CFN (Corporación Financiera Nacional).

El Ecuador es uno de los principales productores y exportadores mundiales de camarón cultivado en piscinas, esta industria es considerada como uno de los rubros más importantes dentro de este campo de las exportaciones de productos tradicionales e ingresos no petroleros. Lo cual se debe a que nuestro país cuenta con excelentes condiciones climáticas y con una muy buena ubicación geográfica que permite que esta especie se desarrolle con éxito y genere una buena productividad y a su vez cuenta con un excelente sabor, color y textura lo que lo hace merecedor a nivel internacional como el mejor camarón blanco del mundo.

En la actualidad tenemos los siguientes destinos de las exportaciones de camarón ecuatoriano: China con un 54%, Estados Unidos 13%, Vietnam 8%, España 6%, Francia 5% y Resto del mundo 14%, destacándose China por encima del resto ya que durante este último periodo ha tenido un crecimiento muy considerable en relación a la compra de este producto.

El camarón destinado para la exportación no cuenta con las mismas características o estándares de calidad que el destinado para la venta local, ya que el mercado internacional es mucho más exigente en cuanto a tamaño, cáscara y demás características que suelen ser irrelevantes a la hora de vender el producto a nivel nacional.

Por ello este tipo de camarón que se comercializa a nivel internacional está libre de uso de antibióticos siguiendo estrictamente las normas internacionales de seguridad alimentaria, garantizando un producto sano y de muy buena calidad dentro de los mercados extranjeros.

En el Ecuador la acuicultura es un sector estratégico de alto crecimiento e importancia dentro de nuestra economía, ya que esto se encuentra representado en nuestra balanza comercial por medio de las exportaciones con uno de los productos de mayor demanda en los mercados internacionales como lo es el camarón mediante el cual se generan ingresos altamente considerables que aportan en la economía interna del país.

El camarón ecuatoriano es uno de los productos que se han mantenido dentro del sector de las exportaciones por más de 50 años por los altos estándares de calidad que se ofrecen en los mercados internacionales.

La Procesadora de Mariscos de el Oro (PROMAORO S.A), es una empaedora de camarón ubicada al Sur del Ecuador, la cual cuenta actualmente con 10 años dentro de la actividad exportadora de camarón hacia los principales mercados internacionales, dentro de los cuales se destacan los siguientes destinos: China con un 80%, Europa con un 10%, Estados Unidos con un 5% y el otro 5% restante a varios países del continente americano.

A raíz de la aparición de la pandemia en el mes de Marzo del 2020 la empresa sufrió una afectación en relación al porcentaje que usualmente ellos manejaban en los mercados extranjeros que se reflejaban como sus principales destinos, ya que a mediados del mes de julio del mismo año China quien era uno de sus principales consumidores decide suspender las importaciones de camarón ecuatoriano , esto se da como consecuencia de un análisis que realizó la aduana china donde informó que se había detectado restos de coronavirus en el empaquetado de una importación de camarones de tres empresas ecuatorianas, el organismo indicó que el sistema de gestión de seguridad alimentaria de estas empresas no era el adecuado por lo que se les exigió que se lleven de vuelta o se destruya la producción de camarones congelados después del 12 de marzo con el fin de eliminar peligros escondidos y proteger la salud de la gente, debido a esta situación se desencadenó una desconfianza a nivel internacional en cuanto a la importación de los camarones ecuatorianos ya que varios países querían proteger a su población y evitar riesgos de contagio lo cual afectó de manera muy notoria a este sector dentro de la balanza comercial del país ya que el porcentaje de exportaciones de camarón disminuyó a causa de este inconveniente.

Por lo tanto, mediante un análisis estadístico realizado dentro de la empresa PROMAORO S.A, se decidió implementar un plan de contingencia con el fin de poder llegar a recuperar este sector y crear la confianza pertinente para seguir exportando camarón garantizando a los mercados destino que nuestro producto cuenta con las condiciones adecuadas y cumple cada una de las exigencias en cuanto a temas de salubridad según corresponda.

Por ello se revisaron los datos estadísticos más recientes referentes a la exportación de camarón hacia el mercado chino para mediante esta forma poder verificar que tanto por ciento disminuyó el nivel de compra de este país y buscar las alternativas más adecuadas para poder incrementar dichas exportaciones hacia el mercado internacional, cumpliendo con las nuevas disposiciones emitidas por la Organización Mundial del Comercio para exportar en tiempos de pandemia.

Los tiempos que estamos atravesando hoy en día han cambiado muchas cosas, entre estas las disposiciones y medidas de salud y seguridad para poder exportar un producto por lo cual hay algunos países que durante los meses de pandemia han disminuido su nivel de compra de productos hacia el exterior o simplemente han optado por detener total o parcialmente las exportaciones.

Es por esta razón que se buscaron alternativas que resulten efectivas para poder crear la confianza y seguridad adecuada para regularizar el tema de las exportaciones de manera general y así poder nuevamente estabilizar la balanza comercial en el ámbito de las exportaciones.

Con este plan de contingencia se buscó implementar en el sector camaronero un método que se llevará a cabo con la finalidad de incentivar al mercado de China a incrementar el nivel de importaciones de nuestro camarón ecuatoriano ya que durante este año debido a la aparición del virus COVID -19 se ha identificado una baja representativa en este sector dentro de las exportaciones de este producto, lo cual influye como una afectación dentro de la balanza comercial dentro del sector exportador.

Mediante este plan se buscaron los métodos adecuados para crear la confianza debida en relación a las medidas sanitarias a la hora de exportar este producto hacia ese mercado ya que por motivos de seguridad en torno a temas de salud China ha detenido sus importaciones o las ha disminuido significativamente por temor a que los productos lleguen contaminados con la bacteria del covid-19 , por esta razón se estudió detalladamente cada una de las disposiciones postpandemia que se han implementado dentro de este mercado ,para así poder cumplir con cada requisito y facilitar el ingreso de este producto hacia ese país.

Con el tiempo el sector camaronero ecuatoriano espera que se pueda dar la firma de un acuerdo comercial con este país para que se fortalezca la presencia de este producto dentro del mercado chino y a la vez permita el incremento de las exportaciones hacia nuevos mercados , por lo cual el sector camaronero sigue comprometiéndose en brindar un producto premium que cuente con altos estándares de calidad para seguir dejando en alto el nombre de nuestro país como uno de los mayores exportadores de camarón más saludables disponibles en el mercado.

El aporte que tuvimos mediante este análisis fue que, por medio de este plan, se pueda llegar a estar totalmente preparados para cumplir con cada una de las nuevas disposiciones para exportar en tiempos de pandemia y a la vez establecer protocolos de bioseguridad con el fin de restablecer el posicionamiento del camarón ecuatoriano, ya que a pesar de que actualmente nos encontramos en un momento de crisis económica por medio de las exportaciones se pueda ayudar a incrementar el nivel de ingresos hacia nuestro país y a su vez cubrir las necesidades de los mercados extranjeros con la variedad de productos que ofrece nuestro país.

Lo novedoso en este caso es que anteriormente no se había realizado un análisis de dichas exportaciones de camarón en tiempos de una pandemia mundial, por ello se analizó minuciosamente cada una de los requisitos y exigencias que tiene actualmente China para poder exportar hacia su mercado.

Se determinó realizar un estudio para verificar cuales son los métodos adecuados que podemos implementar dentro de este plan de contingencia para ir recuperando poco a poco

el porcentaje de exportación de este producto dentro de la balanza comercial nacional, teniendo en consideración que el porcentaje de exportaciones a nivel general por temas de pandemia se ha visto muy afectado , por esta razón se buscó reactivar dichos ingresos ya que estos cuentan como un gran aporte dentro de la economía ecuatoriana y nos ayudan a abrir mercado en otros países donde todavía no llega nuestro camarón.

## **PROBLEMA:**

### TEMA DE INVESTIGACIÓN

Diseño de un plan de contingencia para reducir los impactos negativos del COVID-19 en la exportación de camarón de la Empresa PROMAORO S.A hacia China en el periodo 2022 – 2023.

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Se realizó un estudio que nos permitió verificar que a inicios de este año en el periodo desde marzo del 2020 existió una baja considerable dentro del porcentaje de las exportaciones de camarón hacia el mercado chino dentro de la empresa PROMAORO S.A, esto debido a la aparición de un virus totalmente desconocido a nivel mundial por lo cual se vieron afectados diversos sectores dentro del comercio internacional, destacando entre ellos el sector acuícola específicamente con uno de sus productos estrella como lo es el camarón, cuyo producto cuenta con una alta demanda dentro de este mercado, pero a raíz de la pandemia a inicios de año ha disminuido el porcentaje de exportaciones ya que por temas de salud se aplicó la cuarentena en la mayor parte de países y por temor a que el virus viaje mediante los alimentos o demás productos de exportación varios países paralizaron sus importaciones ,ya que debían realizar un análisis con el fin de reajustar las disposiciones y procedimientos para exportar hacia su mercado y de esta forma disminuir el riesgo de que los productos lleguen contaminados con este nuevo virus.

### **Formulación del problema**

¿De qué manera se puede reducir los impactos negativos del COVID -19 en las exportaciones de camarón de la empresa PROMAORO SA hacia China dentro del periodo 2022-2023?

### **Solución del problema**

Mediante un análisis estadístico , se implementó un plan de contingencia que nos permitió reducir los impactos negativos del COVID-19 dentro de las exportaciones de camarón de la empresa PROMAORO S.A, para de esta forma disminuir la afectación económica que hay notoriamente debido a la baja exportaciones de camarón hacia este mercado, y aportar a la reactivación que poco a poco está teniendo el sector acuícola ya que es uno de los principales sectores que genera ingresos dentro de nuestro país.

Así como también se pudo establecer las normativas de salubridad actuales que se exigen dentro del mercado chino para exportar en tiempos de pandemia, con el fin de fortalecer el posicionamiento de nuestro camarón ecuatoriano dentro de este país.

### **Objetivo General**

Diseñar un plan de contingencia para reducir los impactos negativos del covid-19 en la exportación de camarón ecuatoriano dentro de la empresa PROMAORO S.A hacia China en el periodo 2022 – 2023.

**Capítulo I:** Se realizó el Marco Histórico, Teórico, Conceptual y Jurídico con lo cual se buscó fundamentar el proyecto de este trabajo de investigación.

En el cual se pudo detallar la historia de las exportaciones de camarón desde sus inicios, el tiempo de actividad exportadora de camarón con el que cuenta la empacadora PROMAORO S.A, la importancia de los acuerdos comerciales en el Comercio Internacional y todos los recursos humanos que intervienen dentro del sector acuícola, así como también los mercados destino donde Ecuador exporta más este producto , las nuevas disposiciones y exigencias actuales para exportar en tiempos de pandemia y reducir los riesgos de contagio por Covid-19 a nivel mundial.

**Capítulo II:** Se aplicó la metodología de la investigación para establecer los tipos de investigación con sus respectivas técnicas de investigación científicas que se han aprendido, con el objetivo de dar una solución a la problemática mediante la aplicación de las mismas y establecer si el desarrollo de este proyecto de investigación es positivo para el incremento de las exportaciones de camarón de la empresa PROMAORO S.A, obtendremos estos datos mediante encuestas , entrevistas, observación directa dentro de la planta de esta empacadora para poder verificar los protocolos de bioseguridad que se llevan a cabo con todo el personal para evitar la contaminación del producto.

**Capítulo III:** Comprende el desarrollo de la propuesta que, a través de la recolección de la información obtenida, se pueda identificar los puntos débiles que dentro del proceso de empaquetado previo a la exportación podrían implicar algún tipo de riesgo donde el producto esté expuesto y pueda llegar a contaminarse con restos del virus Covid-19 para de esta manera reducir la posibilidad de que se efectúen devoluciones por parte del mercado destino (comprador), y que no se vea afectado el nombre de nuestro país por este tema , ya que esto crea cierta desconfianza a la hora de que otros países quieran adquirir nuestros productos.

Se termina el trabajo con las conclusiones y recomendaciones para que el proyecto sea implementado en la empacadora PROMAORO S.A y pueda verse reflejado el beneficio del desarrollo de esta investigación.

## **CAPITULO I**

### **FUNDAMENTACIÓN**

#### **1. MARCO HISTÓRICO**

##### **1.1.1 LA INDUSTRIA DE CULTIVO DE CAMARÓN EN EL MUNDO Y SU CONSUMO (ESTADÍSTICAS)**

(Jory, 2018) Nos indica que, a nivel mundial el camarón se ha venido cultivando durante varias décadas, y que actualmente cuenta con una producción mundial en al menos 50 países, aunque la industria se concentra principalmente en dos regiones que son: Asia y América.

La **Tabla 1** muestra la producción a nivel mundial estimada de camarón cultivado esta información se obtuvo por medio de las encuestas GOAL 2016 y 2017 de la Global Aquaculture Alliance, y distribución porcentual por las principales regiones productoras.

La producción global total en 2016 fue de 4.055.690 toneladas métricas (MT) y aumentó en aproximadamente 5 por ciento a 4.267.500 toneladas métricas en 2017. Los países asiáticos (China, Tailandia, Vietnam, Indonesia, Malasia, Filipinas, India y Bangladesh, principalmente) representaron aproximadamente 3.42 millones de toneladas métricas (MMT) o alrededor del 80.1% de la producción mundial en 2017. Las Américas (Ecuador, México, Brasil, Venezuela, Honduras, Nicaragua, Guatemala, Belice, Panamá, Perú y otros) produjeron alrededor de 756,430 TM o 17.7%; y el resto del mundo representó alrededor de 85,000 TM o aproximadamente el 2% del total.

A continuación, detallaremos en la tabla algunos datos estadísticos en base a la distribución a nivel mundial de camarón:

Región	Producción 2016 (MT)	% Mundial 2016	Producción 2017 (MT)	% Mundial 2017
Sureste Asiático	1,483,935	36.6	1,574,077	36.9
China	1,352,762	33.4	1,350,622	31.6
India	438,579	10.8	494,959	11.6
Américas	701,200	17.3	756,430	17.7
MENA	53,796	1.3	63,990	1.5
Otros	25,419	0.6	27,422	.06
TOTAL	4,055,690	100	4,267,500	100

**Tabla 1.** Producción mundial estimada de cultivo de camarón.

**Fuente y elaboración:** (Encuestas GOAL de 2016 y 2017) y distribución porcentual de las principales regiones productoras (Jory, 2018)

**La tecnología de producción continúa siendo extensiva a semi-intensiva, y hay mucho potencial para perfeccionar la eficiencia mediante la innovación y la estandarización de procedimientos para poder ir poco a poco mejorando la calidad y demás factores que influyen a la hora de incursionar el producto en mercados internacionales.**

### 1.1.2 REVISIÓN PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAMARÓN

Según (James L, 2019) mediante una encuesta realizada por GOAL (Global Outlook for Aquaculture Leadership) en 2019 de la Alianza Mundial de Acuicultura de las tendencias de producción se encuestó a camaroneros participantes dentro de la industria tales como: Asia / Oceanía (43 respuestas), América Latina (39 respuestas) y África (dos respuestas).

La **Figura 1** resume las estimaciones de producción para la producción mundial de 2010 a 2021. Los datos de 2010 a 2017 representan una combinación de estimaciones de la FAO (2019) y la encuesta GOAL (2011 a 2018), mientras que los datos de 2018 a 2021 se obtuvieron de la encuesta GOAL 2019.

Según las encuestas GOAL anteriores, la industria mostró signos de recuperación en 2016 y 2017, lo que resultó en una CAGR de 2.2 por ciento para el período 2012 a 2017, mucho más baja que la tasa de 6.3% estimada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Los encuestados de GOAL reportaron un incremento en la producción en 2018 (+11 por ciento en comparación con 2017) y esperan ver un mayor crecimiento hasta 2021.

Cabe recalcar que los datos actuales de la FAO para la producción de camarones en China se han revisado a la baja todos los años de 2009 a 2016. El cambio ha desplazado las estimaciones de producción de camarones de China en unas 100,000 toneladas métricas (TM) en la mayoría de esos años. A pesar de este ajuste, la discrepancia entre la FAO y los conjuntos de datos GOAL sigue existiendo, pero es más estrecha.



**Gráfico 1.** Producción de camarones por región.

**Fuente y elaboración:** FAO (2019) y encuestas GOAL (2011 a 2018) para 2010 a 2017; Encuesta GOAL (2019) para 2018 a 2021. (James L, 2019)

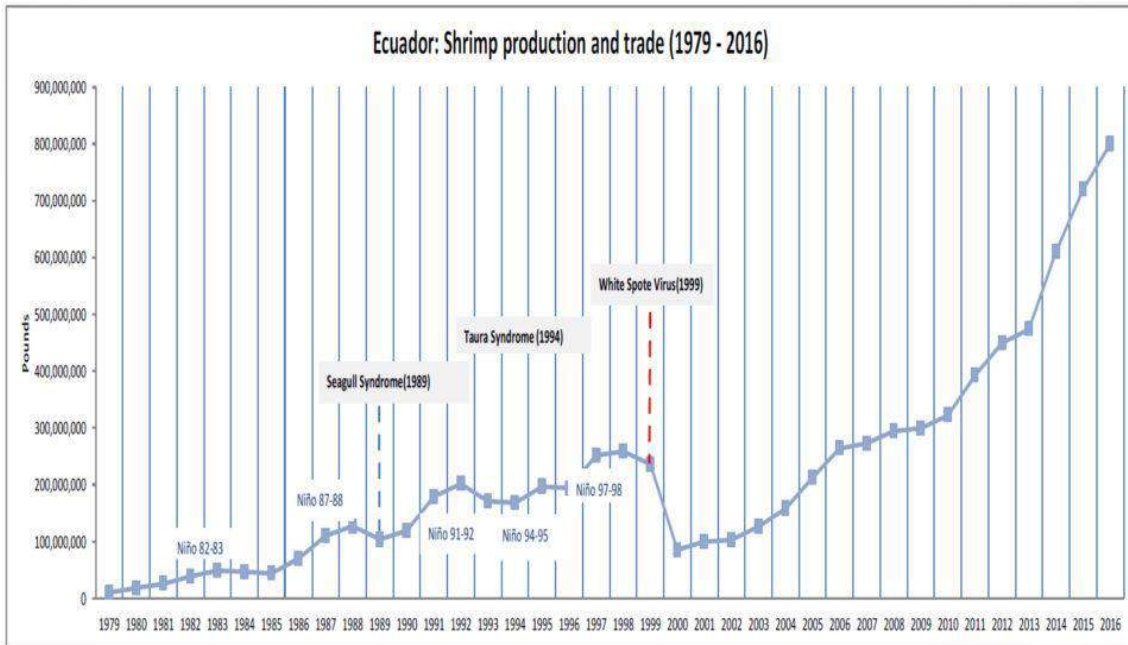
### **1.1.3 LA INDUSTRIA DE CULTIVO DE CAMARÓN EN EL ECUADOR**

Según (Piedrahita, 2018) el cultivo del camarón comenzó en Ecuador hace casi 50 años de manera casual. Las primeras granjas de camarón se establecieron en el sur del país y, desde entonces, se han desarrollado casi 220.000 hectáreas de estanques de producción, que hoy forman parte de una industria que es la primera fuente de ingresos extranjeros no relacionados con el petróleo dentro del país

En la década de 1970 se conocía poco sobre el cultivo del camarón, pero a través de la voluntad pura y sobre todo por ensayo y error, los camaroneros superaron sus limitaciones operativas y comerciales. La falta de conocimiento científico y las metodologías iniciales de producción no impidieron que los productores ecuatorianos convirtieran al país en uno de los principales proveedores mundiales de camarón de cultivo. En los primeros 15 años se construyeron casi 90.000 hectáreas de granjas camaroneras, y en 1995 casi 180.000 hectáreas estaban en operación.

A pesar de sus orígenes casuales, el desarrollo no ha sido el resultado de la improvisación. Se ha realizado un largo y a veces doloroso viaje para establecer una industria que sigue su propio camino, que se ha diferenciado por sus sistemas de producción abiertos de baja densidad, y el uso de animales resistentes a enfermedades en lugar de sistemas intensivos y líneas genéticas libres de patógenos. que caracterizan principalmente el cultivo de camarón en otros lugares.

Desde las primeras cosechas de camarón de cultivo hasta 1998, la producción del país había crecido de forma más o menos continua y alcanzó casi 115.000 toneladas métricas (MT) en 1998, con algunas caídas temporales debido a problemas causados por enfermedades como el llamado “síndrome de la gaviota” en 1989 (causado principalmente por *Vibrios*) y por el Síndrome de Taura (TSV) en 1994. La historia da un giro negativo en el año 2000, cuando, con la llegada del Virus de la Mancha Blanca (WSSV), las exportaciones cayeron a 37.700 TM y la industria sufrió una contracción del 70 por ciento en medio de una aguda crisis económica y el cambio de la moneda nacional (Sucre) por el dólar estadounidense.

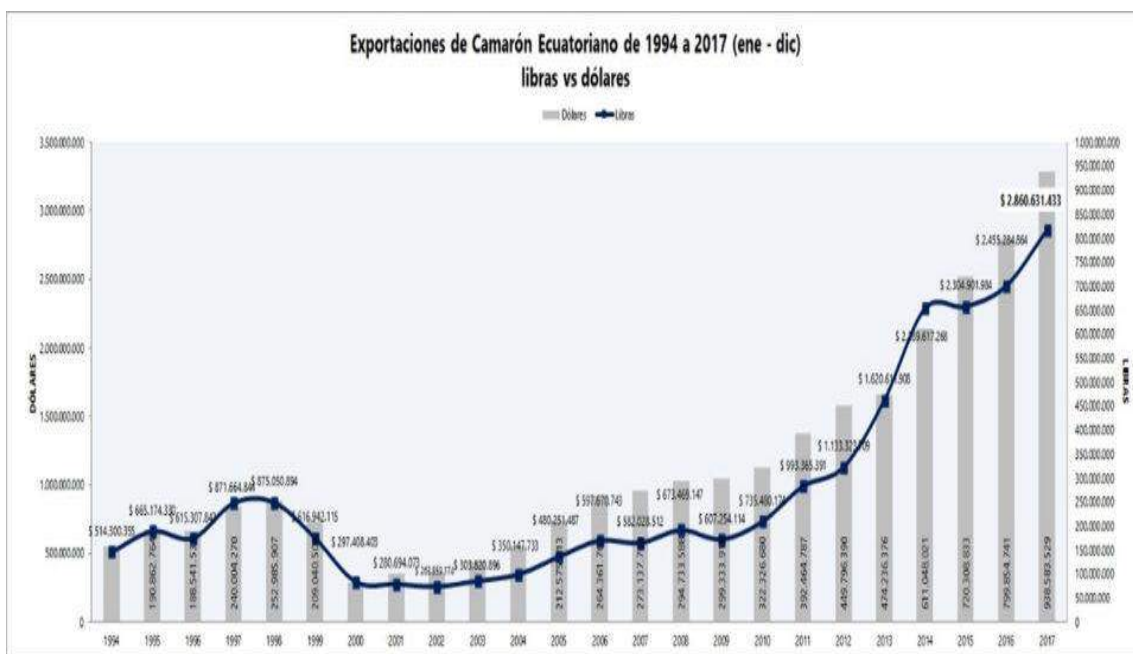


**Gráfico 2:** Evolución de la producción y el comercio de camarón ecuatoriano (1979-2016)

**Fuente y Elaboración:** (Alliance, 2018)

Dadas las altas mortalidades durante la producción, los centros de cría que realizaban la maduración de reproductores comenzaron a utilizar animales de estanques que sobrevivieron a los virus, y de estos animales desarrollaron las nuevas generaciones que luego fueron llevadas a los estanques de engorde para producir los nuevos cultivos, repitiendo el proceso una y otra vez. Esta selección masal basada en la resistencia del camarón a las enfermedades dio paso progresivamente a la producción de animales con mejores supervivencias en las granjas, y en 2006 la industria pudo recuperar los niveles de producción de antes de la aparición del WSSV.

En la última década, la industria ha experimentado aumentos de producción y precios, ha aumentado las regulaciones y ha mejorado la administración ambiental. A partir de 2007, Ecuador ha mantenido una tasa de crecimiento anual constante de aproximadamente 12 por ciento, logrando exportaciones de 246.000 TM en 2017, triplicando las exportaciones y convirtiéndose en el principal productor de camarón cultivado en el continente, representando más del 50 por ciento de la producción de la región de las Américas.



**Gráfico. 3:** Exportaciones de camarón ecuatoriano (valor en USD y volumen en libras).

**Fuente y Elaboración:** (Aquaculture, 2018)

### 1.1.4 TIPOS DE CAMARÓN ECUATORIANO

Según (Library, 2021, págs. 29,30), en Ecuador existen diversas variedades de camarón, pues debido a múltiples factores como el espacio, el cuidado, el suelo entre otras, han logrado que se posicionen como los preferidos de diversos países. Las especies más importantes y gran valor para los ecuatorianos y para el mercado internacional son las siguientes:

- **Camarón blanco o *litopenaeus vannamei*:** es un crustáceo decápodo macruco nadador, de mediano tamaño, comestible, apreciado y comercializado en nuestros mercados. Se trata de una especie autóctona, nativa de la costa oriental del Océano

Pacífico, desde Sonora hasta Perú, pero que hoy procede de los cultivos en numerosos países del continente americano y asiáticos (Torre, 2019).

Este camarón vive en temperatura de aproximadamente 70 grados Fahrenheit, es considerado como una de las especies más resistentes a cambios climáticos, por lo general esta especie produce cerca de 250,000 huevos y posee una longitud de 23cm.

- **Camarón *litopenaeus stylirostris*:** conforma alrededor del 5% de la producción total de camarón en el Ecuador. Es la segunda especie más importante en la costa pacífica y tiene una longitud total máxima de 230mm (PROEcuador, 2016).

**En nuestro país contamos con diversas especies de camarón, entre las que se destacan sobre todo teniendo una gran acogida en los mercados del exterior el camarón blanco y el *litopenaeus* los cuales son los que usualmente se exportan con mayor frecuencia ya que las características con las que cuentan cumplen con los parámetros necesarios de los camarones que son destinados para exportación tales como su tamaño, su alimentación, crianza libre de químicos y demás factores que solicitan la mayoría de países para poder adquirir un producto de alta calidad, sano y sobre todo con un sabor muy particular lo que nos distingue de los demás productores de camarones de otros países del mundo.**

**Existen diferentes tipos de camarones de acuerdo a su tamaño, por esta razón se los clasifica en calibres, lo cual es una expresión que se le aplica mediante un número que nos indica el rango de colas que contiene acorde a la cantidad de unidades que tiene en una libra (453gr). A medida que el número de calibre sea menor, nos indica que mayor será el tamaño del camarón.**

TALLA	DEFINICIÓN (pza./lb)
<b>Grande</b>	
U-10	10
U-12	11-12
U-15	13-15
16/20	16-20
<b>Mediano</b>	
21-25	21-25
26-30	26-30
31-35	31-35
36-40	36-40
<b>Pequeño</b>	
41-50	41-50
51-60	51-60
61-70	61-70
71-80	71-80
80 o más	80 o más

**Tabla 2:** Cuadro clasificación de camarones por su tamaño y calibre.

**Elaboración:** La autora



**Fig. 1** Tamaños de camarón que exporta Promaoro S.A

**Fuente y Elaboración:** (PROMAORO, 2018)

### **1.1.5 LA INDUSTRIA CAMARONERA ECUATORIANA Y SUS OPORTUNIDADES DE MERCADO**

En el 2020 Ecuador exportó 688 mil toneladas de camarón, ganando USD 3,823,53 millones por concepto de generación de divisas para el país, según cifras del Banco Central del Ecuador; lo que representa el 25,53% de las exportaciones no petroleras del país y un 18,90% de las exportaciones totales del Ecuador.

Pese a la crisis mundial que se vive por COVID-19, la industria camaronera ecuatoriana fue resiliente y manejó estratégicamente la colocación del producto en más de 50 destinos internacionales. En comparación con el 2019, las exportaciones de camarón crecieron en el 2020 en un 7%, cuando sin pandemia se había alcanzado un incremento superior al 18%. Esto en medio de un derrumbe de precios del camarón en el mercado internacional.

Para atravesar la emergencia sanitaria generada por COVID-19, algunas plantas procesadoras de camarón ecuatoriano buscaron incluir o adaptar su portafolio y actualmente se realizan todos los esfuerzos para diversificar la oferta.

Desde finales del 2020, los principales mercados del camarón ecuatoriano: China y Estados Unidos han demandado más colas de camarón, lo que representa una oportunidad para Ecuador, tomando en cuenta que su principal competidor: India, aún no recupera por completo su producción y por ende no puede abastecer a estos dos destinos del camarón con el valor agregado que requiere. (AQUACULTURA, 2021, págs. 8,9)

**Tal como podemos constatar acorde a los datos estadísticos entorno a la exportación de camarón podemos concluir que en la actualidad nuestro país busca ir de a poco implementando nuevas estrategias con el fin de tener más acogida en los mercados internacionales , dado que en relación con años anteriores hoy en día nuestro camarón ecuatoriano ha llegado a casi 56 mercados destino en el exterior teniendo como principales compradores a China, Estados Unidos y la Unión Europea, es por esta razón que con ayuda de la tecnología se busca aún poder ir mejorando día a día la calidad de**

**este producto que cuenta con los protocolos de crianza y cuidados necesarios libre de químicos que puedan perjudicar la salud lo cual nos diferencia con los otros países que también producen este producto.**

Según informes de “Las exportaciones de camarón en el período enero a mayo del 2020 fueron de \$1.663 millones representando un crecimiento del 12% comparada con el mismo período del año 2019. La producción de camarón representa un incremento anual del 16%.” (SIATIGROUP, 2020)

(Ministerio de Producción, Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2020) El Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca indica que todos los establecimientos acuícolas que cumplen con el Plan Nacional de Control cuentan con:

- Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP.
- Sistema de trazabilidad.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Estricto control de proveedores.
- Procedimientos estandarizados de higiene y sanitización.

### **1.1.6 CONTRIBUCIÓN A LA ECONOMÍA**

**Acorde a información proporcionada por (UNIVERSO D. E., 2021)**

El camarón es el principal producto de exportación no petrolero en el 2021. Con el buen desempeño registrado hasta octubre, sigue desplazando al banano al segundo puesto. De hecho, este liderazgo lo mantiene desde 2019 cuando se envió más camarón que la fruta.

En los diez primeros meses del año, el sector camaronero alcanzó envíos por \$ 4.174 millones, el 32 % más comparado con el 2020 cuando se exportaron \$ 3.168 millones. La cifra también es récord en la historia de las ventas del crustáceo al exterior ya que el monto alcanzado en octubre es, incluso, el 62 % mayor si se toma en consideración lo enviado en todo el 2016.

**Realizando una revisión en la página de Banco Central del Ecuador pudimos observar el siguiente comportamiento en dólares en relación con las exportaciones de camarón desde el año 2016 hasta el año 2021.**

<b>AÑO</b>	<b>VALOR EN DÓLARES</b>
2016	\$ 2.580
2017	\$ 3.043
2018	\$ 3.189
2019	\$ 3.890
2020	\$ 3.823
2021 (solo de enero a octubre)	\$ 4.174

**Tabla 3:** Comportamiento de las Exportaciones de camarón hasta el año 2021 periodo de enero a octubre.

**Elaboración:** La Autora

**De acuerdo al gráfico antes expuesto por un reportaje de Diario El Comercio podemos observar que nuestro camarón a raíz del 2019 ha venido teniendo un crecimiento muy importante para la economía de nuestro país, ya que este producto con el pasar de los años se ha logrado posicionar como uno de los productos tradicionales de exportación ecuatorianos no petroleros y ha logrado superar incluso al banano teniendo hoy día un segundo lugar como uno de los productos más influyentes dentro del PIB ecuatoriano.**

### **1.1.7 REPORTE DE MERCADO DE CHINA**

**De acuerdo al informe elaborado por:** (SEAFOOD, 2021, págs. 68,69) ,podemos establecer que al contrario del fuerte final de 2019 que alcanzó un total de 88,192 toneladas, las importaciones en diciembre de 2020 solo alcanzaron la mitad de eso con 43,591 toneladas. Las importaciones en diciembre fueron 11,537 toneladas superiores a las de noviembre, lo que representó un aumento del 36%. En 2020, China importó un total de 545,509 toneladas de camarón, 106,108 toneladas o un 16% menos que el año anterior.

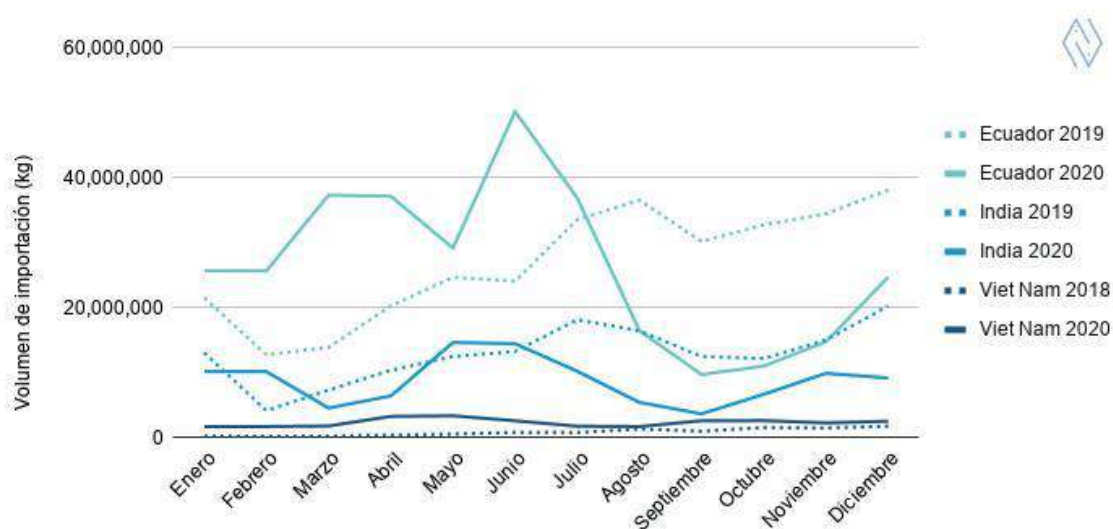
Junto con el ligero aumento de las importaciones de noviembre a diciembre, el valor de la compra de camarón de China en diciembre también aumentó de \$181 millones a \$249 millones. Sin embargo, considerando los valores interanuales, esto fue un 56% menor que el valor en diciembre de 2019 (\$561 millones). En general, el valor de las importaciones de China en 2020 alcanzó los \$3.1 mil millones, un 22% por debajo del valor de 2019 (\$3.9 mil millones). En diciembre, los precios de importación mostraron un repunte de \$5.59/kg en noviembre a \$5.67/kg. El precio total de importación de China se situó en \$5.67/ kg en 2020, \$0.45 más bajo que el precio promedio en 2019.

**Tal como podemos verificar con los datos estadísticos antes expuestos se concluyó que el año 2020 de pandemia afectó considerablemente en la compra de camarón ecuatoriano, ya que China a diferencia de años anteriores en el mes de diciembre donde suelen incrementar su volumen de compras por celebraciones como el Año Nuevo Chino donde varios personas consumen este producto, este año eso no sucedió ya que las importaciones presentaron bajas a consecuencia de la pandemia debido a que varias empresas chinas han sufrido pérdidas económicas por el brote del coronavirus.**

**Otro motivo por el que se redujo la demanda de camarón dentro de este país, fue porque a los compradores chinos les causó duda adquirir mariscos específicamente como el camarón debido a las incidencias relacionadas a una supuesta contaminación con rastros del virus encontrada en el exterior de un empaque de camarón importado desde Ecuador, motivo por el cual decidieron suspender las importaciones de algunas empresas camaroneras ecuatorianas de alto renombre , es por esta razón que ambos**

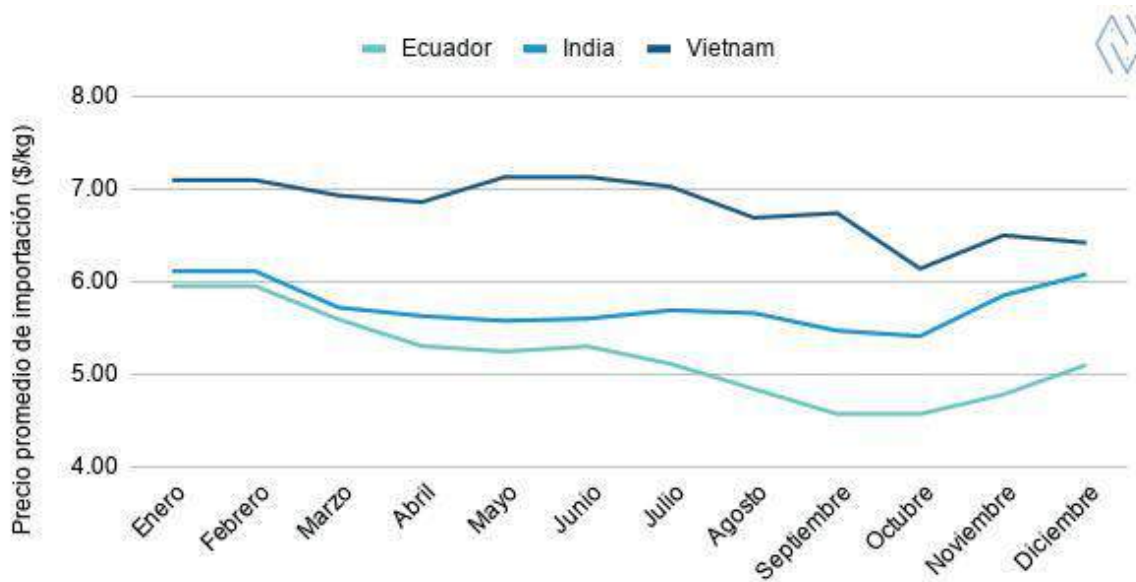
**gobiernos han tenido conversaciones donde se discuten los protocolos de bioseguridad y envío para evitar nuevamente que se den este tipo de inconvenientes.**

Importaciones directas de China de camarón de Ecuador, India y Vietnam en 2019 y 2020. Sin embargo recuerde que, en los primeros cinco a seis meses de las importaciones de China de 2019, se enviaron volúmenes considerables de Ecuador a través de Vietnam. La inclusión de estos volúmenes muestra una historia diferente (y más precisa). Si se revisan las exportaciones de Ecuador, las exportaciones totales adjudicadas a China alcanzaron 407,338 toneladas en 2019 y 357,395 toneladas en 2020, una disminución del 12%. Esto recalca la reducción de demanda del mercado que China ha mostrado en 2020, lo que obligó a Ecuador a encontrar nuevos mercados, lo que lograron hacer, pero a cierto costo.



**Gráfico 4.** Importaciones directas de China de camarón de Ecuador, India y Vietnam en 2019.

**Fuente y Elaboración:** (SEAFOOD, 2021)

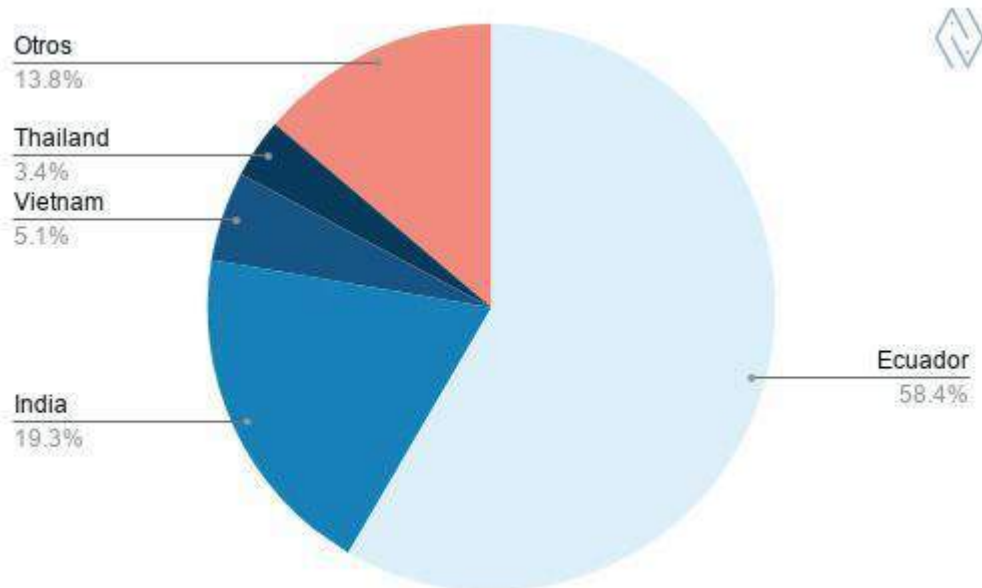


**Gráfico 5.** Importaciones directas de China de camarón de Ecuador, India y Vietnam en 2020.

**Fuente y Elaboración:** (SEAFOOD, 2021)

Si bien observamos en los gráficos anteriores las importaciones pueden ser más bajas este año en comparación con años anteriores esto se da como consecuencia de la pandemia mundial que hemos tenido que enfrentar, sin embargo el mercado chino muestra algunas señales positivas ya que los precios del camarón ecuatoriano muestran algunos repuntes y algunos exportadores ecuatorianos aún reportan demanda de este producto, aunque esta no se compara a lo que suelen demandar en relación a las importaciones de años anteriores

A continuación, se muestra dentro del siguiente gráfico un consolidado de los datos que China publicó de importaciones de enero y febrero, el impacto del COVID-19 continúa y a medida que muchos países de todo el mundo se adaptan y se ajustan al efecto de la pandemia mundial se continúa evaluando la situación que se viene entorno a la recuperación de diversos sectores que se han visto perjudicados por este tema.



**Gráfico 6.** Importaciones de China en relación al camarón.

**Fuente y Elaboración:** (SEAFOOD, 2021)

### **1.1.8 ECUADOR BUSCA TRATADO DE LIBRE COMERCIO CON CHINA**

(UNIVERSO E. , 2021) Ecuador vende al país asiático principalmente, camarones, banano y otros productos tradicionales primarios, así como petróleo, mientras que el gigante asiático exporta al país andino manufacturas de alto valor agregado, por lo que en cierta medida los expertos coinciden a medias con el alegato de Lasso de que son “economías complementarias”. Tras una conversación telefónica a finales de agosto con su homólogo chino Xi Jinping, el presidente ecuatoriano adelantó que las mesas técnicas de negociación se instalarán en breve y que su aspiración no solo es pactar con China, sino con las principales economías.

“Nuestro objetivo es muy claro: Suscribir acuerdos de libre comercio con las diez economías más grandes del mundo al menos. Esto incluye a EE.UU., China, Japón, Corea del Sur y también el grupo de “Euro-Asia”, manifestó en una entrevista con Efe la semana pasada.

“Si logramos un acuerdo que permita que la oferta exportable llegue a China sin aranceles nos hará más competitivos”, subraya Gustavo Cáceres, presidente de la Cámara de Comercio Ecuatoriano-China, que agrupa a 150 empresas de exportadores, importadores, y cada vez más emprendedores.

El intercambio comercial entre los dos países alcanzó en 2019 cifras históricas con dos de cada tres camarones consumidos en China de procedencia ecuatoriana, según la Cámara. (UNIVERSO D. E., Ecuador busca tratado de libre comercio con China, 2021)

**Nuestro país actualmente no cuenta con Tratado de Libre Comercio establecido con China que es hoy en día uno de los principales mercados destino de nuestro camarón, por ello desde el gobierno del Presidente Rafael Correa se han venido realizando conversaciones para poder firmar un acuerdo comercial en el que nos veremos beneficiados ya que se busca que nuestros productos lleguen a ese destino sin pagar aranceles , lo cual nos ayudará a incrementa el nivel de exportaciones con China y poder ser mucho más competitivos , actualmente el nuevo presidente Guillermo Lasso estaría en conversaciones para en este año poder finiquitar dicho acuerdo y de esta forma inyectar más fondos a la economía de nuestro país , esto no sólo se busca con China también están incluidos otros países que forman parte del continente asiático y que cuentan con economías sólidas.**

#### **1.1.9 EMPRESA PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A**

En el presente capítulo se tiene como finalidad elaborar un plan de contingencia para incrementar el nivel de exportación de camarón ecuatoriano hacia China, por medio de la empresa PROMAORO S.A. considerando cada uno de los protocolos de bioseguridad que se implementaron a raíz del COVID-19, se busca analizar y revisar de manera minuciosa cada uno de los procesos que tiene el camarón previo a la exportación hacia este país, con la finalidad de evitar que el producto se vea expuesto a contaminarse con restos del virus. Considerando que ya nuestro país tuvo un inconveniente con el mercado chino ya que la aduana de este país detectó resto de coronavirus en los empaques de camarón congelado que fue exportado por tres empresas muy reconocidas dentro de nuestro país

PROMAORO S.A. es una empresa creada con principios de sostenibilidad a largo plazo. La empresa cuenta con instalaciones y procesos de producción que están diseñados para asegurar una extraordinaria calidad en cada uno de sus productos, basándose en mantener un ambiente de trabajo adecuado para cada uno de sus colaboradores con remuneraciones justas y acordes a la ley, respetando el medio ambiente, promoviendo el uso eficiente de los recursos disponibles. Su compromiso es con la alta calidad de sus productos para garantizar la satisfacción de cada uno de sus clientes. (PROMAORO, 2018)

PROMAORO S.A. inició operaciones el 7 de noviembre del 2013. El objetivo de esta empresa es ser uno de los mayores y más eficientes procesadores y comercializadores de la provincia de El Oro / Ecuador. La empresa cuenta con granjas propias adecuadas para el cultivo de camarón donde se produce un camarón de alta calidad, adicional a esto también mantienen relaciones con un grupo de productores asociados que trabajan bajo las normas dictadas por el Instituto Nacional de Pesca y normas del Ministerio del Ambiente del Ecuador, lo que garantiza una trazabilidad total. (PROMAORO, 2018)

Dentro de los principales mercados destino que se manejan dentro de la empresa tenemos que el mayor volumen de exportación va direccionado a China con un 80%, el 10% a Europa, 5% a Estados Unidos y el otro 5% a varios países del continente americano.

La empresa PROMAORO S.A cuenta con los siguientes productos y marcas propias de comercialización tanto para el mercado local como para el extranjero.

- **MARCAS PROPIAS**



**OCEAN DELI:** Es una de sus principales marcas, la cual se comercializa en los mercados de Estados Unidos, China y Vietnam.



**SANTA ROSA:** Esta marca fue creada de manera exclusiva con el fin de que la empresa PROMAORO S.A sea reconocida a nivel mundial especialmente bajo esta marca.



**PUERTO JELÍ:** Esta marca fue desarrollada para la comercialización exclusiva hacia el mercado de Estados Unidos y Latinoamérica ya que este camarón cola está destinado para clientes que deseen que el producto venga descabezado.



**PFS:** Esta marca fue desarrollada de manera exclusiva para comercializar camarón cola clase B en los diferentes mercados a nivel mundial.



• **PRINCIPALES MARCAS**

Las principales marcas a las que PROMAORO S.A comercializa sus productos en sus diferentes presentaciones ya sea camarón entero, cola y P&D pertenecen a los mercados de Estados Unidos, China, Vietnam, Francia, Italia, España, Guatemala entre otros destinos a nivel mundial.

### **1.1.10 DEFINICIÓN, OBJETIVO Y BENEFICIOS DE UN PLAN DE CONTINGENCIA**

(PROTEK, 2021) Los planes de contingencia son un conjunto de procedimientos alternativos para afrontar un incidente, accidente o emergencia. El objetivo es prevenir riesgos y, en caso de que se produzca la crisis, garantizar la continuidad del negocio y minimizar el impacto.

(PROTEK, 2021) El plan de contingencia se basa en el análisis de riesgo. Este es una herramienta que permite identificar y clasificar los factores y nivel de riesgo de la actividad. Hay riesgos previsibles e imprevisibles. Los imprevisibles son eventos naturales, accidentes o amenazas a la seguridad. Los planes de continuidad permiten reducir riesgos y costos derivados de la interrupción de la actividad. Además, aumentar la seguridad corporativa y el cumplimiento de normas.

Los planes de contingencia deberían contener los siguientes **elementos**:

- Definición de las situaciones críticas.
- Asignación de responsabilidades.
- Determinación de las acciones de respuesta.
- Control de la ejecución.
- **Obtención de datos para mantenimiento y corrección.** El plan de contingencia es un **documento vivo**, que debe ser revisado y actualizado en forma periódica. Si la amenaza no era previsible, una vez superada la contingencia se debe ajustar el análisis de riesgo.

## **2. MARCO TEORÍCO**

### **1.2.1 TEORÍAS SOBRE EL COMERCIO INTERNACIONAL**

#### **Teoría clásica de la ventaja absoluta**

En otras palabras, esta teoría ideada por Adam Smith (Reino Unido, 1723 – 1790) en su libro ‘Las riquezas de las naciones’, entiende que los países podrán exportar uno u otro bien en función de la productividad con la que lo genera. Es decir, en función de si es capaz de producir con una buena calidad, a un menor coste y eficiencia.

Guarda relación con el conocimiento y experiencia en la producción de cualquier bien. En este sentido, la ventaja absoluta es la habilidad para producir ese bien con manifiesta facilidad y altura que cualquier otro productor. Por tanto, este país será favorecido en las exportaciones y el resto de naciones importarán de este país estos bienes. Ya que podrán hacerlo incluso más barato que si ellos mismo lo produjeran. (Pedrosa, 2016)

Como podemos ver esta teoría de Adam Smith nos indica la relación que se mantiene entre países a nivel mundial por medio del comercio internacional, a partir del cual un país será capaz de exportar un bien u otro en función de la productividad de éste. o de esta teoría

#### **Teoría de la ventaja comparativa**

Las ventajas comparativas, concepto introducido por David Ricardo a principios del siglo XIX, se refiere: un país tiene ventaja comparativa en la producción de un bien, si el costo de oportunidad en la producción de este bien en términos de otros bienes es inferior en este país de lo que lo es en otros países. (Ecuador B. c., 2016)

#### **Teoría de Heckscher-Ohlin**

Esta teoría pone en relieve la interacción entre las proporciones en las que los diferentes factores están disponibles en diferentes países, y la proporción en que son utilizados para producir diferentes bienes, esta teoría se conoce como el modelo de Heckscher-Ohlin o también modelo de proporciones factoriales. El motivo de este cambio respecto del Modelo Ricardiano es que, en una economía de dos factores, existe una cierta posibilidad de elección en el uso de los factores productivos. Por lo general, estas elecciones dependerán de los precios de los factores trabajo y capital. (Ecuador B. c., 2016)

### **1.2.2 MERCADO INTERNACIONAL DEL CAMARÓN**

En base a un informe realizado por (Siatigroup, 2020)

Nos indica que tal como sabemos el camarón ecuatoriano es uno de los productos que ha logrado posicionarse en los mercados internacionales debido a su calidad y características distintivas.

La producción de camarón representa un incremento anual del 16%.

Los principales mercados de exportación del camarón ecuatoriano son: China, Unión Europea y Estados Unidos.

El Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca indica que todos los establecimientos acuícolas que cumplen con el Plan Nacional de Control cuentan con:

- Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP.
- Sistema de trazabilidad.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Estricto control de proveedores.
- Procedimientos estandarizados de higiene y sanitización.

# Resumen ejecutivo

— DATOS DE ENERO A SEPTIEMBRE 2021



**Fig. 2** Principales Productos de Exportación No Petrolera

**Fuente y Elaboración:** (Ministerio de Producción, Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2021)

## 1.2.3 DATOS ESTADÍSTICOS EXPORTACIONES DE CAMARÓN (CFN)

### Exportaciones de Camarones y Langostinos (II)



Para el periodo comprendido 2016-2018, las exportaciones estuvieron dirigidas principalmente a Vietnam, escenario distinto a lo observado en años posteriores, donde las exportaciones fueron destinadas principalmente a China.

Fuente: Banco Central del Ecuador  
Elaborado por: Subgerencia de Análisis de Productos y Servicios  
Código Nandina: 030616, 030617, 030626, 030627, 030635 030636 030695  
Corporación Financiera Nacional B.P.



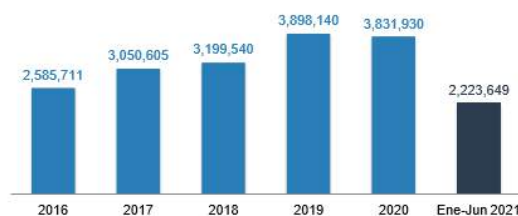
**Gráfico 7.** Exportaciones de Camarón y Langostino desde el 2016 al 2021 (CFN, 2021)

## Exportaciones de Camarones y Langostinos (I)

### Exportaciones

Año	TON (Miles)	FOB (Miles \$)	Costo promedio por tonelada en dólares
2016	370.80	2,585,711.11	6,973.35
2017	441.55	3,050,604.93	6,908.89
2018	512.15	3,199,539.83	6,247.24
2019	645.10	3,898,139.55	6,042.73
2020	688.52	3,831,930.09	5,565.47
Ene-Jun 2021	386.82	2,223,649.31	5,748.50

### Exportaciones Nacionales FOB (Miles \$)



Para el año 2020 las exportaciones de camarón fueron de \$3,831 MM FOB, cifra inferior al 2% de lo reportado en el año 2019 y superior en 48% a lo registrado en el año 2016.

A Junio de 2021 las exportaciones suman \$2,223 MM, representando el 58% del valor total exportado en el año 2020.

Fuente: Banco Central del Ecuador  
Elaborado por: Subgerencia de Análisis de Productos y Servicios  
Código Mandina: 030616, 030617, 030626, 030627, 030635 030636 030695  
Corporación Financiera Nacional B.P.



### Gráfico 8. Exportaciones de Camarón y Langostino desde el 2016 al 2021 (CFN, 2021)

De acuerdo a la Ficha Sectorial publicada en agosto 2021 por la Corporación Financiera Nacional, basándose en datos proporcionados por el Banco Central del Ecuador podemos observar los datos estadísticos en relación a la exportación de camarón y langostinos desde el año 2016 hasta el año 2021 por país donde se puede evidenciar que durante desde el año 2016 al 2018 las exportaciones de camarón ecuatoriano estuvieron principalmente dirigidas a Vietnam, luego tenemos la siguiente gráfica donde podemos deducir que el porcentaje de las exportaciones en el año 2020 decayeron en un 2% en comparación al año 2019 esto debido a la llegada de la pandemia mundial que afectó diversos sectores debido a la cuarentena en varios países razón por la cual el presupuesto de varias empresas internacionales que nos compraban nuestros productos como el camarón se vio ajustado y decidieron hacer una para entorno a la compra de este producto.

#### **1.2.4 LOS EFECTOS DEL COVID-19 EN EL COMERCIO EXTERIOR Y LA LOGÍSTICA**

Según un informe por parte de (Caribe, 2020) la irrupción del COVID-19 se produjo en un contexto de debilitamiento del comercio mundial que se arrastra desde la crisis financiera de 2008-2009. La rápida propagación del COVID-19 y las medidas adoptadas por los gobiernos han tenido graves consecuencias en las principales economías mundiales. Se ha interrumpido gran parte de las actividades productivas, primero en Asia y posteriormente en Europa, América del Norte y el resto del mundo, y ha habido cierres generalizados de fronteras. Esto ha dado lugar a un marcado aumento del desempleo, especialmente en los Estados Unidos, con la consecuente reducción de la demanda de bienes y servicios. En este contexto, en 2020 el producto mundial registraría su mayor contracción desde la Segunda Guerra Mundial.

En esta coyuntura, en mayo de 2020 el volumen del comercio mundial de bienes cayó un 17,7% con respecto al mismo mes de 2019. La caída en los primeros cinco meses del año fue generalizada, si bien afectó especialmente a las exportaciones de los Estados Unidos, el Japón y la Unión Europea. China experimentó una contracción menor que el promedio mundial, ya que controló el brote y reabrió su economía relativamente rápido. América Latina y el Caribe es la región en desarrollo más afectada.

En un contexto mundial de mayor regionalización de la producción, la integración regional debe desempeñar un papel clave en las estrategias de salida de la crisis en América Latina y el Caribe. Para avanzar en la integración regional, la infraestructura y la logística deben formar parte de los paquetes de medidas de recuperación económica. Además de su relevante participación directa en el PIB y el empleo, son fundamentales para la producción de todos los bienes y servicios, el suministro de alimentos y servicios esenciales, y la competitividad internacional del comercio.

### **1.2.5 LA INDUSTRIA CAMARONERA ECUATORIANA Y SUS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19**

(CÁMARA NACIONAL DE ACUACULTURA, 2021) Los establecimientos procesadores de productos acuícolas mantienen estrictas medidas sanitarias para seguir garantizando la calidad e inocuidad del camarón ecuatoriano en sus más de 50 destinos de exportación. Entre los procedimientos están la realización de pruebas de diagnóstico PCR para detectar COVID-19 a todos los operarios que se encuentran en contacto con el producto y los empaques, además de la aplicación de rigurosos protocolos de higiene y desinfección del personal igual que áreas y superficies, basándose en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) para eliminar los agentes contaminantes; inclusive se adoptan las mismas medidas en el interior de los contenedores, previo a la carga.

Estas medidas son permanentemente auditadas por la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad de Ecuador (SCI) del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP), entidad que coordina acciones de control y verifica el cumplimiento de lo establecido en el acuerdo “Protocolo para la Inspección, Cuarentena y Requisitos Sanitarios Veterinarios para Camarones Blancos Congelados a exportarse desde Ecuador a China” emitido en agosto 2020. La SCI realiza visitas periódicas a los establecimientos exportadores de camarón, de forma aleatoria y sin excepción.

(CÁMARA NACIONAL DE ACUACULTURA, 2021) En el marco de sus competencias, la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI) verifica, evalúa y controla el cumplimiento de procedimientos y protocolos de bioseguridad para prevenirla propagación del COVID-19 en los establecimientos; verifica el cumplimiento de procedimientos y protocolos bioseguridad; destinados a la prevención y control de riesgos, relacionados con el contagio de Covid-19 entre los trabajadores, el control del producto, control de limpieza y desinfección de contenedores de la industria acuícola.

La SCI asigna de uno a tres funcionarios para realizar la visita de verificación a cada establecimiento. El técnico tiene como objetivo evidenciar la aplicación y el cumplimiento de los requisitos establecidos en los protocolos de bioseguridad y la prevención de contagios de Covid-19 e inocuidad de los productos exportados. La verificación se realiza mediante un

check-list que fue incluido en la última versión del Plan Nacional de Control Acuícola y Pesquero.



**Fig. 3** Protocolos de Bioseguridad ante el covid-19 en el sector camaronero (CÁMARA NACIONAL DE ACUACULTURA, 2021)

(ECUADOR S. D., 2021) Entre los criterios de evaluación que realiza la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad se encuentran los siguientes:

- Tener establecido e implementado protocolos de bioseguridad tanto para personal operario, de visitas, así como para el ingreso de materias primas e insumos.
- Los protocolos de bioseguridad establecidos deben estar operativos y todos sus registros debidamente documentados.
- Realizar capacitación al personal referente a la prevención de contagio y transmisión de Covid-19.
- Realizar capacitación sobre buenas prácticas para prevenir la presencia de virus en el proceso y productos terminados.
- Realizar control del material de empaque en cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos.

- Realizar proceso de desinfección de los empaques y las áreas de proceso
- Control de carga y desinfección de contenedores que transportan el producto terminado.
- Protocolos a aplicar ante sospecha de un caso positivo durante el proceso.
- Procedimientos de trazabilidad, recolecta y retirada en caso de detectarse virus en productos terminados.
- Control y seguimiento del personal contagiado o con sospecha de contagio de Covid-19.
- Realización de pruebas de PCR a personal involucrado en el proceso y su posterior informe de los resultados a la autoridad.

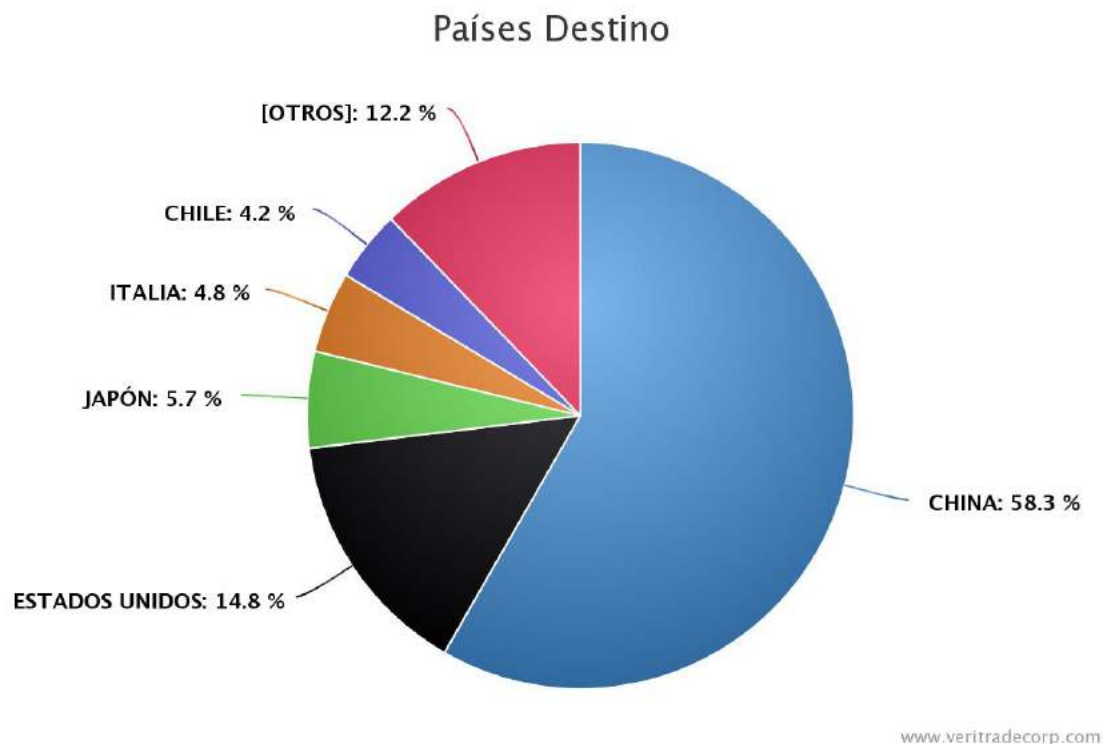
#### 1.2.6 TOP 10 PRINCIPALES PAÍSES DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE LA EMPRESA PROMAORO S.A

La empresa PROMAORO S.A tiene como mercado destino para sus exportaciones de camarón varios países a continuación mostramos un top 10 de los que año tras año figuran como clientes habituales para la empresa ecuatoriana.

País Destino	Total registros	Total US\$ FOBTot	%	Total KG	US\$ / KG
CHINA	352	22.238.281	58,30%	5.636.512	3,945
ESTADOS UNIDOS	58	5.647.940	14,81%	595.783	9,480
JAPÓN	17	2.169.053	5,69%	332.091	6,531
ITALIA	50	1.834.437	4,81%	247.661	7,407
CHILE	65	1.610.477	4,22%	250.569	6,427
COLOMBIA	16	1.436.208	3,77%	288.822	4,973
ESPAÑA	10	1.050.102	2,75%	108.082	9,716
FEDERACIÓN RUSA	6	1.035.854	2,72%	151.091	6,856
HONG KONG	6	662.400	1,74%	160.316	4,132
MARRUECOS	7	256.122	0,67%	52.905	4,841
TRINIDAD Y TOBAGO	14	200.990	0,53%	27.773	7,237
<b>Total</b>	<b>601</b>	<b>38.141.863</b>	<b>100,00%</b>	<b>7.851.606</b>	<b>4,858</b>

**Tabla 4.** Comportamiento de las Exportaciones de camarón de la empresa PROMAORO S.A hasta el año 2021 periodo de mayo a julio.

**Fuente y Elaboración:** (VERITRADE, 2021)



**Gráfico 9:** Top 10 de los principales países exportadores de camarón ecuatoriano de la empresa PROMAORO S.A.

**Fuente y Elaboración:** (VERITRADE, 2021)

### **1.2.7 PROTOCOLO PARA DESINFECCIÓN DE CONTENEDORES VACÍOS Y VEHÍCULOS DE CARGA EN EL TERMINAL PORTUARIO Y DEPÓSITOS DE CONTENEDORES VACÍOS QUE SE EMPLEAN EN EL TRANSPORTE DE CARGA DE COMERCIO EXTERIOR**

Debido a la pandemia mundial del COVID-19, que llegó a Ecuador el pasado marzo del 2020 se han tenido que establecer nuevas medidas de bioseguridad para evitar la contaminación de los productos que serán exportados a otros países, considerando que ya pasamos por un episodio donde China indicó haber recibido camarones de 3 empresas ecuatorianas donde según la aduana de ese país se encontraron en la parte externa de los empaques rastros del virus, para evitar que nuevamente se suscite este inconveniente que resulta desfavorable para nuestro país, se decidió implementar un protocolo para la

desinfección de contenedores y vehículos de carga dentro del terminal portuario para de esta forma reducir el nivel de riesgo por contaminación que puedan llegar a tener cada uno de los productos destinados a exportación.

A continuación, detallamos los lineamientos generales y el procedimiento paso a paso del protocolo para desinfección de contenedores vacíos y vehículos de carga en el terminal portuario y depósitos de contenedores vacíos que se emplean en el transporte de carga de comercio exterior (Subsecretaría de Puertos y Transporte Marítimo y Fluvial, 2020)

- **OBJETIVO**

Establecer un procedimiento de control integral de desinfección externa de los contenedores que ingresen al territorio ecuatoriano, sin distinción de la carga que contengan y antes de salir de los puertos marítimos a nivel nacional con el fin de evitar el ingreso/propagación de plagas, hongos, virus entre otros nuestro país.

- **ALCANCE**

Este protocolo tiene como alcance los Terminales Portuarios que operan contenedores, garita y embarque, así como en los depósitos de contenedores vacíos que se emplean en el transporte de carga de comercio exterior.

## **LINEAMIENTOS GENERALES**

1. El Terminal Portuario / Patio de contenedores deberá suscribir un Adendum con el Operador Portuario a cargo de las obligaciones que consten en los Instructivos y que se hacen responsables de su fiel cumplimiento, así como todos los valores a ser cancelados por la prestación de este servicio.
2. Para la desinfección se utilizará un arco de desinfección.
3. El control del arco de desinfección es de carácter restringido.
4. Toda operación de trabajo que se realice en el arco de desinfección se efectuará bajo conocimiento del departamento respectivo.

5. Bombas, equipos, tanques, aspersores, químicos y cortinas serán operadas únicamente por personal calificado del arco de desinfección.
6. En caso de presentarse novedades de incumplimiento en las normas de seguridad y salud del Terminal Portuario, los representantes del departamento respectivo procederán a suspender temporal o definitivamente los trabajos y proceder con las debidas sanciones enmarcadas en los Reglamento de la Terminal.
7. La desinfección externa de los contenedores deberá aplicarse bajo la responsabilidad de los Terminales Portuarios en base a los lineamientos de AGROCALIDAD.
8. Los equipos dactilares, tabletas o cualquier otro dispositivo de lectura o reconocimiento biométrico para establecer la identificación de una persona mediante la evaluación de uno o más rasgos biológicos distintivos, serán desinfectados con paños de alcohol o el producto que el fabricante recomienda para el efecto, cada vez que sea utilizado por el usuario (chofer) a quien se le dará a su vez un paño antiséptico o equivalentes para que limpie sus manos al acceder y salir del Puerto o Terminal. En el caso de tener que firmar algún documento, el chofer deberá contar con su propio bolígrafo.
9. En las garitas de acceso al terminal, las personas que ingresen como peatones deberán usar su mascarilla quirúrgica y gafas de protección y desinfectar sus manos con el paño antiséptico antes proporcionado, en el área de acceso y salidas peatonales también se encontrarán pediluvios para la desinfección del calzado, a utilizarse al acceso y salida del predio portuario, y firmar el respectivo registro de que se sometió a la desinfección, para lo cual deberán contar con su propio bolígrafo.
10. La Subsecretaría de Puertos y Transporte Marítimo y Fluvial, debe comunicar a la Dirigencia de los transportistas que el conductor del vehículo debe entregar la documento de que procedió en la finca a la desinfección según la instrucción de la Autoridad.

11. Los terminales incluirán como parte del registro de ingreso al terminal el documento mencionado en el numeral anterior.

- **PROCEDIMIENTO**

**A) Ingreso y salida de vehículos por el arco de desinfección**

1. El vehículo ingresa al arco designado, cuyo sistema está compuesto por 2 arcos fijos de una altura suficiente para el paso de los vehículos que transporten la carga (chasis, cabezal y contenedor de 40 o 20 pies o vehículos de carga general) con boquillas de aspersión cada uno, y 1 arco desmontable con boquillas).

2. El vehículo debe circular a una velocidad no mayor a 5 km/h, para que opere el rociado con el compuesto mientras cruza el área.

3. En caso de vehículos que no puedan ser procesados por los arcos de desinfección, ya sea por el tipo de carga que manejan o las dimensiones del vehículo y la carga, estos serán desinfectados de forma manual con el equipo tipo motobomba / mochila (manual o eléctrica).

**B) Dosificación del componente de desinfección**

1. Por medio de sensores, una vez el vehículo ingresa al arco, se procede a rociar el Amonio Cuaternario a 3.5 ml/l agua, hipoclorito de sodio o el componente que señalen Agrocalidad. Este procedimiento solo aplica para vehículos que salen del puerto.

**C) Almacenamiento de amonio cuaternario**

1. El compuesto se encuentra almacenado en un tanque de 55 galones con 40 Psi, en una cabina de acero ventilada. La cabina cuenta con 3 bombas en línea, un dosificador para la distribución del químico y un tablero de control.

2. Las otras sustancias y/o componentes, conforme lo indique las instrucciones del fabricante.

#### **D) Situaciones de emergencia por derrame de producto químico**

1. En situación de derrame del químico en el suelo se procede a la recolección del químico con kit antiderrame y proceso de restauración del área impactada.
2. En caso de contener el químico en cisternas subterráneas/canaletas o cubetos, el residuo debe ser retirado y transportado por un camión cisterna Hidrocleaner para su disposición final.

#### **E) Acciones a tomar por falla en el sistema automatizado de aspersión**

1. En caso de problemas en el sistema automatizado se procede a la fumigación manual de acuerdo con la dosificación establecida por Agrocalidad.
2. La aspersión se realizará con una bomba de mochila manual con capacidad 20 litros operada por el técnico capacitado.

#### **F) La desinfección en los depósitos de contenedores vacíos que se emplean en el transporte de carga de comercio exterior**

- 1.- En el caso de los depósitos de contenedores vacíos que se emplean en el transporte de carga de comercio exterior, se deberá realizar la desinfección a los vehículos que ingresen a entregar o a buscar contenedores, a la entrada de sus instalaciones o puertas de garita, este proceso se podrá realizar con aspersores manuales (motobombas de mochila).
- 2.- El personal que ingrese deberá usar su equipo de protección personal (mascarilla quirúrgica y gafas de protección) y proceder con la desinfección del calzado (implementación de pediluvios)
- 3.- Se implementarán semanalmente desinfecciones/ fumigación en el área donde se encuentren los contenedores que se vayan a despachar, reparar o adecuar, bajo los protocolos señalados por este instrumento.

### **1.3 MARCO CONCEPTUAL**

El marco conceptual del presente estudio de investigación hace referencia al conjunto de conceptos que permiten dar sentido a la problemática que se investigará y nos ayudará a organizar las ideas y comprender de una mejor forma los términos que comprende nuestra investigación

#### **1.3.1 ACUACULTURA**

La acuicultura es una actividad que consiste en el cultivo y producción de organismos acuáticos de agua dulce o salada.

#### **1.3.2 ACUÍCOLA**

Es el conjunto de actividades, técnicas y conocimientos de crianza de especies acuáticas vegetales y animales.

#### **1.3.3 ARANCEL**

El arancel es un tributo que se impone sobre un bien o servicio cuando cruza la frontera de un país.

#### **1.3.4 COMERCIO INTERNACIONAL**

Es aquella actividad económica que se refiere al intercambio de bienes y servicios entre todos los países del mundo.

#### **1.3.5 COVID-19**

Es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019.

### **1.3.6 EXPORTACIÓN**

Las exportaciones son el conjunto de bienes y servicios vendidos por un país en territorio extranjero para su utilización.

### **1.3.7 LITOPENAEUS VANNAMEI**

Litopenaeus es un género de crustáceos de la familia Penaeidae, conformado por especies anteriormente incluidas en el género Penaeus.

### **1.3.8 IMPORTACIÓN**

Las importaciones son el conjunto de bienes y/o servicios comprados por un país en territorio extranjero para su utilización en territorio nacional.

### **1.3.9 PANDEMIA**

Enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región.

### **1.3.10 PIB**

El producto interior bruto (PIB) es un indicador económico que refleja el valor monetario de todos los bienes y servicios finales producidos por un país o región en un determinado periodo de tiempo, normalmente un año. Se utiliza para medir la riqueza que genera un país.

### **1.3.11 PREMIUM**

Premium es un adjetivo que se utiliza para calificar a un servicio o un producto de características especiales, de calidad superior a la media. Lo habitual es que lo premium sea un privilegio destinado a aquellos consumidores que pagan un monto adicional.

### **1.3.12 SANITIZACIÓN**

Aplicar calor o químicos necesarios para matar la mayoría de los gérmenes en una superficie hasta el punto de que no signifiquen un riesgo a la salud.

### **1.3.13 SUPERÀVIT**

Es aquella situación que se genera cuando hay exceso de algo necesario. En finanzas, se entiende por superávit cuando los ingresos superan a los gastos (existe exceso de dinero).

## **1.4 MARCO LEGAL**

### **1.4.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR**

#### **TITULO I**

##### **ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO**

- **Capítulo primero**
- **Principios fundamentales**

**Art. 1.-** Según el (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 16) El Ecuador es un Estado constitucional de derechos y justicia, social, democrático, soberano, independiente, unitario, intercultural, plurinacional y laico. Se organiza en forma de república y se gobierna de manera descentralizada. La soberanía radica en el pueblo, cuya voluntad es el fundamento de la autoridad, y se ejerce a través de los órganos del poder público y de las formas de participación directa previstas en la Constitución. Los recursos naturales no renovables del territorio del Estado pertenecen a su patrimonio inalienable, irrenunciable e imprescriptible.

**Art. 3.-** “Conforme al (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 16) Son deberes primordiales del Estado”

{...} 5. Planificar el desarrollo nacional, erradicar la pobreza, promover el desarrollo sustentable y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza, para acceder al buen vivir.

{...} 7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.

- **Sección segunda**
- **Ambiente sano**

**Art. 14.-** De acuerdo al (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 24) 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 integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

- **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 (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 52).

“Toda persona, comunidad, pueblo o nacionalidad podrá exigir a la autoridad pública el cumplimiento de los derechos de la naturaleza. Para aplicar e interpretar estos derechos se observarán los principios establecidos en la Constitución, en lo que proceda”.

**Podemos concluir en que estos artículos son de vital importancia ya que se tiene como prioridad fomentar el desarrollo para una retribución igualitaria garantizando una vida digna, y de esta forma contribuyendo con el buen uso y conservación del ecosistema para promover un ambiente sano para toda la sociedad respetando los derechos de la naturaleza.**

## **TÍTULO II**

### **RÉGIMEN DE DESARROLLO**

#### **Capítulo cuarto**

#### **Soberanía económica**

- **Sección primera**
- **Sistema económico y política económica**

**Art. 284.-** “De acuerdo al (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 88) La política económica tendrá los siguientes objetivos”:

{...} 2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémicas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.

{...} 8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.

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

**Art. 305.-** “Según el (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 146) La creación de aranceles y la fijación de sus niveles son competencia exclusiva de la Función Ejecutiva”.

**Art. 306.-** El Estado promoverá las exportaciones ambientalmente 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. 147).

“El Estado propiciará las importaciones necesarias para los objetivos del desarrollo y desincentivará aquellas que afecten negativamente a la producción nacional, a la población y a la naturaleza”.

## Capítulo sexto

### Trabajo y producción

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

**Art. 334.-** “De acuerdo al (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 99) 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 (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 100).

- **Sección Quinta**
- **Intercambios económicos y comercio justo**

**Art. 336.-** De acuerdo al (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 157) El Estado impulsará y velará por el comercio justo como medio de acceso a bienes y servicios de calidad, que minimice las distorsiones de la intermediación y promueva la sustentabilidad.

“El Estado asegurará la transparencia y eficiencia en los mercados y fomentará la competencia en igualdad de condiciones y oportunidades, lo que se definirá mediante ley” (Registro Oficial del Ecuador, 2008, pág. 157).

**En los artículos antes expuestos podemos contemplar que el Estado está comprometido a fomentar la producción interna obteniendo una introducción factible en la economía mundial manteniendo precios justos. Podemos observar que la función ejecutiva es la única competencia que puede crear y fijar los niveles de los aranceles dentro del país. El Estado le dará prioridad a aquellas exportaciones que generen tanto empleo como valor agregado, y a su vez fomentará las importaciones que aporten al desarrollo interno sin que afecten la producción interna nacional.**

## **TITULO III**

### **PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025**

#### **PÉRDIDAS ECONÓMICAS POR SECTOR**

A diciembre de 2020, el monto total de pérdida económica derivado de la crisis sanitaria ascendió a USD 16.381,6 millones. El 66,6% de las pérdidas se registraron en el sector productivo (USD 10.905,33 millones), 24,4% en el sector social (USD 3.998,64 millones), 8,8% en infraestructura (USD 1.435,23) y 0,3% en el sector de seguridad (USD 42,47 millones). Es importante destacar que, dentro del sector social, el subsector de salud fue el más afectado, alcanzando una pérdida de USD 2.999,23 millones (18,3%). En consecuencia, las pérdidas estimadas fueron absorbidas mayoritariamente por el sector privado con un total de USD 12.790,51 millones, mientras que el sector público sumó pérdidas por USD 3.591,16 millones. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 15)

#### **IMPACTO HUMANO**

Para definir el impacto humano se consideraron cuatro dimensiones principales: condiciones de vida, medios de vida, soberanía alimentaria e inclusión social. A continuación, se presentan los principales efectos provocados por esta emergencia sanitaria. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 15)

### **EJES, OBJETIVOS Y POLITICAS PARA CREAR OPORTUNIDADES**

- **EJE ECONÓMICO**

#### **COMERCIO EXTERIOR, ATRACCIÓN DE INVERSIONES, TURISMO, INDUSTRIAS CULTURALES E INCLUSIÓN FINANCIERA.**

A nivel de comercio exterior, la participación de los productos tradicionales dentro de las exportaciones no petroleras entre el año 2019 y 2020 aumentó en 6% (USD 472 millones). Dentro del mismo periodo, los productos no tradicionales incrementaron en USD 854 millones, lo que equivale al 16%.

En 2020, la tasa de crecimiento anual de las exportaciones de los productos primarios fue del 12%; los productos con mayor crecimiento (exceptuando el sector petrolero) fueron café

(10%), banano (11%), cacao (24%) y los productos mineros (182%). El camarón, en cambio, tuvo un desempeño excelente en 2019 (crecimiento del 22%). Sin embargo, la pandemia afectó el mercado que demandaba este producto (China y EE. UU.). En este sentido, cabe indicar que la tasa de crecimiento de las exportaciones de los productos industrializados fue casi nula en 2020 (0,1%) y en 2019 fue negativa (-4,4%)<sup>32</sup>.

Con estos antecedentes, el Ecuador precisa insertarse en el mundo, buscando más oportunidades comerciales y fortalecer su seguridad jurídica, a fin de incrementar el comercio con el mundo y atraer inversión privada que genere empleo de calidad. Los principales acuerdos comerciales con los que se cuenta son aquellos que se mantiene con la Unión Europea, la Comunidad Andina de Naciones y el Mercosur. Los tres acuerdos comerciales representan el 41% de las exportaciones no petroleras en el periodo comprendido entre 2010 y 2021. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 45)

### **PRODUCTIVIDAD AGRÍCOLA, ACUÍCOLA, PESQUERA, INDUSTRIAL, INFRAESTRUCTURA, SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

En la productividad agrícola es importante considerar las características agroecológicas de la nación, siendo relativamente favorables para el desempeño de la actividad agropecuaria. El 31,99% del área agropecuaria del país tiene aptitud para cultivos y el 23,54% aptitud para pastos. Estas se encuentran principalmente en la costa y con limitaciones topográficas fuertes, especialmente en la sierra ecuatoriana.

El país presenta zonas con buena aptitud agraria y cuenta con aprovechamiento de los recursos naturales para la producción. Existen zonas de conflicto de uso, 34,72% de las tierras agrarias tienen algún grado de conflicto de uso por sobreutilización. En algunos casos se expande la frontera agrícola hacia áreas de ecosistemas frágiles y de conservación. Por otro lado, se observan zonas subutilizadas (16,70% del área agraria del Ecuador). Al respecto, se resalta la importancia de contar con una zonificación agropecuaria y ordenamiento productivo agrario.

Según datos del Ministerio de Economía y Finanzas, durante el periodo 2000-2019, la industria manufacturera es el sector que más aportó a la producción, dado que representa cerca del 12% del PIB, además de concentrar el 10% del empleo. Otro de los sectores

importantes es el agrícola, que participa con cerca del 8% de la producción del país y es el que absorbe la mayor cantidad de mano de obra. El sector pesquero representa el 1% del PIB. Del mismo modo, los sectores de agricultura, acuicultura y pesca registraron de manera conjunta una participación promedio del 10% sobre el PIB anual. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 46)

## **OBJETIVO 2**

### **IMPULSAR UN SISTEMA ECONÓMICO CON REGLAS CLARAS QUE FOMENTE EL COMERCIO EXTERIOR, TURISMO, ATRACCIÓN DE INVERSIONES Y MODERNIZACIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO NACIONAL**

La economía mundial es una fantástica red de cooperación humana, en la cual, cada uno de nosotros nos especializamos en producir una o pocas cosas de manera abundante, confiando en que el resto hará lo mismo en los campos en que se especializan. Esta red mundial de especialización y división de trabajo puede incrementar el nivel de bienestar de las personas.

A inicios del siglo XIX, David Ricardo definió la Ley de las ventajas comparativas mostrando que todas las personas y regiones pueden beneficiarse de la especialización y el comercio. La clave es especializarse en la producción de aquellos bienes en los cuales poseemos ventajas comparativas, es decir, aquellas áreas en las que tenemos una superioridad relativamente mayor comparado con otros.

Es así, que surge el comercio internacional como una herramienta fundamental para el crecimiento económico de toda economía. Con esto se logra que los países estén más interconectados y se masifica la producción de bienes y servicios de aquellos en los que una economía posee una mayor ventaja.

Entre los efectos positivos de la apertura comercial se cuentan los aumentos de competitividad, productividad e innovación; la reducción de precios y costos de producción; una mayor optimización de recursos; y, mejoras en bienestar y calidad de vida.

En nuestra nación los sectores altamente productivos generalmente están orientados a la exportación de productos primarios con baja agregación de valor. Al respecto, es necesario la existencia de incentivos y políticas claras que promuevan el incremento de la

productividad, la competitividad, el acceso de tecnología innovadora, la capacitación, financiamiento y transferencia de conocimientos, para la elaboración de productos y servicios de calidad. Adicionalmente, resulta de vital importancia afianzar y mejorar la prestación de servicios turísticos, la recuperación del empleo y la seguridad de los destinos urbanos y rurales para fortalecer la liquidez e ingresos del sector turístico.

Con estos pilares de trabajo y la adecuada promoción y atracción de inversiones nacionales y extranjeras, se pretende impulsar el cumplimiento de este objetivo. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 51)

### ***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.
- 2.3. Fomentar el turismo doméstico, receptivo y sostenible a partir de la promoción, consolidación y diversificación de los productos y destinos del Ecuador, tanto a nivel nacional como internacional.
- 2.4. Impulsar las industrias creativas a través del fomento de las actividades culturales y puesta en valor del patrimonio.

### **Lineamiento Territorial**

Pol. 2.3.

E10. Fomentar emprendimientos e iniciativas turísticas que permitan el aprovechamiento sostenible de la biodiversidad.

## **Metas al 2025**

2.1.1. Incrementar las exportaciones alta, media, baja intensidad tecnológica per cápita de 42,38 en al 51,31.

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

2.1.3. Incrementar el mantenimiento de la red vial estatal con modelos de gestión sostenible del 17,07% al 40%.

2.1.4. Incrementar la Inversión Extranjera Directa de USD 1 189,83 millones a USD 2.410,17 millones.

2.1.5. Aumentar el ingreso de divisas por concepto de turismo receptor de USD 704,67 millones a USD 2.434,60 millones.

2.1.6. Aumentar el empleo en las principales actividades turísticas de 460.498 a 495.820.

2.1.7. Incrementar del 1,49% al 1,80% la contribución de las actividades culturales en el Producto Interno Bruto.

2.1.8. Incrementar el porcentaje de contribución de importaciones en bienes de uso artístico y cultural en las importaciones totales del país de 9,33% a 10,69%. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, págs. 52,53)

## **OBJETIVO 3.**

### **FOMENTAR LA PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD EN LOS SECTORES AGRÍCOLA, INDUSTRIAL, ACUÍCOLA Y PESQUERO, BAJO EL ENFOQUE DE LA ECONOMÍA CIRCULAR**

La dinámica productiva que incluye actividades económicas a nivel agrícola, acuícola, pesquero y de infraestructura, requiere impulsar un esquema que brinde igualdad de oportunidades para todos, en concordancia con el artículo 276 de la CRE.

Sin embargo, la falta de conciencia ambiental por parte de actores productivos generó que las actividades agrarias se realicen sin sostenibilidad. Por otra parte, será fundamental realizar esfuerzos para fortalecer y generar la infraestructura necesaria para el normal

desenvolvimiento de las actividades productivas a partir de costos competitivos. De esta manera, es indispensable crear incentivos para el acceso a infraestructura, riego, capacitación, financiamiento en la producción agrícola, acuícola y pesquera.

Por ello, se impulsarán modelos de asociatividad productiva y comercial para mejorar las ganancias de los productores, incrementar la tecnificación, crear oportunidades y promover el progreso económico de estos sectores. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 54)

### ***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.
- 3.2 Impulsar la soberanía y seguridad alimentaria para satisfacer la demanda nacional.
- 3.3 Fomentar la asociatividad productiva que estimule la participación de los ciudadanos en los espacios de producción y comercialización.

### **Lineamientos Territoriales**

#### Pol. 3.1

E11. Desarrollar programas enfocados en incrementar la productividad agropecuaria, con un enfoque de conservación y mantenimiento de la fertilidad de los suelos.

#### Pol. 3.2.

E9. Potenciar los encadenamientos productivos entre el área urbana y rural, facilitando la creación de productos asociados a la biodiversidad, priorizando a los micro y pequeños productores.

E19. Potenciar las capacidades endógenas de los pequeños productores por medio de acceso a créditos, asistencia técnica permanente, tomado en cuenta las particularidades locales.

E20. Promover y fortalecer redes productivas relacionadas con agroindustria y la economía popular y solidaria.

Pol. 3.3.

G9. Promover la investigación científica y la transferencia de conocimiento que permitan la generación de oportunidades de empleo en función del potencial del territorio.

### **Metas al 2025**

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

3.1.2. Aumentar el rendimiento de la productividad agrícola nacional de 117,78 a 136,85 tonelada/Hectárea (t/Ha).

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

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

3.1.5. Incrementar el Valor Agregado Bruto (VAB) acuícola y pesquero de camarón sobre VAB primario del 11,97% al 13,28%.

3.1.6. Reducir el Valor Agregado Bruto (VAB) Pesca (excepto de camarón) sobre VAB primario de 7,00% al 6,73%.

3.1.7. Incrementar el valor agregado por manufactura per cápita de 879 a 1.065.

3.2.1. Incrementar de 85,97% al 86,85% la participación de los alimentos producidos en el país en el consumo de los hogares ecuatorianos.

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.

3.3.2. Incrementar en 2.750 mujeres rurales que se desempeñan como promotoras de sistemas de producción sostenibles. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 55)

## **EJE INSTITUCIONAL**

### **POLÍTICA EXTERIOR**

Con respecto a política exterior, desde el Gobierno del Encuentro se fortalecerá las relaciones con los países vecinos y el mundo. La finalidad es impulsar proyectos regionales, la negociación de tratados e instrumentos internacionales, abrir mercados y atraer turismo, salvaguardando la soberanía y la paz, respondiendo a los intereses del pueblo ecuatoriano.

En lo que refiere a la suscripción de tratados de libre comercio, desde el 2017 la nación solo cuenta con uno firmado con la Unión Europea, en comparación a países como Colombia y Perú que tienen más de 10 tratados de libre comercio, o Chile, pionero de la apertura comercial en el mundo con 23 acuerdos de libre comercio vigentes. Por tal motivo, es urgente promover la apertura comercial con los principales socios comerciales y seguir esta hoja de ruta con el resto del mundo.

Una de las prioridades de las relaciones exteriores de la nación es el fortalecimiento de los vínculos con sus países vecinos, Colombia y Perú. El Ecuador busca mantener y profundizar los encuentros Presidenciales y los Gabinetes Binacionales con los dos países, promoviendo la adopción de agendas en materia de seguridad, comercio, cultura, turismo, movilidad humana, entre otros. (PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025, pág. 94)

**La secretaria nacional de Planificación en conjunto con el presidente de la República Guillermo Lasso aprobó la ley denominada como Plan Creación de Oportunidades con el fin de que, durante sus cuatro años de gobierno se logre una mejora considerable en cuanto a la situación económica, política, social, de comercio y salud, entre otros factores. Los cuales desde años anteriores se han visto rotundamente afectados dentro del país, con este plan se busca implementar nuevos métodos para incentivar el incremento de las exportaciones de los recursos no petroleros, así como también establecer acuerdos comerciales con varios países para que de esta manera tengamos la posibilidad de exportar nuestros productos a mercados internacionales y a su vez atraer**

**importaciones con mercaderías que se encuentren dentro de los tratados de libre comercio lo cual nos ayuda exonerando de manera total o parcial los aranceles ,no solo de mercancías sino también de tecnología la cual nos ayudará a ir mejorando la economía del país, ya que esta ha sido muy afectada a raíz de la pandemia por el virus COVID-19 desde el año 2020, este proyecto de ley cuenta con una fecha límite la cual dura hasta el año 2025 tiempo en el que se estima poder cumplir con cada uno de los propósitos de esta ley.**

## **LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA**

### **TITULO PRELIMINAR**

#### **CAPÍTULO I**

##### **Disposiciones generales:**

**Artículo 1.- Objeto.** La presente Ley tiene por objeto establecer el régimen jurídico para el desarrollo de las actividades acuícolas y pesqueras en todas sus fases de extracción, recolección, reproducción, cría, cultivo, procesamiento, almacenamiento, distribución, comercialización interna y externa, y actividades conexas como el fomento a la producción de alimentos sanos; la protección, conservación, investigación, explotación y uso de los recursos hidrobiológicos y sus ecosistemas, mediante la aplicación del enfoque ecosistémico pesquero de tal manera que se logre el desarrollo sustentable y sostenible que garantice el acceso a la alimentación, en armonía con los principios y derechos establecidos en la Constitución de la República, y respetando los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales.

**Artículo 2.- Ámbito de aplicación.** La presente Ley es de orden público, de jurisdicción nacional y de cumplimiento obligatorio para todas las entidades, organismos y dependencias que comprenden el sector público, personas naturales y jurídicas, comunas, comunidades, pueblos, nacionalidades y colectivos que desarrollen actividades acuícolas, pesqueras y conexas, ejercidas dentro de los espacios terrestres y acuáticos jurisdiccionales. En los espacios que constituyen el Sistema Nacional de Áreas Protegidas regulado por la Autoridad Ambiental Nacional, las actividades de

acuicultura y pesca se coordinarán con el ente rector competente en esta materia. Las disposiciones de la presente Ley, dentro del ámbito pertinente, son de aplicación a la sanidad de los cultivos y a la calidad e inocuidad de los productos acuícolas y pesqueros para el consumo humano directo e indirecto, sin perjuicio de las normas aplicables en materia de salud pública. Su aplicación en el caso de la actividad pesquera y sus actividades conexas fuera del territorio nacional, se atribuirá en los siguientes casos:

- a. Cuando la actividad pesquera sea realizada por embarcaciones de bandera nacional, en aguas bajo jurisdicción de terceros estados, sin perjuicio de la legislación nacional de dichos países y de lo establecido en los instrumentos internacionales;
- b. Cuando la actividad pesquera sea realizada por embarcaciones de bandera nacional o de otras banderas que operen bajo autorización del Estado ecuatoriano en alta mar o en aguas reguladas por una organización regional de ordenamiento pesquero, conforme con el derecho internacional vigente;
- c. Cuando la actividad pesquera sea realizada por personas naturales o jurídicas ecuatorianas, como propietarios de naves, armadores, operadores o miembros de la tripulación de embarcaciones de otras banderas o apátridas, entre otros, cuando corresponda; y,
- d. Las actividades de pesca artesanal en la reserva marina de la provincia de Galápagos se desarrollarán en un marco de gobernanza en concordancia con las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica del Régimen Especial de la provincia de Galápagos.

## **TÍTULO I**

### **DE LA INSTITUCIONALIDAD**

#### **CAPÍTULO I**

##### **Del Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca**

**Artículo 10.- Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca.** Es el conjunto articulado de organismos, entidades públicas y privadas, personas naturales y jurídicas, encaminadas

a la coordinación, cooperación, supervisión y seguimiento de las políticas públicas y las normas necesarias para administrar los sectores acuícola y pesquero, bajo los principios establecidos en la presente Ley. Su funcionamiento se establecerá en el respectivo reglamento de esta ley.

**Artículo 11.- Conformación.** El Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca, estará conformado por:

- a. El ente rector en materia acuícola y pesquera;
- b. Consejo Consultivo de Acuicultura y Pesca;
- c. Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca;
- d. Autoridad Ambiental Nacional;
- e. Autoridad de Defensa Nacional a través de la Armada del Ecuador;
- f. Autoridad Portuaria Nacional y del Transporte Acuático;
- g. Los Gobiernos Autónomos Descentralizados en el ámbito de sus competencias, en los que se realicen y promuevan actividades acuícolas y pesqueras; y,
- h. Otras entidades de la Función Ejecutiva que cumplan competencias vinculadas con la gestión integral de los recursos hidrobiológicos, que sean convocadas por el ente rector.

**Las resoluciones del Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca serán de cumplimiento obligatorio.**

**Artículo 12.-** Coordinación interinstitucional. Las entidades que conforman el Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca, coordinarán acciones en el marco de sus competencias asignadas en la Constitución y la Ley, con el objetivo de alcanzar el desarrollo local en dicha materia y evitar la duplicidad de actividades y funciones.

## **CAPÍTULO III**

### **Del Sistema Nacional de Información Acuícola y Pesquero**

**Artículo 26.- Definición y objeto.** Créase el Sistema Nacional de Información Acuícola y Pesquero, el cual contendrá la información de las actividades acuícolas, pesqueras y conexas, de conformidad con lo que establece esta Ley y su Reglamento General y demás normativa aplicable. Su objeto es recopilar, almacenar, procesar y controlar información, dentro de sus competencias, para el desarrollo de las actividades acuícola, pesquera y conexas. El Sistema Nacional de Información Acuícola y Pesquero, constituye una herramienta informática para regular las actividades acuícolas, pesqueras y conexas a nivel nacional; para el efecto en el Reglamento General de esta Ley, se establecerán los lineamientos para su implementación.

**Artículo 27.- Administración.** El ente rector administrará el Sistema Nacional de Información Acuícola y Pesquero, bajo estándares de calidad y pertinencia; definirá los lineamientos para el levantamiento y procesamiento de la información. Su funcionamiento se organizará bajo los principios de celeridad, eficacia, transparencia y la mejor tecnología disponible. Las entidades que conforman el Sistema Nacional Acuícola y Pesquero, podrán acceder a la información para su uso, de acuerdo con sus competencias, previos convenios.

**Artículo 28.- Contenido del Sistema de Información Acuícola y Pesquero.** El Sistema de Información Acuícola y Pesquero contendrá lo siguiente:

- a. Información estadística (capturas, desembarques, entre otros), geográfica, territorial sustentada en instrumentos técnicos como bases de datos, fichas metodológicas, formularios, mapas, cartografía, ortofotografía, imágenes satelitales y otros que defina el ente rector, relacionados con las actividades acuícolas, pesqueras y conexas generadas por el ente rector;
- b. Información de autorizaciones administrativas, certificados de sanidad, inocuidad, calidad, origen y legalidad de los productos acuícolas y pesqueros;
- c. Información de registro y catastro acuícola y pesquero; y,
- d. Información de investigación científica.

## **CAPÍTULO IV**

### **De la inocuidad, calidad y sanidad acuícola y pesquera**

**Artículo 29.- Objeto.** El ente rector será la autoridad sanitaria y de sanidad en materia de acuicultura y pesca y tendrá como objetivo brindar las garantías y certificar que los productos acuícolas y pesqueros cumplan con los requisitos sanitarios y de sanidad animal, exigidos por la legislación nacional e instrumentos internacionales y demás normativa aplicable.

**Artículo 30.- Aplicación.** Las disposiciones de la presente Ley, dentro del ámbito pertinente, son de aplicación a la sanidad de los cultivos y a la calidad e inocuidad de los insumos, productos acuícolas y pesqueros para el consumo humano directo e indirecto, sus cadenas productivas y actividades conexas. La normativa nacional e internacional será aplicable al ámbito del presente Título, para la verificación sanitaria y de sanidad de los procesos productivos y la certificación sanitaria de los productos de acuicultura y pesca de importación y exportación.

**Artículo 31.- Normas de control sanitario y de sanidad acuícola y pesquera.** Será función del ente rector de la política acuícola y pesquera nacional, expedir las normas para control sanitario y sanidad acuícola y pesquera, sobre la cadena productiva y sus actividades conexas; verificar el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad de los productos de acuicultura y pesca, así como en los insumos relacionados, brindando las garantías sanitarias requeridas por los distintos mercados. Para esto, el ente rector ejecutará:

a) El Plan Nacional de Control Sanitario, para el control y habilitación sanitaria de establecimientos y sus líneas de proceso y la certificación sanitaria de productos acuícolas y pesqueros, así como la emisión de certificado de registro sanitario unificado de los insumos; b) El Plan de Monitoreo (vigilancia) de Residuos, para el control de residuos de medicamentos veterinarios permitidos y prohibidos en productos acuícolas; y,

c) El Plan de Monitoreo (vigilancia) de Contaminantes, para el control de contaminantes ambientales y microbiológicos en productos pesqueros.

**Artículo 32.- Sanidad Animal Acuícola.** Se establecerá el Plan Nacional de Sanidad Animal Acuícola para diagnosticar, caracterizar, vigilar y controlar el estado de salud de los cultivos acuícolas que puedan poner en riesgo la sostenibilidad del recurso, prevenir o controlar enfermedades potenciales.

Se deberá diagnosticar y caracterizar la salud mediante el análisis de la información obtenida del monitoreo a través de la toma de muestra representativa a nivel nacional y vigilar y controlar, mediante el análisis de laboratorio de las muestras, según se establezca en el Plan de Sanidad Animal Acuícola.

El Plan Nacional de Sanidad Animal contendrá, entre otros:

- a. Plan de vigilancia de la sanidad acuícola de los animales acuáticos, vigilancia activa y vigilancia pasiva;
- b. Prevención y control de enfermedades: planes de contingencia y emergencia;
- c. Medidas comerciales, procedimientos de importación y exportación y certificación sanitaria de animales acuáticos; y,
- d. Medidas de bioseguridad por ser implementadas para minimizar los riesgos del ingreso de enfermedades a las unidades de producción acuícola.

**Artículo 33.- De la Habilitación Sanitaria acuícola y pesquera.** La persona natural o jurídica que se encuentre legalmente constituida y autorizada por el ente rector competente para realizar las actividades acuícolas y pesqueras en cualquiera de sus fases y actividades conexas, debe solicitar la habilitación sanitaria ante la Autoridad de Control Sanitario y de Sanidad Acuícola y Pesquera para su inclusión en el registro de establecimientos habilitados para producir, procesar, comercializar o transportar productos e insumos, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento a la presente Ley, como está descrito en el Plan Nacional de Control.

El registro será de conocimiento público y tendrá la calidad de listado oficial ante los organismos nacionales e internacionales.

El cumplimiento de los protocolos técnicos en el Plan Nacional de Control Sanitario determinará la inclusión o permanencia en el listado oficial respectivo, con base en el cual la Autoridad Sanitaria, en materia acuícola y pesquera, tendrá la potestad de ofrecer las garantías oficiales necesarias para certificar los productos acuícolas y pesqueros.

**Artículo 34.- De las Obligaciones de los Establecimientos.** Los establecimientos acuícolas y pesqueros con habilitación sanitaria deberán tener la capacidad de identificar a cualquier proveedor que les haya suministrado materia prima, insumos y sustancias destinadas a incorporarse a cualquier producto o proceso, conservando la responsabilidad de acuerdo con el rol que cumpla dentro de la cadena de trazabilidad, como está descrito en el Plan Nacional de Control Sanitario.

Por lo tanto, están obligados a:

- a. Identificar, alertar, suspender la comercialización y retirar los productos que no se ajusten a los requisitos establecidos e informar al ente rector;
- b. Facilitar información a los eslabones anteriores y posteriores de la cadena de trazabilidad;
- c. Identificar proveedores y materias primas pesqueras y acuícolas;
- d. Proveer la identificación del desembarque de la captura o de las cosechas de los productos;
- e. Proveer la identificación de las embarcaciones, matrículas de la embarcación, tipo de pesca autorizada y arte de pesca, tipo de conservación a bordo; y,
- f. Proveer información del movimiento o transporte de productos acuícolas y pesqueros a través de los documentos de trazabilidad.

Las obligaciones se regularán en el reglamento a la presente Ley y demás normativa secundaria.

**Artículo 35.- De los Mecanismos de Control.** El Plan Nacional de Sanidad Animal Acuícola y el Plan Nacional de Control Sanitario deben considerar: los protocolos técnicos de vigilancia y contingencia, de registro de establecimientos con habilitación sanitaria, de verificación regulatoria, de trazabilidad, de gestión de crisis, protocolos

para laboratorios de ensayo oficiales y autorizados, de certificaciones para la producción acuícola y pesquera, entre otros, los que se ejecutarán a través de las áreas técnicas, siendo estos aplicables a todos los establecimientos que intervienen en la cadena de producción y procesamiento de recursos acuícolas y pesqueros y sus actividades conexas. Para la realización del control sanitario se contará con el soporte técnico de laboratorios de ensayos oficiales o autorizados por el ente rector.

**Artículo 36.- De la Trazabilidad.** En la cadena productiva acuícola y pesquera, se especifican las siguientes etapas:

- a. Etapa de producción primaria: incluye la extracción y recolección pesquera; laboratorios o criaderos acuícolas y cosecha; cultivos marinos y cosecha;
- b. Etapa de transporte: incluye descarga y transporte de pesca (productos o subproductos) y de cosechas, transporte de insumos, transporte de productos terminados;
- c. Etapa de procesamiento: incluye el almacenamiento, congelación, limpieza, eviscerado, procesamiento, transformación, conservación (empacado, procesos térmicos, ahumados, salado, deshidratación, entre otros); y,
- d. Etapa de fabricación y comercialización interna o externa de materias primas, insumos y productos terminados.

En todas las etapas de la cadena acuícola y pesquera se deberán implementar procedimientos y mecanismos eficientes y transparentes, utilizando los recursos tecnológicos más modernos disponibles, que aseguren el cumplimiento de los procesos de debida diligencia que permita constatar la trazabilidad de toda la cadena productiva, así como la identificación y verificación de las partes involucradas, de acuerdo con la presente Ley y reglamento, de tal manera que se garantice la seguridad alimentaria y la legalidad de los productos se incorporen a la cadena acuícola y pesquera.

Dichos procedimientos y mecanismos deberán ser establecidos en la normativa secundaria.

**Artículo 37.- De las Certificaciones.** Corresponde al ente rector, otorgar certificados sanitarios, certificados de registro sanitario unificado, certificados de calidad de los productos acuícolas y pesqueros e insumos, así como otras certificaciones relacionadas con la sanidad e inocuidad de los productos o procesos, como está descrito en el Plan Nacional de Control.

El ente rector será la entidad competente para emitir:

- a. Certificados sanitarios de exportación de los productos y subproductos pesqueros y acuícolas que hayan sido extraídos, cosechados, procesados y almacenados en establecimientos autorizados y que consten en el listado oficial de establecimientos habilitados por la Autoridad Sanitaria en materia acuícola y pesquera;
- b. Certificados de calidad de los productos y subproductos acuícolas y pesqueros que cumplan con los requisitos específicos establecidos en la normativa de calidad e inocuidad del mercado de destino;
- c. Certificados de salud a productos acuícolas con base en requerimientos de mercados internacionales;
- d. Certificados de registro sanitario unificado de los insumos y productos de uso veterinario que tengan aplicación en la actividad acuícola y pesquera;
- e. Certificados sanitarios de importación de los insumos y productos de uso veterinario que tengan aplicación en la actividad acuícola y pesquera;
- f. Informes de resultados de análisis de laboratorio de ensayos para productos acuícolas y pesqueros;
- g. Certificados de conformidad con los lineamientos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés) a los establecimientos con habilitación sanitaria;
- h. Certificados de producción acuícola y pesquera orgánica de acuerdo con la normativa que se emita para este efecto; y,
- i. Demás certificaciones de conformidad con la normativa, regulaciones sanitarias del sector acuícola y pesquero; y aquellos requeridos por los mercados de destino.

**Artículo 38.- Articulación con el Sistema Nacional de la Calidad.**

El ente rector, de acuerdo con sus lineamientos y atribuciones, coordinará con las instituciones del Sistema Nacional de la Calidad, los procesos de normalización, evaluación de la conformidad, certificación, acreditación, y otros servicios de calidad, para complementar las actividades técnicas de su competencia.

El ente rector deberá regular, controlar y certificar la inocuidad, calidad y sanidad de los productos acuícolas y pesqueros, de acuerdo con los requisitos, procedimientos y parámetros que se establezcan en el Reglamento de esta Ley y las normas técnicas que emita el ente rector en coordinación con las instituciones del Sistema Nacional de la Calidad.

**Artículo 39.- Homologación de normativas sobre inocuidad de especies.**

El ente rector promoverá la homologación de normativas con instituciones nacionales e internacionales sobre inocuidad de especies de recursos hidrobiológicos; así como emitirá las disposiciones relativas a cuarentena y medidas de control sanitarios, orientadas a proteger los recursos acuícolas y pesqueros, la salud del consumidor y la soberanía alimentaria.

**TÍTULO III**

**DEL SECTOR ACUÍCOLA**

**CAPÍTULO I**

**De la actividad acuícola**

**Artículo 53.-** Ejercicio de la actividad acuícola. Para ejercer la actividad acuícola en todas sus fases, la persona natural o jurídica, nacional o extranjera, deberá contar con el respectivo título habilitante otorgado por el ente rector, conforme esta Ley, el reglamento y demás normativa secundaria que se emita para el efecto.

Las disposiciones previstas en este Capítulo, serán aplicables, en lo que sea pertinente, a las fases de reproducción, cría, cultivo, procesamiento, comercialización y actividades conexas de la actividad acuícola.

**Artículo 54.- Ordenamiento Acuícola.** Se establecerán medidas de ordenamiento, en el marco de gobernanza que concilie el principio de sostenibilidad de los recursos hidrobiológicos, con la obtención de mayores beneficios económicos y sociales, atendiendo a los lineamientos de soberanía alimentaria y a las políticas dictadas por las autoridades nacionales en materia productiva, económica, ambiental y de seguridad alimentaria.

Las fases de reproducción, cría y cultivo de especies hidrobiológicas podrán efectuarse en cuerpos de agua dulce o marina, zonas de playa y bahía, y en tierras privadas, conforme con lo establecido en la presente Ley, su reglamento y demás normativa secundaria.

Las medidas de ordenamiento en materia de acuicultura de especies exóticas se adoptarán previo informe del Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca y de la autoridad ambiental, con base en la mejor evidencia científica y principio precautorio que eviten o minimicen impactos ambientales.

El ordenamiento acuícola se realizará a través de un proceso de zonificación que planifique los espacios marinos y terrestres en función de las compatibilidades e incompatibilidades con los múltiples usos que en ellos se efectúen; así como se definirá las características de construcción, implantación, operación, retiro entre áreas, sistemas de cultivo, empresas y límites de extensión y en concordancia con los instrumentos de planificación sobre el Espacio Marino Costero.

Las medidas de ordenamiento serán establecidas conforme lo determine el reglamento de esta Ley y demás normas técnicas.

**Artículo 55.- Cadena productiva.** Las personas involucradas en cada eslabón de la cadena productiva, deberán implementar y mantener una trazabilidad documentada y

sistematizada en las etapas que le correspondan, de conformidad con la normativa que se expida.

**Dentro de la Nueva Ley para el Desarrollo de Acuicultura y Pesca aprobada el pasado 21 de abril del 2020 ante el pleno de legisladores de la Asamblea Nacional , está orientada a lograr una mayor sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas dentro del territorio nacional , con medidas que buscan eliminar la pesca ilegal no declarada y no reglamentada ya que esto afecta de manera directa a los intereses legítimos de este sector el cual genera un importante crecimiento dentro de la economía del país por medio de las exportaciones y a su vez genera empleo a los pobladores dentro del país , por medio de esta ley podemos evidenciar que se creó el Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca , el cual está conformado por personas jurídicas , naturales , así como también está conformada por la empresa pública y privada quienes son los entes responsables de la coordinación , cooperación , supervisión y seguimiento de las normas necesarias para administrar de una forma correcta este sector , el mismo que estará controlado por el ente rector de materia acuícola y pesquera como lo es el Consejo Consultivo de Acuicultura y Pesca, Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca; Autoridad Ambiental Nacional; Autoridad de Defensa Nacional a través de la Armada del Ecuador; Autoridad Portuaria Nacional y del Transporte Acuático; y, los Gobiernos Autónomos Descentralizados en el ámbito de sus competencias quienes en conjunto serán los encargados de controlar, monitorear ,rastrear la localización , identificación y posicionamiento de cada una de las embarcaciones pesqueras con el fin de eliminar y prevenir la pesca de manera ilegal. Esta nueva ley también creó el Fondo Nacional de Investigación Acuícola y Pesquero, para por medio de este financiar planes, programas y proyectos de investigación, ciencia, tecnología e innovación relacionados con las actividades antes mencionadas. También podemos resaltar que dentro de esta ley nos informan un poco más acerca de un punto muy importante como lo es la trazabilidad ya que esto le garantiza a los consumidores o compradores de estos productos o alimentos, el proceso por el cual pasaron y garantiza a su vez las medidas alimentarias y sanitarias necesarias sobre todo para la exportación de los productos que conforman este sector.**

## TITULO IV

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

#### TITULO PRELIMINAR

#### DEL OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Según (SENAE, 2016):

**Art. 2.- Actividad Productiva.** - Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado.

**Art. 3.- Objeto.** - El presente Código tiene por objeto regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas orientadas a la realización del Buen Vivir. Esta normativa busca también generar y consolidar las regulaciones que potencien, impulsen e incentiven la producción de mayor valor agregado, que establezcan las condiciones para incrementar productividad y promuevan la transformación de la matriz productiva, facilitando la aplicación de instrumentos de desarrollo productivo, que permitan generar empleo de calidad. (pág. 6)

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

a. Transformar la Matriz Productiva, para que esta sea de mayor valor agregado, potenciadora de servicios, basada en el conocimiento y la innovación; así como ambientalmente sostenible y eco eficiente;

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;

c. Fomentar la producción nacional, comercio y consumo sustentable de bienes y servicios, con responsabilidad social y ambiental, así como su comercialización y uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas;

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

e. Generar un sistema integral para la innovación y el emprendimiento, para que la ciencia y tecnología potencien el cambio de la matriz productiva; y para contribuir a la construcción de una sociedad de propietarios, productores y emprendedores;

f. Garantizar el ejercicio de los derechos de la población a acceder, usar y disfrutar de bienes y servicios en condiciones de equidad, óptima calidad y en armonía con la naturaleza;

g. Incentivar y regular todas las formas de inversión privada en actividades productivas y de servicios, socialmente deseables y ambientalmente aceptables;

h. Regular la inversión productiva en sectores estratégicos de la economía, de acuerdo al Plan Nacional de Desarrollo;

i. Promocionar la capacitación técnica y profesional basada en competencias laborales y ciudadanas, que permita que los resultados de la transformación sean apropiados por todos;

j. Fortalecer el control estatal para asegurar que las actividades productivas no sean afectadas por prácticas de abuso del poder del mercado, como prácticas monopólicas, oligopólicas y en general, las que afecten el funcionamiento de los mercados;

k. Promover el desarrollo productivo del país mediante un enfoque de competitividad sistémica, con una visión integral que incluya el desarrollo territorial y que articule en forma coordinada los objetivos de carácter macroeconómico, los principios y patrones básicos del desarrollo de la sociedad; las acciones de los productores y empresas; y el entorno jurídico - institucional;

l. Impulsar el desarrollo productivo en zonas de menor desarrollo económico;

m. Establecer los principios e instrumentos fundamentales de la articulación internacional de la política comercial de Ecuador;

- n. Potenciar la sustitución estratégica de importaciones;
  - o. Fomentar y diversificar las exportaciones;
  - p. Facilitar las operaciones de comercio exterior;
  - q. Promover las actividades de la economía popular, solidaria y comunitaria, así como la inserción y promoción de su oferta productiva estratégicamente en el mundo, de conformidad con la Constitución y la ley;
  - r. Incorporar como un elemento transversal en todas las políticas productivas, el enfoque de género y de inclusión económica de las actividades productivas de pueblos y nacionalidades;
  - s. Impulsar los mecanismos que posibiliten un comercio justo y un mercado transparente;
- y,
- t. Fomentar y apoyar la investigación industrial y científica, así como la innovación y transferencia tecnológica.

## **LIBRO III**

### **DEL DESARROLLO EMPRESARIAL DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, Y DE LA DEMOCRATIZACION DE LA PRODUCCION.**

#### **TITULO I**

##### **Del Fomento a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa**

###### **Capítulo I**

###### **Del Fomento y Desarrollo de las Micro, Pequeñas y**

###### **Medianas Empresas (MIPYMES)**

**Art. 53.-** Definición y Clasificación de las MIPYMES. - La Micro, Pequeña y Mediana empresa es toda persona natural o jurídica que, como una unidad productiva, ejerce una actividad de producción, comercio y/o servicios, y que cumple con el número de trabajadores

y valor bruto de las ventas anuales, señalados para cada categoría, de conformidad con los rangos que se establecerán en el reglamento de este Código.

En caso de inconformidad de las variables aplicadas, el valor bruto de las ventas anuales prevalecerá sobre el número de trabajadores, para efectos de determinar la categoría de una

empresa. Los artesanos que califiquen al criterio de micro, pequeña y mediana empresa recibirán los beneficios de este Código, previo cumplimiento de los requerimientos y condiciones señaladas en el reglamento.

## **Capítulo II**

### **Medidas Arancelarias al Comercio Exterior**

**Art. 76.- Forma de expresión.** - Las tarifas arancelarias se podrán expresar en mecanismos tales como: términos porcentuales del valor en aduana de la mercancía (ad-Valorem), en términos monetarios por unidad de medida (específicos), o como una combinación de ambos (mixtos). Se reconocerán también otras modalidades que se acuerden en los tratados comerciales internacionales, debidamente ratificados por Ecuador.

**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.

Se reconocerán también otras modalidades que se contemplen en los tratados comerciales internacionales, debidamente ratificados por Ecuador. Los aranceles nacionales deberán respetar los compromisos que Ecuador adquiriera en los distintos tratados internacionales debidamente ratificados, sin perjuicio del derecho a aplicar medidas de salvaguardia o de defensa comercial a que hubiere lugar, que superen las tarifas arancelarias establecidas.

### Capítulo III

#### 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:

a. Cuando sea necesario para garantizar el ejercicio de un derecho fundamental reconocido por la Constitución de la República;

b. Para dar cumplimiento a lo dispuesto en tratados o convenios internacionales de los que sea parte el Estado ecuatoriano;

c. Para proteger la vida, salud, seguridad de las personas y la seguridad nacional;

d. Para garantizar la preservación del medio ambiente, la biodiversidad y la sanidad animal y vegetal;

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;

g. Para evitar el tráfico ilícito de sustancias estupefacientes y psicotrópicas; y,

h. Para lograr la observancia de las leyes y reglamentos, compatibles con los compromisos

internacionales, en materias tales como controles aduaneros, derechos de propiedad intelectual, defensa de los derechos del consumidor, control de la calidad o la comercialización de productos destinados al comercio internacional, entre otras.

**Art. 79.-** Además de los casos previstos, se podrán establecer medidas de regulación y restricción no arancelarias a la exportación en los siguientes casos:

a. Para evitar escasez de productos alimenticios o de otros productos esenciales para el país, así como para controlar el ajuste de precios de este tipo de productos;

b. Para asegurar el abastecimiento de materias primas a los productores nacionales, en ejecución de un plan gubernamental de desarrollo industrial;

c. Para proteger recursos naturales no renovables del país; para proteger el patrimonio nacional de valor cultural, artístico, histórico o arqueológico; y,

d. En los demás casos que establezca el organismo competente en esta materia, por ser conveniente a las políticas comercial y económica de Ecuador, según lo establecido en los acuerdos internacionales debidamente ratificados.

**Art. 80.- Tasas.** - Las tasas que se exijan para el otorgamiento de permisos, registros, autorizaciones, licencias, análisis, inspecciones y otros trámites aplicables a la importación y exportación de mercancías, o en conexión con ellas, distintos a los procedimientos y servicios aduaneros regulares, se fijarán en proporción al costo de los servicios efectivamente prestados, sea a nivel local o nacional.

De esta manera, sólo se exigirán las tasas mencionadas en el párrafo anterior, así como las

formalidades y requisitos aplicables a los procedimientos relacionados con la importación y

exportación de mercancías, a partir de su aprobación por el Órgano rector en materia de comercio exterior, mediante el correspondiente instrumento jurídico publicado en el Registro Oficial. Las formalidades y requisitos exigibles en estos procedimientos serán estrictamente los necesarios para alcanzar el objetivo perseguido.

**Art. 81.- Procedimientos.** - Se reconocerán como válidos los procedimientos electrónicos para la aprobación de solicitudes, notificaciones y trámites relacionados con el comercio exterior y la facilitación aduanera.

El Estado promoverá el sistema electrónico de interconexión entre todas las instituciones del sector público y privado, que tengan relación con el comercio exterior, para facilitar y agilizar las operaciones de importación y exportación de mercancías, el que se ejecutará por parte de la autoridad aduanera nacional. La autoridad aduanera estará a cargo de la implementación y

desarrollo de este sistema.

**Art. 82.- Mecanismos.** - Entre las medidas no arancelarias que prevé esta normativa se encuentran los contingentes no arancelarios, las licencias de importación, las medidas sanitarias y fitosanitarias, las reglamentaciones técnicas; y cualquier otro mecanismo que se reconozca en los tratados internacionales debidamente ratificados por Ecuador. Los requisitos y procedimientos para la aplicación de estas medidas se establecerán en el

reglamento a este Código.

**Art. 83.- Nomenclatura.** - Para la aplicación de medidas arancelarias y no arancelarias a la importación y exportación de mercancías, así como para las estadísticas de comercio exterior, se utilizará la nomenclatura que defina el órgano rector en materia de comercio exterior, de conformidad con el Convenio sobre el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (Sistema Armonizado), así como de cualquier otro sistema reconocido en los tratados internacionales debidamente ratificados por Ecuador. El órgano rector en materia de comercio exterior podrá crear códigos adicionales o suplementarios para la aplicación de medidas comerciales específicas, respecto de productos que no puedan ser clasificados, total o parcialmente, en las nomenclaturas vigentes.

## Capítulo IV

### 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 origen 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.

Las mercancías podrán estar sujetas al cumplimiento de normas de origen para efectos de beneficiarse de preferencias arancelarias, contingentes, regímenes especiales aduaneros, y para otras medidas comerciales específicas donde se requiera determinar el origen de un producto.

**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.

La entidad habilitada para el efecto certificará también el origen de las mercancías sujetas a operaciones de perfeccionamiento activo, que se produzcan en una Zona Especial de Desarrollo Económico, que cumplan las normas que se establezcan para el reconocimiento del origen del producto procesado, o de conformidad con los acuerdos internacionales aplicables, tanto para su exportación como para su introducción al territorio aduanero nacional.

**Art. 86.- Verificación de origen.** - La autoridad aduanera nacional será la encargada de realizar la vigilancia y verificación del cumplimiento de las reglas de origen de las mercancías de importación, cuando se trate de productos de origen extranjero, independientemente del régimen aduanero al que se importan. Para el efecto, podrá hacer uso de todas las atribuciones que la ley y los convenios internacionales le confiere para el control de las mercancías importadas, incluyendo la verificación en fábrica de los procesos de producción de los bienes importados al país.

**Art. 87.- Discrepancias sobre origen.** - Cuando existan dudas acerca de la autenticidad de la certificación, del cumplimiento de las normas de origen aplicables o cuando el certificado de origen no se presente, contenga errores, o esté incompleto, para la nacionalización de las mercancías de origen extranjero, la Administración Aduanera podrá aceptar la constitución de una garantía por el valor de los aranceles, derechos y tributos correspondientes, de conformidad con las disposiciones reglamentarias aplicables.

### **TITULO III**

#### **DE LAS MEDIDAS DE DEFENSA COMERCIAL**

##### **Capítulo I**

**Art. 88.- Defensa comercial.** - El Estado impulsará la transparencia y eficiencia en los mercados internacionales y fomentará la igualdad de condiciones y oportunidades, para lo cual, de conformidad con lo establecido en esta normativa, así como en los instrumentos internacionales respectivos, adoptará medidas comerciales apropiadas para:

a. Prevenir o remediar el daño o amenaza de daño a la producción nacional, derivado de prácticas desleales de dumping y subvenciones;

b. Restringir o regular las importaciones que aumenten significativamente, y que se realicen en condiciones tales que causen o amenazan causar un daño grave, a los productores nacionales de productos similares o directamente competidores;

c. Responder a medidas comerciales, administrativas, monetarias o financieras adoptadas por un tercer país, que afecten los derechos e intereses comerciales del Estado ecuatoriano, siempre que puedan ser consideradas incompatibles o injustificadas a la luz de los acuerdos internacionales, o anulen o menoscaben ventajas derivadas de un acuerdo comercial internacional;

d. Restringir las importaciones o exportaciones de productos por necesidades económicas sociales de abastecimiento local, estabilidad de precios internos, o de protección a la producción nacional y a los consumidores nacionales;

e. Restringir las importaciones de productos para proteger la balanza de pagos; y,

f. Contrarrestar cualquier afectación negativa a la producción nacional conforme a lo previsto en los convenios internacionales debidamente ratificados por Ecuador.

Mediante acuerdos comerciales internacionales podrá limitarse la aplicación de estas medidas o establecerse otros mecanismos específicos de defensa comercial, por origen o procedencia de las mercancías.

Dentro de las medidas de defensa comercial que podrá adoptar el organismo rector en materia de política comercial, se encuentran las medidas antidumping, derechos compensatorios, medidas de salvaguardia y cualquier otro mecanismo reconocido por los tratados internacionales debidamente ratificados por Ecuador.

Los requisitos, procedimientos, mecanismos de aplicación y ejecución de las medidas de defensa comercial se sujetarán a lo que determine el reglamento a este Código; incluyendo la aplicación retroactiva de las medidas dispuestas luego de cumplir el proceso de investigación formal que se detalla en la norma reglamentaria; así como se determinará el tipo de productos a aplicarse las medidas y las excepciones.

**Art. 89.- Derechos.** - Los derechos antidumping, compensatorios y los resultantes de la aplicación de medidas de salvaguardia, serán recaudados por la Administración Aduanera junto con los tributos al comercio exterior aplicables, sin que por ello pueda establecerse naturaleza fiscal o tributaria a estos gravámenes de efecto comercial. Por lo tanto, los principios generales de Derecho Tributario no serán de aplicación obligatoria a estas medidas. Los derechos antidumping y compensatorios se mantendrán vigentes durante el tiempo y en la medida necesarios para contrarrestar el daño a la rama de producción nacional. No obstante, tales derechos se eliminarán en un plazo de cinco años, contados a partir de su entrada en vigor, en los términos establecidos en el reglamento a esta normativa. En el caso de las salvaguardias, tendrán vigencia hasta por cuatro años y podrán ser prorrogadas hasta por cuatro años más, siempre que se justifique la necesidad de su mantenimiento, tomando en consideración el cumplimiento del programa de ajuste de la producción nacional. Los gravámenes económicos que se impongan como resultado de estos procesos podrán ser menores al margen de dumping o al monto de la subvención comprobada, siempre y cuando

sean suficientes para desalentar la importación de productos, en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional. Cuando sea resuelto en la investigación la necesidad de cobrar retroactivamente estos gravámenes, la autoridad aduanera determinará el procedimiento del cobro retroactivo de los recargos establecidos para estos casos, en los términos establecidos en el reglamento.

**Art. 90.- Devolución.** - Los valores cobrados por medidas provisionales de derechos antidumping, derechos compensatorios o salvaguardias provisionales, se devolverán si al término de la investigación no se determina que el aumento de las importaciones ha causado o ha amenazado causar un daño grave a una rama de la producción nacional.

**Art. 91.- Revisión.** - Los derechos antidumping, salvaguardias o derechos compensatorios definitivos podrán revisarse y modificarse, periódicamente, a petición de parte o de oficio, en cualquier tiempo, previo informe de la Autoridad Investigadora, independientemente de que dichos derechos se encuentren sujetos a un procedimiento de controversia administrativa o judicial, nacional o internacional.

## **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;

b. Derecho a la devolución condicionada total o parcial de impuestos pagados por la importación de insumos y materias primas incorporados a productos que se exporten, de conformidad con lo establecido en este Código;

c. Derecho a acogerse a los regímenes especiales aduaneros, con suspensión del pago de derechos arancelarios e impuestos a la importación y recargos aplicables de naturaleza tributaria, de mercancías destinadas a la exportación, de conformidad con lo establecido en el libro V de este Código;

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.

## **CAPITULO II**

### **2. METODOLOGÍA EMPLEADA**

#### **2.1 TIPO DE ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

Se aplicará un tipo de investigación con un enfoque mixto, ya que mediante datos cualitativos y cuantitativos se podrá analizar las características del sector y a su vez estudiar el comportamiento histórico que ha venido teniendo la demanda del camarón ecuatoriano hacia el mercado europeo antes y después de la aparición del virus Covid-19 , lo cual a su vez se analizará mediante datos estadísticos proporcionados por el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones Pro Ecuador, Banco Central del Ecuador y demás instituciones públicas y privadas para obtener datos actualizados durante el desarrollo de la investigación.

## 2.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

En el presente estudio se utilizarán diversos tipos de investigación, que se basarán en crear un plan de contingencia para incrementar el nivel de exportaciones de camarón ecuatoriano hacia la Unión Europea y de esta forma poder reducir los impactos negativos que nos deja el virus del COVID 19 referente a la baja de nivel de exportaciones, esperando con ello poder reactivar poco a poco este sector.

Por lo tanto, aplicaremos los siguientes tipos de investigación:

**Descriptiva:** Se la aplicará ya que por medio de este tipo de investigación estableceremos la estructura y comportamiento del virus del COVID -19 entorno a las exportaciones y a nivel general dentro del comercio internacional.

**Explicativa:** Se la aplicará ya que es un tipo de investigación mediante la cual se podrá aclarar y observar a fondo cual es la unidad de estudio (causa y efecto) de la problemática la cual en este caso es el nivel de exportaciones de camarón ecuatoriano que se ha visto afectado en el porcentaje de ventas hacia el exterior a raíz de la aparición del virus del Covid-19, por lo que se buscará diseñar un plan de contingencia que nos ayudará a analizar cuáles serán los métodos más idóneos que podemos aplicar para reactivar este sector y a su vez cumplir con las nuevas disposiciones a la hora de exportar en tiempos de pandemia.

Por lo tanto, concluimos que el método cuantitativo estará aplicado al tipo de investigación **Descriptiva y Explicativa,** ya que tiene como objetivo el diseño de un plan de contingencia que actualmente se empleará para buscar las herramientas adecuadas para incrementar el nivel de exportaciones hacia la Unión Europea el cual se ha visto afectado a raíz de la aparición de la pandemia, analizaremos el antes y después en base a datos estadísticos relacionados con la exportación de este producto.

## 2.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

### Método Teórico

En nuestro estudio investigativo aplicaremos el método aplicaremos los siguientes métodos de investigación:

**Histórico – Lógico:** Mediante este método se realizará la comparación de los datos estadísticos en comparación al nivel de exportaciones de camarón hacia la Unión Europea en el periodo 2019 y que porcentaje decayó en el 2020 a raíz de la aparición del Covid-19.

**Análisis – Síntesis:** Mediante la aplicación de este método se pretende determinar el comportamiento de los demás países a la hora de exportar en tiempos de pandemia, realizando un análisis **FODA, CAPA Y PEST** y un estudio de datos documentales estadísticos mediante tablas y gráficos para determinar cada uno de los puntos que debemos considerar a la hora de crear nuestro plan de contingencia para incrementar el nivel de exportaciones del camarón ecuatoriano.

### Método empírico

Para la obtención de nuestros resultados en el actual proyecto de investigación se realizará lo siguiente:

- **Entrevistas:** Va dirigida hacia el personal que labora en la empresa Procesadora de Mariscos del Oro PROMAORO S.A en la parroquia Jelí del cantón Santa Rosa ubicado en la provincia de el Oro, que es donde se encuentra ubicada la empresa a la que va enfocada la implementación del plan de contingencia para incrementar el nivel de exportación de camarón a China post COVID, para mediante este método poder obtener información acerca de los conocimientos que poseen cada uno de los colaboradores a los que se les realizará preguntas abiertas para poder analizar cada uno de los procesos que se llevan a cabo previo a la exportación del producto para evitar que este quede expuesto a contaminarse y de esta forma lograr aplicar de manera correcta el plan antes propuesto.
- **Observación Directa:** La cual será de manera participativa y nos ayudará a determinar cuáles son los factores que no se están considerando pero que son de suma

importancia para mantener el nivel de confianza del mercado extranjero ya que mediante la observación en el sitio donde se lleva a cabo la producción y empaquetado del producto podremos establecer la carencia de ciertas medidas de bioseguridad que no se estén controlando de manera adecuada.

## **2.4 TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN Y FUENTES**

Para lograr determinar la elaboración de este plan de contingencia utilizaremos herramientas que nos ayudarán mediante la **revisión documental (fuentes primarias)** donde se utilizarán diferentes fuentes como páginas web de las instituciones relacionadas con el comercio exterior, tesis desarrolladas, documentos e informes , entre otros archivos que nos proporcionaran la información necesaria para obtener el apropiado desarrollo de nuestro trabajo investigativo con medidas que se pueden implementar dentro del plan de contingencia para incrementar la exportación de camarón hacia China.

A su vez nos ayudaremos mediante un análisis **FODA** para evaluar y determinar el correcto diseño de nuestro plan de contingencia usando los métodos adecuados para incentivar al mercado chino a incrementar su nivel de compras para con esto garantizarles que a pesar de que estemos en tiempos de pandemia nuestro camarón cumplirá con todas las normas de calidad y disposiciones de bioseguridad que ellos solicitan a la hora de exportar, evitando que el producto llegue contaminado con secuelas o rastros del virus. También usaremos el análisis **PEST** mediante el cual determinaremos los factores externos como Políticos, Económicos, Sociales y Tecnológicos, por tanto, el **CAPA** se lo utilizó para corregir de manera apropiada las debilidades, amenazas, y poder aprovechar las fortalezas y oportunidades que se presentan dentro de la empresa PROMAORO S.A.

## **2.5 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS E INFORMACIÓN**

Por medio del método empírico que vamos a usar aplicaremos la técnica de recolección de datos como lo es la entrevista, las mismas que se realizarán a los colaboradores de la empresa que conforman el área de Planta mediante los procesos de producción, cultivo y empaquetado del camarón de la empresa PROMAORO S.A ya que nos brindarán la información necesaria para poder desarrollar dentro de su empresa la implementación del plan de contingencia.

También se realizará un Sondeo no probabilístico a los compradores dentro del mercado chino, los mismos que nos indicarán los puntos a considerar al momento de adquirir este producto , los estándares de calidad solicitados por este país y sobre todo las medidas de bioseguridad que se deberán considerar dentro de la empresa durante la producción y exportación del producto lo que nos ayudará a que este proyecto pueda aportar de manera positiva dentro de la empresa y podamos conocer los impactos negativos que dejó el Covid-19 entorno a la adquisición del producto hacia este mercado destino , así como también implementar las medidas necesarias para poder reducir al máximo el riesgo de contagio del virus y sus nuevas variantes mediante la viabilidad de este estudio investigativo.

### **2.5.1 OBSERVACION DIRECTA**

Mediante la observación directa que realizamos pudimos observar cada uno de los procesos por los que pasa el camarón dentro de la empacadora previo a la exportación del mismo, se realizaron entrevistas al personal dentro de las diferentes áreas por las cuales está conformada la Procesadora de Mariscos del Oro Promaoro S.A , para lograr verificar cada uno de los procesos y detectar el momento donde el camarón queda a exposición ante el virus y corre el riesgo de contaminarse por covid-19, por lo cual mediante el plan de contingencia trataremos de reducir al máximo los altos riesgos que puede tener el producto durante las diferentes fases que atraviesa previo a la exportación.

## OBSERVACIÓN PLANTA DE PROCESAMIENTO PROMAORO S.A



**Fig 4:** Reconocimiento de las instalaciones de la empresa y observación de cada una de las áreas y sus respectivas funciones.

**Fuente y Elaboración:** La autora

El miércoles 22 de septiembre del 2021, se visitó las instalaciones de la empresa PROMAORO S.A ubicada en Puerto Jelí, Santa Rosa en la provincia del Oro , al ingresar me indicaron que por temas de bioseguridad no podía tener acceso a todas las áreas , a pesar de que me pidieron carnet de vacunación contra el covid-19 el mismo donde constan las 2 dosis , al momento del ingreso cumplen con la debida desinfección a cada una de las personas ,por normas de seguridad no me permitieron el ingreso de teléfono celular ya que dentro de la empacadora se manejan con total confidencialidad a la hora de que alguna persona ajena a la empresa visite sus instalaciones, conversé con el Ing. Maldonado quien es el Jefe de planta y pudo proporcionarme la información necesaria a través de una entrevista, también me indicó que el mayor porcentaje de exportaciones de camarón van dirigidas hacia China , pero que en relación al tema COVID si se ha visto una caída considerable por las exigencias que tiene este país para que el producto ingrese a sus aduanas.

Al visitar la parte de la planta pude verificar cada uno de los procesos que se llevan a cabo previo a la exportación del camarón, como la recepción de la materia prima, clasificación del camarón por su tamaño, entre otros procedimientos de control para poder evitar la contaminación de rastros del virus ya sea en el producto o en el empaque del mismo.



**Fig 5:** Visita a la planta procesadora de camarón  
**Fuente y Elaboración:** La autora

El jueves 23 de septiembre del 2021, se visitó las instalaciones de la planta donde pudimos observar el proceso y conocer las cadenas de frío que manejan con sus diferentes productos , adicional también nos indicaron que en la planta se trabaja en 2 turnos los cuales son de 12 horas , se procesa durante los 30 días del mes ya que la demanda del producto no permite tener paras dentro de los procesos , solo hay dentro de esos 30 días de producción una baja de volumen de recepción , esto se debe a que la recepción baja debido a la caída de aguaje , para esto la empresa se maneja mediante tablas de mareas donde el mayor volumen de recepción de pesca es esta etapa considerada aguajes y la etapa baja es la que se considera de un menor porcentaje la cual la denominan como quiebra.

El Ing. Maldonado nos indicó que en relación al tema COVID se han implementado normas generales de bioseguridad que son las mismas que rigen a nivel sanitario en general y van dirigidas especialmente para todo el personal de producción. En relación a las exportaciones de camarón que van dirigidas hacia el mercado chino a mediados del 2020 hasta el 2021 tuvieron una reducción considerable esto debido a los problemas económicos en torno al tema pandemia a nivel mundial.

### **CONCLUSIÓN DE LA OBSERVACIÓN**

Durante estos dos días de observación en las instalaciones de la empresa Promaoro S.A , pudimos llegar a la conclusión de que es muy viable para la empresa contar con un plan de contingencia para reducir los impactos negativos que ha dejado la pandemia del COVID -19 vinculado directamente con al sector exportador de camarón, ya que para la empresa es una gran afectación a nivel económico ya que se reduce su porcentaje de ganancias, y a la vez también pudimos detectar ciertos puntos que la empresa no está considerando pero que son de mucha importancia para disminuir los riesgos de contagio o contaminación previo o durante la exportación hacia sus mercados destino , observamos que la empresa cuenta con sus propias granjas de producción y cuentan con máquinas con tecnología de punta para garantizar a sus clientes un camarón sano y que a su vez cuenta con altos estándares de calidad.

### 2.5.2 ENTREVISTAS

Las presentes entrevistas fueron realizadas al jefe de planta y Supervisor de calidad a continuación, daremos a conocer un resumen de las mismas:

#### ENTREVISTA N° 1

<b>Nombre</b>	Tnlgo. Jorge Maldonado
<b>Fecha</b>	28 de septiembre del 2021
<b>Cargo</b>	Jefe de Planta
<b>Correo electrónico</b>	jorge.maldonado@promaoro.com.ec
<b>Lugar</b>	PROMAORO S. A
<b>Tiempo de duración</b>	8 MINUTOS

La entrevista se la realizo al Tnlgo. Jorge Maldonado jefe de planta de la empresa Promaoro S.A, el mismo que nos comentó la actividad exportadora que maneja la empresa hace casi más de 10 años, así como también que cuentan con la infraestructura necesaria para abastecer la demanda de los diferentes mercados internacionales, y a su vez también nos supo indicar los meses del año donde usualmente el mercado chino demanda más volumen de camarón y su alta acogida a nuestra propuesta en relación a la implementación de un plan de contingencia para reducir los impactos negativos que dejó la pandemia en relación a las exportaciones de camarón.

**Conclusión de la entrevista:** Tenemos como conclusión de la misma, que el Tnglo. Maldonado consideró muy positiva y acertada nuestra propuesta de implementar un plan de contingencia dentro de la empresa ya que esto ayudaría mucho a fortalecer cada una de las medidas de bioseguridad a cumplir durante cada uno de los procesos previo a la exportación para evitar que el producto se contamine.

## ENTREVISTA N° 2

<b>Nombre</b>	Antonio Ojeda
<b>Fecha</b>	29 de septiembre del 2021
<b>Cargo</b>	Jefe de Seguridad Industrial
<b>Correo electrónico</b>	antonio-ojeda@promaoro.com.ec
<b>Lugar</b>	PROMAORO S. A
<b>Tiempo de duración</b>	5 MINUTOS

La segunda entrevista la tuvimos con el Sr. Antonio Ojeda quien es Jefe de seguridad industrial en la empresa Promaoro S.A , él nos supo indicar cuales son las normas de bioseguridad que ha adoptado la empresa para evitar la propagación del virus entre sus empleados , así como también la contaminación de su producto , también nos indicó que nuestro plan le parece muy favorable para aplicarlo dentro de la empresa ya que esto ayudaría a reducir los niveles de contagio , nos indicó también que proceder toma la empresa al tener algún caso sospechoso dentro de sus colaboradores.

**Conclusión de la entrevista:** Se tiene como conclusión que el Sr. Ojeda está de acuerdo con la implementación de nuestro plan dentro de la empresa, así como también nos informó que le parece muy apropiado y de gran ayuda que se impartan capacitaciones a los empleados en relación a la aplicación de las medidas de bioseguridad y el correcto uso de mascarilla, lavado de manos, y demás factores de higiene y limpieza que ayudan a disminuir los niveles de contagio.

### 2.5.3. ENCUESTA

La elaboración de las encuestas sobre el diseño de un plan de contingencia para reducir los impactos negativos del COVID 19 entorno a las exportaciones de camarón de la empresa PROMAORO S.A hacia China, se la realizo de manera directa a los compradores chinos que trabajan con esta empresa donde se logró obtener resultados muy favorables y una buena aceptación para la realización del presente proyecto.

## 2.5.4. METODOS ESTADISTICOS

### SONDEO

El Sondeo sobre el plan de contingencia de los impactos negativos entorno a las exportaciones de camarón a raíz de la pandemia , se lo realizo a las empresas importadoras de camarón ecuatoriano en China, donde usamos el método no probabilístico ya que no todo el personal que labora en la empresa exportadora de camarón tiene conocimiento de todos los protocolos de bioseguridad actuales que se deben implementar a raíz de la pandemia para evitar riesgos y que el producto llegue en excelentes condiciones tanto sanitarias como de calidad hasta el mercado destino.

### ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

A continuación, se muestran los resultados obtenidos mediante la tabulación de cada una de las preguntas realizadas. (Ver Anexos)

**Pregunta 1:** ¿Considera usted que China es uno de los mayores compradores de camarón ecuatoriano?

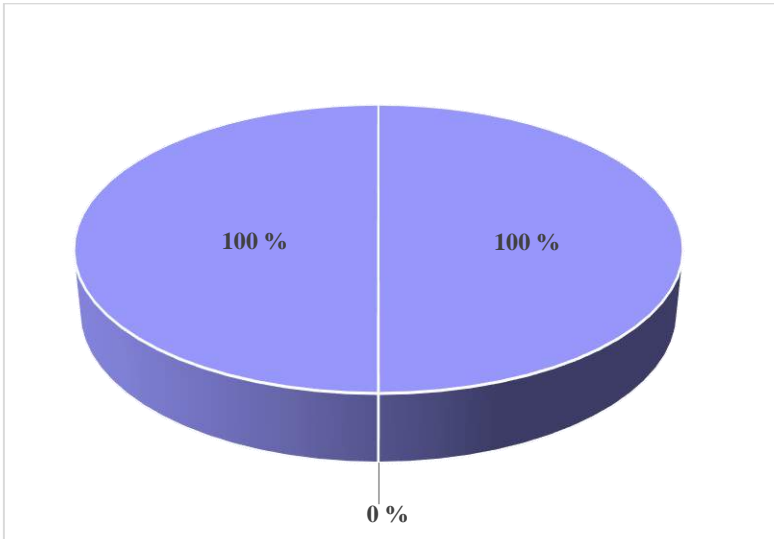
#### A) Cuadro 1

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	5	100
NO	0	0
TOTAL	5	100

**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

### Gráfico 1



**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Análisis:** De acuerdo al sondeo realizado en base a esta pregunta vemos que todas las empresas chinas concordaron al indicar que si consideran a su país como uno de los mayores compradores y consumidores de camarón ecuatoriano por lo cual podemos ver representado el 100% en el gráfico antes mostrado.

**Pregunta 2:** ¿Qué tamaño de camarón blanco prefiere comprar? Marque solo una opción

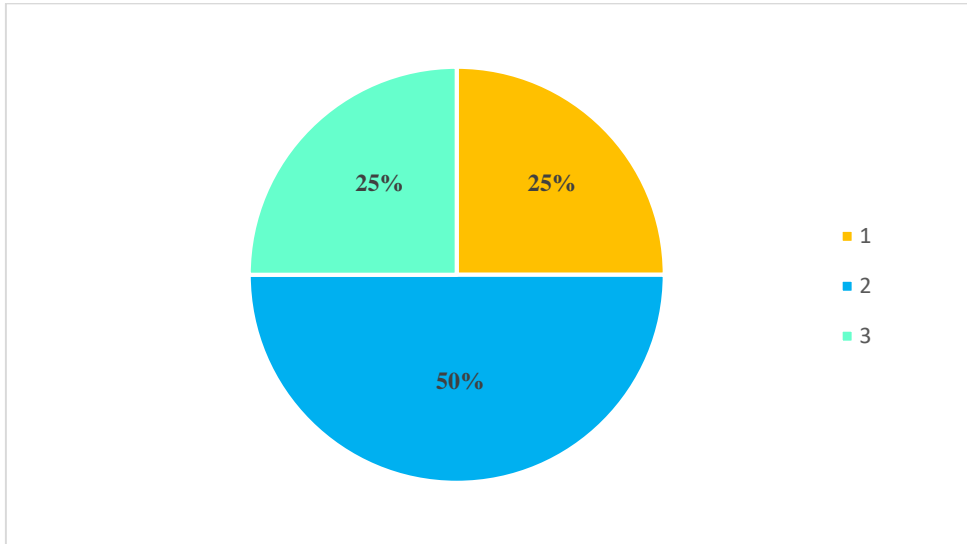
### B) Cuadro 2

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
Pequeño 51/60	1	25
Mediano 36/40	3	50
Grande 16/20	1	25
TOTAL	5	100

**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

## Gráfico 2



**Fuente:** Sondeo a empresas en China  
**Elaborado por:** La autora

**Análisis:** De acuerdo al sondeo realizado en base a esta pregunta vemos que las empresas en China en relación al tamaño de camarón prefieren el mediano de medida 36/40 ya que este es el conocido como el tamaño clásico a nivel mundial, podemos ver representado con un 50% del total encuestado en el gráfico anterior.

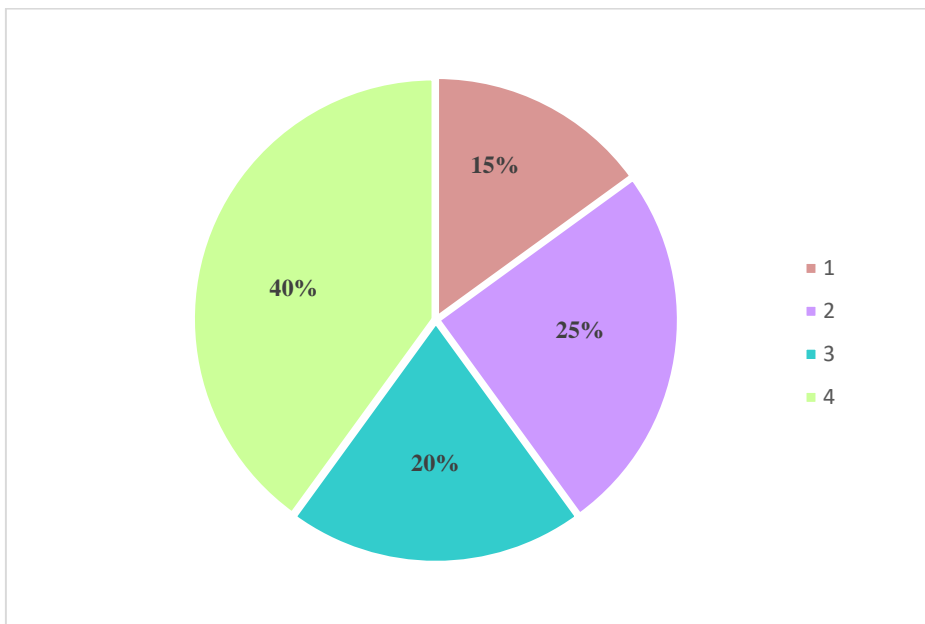
**Pregunta 3:** ¿Cuál de las siguientes características influyen más en su compra?

### C) Cuadro 3

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
Sabor	1	15
Empaque	1	25
Precio	1	20
Tamaño	2	40
TOTAL	3	100

**Fuente:** Sondeo a empresas en China  
**Elaborado por:** La autora

**Gráfico 3**



**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Análisis:** Al consultarle a las empresas encuestadas acerca de las características que para ellos influyen a la hora de comprar camarón ecuatoriano, se tiene que el 40% nos indicó que el tamaño es una característica básica que ellos consideran de mayor relevancia a diferencia de las demás.

**Pregunta 4:** ¿Cree usted que es muy importante que la empresa exportadora tome las medidas de bioseguridad necesarias para reducir al máximo el riesgo de contagio ante el COVID 19 en la cadena del camarón?

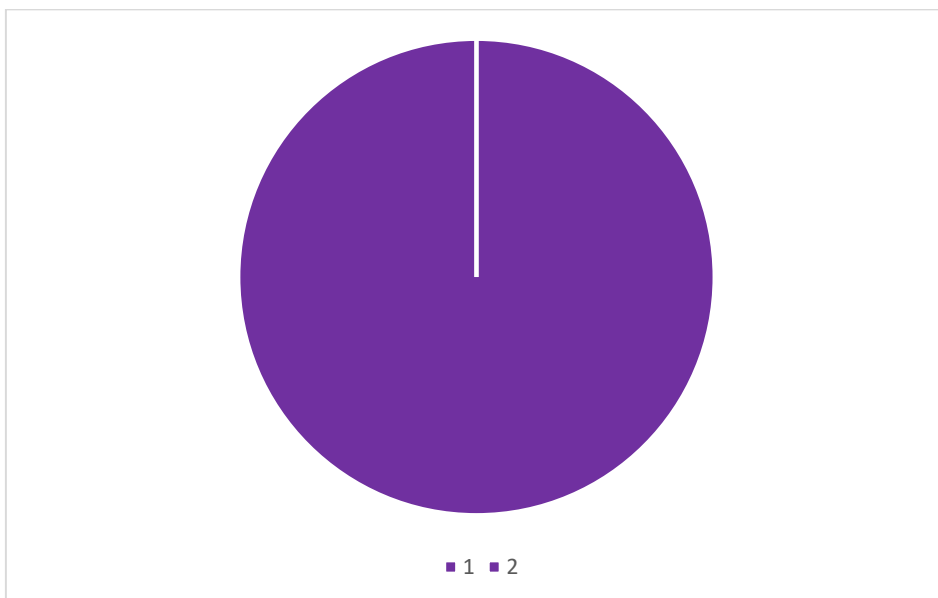
**D) Cuadro 4**

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	5	100
NO	0	0
TOTAL	5	100

**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Gráfico 4**



**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Análisis:** En relación a esta pregunta podemos establecer que con el 100% de todas las empresas chinas encuestadas nos indicaron que es de suma importancia para ellos que dentro de la empresa exportadora de camarón se tomen las medidas de bioseguridad necesarias en cada uno de los procesos previo a la exportación sobre todo ahora que estamos atravesando una pandemia a nivel mundial.

**Pregunta 5:** ¿Cree usted que si se firma un Acuerdo Comercial entre Ecuador y China esto puede beneficiar a ambos países?

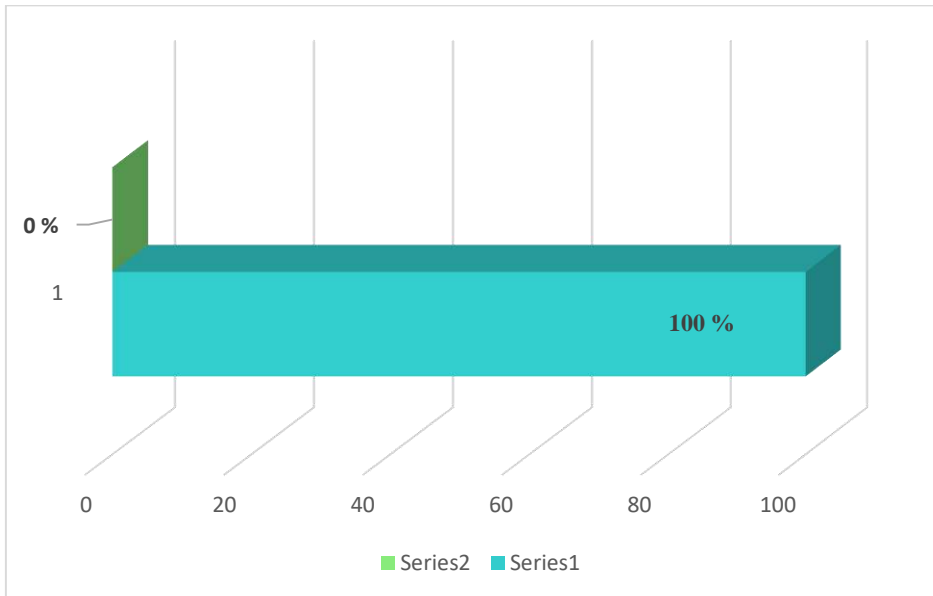
**E) Cuadro 5**

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	5	100
NO	0	0
TOTAL	5	100

**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Gráfico 5**



**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Análisis:** Entorno a esta pregunta las empresas en China que fueron encuestadas nos indicaron tal como se observa en el gráfico anterior con un 100% que para su criterio el fortalecer las relaciones comerciales por medio de un acuerdo o tratado de libre comercio beneficiaría a ambos países ya que esto facilitaría el intercambio y adquisición de productos.

**Pregunta 6:** ¿Cree usted que la trazabilidad de un producto como lo es en este caso el camarón es una herramienta indispensable para asegurar que los alimentos sean de calidad y aptos para el consumo?

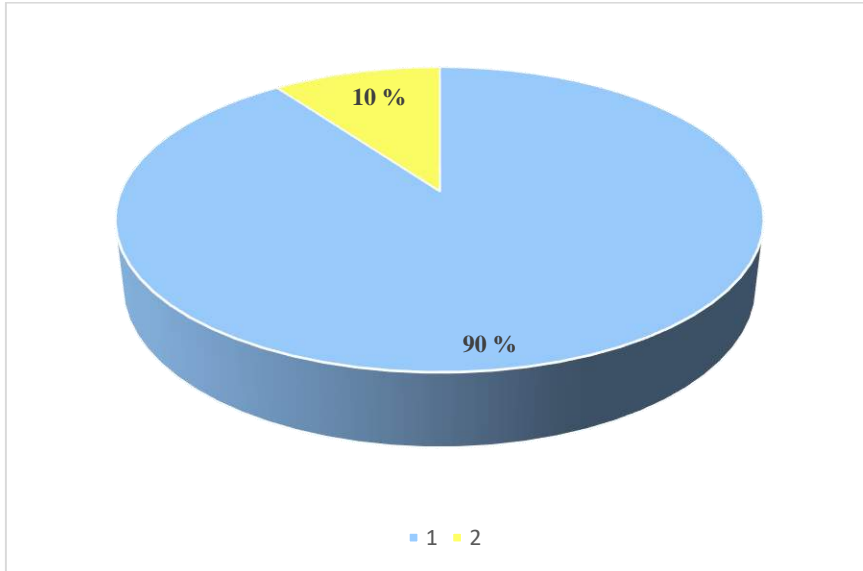
**F) Cuadro 6**

INDICADOR	FRECUENCIA	% PORCENTAJE
SI	4	90
NO	1	10
TOTAL	5	100

**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Gráfico 6**



**Fuente:** Sondeo a empresas en China

**Elaborado por:** La autora

**Análisis:** Entorno a esta pregunta la mayoría de las empresas chinas encuestadas nos indicaron con un 75% como vemos representado en el gráfico anterior, que para ellos es de suma importancia que el producto tenga registro de la trazabilidad para brindarles a ellos más seguridad y confianza a la hora de adquirir un producto.

## **2.6. HERRAMIENTAS DE ANALISIS**

### **2.6.1. ANÁLISIS FODA DE LA EMPRESA PROMAORO S.A**

A continuación, se realizará un análisis FODA para poder establecer las fortalezas y oportunidades con las que cuenta la empresa actualmente y a su vez también podremos detectar las amenazas y debilidades que tenga para implementar los métodos necesarios y disminuir estas desventajas que puedan afectar dentro del rendimiento de las diversas áreas dentro de la empresa.

## ANÁLISIS FODA

### FORTALEZAS

- ❖ Planta moderna dotada de tecnología de punta con laboratorio de calidad donde se monitorean constantemente los camarones
- ❖ Poseen granjas propias para la producción que cuentan con los más altos estándares de control y calidad.
- ❖ Cuentan con Marcas propias: Ocean Deli, Santa Rosa, Puerto Jeli, PFS.
- ❖ Contar con un plan de contingencia para afrontar incidentes que se puedan dar de manera interna o externa.

### OPORTUNIDADES

- ❖ Mercados con una alta demanda de camarón: China, USA, UE, entre otros países.
- ❖ Alianzas estratégicas con transnacionales.
- ❖ Compromiso con el medio ambiente y el uso eficiente de sus recursos.
- ❖ Exoneración tributaria para importación de maquinaria, devolución del IVA de las compras

### DEBILIDADES

- ❖ Manejo del departamento de exportaciones en otra ciudad: Guayaquil.
- ❖ Falta de capacitación al personal acerca de las medias de bioseguridad actuales en tiempos de pandemia.
- ❖ Comercializa con otras marcas en Europa, Estados Unidos y Asia.
- ❖ Falta de materia prima en relación al empaque

### AMENAZAS

- ❖ Competidores con mayor capacidad de producción.
- ❖ Enfermedades del sector como lo es el virus del síndrome de la mancha blanca.
- ❖ Empaques o materiales contaminados con rastros del virus COVID-19.
- ❖ Escenarios Legales cambiantes

## **2.6.2. ANÁLISIS CAPA DE LA EMPRESA PROMAORO S.A**

Mediante la aplicación del análisis CAPA se buscará la mejor manera de corregir los errores que se estén cometiendo en el momento de la producción del camarón o durante el proceso previo a exportación para prevenir que la empresa se vea afectada por falta de medidas entorno a la bioseguridad.

### **CORREGIR DEBILIDADES**

- Brindar al personal capacitaciones acerca de las medidas de bioseguridad que deben tener dentro y fuera de la empresa para evitar futuros contagios.
- Destinar recursos financieros necesarios para la realización de pruebas PCR para detectar si los empleados de la empresa se encuentran libres del virus del covid-19.
- Promocionar un poco más de manera digital sus marcas propias.
- Considerar que el Departamento de exportaciones se encuentre ubicado dentro de la misma ubicación de la planta para un mayor control de cada uno de los procesos.
- Buscar la manera de contar con el stock necesario de materia prima para empaquetar el producto, ya que a veces esta suele escasearse.

### **AFRONTAR LAS AMENAZAS**

- Ofrecer a los importadores de camarón ecuatoriano buenos precios y una excelente calidad.
- Realizar la debida revisión y análisis de cada uno de los empaques tanto de manera interna como externa para evitar que el producto vaya contaminado hacia el país de destino.
- Adquirir implementos de bioseguridad y dotar a cada uno de los colaboradores de la empresa (mascarillas, guantes, botas, etc.), para de esta forma disminuir los riesgos de contagio.
- Realizar examen PCR para detectar si el producto tiene o no el virus del síndrome de la mancha blanca.

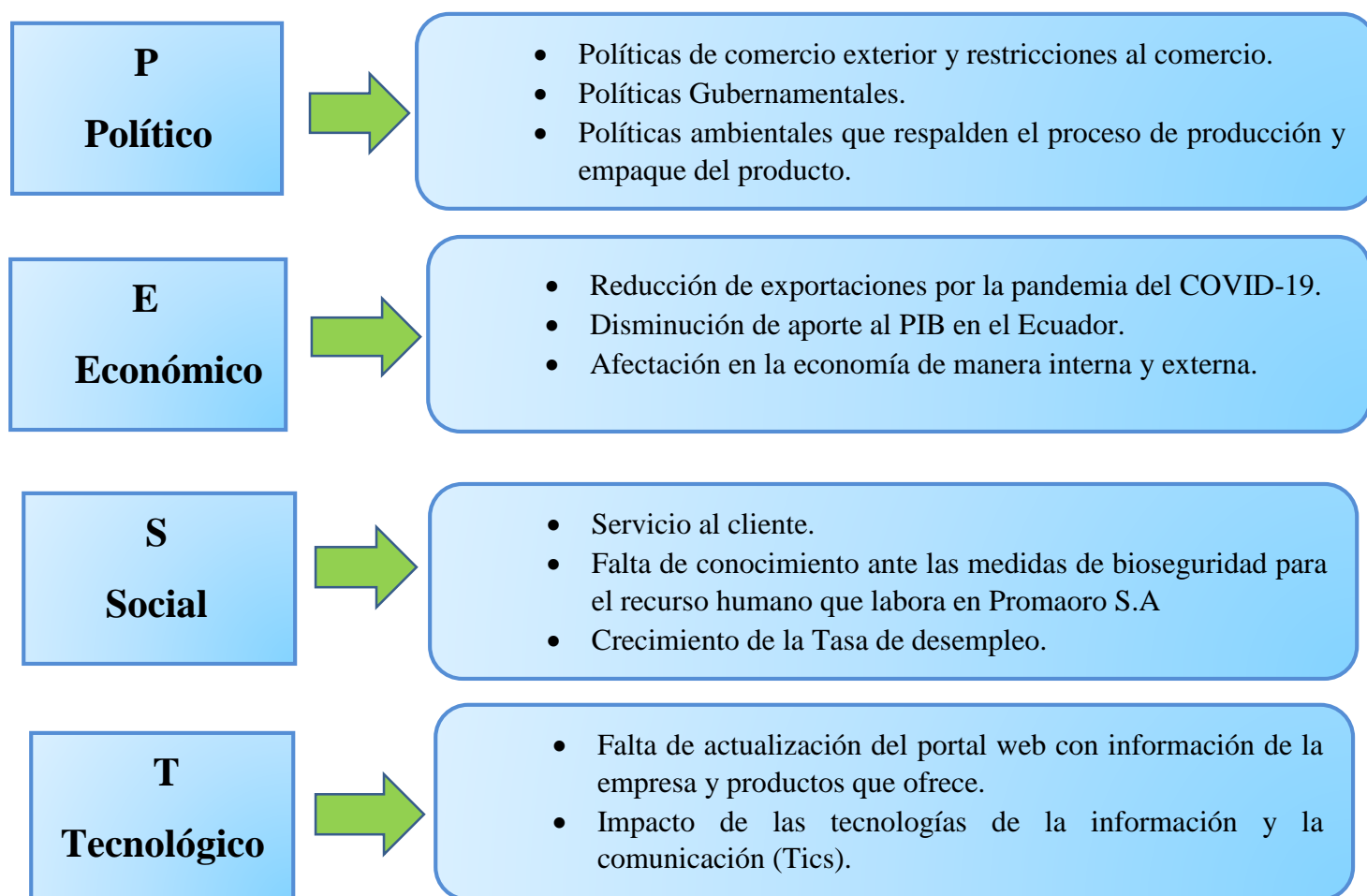
### **POTENCIAR FORTALEZAS**

- Fomentar la aplicación del plan de contingencia dentro de la empresa para de esta forma disminuir los impactos negativos que han quedado dentro del sector.
- Trabajar en equipo para lograr agilizar los procesos internos de producción y exportación del camarón.
- Ampliar y fortalecer la cartera de clientes con clientes a nivel internacional.

### **APROVECHAR LAS OPORTUNIDADES**

- Aprovechar al máximo la demanda del mercado internacional.
- Adquirir nueva maquinaria para agilizar los procesos de producción.
- Disminuir el impacto ambiental.

### **2.6.3. ANÁLISIS PEST DE LA EMPRESA PROMAORO S.A.**



## **CAPÍTULO III**

### **3. PRECISIONES ACERCA DE LA PROPUESTA**

#### **3.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA**

Diseño de un plan de contingencia para reducir los impactos negativos del COVID -19 en la exportación de camarón de la empresa PROMAORO S.A hacia China en el periodo 2022 – 2023.

#### **3.2 OBJETIVO DE LA PROPUESTA**

Diseñar un plan de contingencia especialmente enfocado en reducir los impactos negativos del COVID-19 en la exportación de camarón ecuatoriano hacia China en el periodo 2022-2023 para la empresa PROMAORO S.A

#### **3.3 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

Mediante el presente trabajo de investigación se consultarán diferentes fuentes que nos permitirán encontrar los métodos idóneos para dar solución a la problemática antes expuesta, y así poder disminuir los impactos negativos que la pandemia está teniendo sobre las exportaciones de la empresa PROMAORO S.A. y consecuentemente dentro del Sector Camaronero en el Ecuador.

A su vez también se analizarán las nuevas disposiciones que se han implementado como medidas de bioseguridad ante el covid-19 para poder exportar hacia el mercado chino en tiempos de pandemia disminuyendo los riesgos de contagio.

### 3.4 FACTIBILIDAD DE LA APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA PROMAORO S.A

A continuación, elaboraremos una síntesis de las factibilidades aplicables a nuestro proyecto investigativo:

- **Factibilidad Operativa:** La camaronera cuenta con la capacidad de producción necesaria para cubrir la demanda del mercado chino y de varios mercados extranjeros ya que cuentan con una infraestructura dotada de maquinarias con tecnología de punta lo que les permite ofrecer un producto con altos estándares de calidad , con una capacitación adecuada con respecto a medidas de bioseguridad actuales podrían mejorar mucho más cada uno de sus procesos previo a la exportación del camarón y reducir el impacto negativo que les ha dejado esta pandemia.
- **Factibilidad Administrativa:** Dentro de la empresa se cuenta con personal altamente calificado y capacitado para ejercer cada una de sus funciones según corresponda, no sólo en relación al comercio exterior sino también acorde a la administración de recursos.
- **Factibilidad Técnica:** La aplicación de capacitaciones entorno a la bioseguridad, calidad, entre otros factores relacionados a los procesos que conlleva la producción y exportación del camarón, para de esta manera poder verificar que se cumplan con los requisitos de la aduana China para exportar hacia este país, ya sean estos sanitarios, ambientales, entre otros.
- **Factibilidad Comercial:** Sacarle provecho a la demanda que tiene este país entorno a la compra de camarón ecuatoriano manteniendo precios altamente competitivos dentro del mercado para de esta forma aportar a la economía interna del país, ya que debido a la tendencia de consumo de este mercado destino nos ayuda a que el proyecto sea comercialmente viable.
- **Factibilidad Económica:** El proyecto requiere de una inversión mínima para poder lograr la implementación de este plan de contingencia ante la aparición del

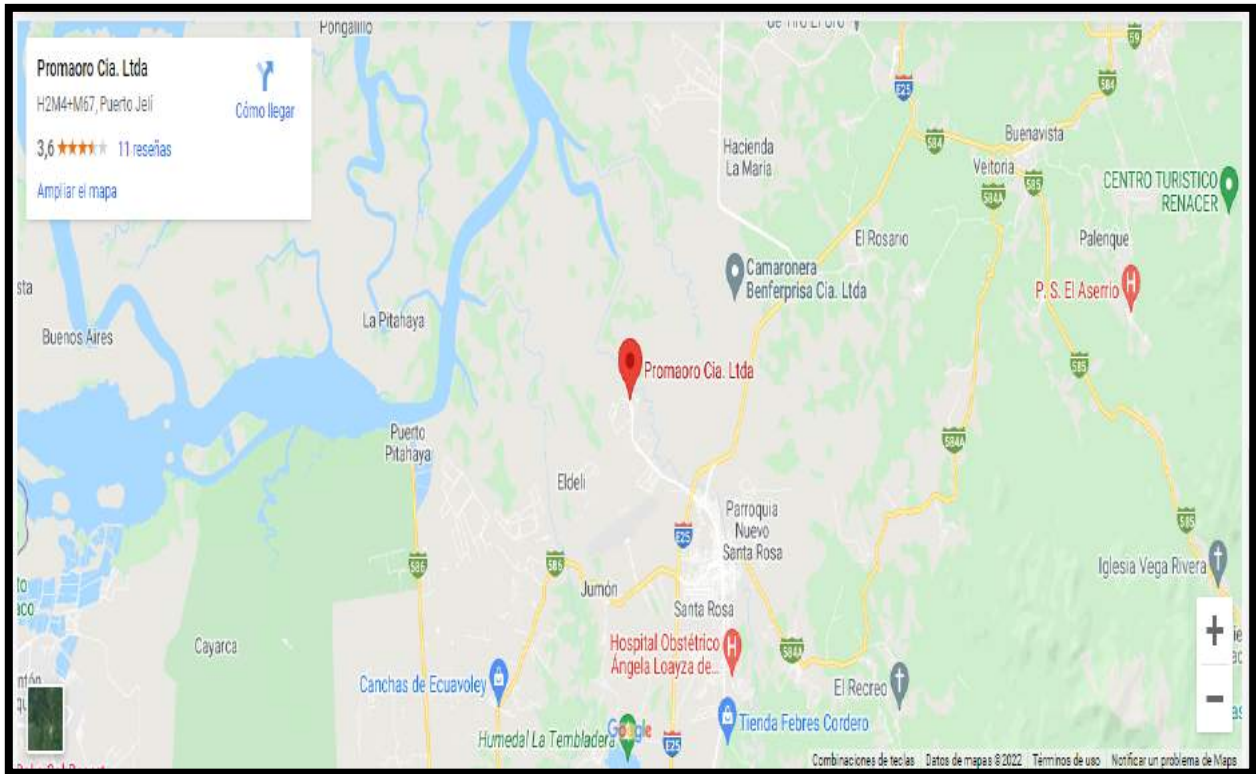
virus del COVID-19, lo cual ayudará a crear mayor confianza en cada uno de los países destino.

- **Factibilidad Social:** Mediante este plan cada uno de los colaboradores de la empresa estarán más informados acerca del correcto uso y la aplicación de las nuevas medidas sanitarias ante la pandemia como el uso de mascarilla, alcohol, lavado de manos de manera correcta, entre otros implementos que los protegerá para evitar contraer el virus, la toma de pruebas COVID de manera periódica a los colaboradores para evitar la contaminación del producto.
- **Factibilidad Legal:** Aprovechar las conversaciones que en la actualidad se están manteniendo entre el Gobierno del Ecuador y la República Popular China para firmar un Acuerdo Comercial que beneficie a ambos países. También contamos con la nueva ley de pesca aprobada el 18 de febrero del 2020 , la cual creó un Fondo Nacional de Investigación Acuícola y Pesquero para financiar planes, programas y proyectos de investigación, ciencia, tecnología e innovación relacionados con estas actividades, también dentro de esta ley se busca lograr la sostenibilidad de los recursos acuícolas y pesqueros dentro del territorio nacional, estableciendo medidas de prevención ante la pesca ilegal. Actualmente también se cuenta con el Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca dentro del cual tanto empresas del sector público como privado podrán tener acceso a las normas necesarias para administrar estos sectores, los cuales serán responsables de la coordinación, cooperación, supervisión y seguimiento de las políticas públicas

### **3.5 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA**

Procesadora de Mariscos de el Oro PROMAORO S.A. es una empresa ecuatoriana, con sede principal en Santa Rosa, que opera como comerciantes al por mayor de pescado y mariscos, la empresa actualmente cuenta con más de 10 años dentro de la actividad exportadora de camarón ecuatoriano, cuenta con un total de 537 empleados que trabajan de manera conjunta para brindar al mercado exterior un producto sano y con altos estándares de calidad.

La empresa con oficinas dentro de la ciudad de Guayaquil donde labora el personal administrativo y adicional cuenta con una amplia planta moderna ubicada en Machala exactamente en Puerto Jelí, Santa Rosa la cual se encuentra altamente dotada con tecnología de punta para el procesamiento de cada uno de sus productos.



**Fig. 6** Ubicación planta empresa PROMAORO S.A.

**Fuente:** (Google Maps, Ubicación Planta Promaoro S.A, 2022)

La empresa exporta actualmente hacia varios mercados internacionales, destacándose entre los demás el de China con un volumen de exportaciones del 80%, la empresa cuenta con sus propias granjas de cultivo y con una cadena de frío la cual se mantiene en todo momento, para asegurar la calidad y frescura de sus productos, garantizando el mejor producto de exportación con sus camarones de calidad, es por esta razón que la empresa ha establecido un tiempo prudencial para revisar el cumplimiento de producción cada 3 meses y con esto lograr tener un control de manera permanente y continua.

También se implementó nuevas líneas de congelamiento, además de un sistema de gestión de calidad con el cual le dan las garantías a cada uno de sus clientes de que están recibiendo un excelente producto.

El sistema de calidad que se implementó durante el año 2015, fue el estándar de calidad de BRC; el mismo que es reconocido a nivel mundial, con el objetivo de especificar los criterios de seguridad, calidad y operación necesarios dentro de una empresa dedicada a la fabricación de productos alimenticios.



**Fig. 7** Certificaciones de la empresa PROMAORO S.A.  
**Fuente:** (PROMAORO S.A, 2018)

La planta industrial de congelado de camarón, cuenta con tecnología de punta, tales como: cuarto de enfriamiento, evaporador de hielo en escamas, cámaras frigoríficas, almacenamiento de hielo, sistema de agua refrigerada, línea de congelación individual, túneles de refrigeración, línea de congelación para estuches de hasta 2 kilos (1500 kl/h) de aire forzado, entre otros módulos y paneles que conforman la planta. La infraestructura de la empacadora comprende una extensión de 4.297.90 m<sup>2</sup>, destinada para la actividad que desarrolla la empresa en el procesamiento de camarón en las fases de recepción del producto, control de calidad, proceso en planta, empaque y comercialización.

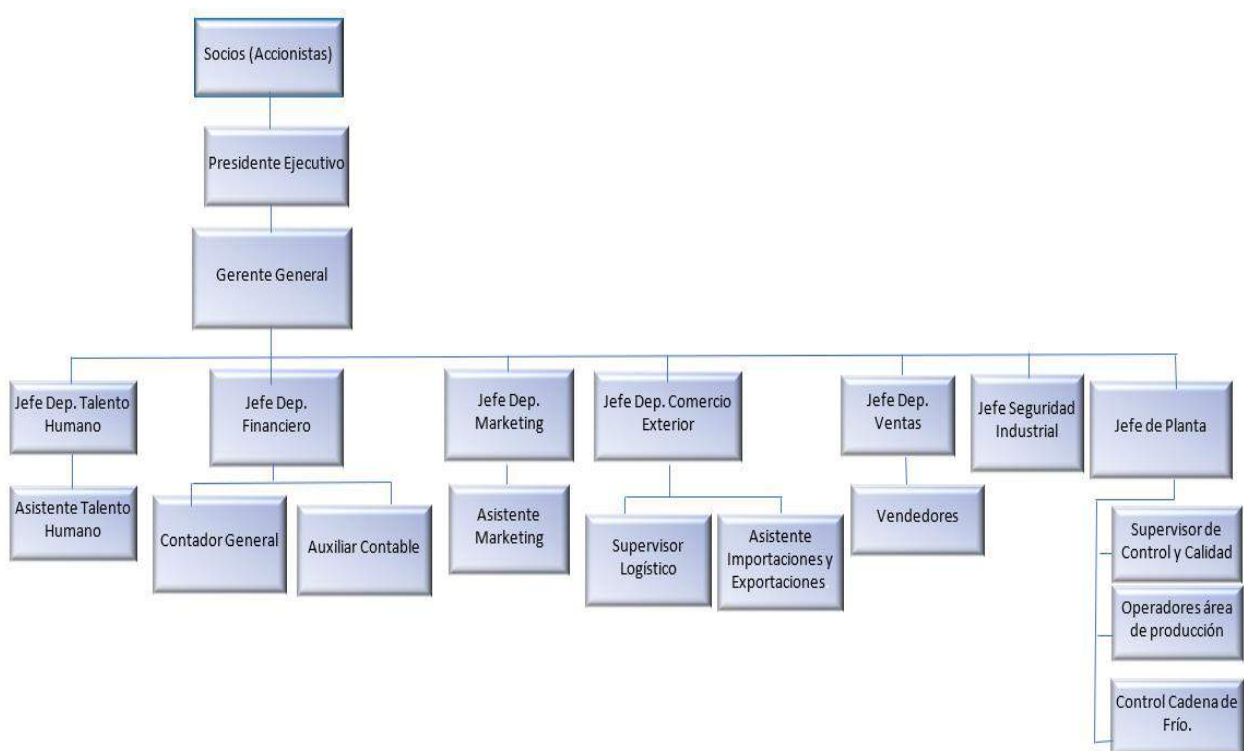
Para poder llevar a cabo cada una de sus actividades la empresa ha gestionado los permisos requeridos tanto por las autoridades locales e internacionales, contando con certificación del Plan Nacional de Control otorgado por parte de del Instituto Nacional de Pesca.

Dentro de los principales destinos de PROMAORO tenemos los siguientes: China (Zhanjiang y Kaohsiung-Taiwán), Estados Unidos (Los Ángeles, New York, Atlanta, Richmond, San Pedro y Houston), Vietnam (Haiphong), Italia (Vado Ligure), España (Valencia), Japón (Tokio), Chipre (Limasol) y Guatemala, el producto que exporta es camarón entero y

camarón cola , durante los últimos años, la empresa ha venido creciendo entorno a sus exportaciones de camarón con presentaciones tales como HEAD ON (Camarón entero con cabeza- HOSO), SHELL ON (Camarón cola sin cabeza), VALOR AGREGADO (PYD) (pelado y desvenado hasta el antepenúltimo segmento), para ser empacado y congelado individualmente o en bloques, la empresa mantiene una gama de clientes exclusivos tanto en Asia, Estados Unidos, Europa, Canadá y Sudamérica, mercados que se encuentran satisfechos con la calidad del camarón identificado con la marca OCEAN DELI.

PROMAORO S.A opera con normalidad anualmente atendiendo pedidos de copacking "locales" y de exportaciones alrededor del mundo, es por esta razón que actualmente la empresa procesa mensualmente alrededor de 750.000 libras, lo que significa una gran expansión de sus instalaciones y de un Sistema de Control y Calidad lo que es una garantía para sus clientes y consumidores finales.

### ORGANIGRAMA PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A



**Fig.8** Organigrama Empacadora Promaoro S.A

**Elaboración:** La autora

## **DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES POR DEPARTAMENTO**

**Presidente Ejecutivo:** Propietario o dueño de la empresa Ing. David Córdova.

**Gerente General:** El Sr Marino Nicolás Paladines Córdova es quien representa legalmente a la empresa, se encarga de establecer las políticas y procedimientos que debe tener cada departamento, establece la misión, visión de la empresa, es quien indica el presupuesto anual y estratégico, establece el reglamento interno y de salud ocupacional dentro de la empresa.

**Jefe Talento Humano:** Se encarga de verificar que cada uno de los empleados cumpla el reglamento interno y de salud ocupacional, coordina la entrega de uniformes al personal y que cuenten con el equipo necesario para ejercer cada una de sus funciones según el área, fomenta la unión empresarial, elabora las políticas de organización laboral.

**Asistente de Talento Humano:** Elaboración de roles para los pagos en nómina, coordina y elabora las capacitaciones que se les brinda al personal dentro de las diferentes áreas.

**Jefe Financiero, Contador General y Auxiliar Contable:** Se encargan de gestionar la liquidez y solvencia de la empresa, dispone el presupuesto anual, supervisa el flujo de dinero entorno al ingreso y salida del mismo, busca la forma de financiar de manera favorable los recursos económicos dentro de la empresa, controlan los movimientos económicos, controla los medios de pago por donde cancelan las empresas del exterior.

**Jefe Marketing y Asistente:** Se encargan de planificar la mejores estrategias de publicidad que pueden favorecer a la empresa para incrementar su nivel de ventas, mantiene actualizada las redes sociales y página web de la empresa con respecto a información y fotografías de cada producto, elabora estrategias de marketing para incrementar la cartera de clientes.

**Jefe Comercio Exterior, Supervisor logístico y Asistente de exportaciones:** Se encargan de estudiar el mercado internacional cada uno de los requisitos y disposiciones según sea el país, garantiza el posicionamiento del producto en mercados internacionales, mientras que el asistente de exportaciones es el encargado de mantener contacto con los departamentos de las empresas extranjeras, conocer las cifras del negocio, márgenes, rentabilidad, inversiones, mientras que por su parte el supervisor logístico se encarga de gestionar el envío del producto y todo lo que conlleva buscando el medio de transporte más adecuado y a la vez económico.

**Jefe Ventas y Vendedores:** Son los encargados de negociar con los diferentes mercados destino ya sean estos locales o extranjeros , ofreciendo excelentes precios y buscando por medios electrónicos establecer contacto con nuevas empresas para ampliar la cartera de clientes.

**Jefe Seguridad Industrial:** Es el responsable de controlar y vigilar el cumplimiento de las normas preventivas , crear una cultura de seguridad dentro de la organización, responsable de la implementación, mantenimiento y mejora continua de los programas de seguridad industrial y salud de la planta. Se encargará de desarrollar estrategias de seguridad y salud, implementación de programas de protección, programas de manejo de químicos y desechos peligrosos; y deberá establecer el plan de emergencias, encargado de capacitar al personal sobre los diferentes planes de seguridad industrial, responsable del mantenimiento de las maquinarias, responsable de la compra de kits de seguridad.

**Jefe de Planta:** El jefe de planta es el encargado de controlar la producción de la planta, programa diariamente cada uno de los procesos, organiza y controla el inventario del producto cuando ya se encuentra listo y empaquetado, verifica el cumplimiento del cronograma de pedidos, se encarga de levantar información con los jefes de cada turno al iniciar una nueva jornada con el objetivo de planificar la producción y tomar decisiones.

**Supervisor de Control y Calidad:** Verifica la calidad de cada producto para que se cumplan cada una de las medidas necesarias entorno a la industria alimenticia, controla en línea cada una de las especificaciones del producto, elabora los documentos para certificaciones, establece el control de calidad en cada lote producido.

**Control cadena de Frío (Bodega):** Es el encargado de verificar que los congeladores cuenten con las condiciones necesarias para almacenar el producto (camarón) revisando que este cuente con la frescura necesaria para ofrecer un producto que cuente con altos estándares de calidad.

### 3.6 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>LITOPENAEUS VANNAMEI</b>	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	- CAMARÓN ENTERO (HOSO) - CAMARÓN COLA (HLSO)
	 
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>CAMARÓN ENTERO (HOSO)</b>
	<p>Es el tipo más puro de camarón, ya que se exporta de la misma forma que llega a nuestra planta procesadora, sin ningún procedimiento adicional. El camarón es cuidadosamente manipulado y procesado inmediatamente después de la cosecha.</p>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>CAMARÓN COLA (HLSO)</b>
	<p>Es una de las formas más comunes de exportación de camarón crudo. Para hacer este producto se quita la cabeza del camarón, y todo lo demás permanece igual que el HOSO.</p>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>CAMARÓN ENTERO (HOSO)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su tamaño oscila entre los 12 y los 35 centímetros de longitud.</li> <li>• Camarón crudo con cabeza, con cáscara y cola congelado y empacado en cajas de 10 libras y 5 kilos.</li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>CAMARÓN COLA (HLSO)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camarón crudo sin cabeza, con cáscara y cola, pelado y desvenado con cola y sin cola, congelado y empacado en cajas de 20 kilos</li> <li>• La coraza poco consistente y son de color variable transparente o grisáceo.</li> </ul>
<b>PARTIDA ARANCELARIA</b>	0306.17.99.00- - - - Los demás

### 3.7 PRODUCTOS QUE LA EMPRESA OFRECE A LOS MERCADOS INTERNACIONALES



**Fig. 9** Productos en sus diferentes marcas que son ofertados al mercado internacional

**Fuente y Elaboración:** (PROMAORO S.A, 2018)

La empresa cuenta con varias marcas propias, las cuales comercializa a nivel internacional donde ofrecen especialmente a sus consumidores las presentaciones de Camarón Entero (HOSO) y Camarón Cola (HLSO) los cuales son los más solicitados por los mercados de: China, Estados Unidos, Europa, Vietnam, entre otros destinos que manejan, cabe recalcar que cada producto cuenta con las condiciones y disposiciones según sea el mercado destino , ya que cada país se maneja de manera independiente en cuanto a requisitos para exportar hacia sus mercados y actualmente manejan protocolos de bioseguridad para evitar que los empaques lleguen hacia su destino con rastros de covid-19.

### 3.7 INSTALACIONES DE LA PLANTA DE PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A



**Fig. 10** Llegada de camarones enteros en gavetas mediante los camiones de la empresa.  
**Elaboración:** La autora

**1.- Recepción Materia Prima:** Tal como observamos en la fotografía anterior el camarón entero sin tratamiento llega a la planta a través de los camiones, estos vienen en gavetas para ir verificando la temperatura de ingreso del producto y la calidad de una muestra representativa de camarón de (2kg), si todo está correcto, se realiza el registro de “recepción de la materia prima” si el lote excede los 80 ppm (parte por millón) se rechaza.

**Fig. 11** Recepción de materia prima (camarón)  
**Elaboración:** La autora



**2.- Proceso de Lavado 1:** Luego de haber sido recibida la materia prima se procede a lavar el producto en la tolva con agua, hielo y cloro, la temperatura debe estar entre 2 y 4 oc y una concentración de cloro de hasta 1,5 ppm para eliminar la suciedad., en este proceso el jefe de bodega solicita los materiales antes mencionados ya que estos ingredientes son de suma importancia para que el producto no se deteriore, el lavado dura aproximadamente 30 min para luego pasar al proceso de selección.



**Fig. 12** Proceso de Lavado 1 para quitar la suciedad del camarón.

**Elaboración:** La autora

**3.- Selección del Camarón:** El siguiente proceso se lo realiza seleccionando el camarón y separando cualquier material extraño e impurezas como basuras , luego se pesa el producto con el fin de encontrar el peso neto del camarón.



**Fig. 13** Selección del Camarón

**Elaboración:** La autora

**4.- Descabezado del camarón:** El camarón entero es descabezado de manera manual por un grupo de operadores especializados, debidamente entrenados y capacitados para descabezar el camarón como tal, el camarón debe mantener una temperatura de  $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$  , al ser descabezado el camarón debe ser de tal forma que este no incluya la corbata del camarón que no es otra cosa que un apéndice que nace de la cabeza del camarón el mismo que en gran cantidad al ser pesado afecta al costo unitario de producción.

**Fig. 14** Descabezado del Camarón **Elaboración:** La autora



**5.- Lavado 2:** Luego del descabezado el camarón es nuevamente lavado en una tolva con agua, hielo y cloro. La temperatura debe estar entre 2 y 4 oc y una concentración de cloro de hasta 1,5 ppm para eliminar los residuos que hayan quedado luego del descabezado , los implementos que forman parte de este proceso son de suma importancia ya que deben ser en las cantidades suficiente con el fin de mantener la calidad del producto, calidad que obliga al cambio constante del agua con el fin de evitar el riesgo de acción enzimáticas (macha blanca del camarón) y la acción bacteriana o putrefacción.



**Fig. 15** Lavado por segunda vez para eliminar residuos de descabezado de camarón

**Elaboración:** La autora

**6.- Clasificación:** Durante este proceso el camarón es llevado en tolva a la máquina procesadora la cual contiene agua y hielo la temperatura debe estar entre 0 y 4, 4°C, el camarón será clasificado en tallas acorde a su tamaño según el lote que se esté produciendo en ese momento.

En este proceso el camarón es llevado a la banda transportadora de la maquina clasificadora de camarón, la cual es operada por un calibrista, equipo que está compuesto por 3 niveles de bandas, clasificando primeramente los tamaños pequeños, el camarón restante pasaría al nivel mediano y por último a la talla grande.



**Fig. 16** La máquina procesadora clasifica el camarón según el tamaño de lote producido  
**Elaboración:** La autora

**7.- Rotulado Etiquetado:** En esta etapa de producción el supervisor solicita los materiales a bodega siguiendo el orden de producción, en la cual consta la cantidad de libras por cajas y el respectivo etiquetado siguiendo los estándares requeridos por el cliente, en esta etapa interviene materia prima indirecta como son fundas, cajas etiquetas, estas cajetas están compuesto de un material de cartón impermeabilizado con parafina o cera o cajas de formato plástico que las protege de la humedad tanto exterior como interior evitando que el cartón se humedezca o se destrozce durante el manejo.



**Fig. 17** Rotulado Etiquetado según la producción  
**Elaboración:** La autora

**8.- Peso Empaque:** En este proceso el camarón es pesado y empacado en cajas plásticas de 5 libras por el personal que labora en esta área, las cuales deben pasar por una segunda clasificación de producto que no se encuentre troceado, ni quebrado y en buen estado para con esto poder cumplir los estándares de calidad con los clientes del exterior. En las cajas debe constar la siguiente información: la marca, lote de producción, peso los cuales sirven para seguir la trazabilidad del producto ya que este es un requerimiento del Instituto Nacional de Pesca para este sector.

**Fig. 18** Empaquetado de camarón según su marca **Elaboración:** La autora





**Fig. 19** Empaquetado del camarón en cajetas.

**Elaboración:** La autora

**9.- Congelación:** Durante este proceso se coloca el producto en coches estibadores para ser llevado a los túneles de congelación, donde el producto se congela a  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta  $-24^{\circ}\text{C}$ . en este proceso los empleados llevan el camarón empacado ya en sus respectivas cajetas hacia los túneles para congelarlo este proceso tarda de 10 a 12 horas luego de esto se hace egreso de las cajetas ya congeladas para luego ir al siguiente proceso que es el encartonado.



**Fig. 20** Congelado del camarón en sus respectivas cajetas

**Elaboración:** La autora

**10.- Encartonado:** Ahora que tenemos el producto congelado se procede a colocar en cajas master 10 cajetas de 5 libras cada una y se enzuncha cada cartón el cual indicará el contenido, la descripción y cantidad de cajetas en el interior del mismo con fecha de elaboración Y fecha de caducidad del producto, en algunos casos los clientes requieren que se incluya en la etiqueta el país de origen. Esta labor es desarrollada por 5 personas que realizan el masterizado del producto y su posterior envío a las cámaras de almacenamiento.



**Fig. 21** Congelado del camarón en sus respectivas cajetas

**Elaboración:** La autora



**11.- Almacenamiento:** Ya masterizado el producto es almacenado dentro de las cámaras de congelación las mismas que deben tener una temperatura de -18 a -24oc.

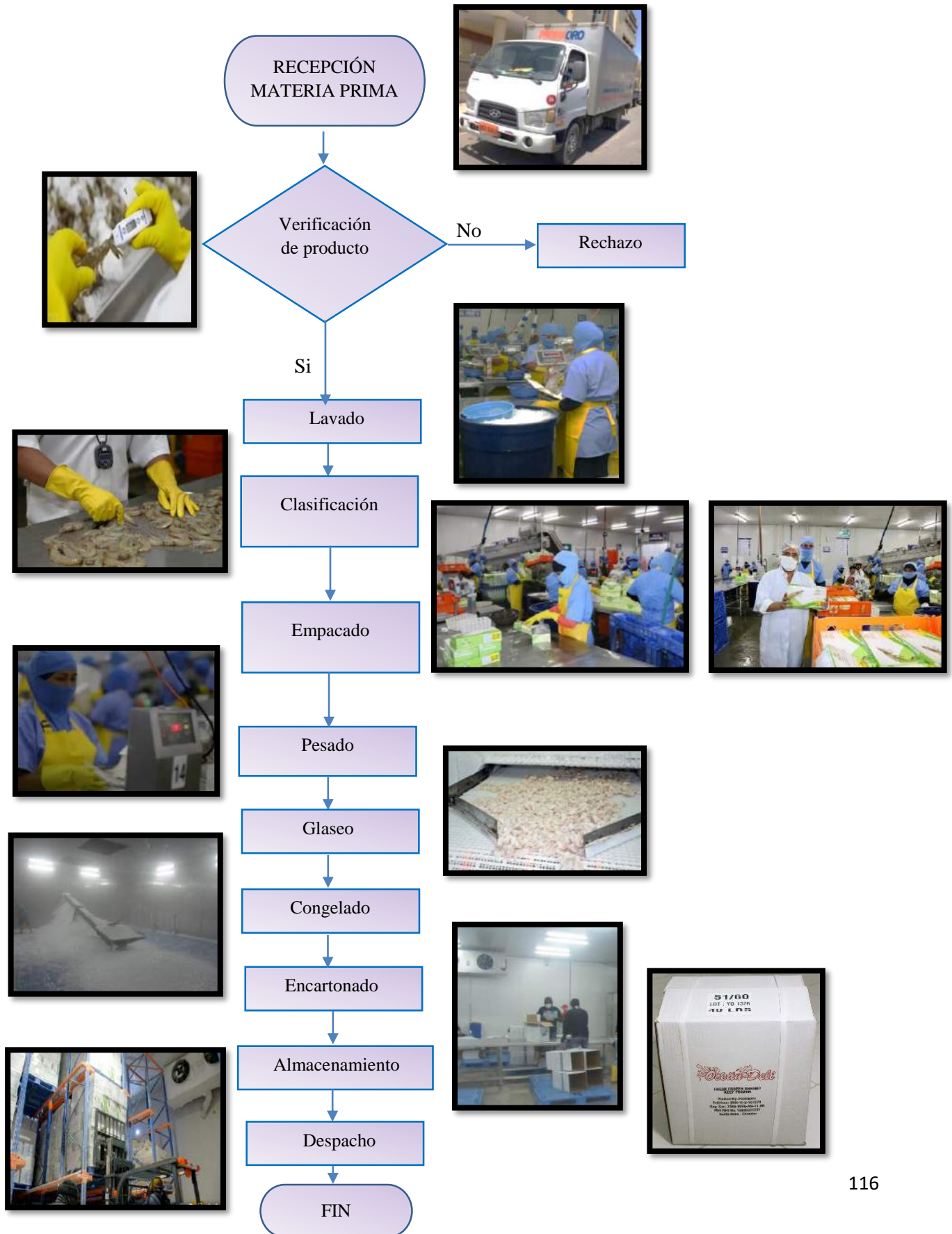


**Fig. 22** Almacenaje de cajas masterizadas.  
**Elaboración:** La autora

### **CONCLUSIÓN DE LOS PROCESOS**

Al término de la verificación de cada uno de los procesos pudimos constatar que en varias fases el producto puede estar expuesto al contagio ante el virus del covid-19 como lo es en el proceso de recepción de la mercadería deberían realizarle pruebas de laboratorio a cada una de las gavetas que contienen la materia prima como lo es el camarón , además durante el proceso de empaclado la empresa no cuenta con un protocolo de protección para la seguridad de los materiales utilizados para realizar el empaquetado , así como también dentro de las medidas de bioseguridad se deberían considerar la limpieza y desinfección de los equipos, a las maquinarias e instalaciones de la planta , así como también a las unidades de transporte del producto que deberían ser desinfectadas tanto internamente como externamente con amonio cuaternario rebajado con agua para así poder evitar la propagación del virus y a la vez poder ofrecer un producto que cumpla con los altos estándares de calidad , sanidad y medidas de bioseguridad que son muy necesarias sobre todo en estos tiempos de pandemia.

### 3.8 FLUJO DE PROCESO DEL CAMARÓN PARA EXPORTACIÓN

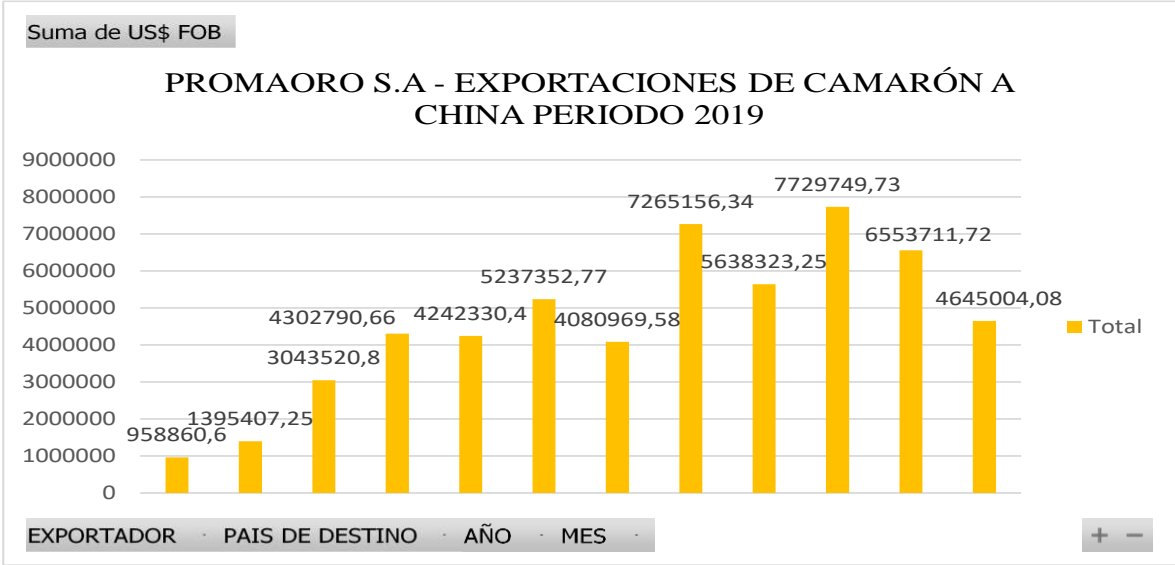


**3.9 ANÁLISIS DE DATOS EXPORTACIONES DE LA EMPRESA PROMAORO S.A HACIA EL MERCADO DE CHINA EN LOS PERIODOS 2019 ANTES DE LA PANDEMIA Y 2020 – 2021 POST PANDEMIA.**

- EXPORTACIONES DE CAMARÓN A CHINA PERIODO 2019**

Etiquetas de fila		Suma de US\$ FOB
PROCESADORA DE MARISCOS DE EL ORO PROMAORO S A		
CHINA		
2019		
1		958860,6
2		1395407,25
3		3043520,8
4		4302790,66
5		4242330,4
6		5237352,77
7		4080969,58
8		7265156,34
9		5638323,25
10		7729749,73
11		6553711,72
12		4645004,08
<b>Total general</b>		<b>55093177,18</b>

**Tabla 5** Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2019  
**Elaboración:** La autora



**Gráfico 10.** Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2019  
**Elaboración:** La autora

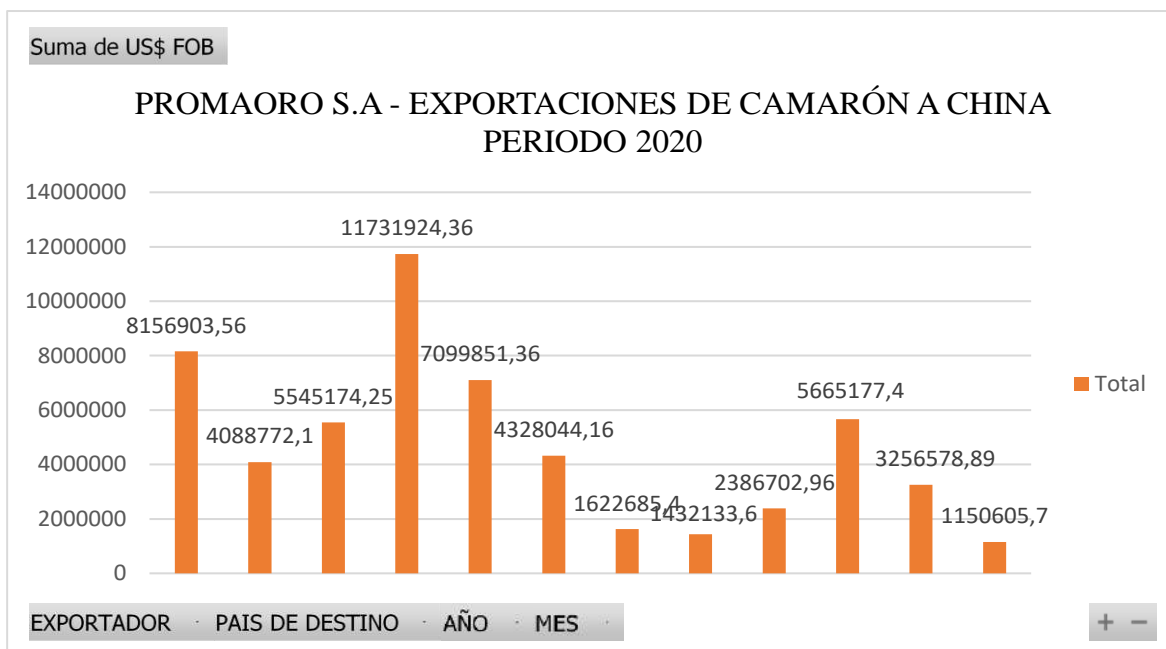
Tal como observamos en la tabla dinámica y la gráfica de este año 2019 entorno a las exportaciones de camarón hacia China por parte de la empresa Promaoro S.A , podemos establecer que fue un buen año ya que este país se posiciona como uno de los principales mercados destino de camarón por parte de esta empresa teniendo durante todo el año un buen nivel de ventas hacia este país ,destacando sobre todo los últimos meses del año donde aumenta la demanda dado que en esta época celebran el Año Nuevo Chino festividad donde usualmente China aumenta su volumen de compra en relación al camarón ecuatoriano ya que se tiene mayor demanda por parte de restaurantes, hoteles, supermercados , entre otros puntos destino para que el consumidor final adquiera este producto ecuatoriano que cuenta con las normas de calidad necesarias y está libre de químicos que puedan perjudicar la salud.

- **EXPORTACIONES DE CAMARÓN A CHINA PERIODO 2020**

Etiquetas de fila	Suma de US\$ FOB
[-] PROCESADORA DE MARISCOS DE EL ORO PROMAORO S A	
[-] CHINA	
[-] 2020	
1	8156903,56
2	4088772,1
3	5545174,25
4	11731924,36
5	7099851,36
6	4328044,16
7	1622685,4
8	1432133,6
9	2386702,96
10	5665177,4
11	3256578,89
12	1150605,7
<b>Total general</b>	<b>56464553,74</b>

**Tabla 6:** Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2020

**Elaboración:** La autora



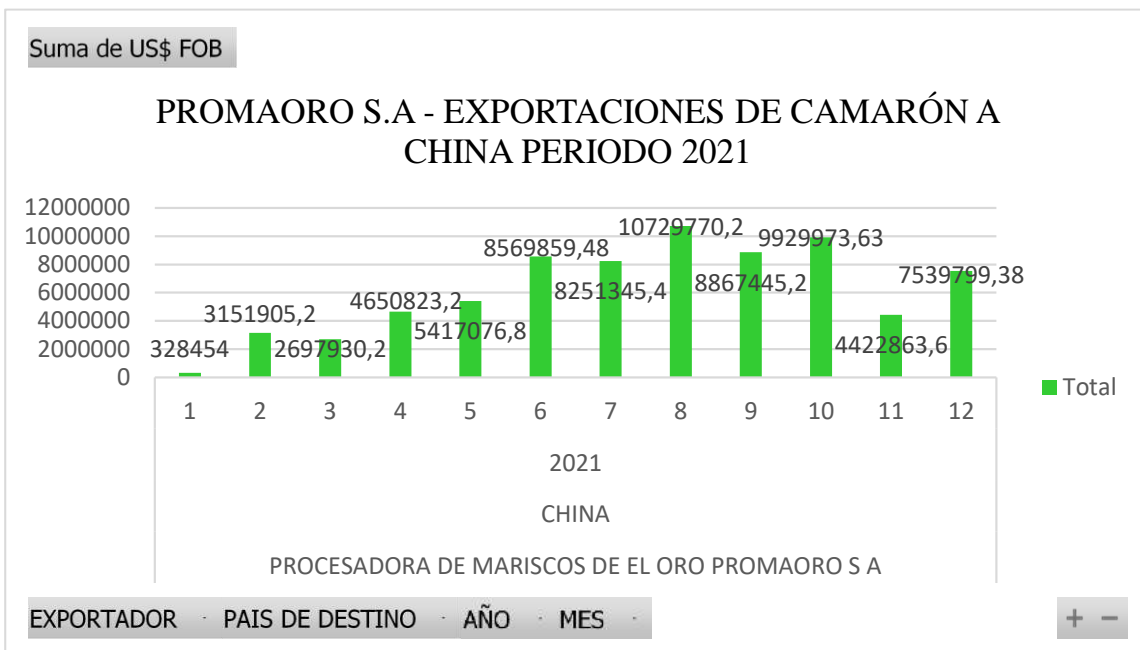
**Gráfico 11** Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2020. **Elaboración:** La autora

A diferencia de la tabla y gráfico del periodo anterior en este nuevo año 2020 podemos evidenciar una caída en el porcentaje de exportaciones mensuales ya que a raíz de la llegada de la pandemia del Covid-19 varios sectores entraron a cuarentena y se vio afectada la economía de varios países de manera general, se puede evidenciar que desde mediados del año a partir del mes de junio 2020 exactamente el volumen de ventas fue decayendo y este continuó de la misma forma a pesar de que llegó la festividad del año nuevo chino donde usualmente existe mayor demanda no se pudo evidenciar este escenario ya que por evitar la propagación del virus se cerraron varios locales comerciales y supermercados que son el destino principal de las importaciones que realizan las empresas chinas para distribuir este producto de manera local, sobre todo el mes de julio, agosto y diciembre fueron los que menor demanda reflejaron en relación a la compra de camarón.

- **EXPORTACIONES DE CAMARÓN A CHINA PERIODO 2021**

Etiquetas de fila		Suma de US\$ FOB
PROCESADORA DE MARISCOS DE EL ORO PROMAORO S A		
CHINA		
2021		
1		328454
2		3151905,2
3		2697930,2
4		4650823,2
5		5417076,8
6		8569859,48
7		8251345,4
8		10729770,2
9		8867445,2
10		9929973,63
11		4422863,6
12		7539799,38
<b>Total general</b>		<b>74557246,29</b>

**Tabla 7:** Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2020  
**Elaboración:** La autora



**Gráfico 12.** Exportaciones de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China periodo 2021  
**Elaboración:** La autora

En el periodo del año 2021, podemos evidenciar que el mes de enero aún sigue reflejando baja la demanda de camarón por parte de China , intentando dentro de los meses siguientes irse recuperando , aunque este año el sector sufrió de igual manera que el año 2020 una afectación considerable ya que la aduana china indicó que se habían encontrado trazas del coronavirus en varios de los empaques que fueron enviados por 3 empresas camaroneras reconocidas a nivel nacional las mismas a las que sus exportaciones fueron suspendidas de manera temporal , a pesar de que el país no fue sancionado esto de igual manera creó desconfianza en varios de los compradores chinos por lo que durante este año el gobierno de ese país junto con el gobierno ecuatoriano acordaron establecer nuevas disposiciones y medidas de bioseguridad para evitar que se vuelva a suscitar un escenario como el ocurrido en el mes de agosto de este año , a la fecha aún se trabaja dentro de la empresa Promaoro S.A para intentar ir reactivando este sector ya que durante estos dos años exactamente esto ha presentado una baja muy notoria dentro de la empresa y también entorno al aporte que realiza este sector en relación al Producto Interno Bruto del país el cual también se vio afectado debido a la para y cuarentena en diversos sectores que son consideradores de vital importancia dentro de la economía del Ecuador, a pesar de todos estos factores la empresa Promaoro S.A siguió y seguirá comprometida con cada uno de sus clientes para brindarles un producto sano , que cuente con altos estándares de calidad y que cumpla todas las medidas sanitarias y de bioseguridad necesarias durante su proceso de exportación para evitar la propagación del virus del Covid.19.

### **3.10 PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS DEL VIRUS DEL COVID -19 DENTRO DE LA EMPRESA PROMAORO S.A**

- **OBJETIVOS**

El presente plan de contingencia tiene como objetivos principales:

- 1.- Implementar medidas de prevención y control del COVID-19, para preservar la salud de los trabajadores de la empresa PROMAORO S.A.
- 2.- Garantizar la continuidad de la actividad exportadora de la empresa, la calidad de sus productos y la inocuidad de los mismos.
- 3.- Presentar lineamientos de actuación ante la identificación de un caso sospechoso o caso positivo confirmado de COVID-19 dentro de la empresa PROMAORO S.A.

#### **LINEAMIENTOS GENERALES**

#### **RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA PROMAORO S.A.**

##### **1- Organización de los procesos productivos**

La empresa organizará cada una de las líneas de proceso y las operaciones anexas para reducir el número de trabajadores expuestos, estableciendo reglas para evitar y reducir la frecuencia y el tipo de contacto de persona a persona. Para lo cual deberán adoptar las siguientes disposiciones:

- Reorganizar los puestos de trabajo en las líneas de producción para asegurar un distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre los trabajadores (cuando sea posible establecer una distancia mínima de 2 metros preferiblemente).
- Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas de operación/producción.
- Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo, con horarios distintos, buscando reducir la interacción entre ellos. (Preferiblemente se recomienda el trabajo por turnos según sea el caso).

- Reorganizar los tiempos de descanso durante la jornada laboral, para disminuir el cruce de los trabajadores en sectores como: baños, vestuarios, comedor y pasillos.
- Asegurar y controlar en todas las líneas de producción y servicios anexos, el uso de los equipos de protección personal (mascarillas, cofias, anteojos de seguridad, etc.). En las líneas de producción o servicios que aplique y sea posible, implementar el uso de guantes descartables, y capacitación para su uso e higiene.
- Realizar la toma de pruebas PCR de manera periódica sobre todo al personal de producción que es quien tiene el mayor contacto con la materia prima (camarón) durante cada uno de los procesos previo a la exportación del producto terminado y empacado esto se realizara de manera aleatoria.

## **2- Aislamiento preventivo obligatorio**

La asistencia de los trabajadores a sus labores de manera presencial , deberán ser únicamente para aquellos menores a los 60 años, con la finalidad de precautelar el estado de salud de la población vulnerable como personas de la tercera edad, personas con discapacidad, embarazadas o personas que tengan enfermedades catastróficas o afecciones médicas anteriores como, por ejemplo, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras, de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Salud Pública se debe considerar que no deberán incorporarse a la empresa aquellas personas que están haciendo aislamiento preventivo obligatorio por tener COVID-19, hasta que el MSP otorgue oficialmente el certificado de cumplimiento de aislamiento preventivo obligatorio, así como también personas que posean posibles síntomas relacionados con el virus, debiendo presentar la documentación que respalde esta condición.

## **3- Personal Administrativo**

Establecer para el personal administrativo la posibilidad de realizar sus tareas acogidos a la modalidad de teletrabajo, la cual podrá revertirse a partir del cese de las presentes circunstancias entorno a la pandemia. El horario de teletrabajo será el habitual de

jornada laboral para cada trabajador, encontrándose cada uno de ellos a disposición de la empresa para el desarrollo de las tareas diarias solicitadas.

Si fuera necesario se podrá disponer de una guardia rotativa asignada a cada trabajador administrativo para presentarse a realizar tareas en el establecimiento para evitar aglomeraciones dentro de las instalaciones de la empresa además se establecerán rutas debidamente señaladas, en la medida de lo posible en una sola vía, para el tránsito de los operarios del área de producción.

#### **4- Información y capacitación**

Proporcionar constantemente información y capacitación sobre las medidas higiénicas y de desinfección, como lavarse las manos con frecuencia, no compartir objetos, ventilación de lugares de trabajo, limpieza de superficies y equipos, puede ser a través de capacitaciones virtuales, carteles informativos, mismos que deben ser colocados en lugares visibles para todo el personal.

La empresa deberá elaborar un plan informativo para todo su personal indicando el uso correcto de los implementos de bioseguridad.

#### **5- Elementos de Protección personal e insumos para higiene y desinfección**

La empresa Promaoro S.A pondrá a disposición de sus trabajadores, las veces que sea necesario, el material de protección personal (mascarillas, guantes, cofias, indumentaria etc.) e insumos sanitarios (jabón líquido para manos, alcohol en gel o alcohol al 70%, toallas de manos descartables, productos de limpieza y desinfección, utensilios de limpieza y desinfección, etc.), y adoptar los protocolos de limpieza y desinfección de acuerdo a sus Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

#### **6- Ingreso de Personal**

Al ingresar cada trabajador a las instalaciones de la empresa se deberá proceder a una higienización y desinfección adicional del área de ingreso del personal, de acuerdo a los

procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, en la medida de lo posible se evitarán los controles de ingreso que impliquen manipulaciones manuales de instrumentos.

Se implementarán bandejas de desinfección con amonio cuaternario rebajado con agua en los accesos, tanto a la institución como a las zonas de producción, campo y departamentos administrativos, para desinfección de calzado. También se tendrá que verificar signos y síntomas: Pérdida del gusto y del olfato, malestar general, tos seca, dolor de garganta, fiebre, disnea (dificultad para respirar), hallazgo radiológico: Infiltrados pulmonares bilaterales, entre otra sintomatología asociada al virus.

## **RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJADORES**

### **1. Informar**

En este punto los trabajadores o colaboradores de la empresa deberán mantener el aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o caso positivo de COVID-19, se debe informar inmediatamente al jefe de Planta en caso de desarrollar síntomas de enfermedades respiratorias durante la jornada laboral. Dar aviso en caso de posible contacto con enfermos o casos sospechosos de COVID-19.

- Si algún trabajador presenta síntomas no debe acudir al establecimiento, comunicando dicha situación a su superior inmediato por parte de la empresa y acudir a un centro médico de manera inmediata para realizarse una prueba PCR para detectar o descartar la existencia del virus.
- El responsable de seguridad y salud ocupacional, será el encargado de participar activamente en cada uno de estos procesos y es quien verificará que cada uno de estos se cumplan de manera correcta.
- Identificar previamente los centros de salud más cercanos a la empresa por cualquier emergencia o caso de fuerza mayor que se presente con algún trabajador.

### **2. Puesto de trabajo**

El trabajador debe de cuidar su salud y la de sus compañeros de trabajo manteniendo su puesto ordenado y limpio, realizando su desinfección y limpieza de manera periódica.

### **3. Distancia física**

Como ya es de conocimiento público las autoridades de la salud sugieren mantener un distanciamiento interpersonal mínimo de 1,5 metros respecto al resto de los trabajadores o preferiblemente cuando sea posible establecer una distancia mínima de 2 metros.

- Evitar los saludos con beso, abrazo o de mano.
- Evitar compartir utensilios como vasos, platos, cubiertos y demás, cumpliendo con las disposiciones de los entes de control y de la empresa.
- Establecer horarios de almuerzo distinto para evitar aglomeraciones.

### **4. Lavado y desinfección de manos**

Lavarse frecuentemente las manos (y guantes) con agua y jabón líquido (siguiendo instructivos brindados por la empresa en lavamanos, sanitarios y filtros sanitarios).

El lavado de manos debe realizarse: al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto de trabajo tras una ausencia y en especial:

- a) Después de haber hecho uso del sanitario.
- b) Tras toser, estornudar, tocarnos la boca, nariz y ojos.
- c) Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basura, etc.
- d) Tras haber tocado objetos como teléfonos o computadoras. x Antes y después de comer o beber.
- e) Después de realizar tareas de limpieza.

El lavado de manos debe extenderse por un tiempo de 60 segundos y además se colocará señalética sobre el lavado de manos.

## **5. Elementos de Protección personal**

- Usar en todo momento los elementos de protección personal: mascarillas, guantes y cofias.
- No se debe compartir o reusar equipos de protección personal de otros trabajadores. Los guantes se mantendrán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. Es esencial el lavado de manos antes y después de ponerse los guantes. La utilización de guantes en ningún caso exime el lavado de manos.
- El personal responsable de la limpieza y desinfección de superficies, deberá utilizar el EPP recomendado en las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en estos procesos.

## **6. Indumentaria**

La indumentaria de trabajo debe ser lavada diariamente por cada trabajador que haga uso de esta dentro de las instalaciones según el instructivo brindado por la empresa.

## **7. Zona de trabajo**

- Se impedirá salidas al exterior, ni a zonas próximas del recinto con la ropa de trabajo, tampoco a otras zonas del establecimiento que no sean el propio recinto productivo al que se esté asignado.
- El trabajador deberá portar durante toda la actividad su respectiva credencial registrada por la empresa.

## **8. Higiene personal**

- Se deberá Mantener en buenas condiciones de higiene el equipo reglamentario de trabajo y la higiene personal de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura, evitar tocarse superficies del rostro como ojos, nariz o boca, sin haber realizado higiene y desinfección de manos. Si es necesario escupir, realizarlo en un pañuelo desechable, y depositarlo en un cubo de basura que cuente con funda y tapa accionada por pedal, de ser posible antes de ingresar a la

sala de elaboración y una vez finalizada la jornada laboral utilizar arcos o cabinas de desinfección que utilicen productos autorizados para tal fin.

- Taparse la boca al momento de toser o estornudar con pañuelo descartable y desecharlo inmediatamente después de usarlo en un cubo de basura que cuente con tapa. De no contar en algún momento con pañuelo descartable, realizar la acción tapándose la boca con la parte interna del codo flexionado aún colocada la mascarilla. Inmediatamente procederá al lavarse con agua y jabón el antebrazo y codo.

## **9. Capacitación**

Cada trabajador deberá asistir a las capacitaciones virtuales o personales y acatar las medidas de prevención en COVID-19 brindadas por la empresa, caso contrario la empresa podrá imponer una multa si lo considera necesario.

## **LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS**

### **CONTROLES DE SALUD AL PERSONAL**

La empresa Promaoro S.A implementará un control de ingreso de personal durante todas las jornadas laborales a fin de evitar que cualquier operario que presente síntomas (fiebre, tos, o dificultad para respirar características de COVID-19) o que haya entrado en contacto con algún enfermo, acceda a la planta.

El personal designado y capacitado para la tarea procederá a medir y registrar la temperatura corporal de los operarios, con termómetro infrarrojo, en su ingreso al establecimiento.

Si se verificaran registros de temperaturas superiores a los 37.8°C, presentara síntomas o hubiera declarado haber estado en contacto con personas con diagnóstico confirmado o sospechosas de COVID-19, se procederá a restringir su ingreso al establecimiento, se dispondrá que permanezca a un espacio aislado mientras se notifica a RR.HH. de la empresa,

al responsable de seguridad y salud ocupacional y al Sistema de Salud Nacional llamando al teléfono 171 o 911; y, se extremarán las medidas de bioseguridad.

El control de ingreso se realizará a la totalidad del personal de la empresa, incluyendo la dirección, administración, proveedores, contratistas, clientes, visitas y cualquier persona que ocasionalmente deba ingresar al establecimiento.

Si se utiliza túnel o arco de desinfección al ingreso, no se podrá utilizar productos desinfectantes o limpiadores no autorizados o que puedan ser nocivos para la salud.

### **ATENCIÓN A CLIENTES, VISITAS Y PROVEEDORES**

- Se deberá restringir al máximo el acceso de personal ajeno a la planta. Se deberá llevar un registro de las personas que ingresan a las instalaciones de la empresa.
- La empresa deberá establecer un horario de atención a proveedores y clientes deberá ser comunicado, y solo realizarse con cita previa por parte de la empresa. En la medida de lo posible se priorizarán las atenciones virtuales.
- La atención al personal externo se realizará a través de mostrador o ventanilla siempre que sea posible. Si es inevitable su ingreso deberá seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta, incluyendo control de temperatura corporal, formulario de declaración jurada de salud (misma en la que al menos se deberá responder si en los últimos 14 días:
  - Ha tenido síntomas relacionados con COVID-19 como tos, dolor de garganta, ahogamiento o dificultad para respirar, fiebre.
  - Si ha estado en contacto con pacientes COVID-19 positivos.
  - Ha sido diagnosticado como COVID-19 positivo.
  - Instrucción sobre correcto lavado de manos, utilización de elementos de protección personal desechables provistos por la empresa (uso de mascarilla obligatorio).

No se podrá restringir el paso al personal de la autoridad laboral o sanitaria competente que deberían realizar solo acciones imprescindibles, las auditorías e inspecciones acordadas deberían reprogramarse.

## **DESPACHO DE PRODUCTOS**

El despacho de los productos para exportación se realizará en las formas habituales. Sin embargo, no estará permitido el ingreso de los choferes/transportistas al establecimiento, si esto fuere imposible de realizarse ingresarán previo cumplimiento del protocolo para visitas. Donde cada chofer/transportista deberá presentar la documentación necesaria la cual será entregada en el exterior del establecimiento (Playón de Carga).

Previo al despacho de productos, una vez que haya concluido el proceso de empaclado, se deberá hacer una sanitización por aspersión del lote a ser enviado al cliente externo.

## **RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA**

El horario de recepción de materias primas e insumos deberá ser establecido, comunicado y programado. Es recomendable evitar la atención del mismo proveedor en diferentes turnos de trabajo; por lo tanto, se deberían aplicar turnos de ingreso y mantenerlos en los días sucesivos.

Todos los productos que ingresen a la planta, previo su uso en las diferentes líneas de producción, deberán pasar por una desinfección total, usando los medios autorizados por el COE, para el efecto, siempre que sea pertinente.

## **OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- 1- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES. Deberá aplicarse lo establecido en el manual POES del establecimiento y verificar su cumplimiento.
- 2- Intervalos de limpieza. Asegurar las frecuencias establecidas, pudiendo implantarse en algunos puestos, utensilios especiales (uso de aspersores para soluciones desinfectantes), limpiezas intermedias con agentes desinfectantes adecuados, etc.
- 3- Revisión de las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección donde diariamente se verificará la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección, los cuales serán llevados a cabo tal como se encuentra determinado en el Manual POES del establecimiento. Se deben resaltar su aplicación en las zonas con puntos de contacto frecuente como pueden ser: barandas de escaleras, botones de descarga de

sanitarios, picaportes, dispensadores de toallas de manos, etc. Estas áreas deberán considerarse como zonas de alto contacto.

- 4- Revisión de la verificación de las operaciones de limpieza. Se debe asegurar la frecuencia establecida por hisopados. Como indicador general de higiene y desinfección, se tomará el resultado del recuento de microorganismos aerobios totales.
- 5- Zonas alledañas. Proceder periódicamente a la limpieza y desinfección de las áreas alledañas al establecimiento.
- 6- Insumos de limpieza y desinfección. Para realizar las tareas de limpieza y desinfección se utilizarán exclusivamente productos aprobados por el organismo competente (detergente, desinfectantes, espumas, etc.) en las concentraciones especificadas por el fabricante para cada caso. Se mantendrán actualizadas las instrucciones de preparación de las soluciones limpiadoras y desinfectantes y capacitados sus operadores.
- 7- Transporte. Se intensificarán las tareas de limpieza y desinfección en medios de transporte utilizados por la empresa para evitar la propagación del virus y contaminación de los productos.
- 8- Todos los productos y elementos que ingresen al establecimiento (productos de limpieza, rollos de nylon, etc.) deben ser higienizados y desinfectados antes de ingresar al establecimiento.
- 9- Todo el personal que realiza las actividades de limpieza y desinfección, debe usar correctamente los equipos de protección personal indicados en las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar.

## **DESINFECCIÓN DEL TRANSPORTE DE LA EMPRESA**

- Incluir dentro de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES del establecimiento el procedimiento de limpieza y desinfección del vehículo, así como las medidas de prevención personales para cada uno de los conductores.

- Mantener ventilado el vehículo, en la medida de lo posible.
- En cada vehículo no se podrá exceder la capacidad recomendada por las autoridades del COE nacional según la semaforización cantonal intentando mantener el distanciamiento físico recomendado.

### **3.11 PROCEDIMIENTO A EJECUTAR ANTE UN CASO COMPATIBLE CON LA SINTOMATOLOGÍA DEL COVID-19 Y/O UN CASO POSITIVO DENTRO DE LA EMPRESA PROCESADORA DE MARISCOS DEL ORO PROMAORO S.A**

La empresa conformará un comité de crisis para evaluar, organizar y documentar las acciones a seguir. Asimismo, tendrá el rol de trabajar coordinadamente con la autoridad de salud competente y el médico ocupacional. Ante la detección de un caso sospechoso con un cuadro febril (temperatura corporal de 37,8°C o más) y/o sintomatología compatible con COVID-19 (tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, falta de gusto y/o falta de olfato) se recomienda:

1. Evitar el ingreso al establecimiento.
2. Proveer al trabajador con sintomatología sospechosa una mascarilla adecuada de manera inmediata, instruyéndolo sobre su correcto uso.
3. Todo el personal que lo asista deberá usar mascarilla, guantes y anteojos de protección o visores.
4. No permitir el contacto personal con otros trabajadores hasta no descartar si es un caso positivo o no.
5. Comunicar de manera inmediata al Departamento de Recursos Humanos y al responsable de Salud ocupacional de la empresa.
6. Reportarlo telefónicamente al Sistema Nacional de Salud, llamando al 171 o 911.

7. Identificar a las personas de su grupo de trabajo con las que tuvo contacto en las últimas horas, quienes deberán realizar el aislamiento obligatorio hasta que se obtengan los resultados del caso sospechoso.
8. Implementar un procedimiento especial de limpieza y desinfección en su área de trabajo.
9. El comité de crisis realizará el seguimiento del estado de los casos sospechosos.
10. La empresa, antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar al personal y a cada uno de sus representantes las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores en sus puestos de trabajo.
11. La empresa podrá disponer de un equipo de trabajadores de reemplazo en aislamiento preventivo, quienes podrán sustituir a un potencial grupo afectado hasta que hayan cumplido debidamente las recomendaciones de la autoridad de salud para su posterior reincorporación.
12. Se dispondrá de un registro auditable de las declaraciones juradas del personal definido por la empresa, así como también el informe diario de temperatura corporal de cada trabajador y las fichas clínicas de todo el personal de manera individual.

La empresa llevará un registro de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en este plan de contingencia o protocolo de bioseguridad, según corresponda. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria y laboral competente que lo requiera.

### **MEDIDAS DE PROTECCIÓN BÁSICAS CONTRA EL CORONAVIRUS**

- Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón y desinfectar sus manos con alcohol en gel al 70%.
- Al toser o estornudar cúbrase con el pliegue interno del codo flexionado o con paños descartables (aún colocada la mascarilla).
- No escupir.
- Mantenga el distanciamiento social, al menos 2 metros entre usted y las demás personas.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca sin haber realizado la higiene y desinfección de manos.
- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicite atención médica.
- Manténgase informado y siga las recomendaciones de los profesionales sanitarios.

## USO DE GUANTES

- Dependiendo de la actividad que realice el trabajador se deberá utilizar guantes, cumpliendo con las normas de sanidad, calidad e inocuidad.
- Los guantes deben ser sustituidos a menudo y lavarse las manos después de usarlos, incluso antes de ponerse un nuevo par.
- Los guantes deben cambiarse después de realizar cualquier actividad no relacionada con la alimentación, como abrir o cerrar una puerta o vaciar una papetera.
- Las personas que manipulan el camarón deben tener en cuenta que el uso de guantes puede hacer que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que es esencial lavarse las manos después de quitárselos para no contaminar el producto.
- No deben tocarse la boca, nariz y los ojos cuando usen guantes.
- Lavarse las manos con agua y jabón líquido es una barrera más eficaz contra las infecciones que usar guantes desechables.
- Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento, pero no deben sustituir al lavado de las manos.



**Fig. 23** Guantes Uso Múltiple C20 para empacadoras

**Fuente:** (MASTER, 2020)

## USO DE LA MASCARILLA

1. Antes de tocar la mascarilla, lávese las manos con agua y jabón.
2. Inspeccione la mascarilla para ver si tiene rasgaduras o agujeros.
3. Oriente hacia arriba la parte superior (donde se encuentra la tira de metal).
4. Asegúrese de orientar hacia afuera el lado correcto de la mascarilla.
5. Colóquese la mascarilla sobre la cara. Pellizque la tira de metal o el borde rígido de la mascarilla o para que se amolde a la forma de su nariz.
6. Tire hacia abajo de la parte inferior para que le cubra la boca y la barbilla.
7. Después de usarla, retire las cintas elásticas de detrás de las orejas manteniéndolo alejado de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
8. Deseche la mascarilla en un contenedor cerrado inmediatamente después de su uso.
9. Lávese las manos con agua y jabón después de tocar o desechar la mascarilla.



**Fig. 24** Mascarilla KN95 recomendada ante el virus del COVID-19  
**Fuente:** (LABOMERSA, 2020)

## INSTRUCTIVO DE LAVADO DE MANOS

# ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



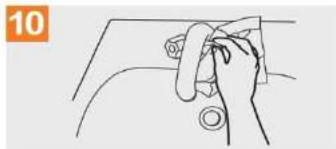
**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente  
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para garantizar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado no garantiza en garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita, el grado de exactitud, actualidad o calidad del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que cualquier usuario se utilice. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Granada (HUG) en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la realización de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

**Fig. 25** Instructivo Lavado de Manos  
**Fuente y Elaboración:** (OMS, 2020)

## INSTRUCTIVO DE DESINFECCIÓN DE MANOS CON GEL ANTIBACTERIAL

# ¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

**⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**

<b>1a</b> 	<b>1b</b> 	<b>2</b> 
<b>1a</b> Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;	<b>1b</b> Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;	<b>2</b> Frótese las palmas de las manos entre sí;
<b>3</b> 	<b>4</b> 	<b>5</b> 
<b>3</b> Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;	<b>4</b> Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;	<b>5</b> Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
<b>6</b> 	<b>7</b> 	<b>8</b> 
<b>6</b> Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;	<b>7</b> Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;	<b>8</b> Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente  
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Complete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a las Instituciones Universitarias de Colombia (UNGC), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

Fig. 26 Instructivo para desinfección de manos con gel antibacterial

Fuente y Elaboración: (OMS, 2020)

## INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO USO DE LA MASCARILLA

# CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA

who.int/epi-win

### QUÉ DEBEMOS HACER →

-  Lávese las manos antes de tocar la mascarilla
-  Compruebe que no esté rasgada ni con agujeros
-  Localice la parte superior, donde está la pieza metálica o borde rígido
-  Asegúrese que el lado de color quede hacia fuera
-  Coloque la pieza metálica o borde rígido sobre la nariz
-  Cúbrase la boca, la nariz y la barbilla o mentón
-  Ajustela para que no queden aberturas por los lados
-  Evite tocarla
-  Quítela manipulándola desde detrás de las orejas o la cabeza
-  Mientras se la quita, manténgala alejada de usted y de cualquier superficie
-  Deséchela inmediatamente después de usarla, preferiblemente en un recipiente con tapa
-  Lávese las manos después de desecharla

### QUÉ NO DEBEMOS HACER →

-  No utilice mascarillas rasgadas o húmedas
-  No se cubra solo la boca, cúbrase también la nariz
-  No use la mascarilla poco ajustada
-  No toque la parte frontal de la mascarilla
-  No se la quite para hablar ni para realizar otra acción que requiera tocarla
-  No deje su mascarilla usada al alcance de otras personas
-  No reutilice la mascarilla

Recuerde que las mascarillas por sí solas no lo protegen de la COVID-19. Aunque lleve puesta una mascarilla, mantenga al menos 1 metro de distancia de otras personas y lávese bien las manos frecuentemente.

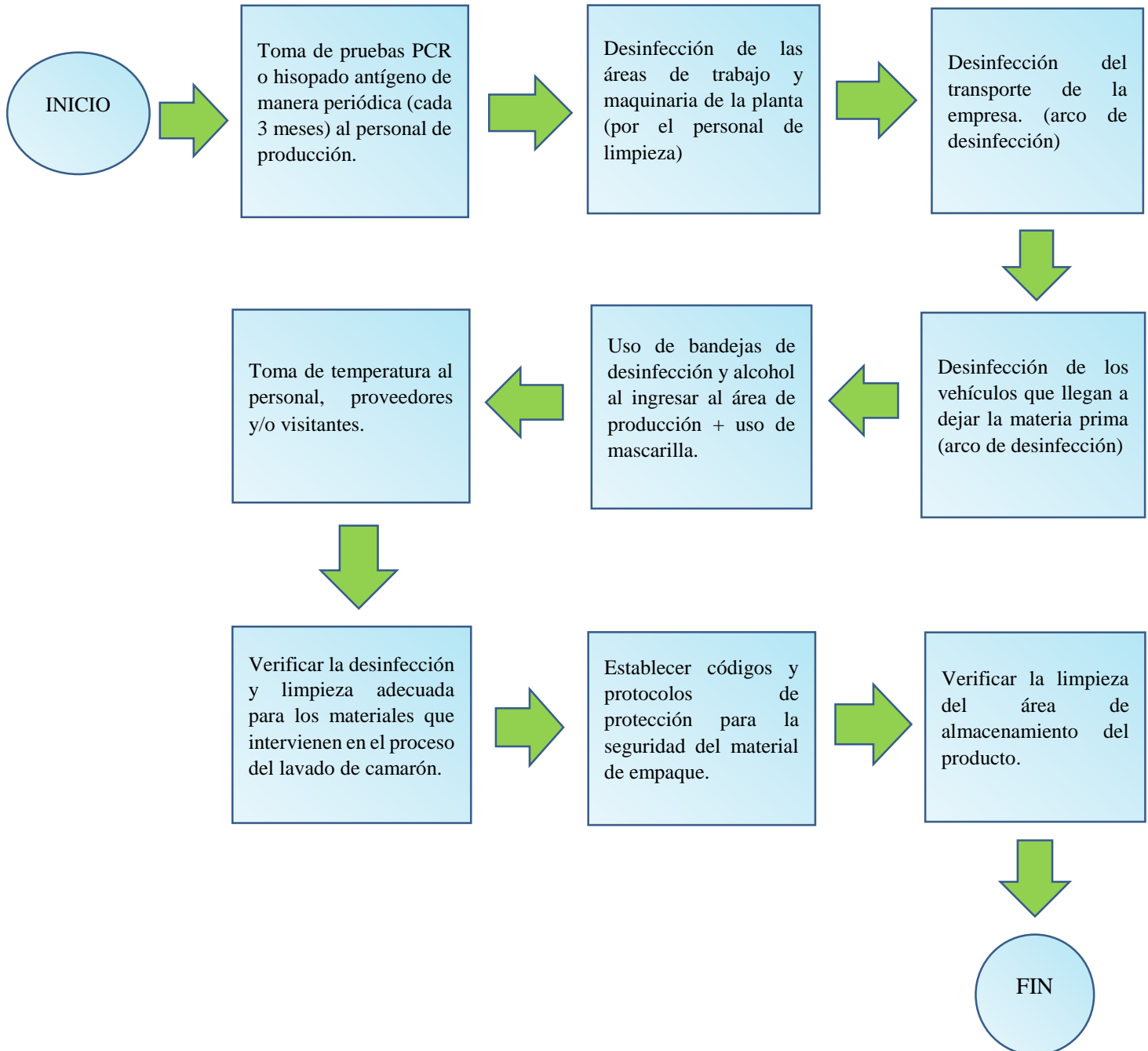
EPI·WIN  OPS

Fig. 27 Instructivo Correcto uso de la mascarilla

Fuente y Elaboración: (OMS, 2020)

### 3.12 FLUJOGRAMA PROCESO DE DESINFECCIÓN PARA LA EMPRESA

#### PROMAORO S.A



**Fuente:** Promaoro S.A

**Elaboración:** La autora

**1.- Toma de pruebas PCR al personal del área de producción:** Debido a que los empleados de esta área son quienes tienen mayor contacto con la materia prima (camarón) se debe realizar un examen hisopado antigénico o prueba PCR de manera periódica, se sugiere cada 3 meses para poder establecer si hay o no empleados contagiados por el virus.

**2.- Desinfección de las áreas de trabajo y maquinarias:** Esto se debe realizar diariamente antes de que el personal ingrese a su jornada laboral según sea su área, se efectuará la limpieza con desinfectante para pisos con amonio cuaternario, limpiando cada superficie con amonio cuaternario rebajado con agua y verificando que los baños, pasillos y demás áreas de circulación de los empleados cuenten con dispensador de alcohol en gel , jabón líquido , toallas de mano y demás implementos de higiene y limpieza para que puedan realizarse una correcta desinfección.

**3.- Desinfección de las Unidades de Transporte de la empresa:** Esto se realizará mediante los arcos de desinfección que estarán colocados al ingreso de las instalaciones de la empresa.

**4.- Desinfección de Vehículos que Proveen de Materia Prima a la empresa:** Al igual que las unidades de transporte de la empresa estos vehículos también pasarán por el arco de desinfección y a su vez se establecerán horarios para la recepción de la materia prima con el fin de evitar aglomeraciones dentro de las instalaciones de la empresa.

**5.- Uso de Bandejas de desinfección, alcohol, mascarilla y demás implementos de bioseguridad:** Ya sea para ingresar al área de producción o a cualquier otra área que se encuentre situada en las instalaciones de la empresa se deberá verificar el correcto uso de los implementos de bioseguridad y el uso de alcohol para poder ingresar, caso contrario no se permitirá el acceso.

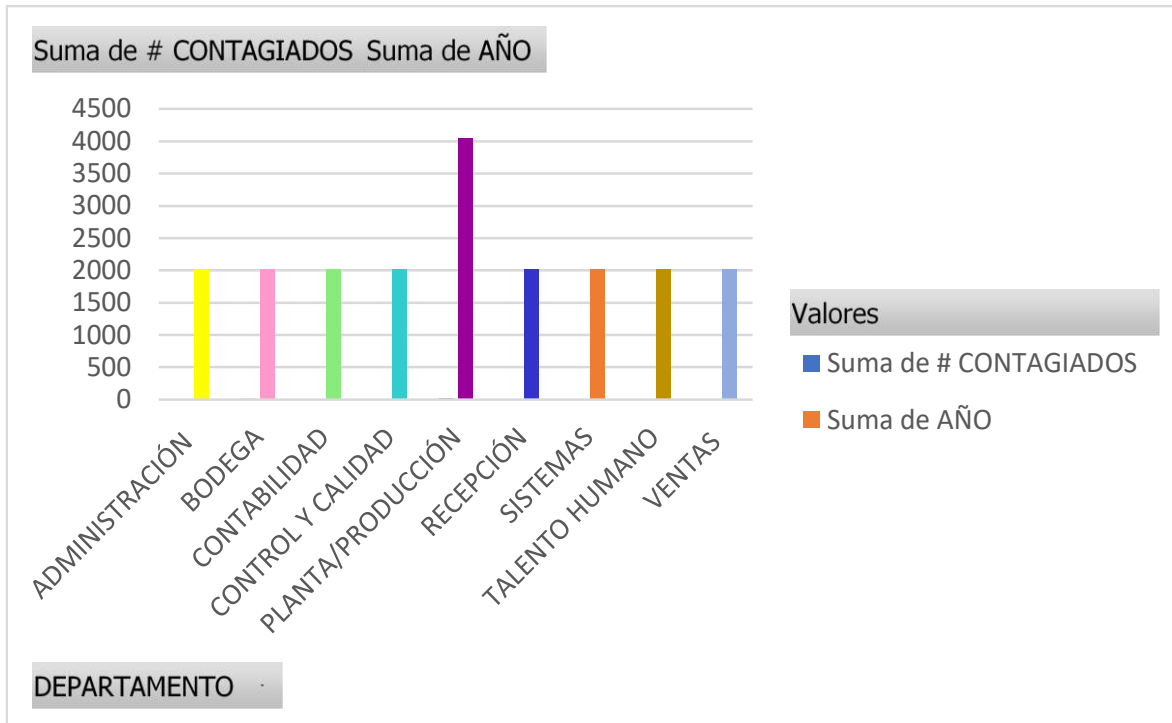
**6.- Toma de temperatura al personal, proveedores, y/o visitantes:** Para evitar cualquier tipo de propagación del virus o alguna sintomatología relacionada con el mismo se realizará la toma de temperatura tanto trabajadores como proveedores y visitantes ya que por tema COVID es importante estar en sobre aviso ante algún caso sospechoso.

**7.- Verificar la desinfección y limpieza adecuada para los materiales que intervienen en el proceso del lavado de camarón:** Para realizar este proceso de lavado por el que pasa el camarón se hace uso de diversos materiales tales como guantes, bandejas , tinas y demás herramientas donde el camarón debe pasar para poder ser clasificado , es por esta razón que es de suma importancia que esa área también cuente con la debida desinfección e inspección por parte del jefe de planta si es el caso de que algún trabajador necesite reemplazar su equipo de bioseguridad ya sea porque se le cayó o ensució lo cual podría ser un riesgo de contagio tanto para el trabajador como para el producto que está siendo procesado.

**8.- Establecer códigos y protocolos de protección para la seguridad del material de empaque:** Ya que el camarón que será exportado es empacado en cajetas es necesario establecer un código o protocolo de protección de seguridad para la empresa proveedora de este material ya que si este no se encuentra en las condiciones adecuadas tanto sanitarios como de calidad no puede ser empacado el camarón ya que se correrían riesgos de contaminación durante este proceso.

**9.- Verificar la limpieza del área de almacenamiento del producto:** Al igual que las demás áreas esta también debe contar con las condiciones adecuadas para el almacenaje del producto terminado, por esta razón también debe existir una desinfección y limpieza constante para evitar cualquier tipo de contagio.

▪ **INDICADOR APROXIMADO DEL PERSONAL CONTAGIADO POR COVID-19 EN EL AÑO 2020**



**Gráfico 13.** Indicador personal contagiado por virus de covid-19 de la empresa Promaoro S.A por departamento

**Fuente y Elaboración:** La autora

Según la información que nos ha sido proporcionada podemos establecer un indicador del año 2020 en referencia al nivel de contagio estimado por el virus del covid-19 dentro de los empleados de la empresa Promaoro S.A por departamento.

### 3.11 MATRIZ DE COSTOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA LA EMPRESA PROMAORO S.A

TIPO DE COSTO	RUBRO	UNIDADES MENSUALES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	IVA 12%	PRECIO FINAL
COSTOS FIJOS	GUANTES MÁSTER MULTIUSOS C20	150	1,00	150,00	18,00	168,00
	GALÓN DE ALCOHOL ANTISÉPTICO AL 70%	5	7,00	35,00	4,20	39,20
	GALÓN DE JABÓN LIQUIDO PARA MANOS	4	3,00	12,00	1,44	13,44
	GALÓN DE GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	4	9,50	38,00	4,56	42,56
	CANECA DESINFECTANTE PARA PISOS	1	2,50	2,50	0,30	2,80
	MASCARILLAS KN95 CAJA X10 UNID	54	0,60	32,40	3,89	36,29
	MANDIL INDUSTRIAL	150	2,00	300,00	36,00	336,00
	CANECA DE AMONIO CUATERNARIO	1	5,00	5,00	0,60	5,60
	SERVICIO AGUA POTABLE	160 ltrs x día	0,80	128,00	15,36	143,36
	COFIAS CAJAS X20 UNIDADES	8	3,00	24,00	2,88	26,88
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>						<b>\$ 814,13</b>

**Tabla 8.** Costos fijos mensuales destinados a la aplicación del plan de contingencia para la empresa Promaoro S.A **Fuente y Elaboración:** La autora

TIPO DE COSTO	RUBRO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	IVA 12%	PRECIO FINAL
COSTOS VARIABLES	INFOGRAFÍAS DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD	6	5,00	30,00	3,60	33,60
	CAPACITACIÓN AL PERSONAL SOBRE APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA Y EL CORRECTO USO DE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD	1	40,00	40,00	4,80	44,80

**Tabla 9.** Costos Variables destinados a la aplicación del plan de contingencia para la empresa Promaoro S.A **Fuente y Elaboración:** La autora

Tal como observamos aproximadamente se debe destinar de manera mensual \$814.13, para poder abastecer la bodega con los implementos de higiene y bioseguridad necesarios para poner en práctica este plan, así como también infografías que se ubicaran en los pasillos de la empresa y baños para que puedan mantenerse informados los colaboradores considerando que también se les impartirá capacitaciones acerca de la aplicación de este plan, para que la empresa pueda reducir al máximo los niveles de contagio por covid-19 ya sea entre empleados, así como también prevenir el contaminación del producto con trazas del virus y evitar las devoluciones por estos temas.

#### 4. CONCLUSIONES

El presente proyecto de investigación fue basado en la implementación de un plan de contingencia para disminuir los impactos negativos a raíz de la pandemia mundial por el virus del covid-19 enfocado en el sector acuícola dentro de las exportaciones de camarón por parte de la empresa Procesadora de Mariscos del Oro Promaoro S.A hacia su destino principal que es China ya que es uno de los países a los que la empresa exporta el mayor volumen de producción de camarón.

Mediante esta investigación se han analizado diferentes periodos antes de la pandemia y post pandemia con los cuales se pudo determinar que si ha existido una baja en el volumen de compra de camarón en los últimos dos periodos 2020 y 2021 destacando sobre todo los meses donde usualmente el mercado chino solía tener un mayor porcentaje de demanda como lo son el mes de noviembre y diciembre.

Durante el desarrollo de este trabajo investigativo se aplicaron las herramientas de análisis FODA, CAPA y PEST, mediante las cuales se pudieron establecer ciertos factores que influyen de forma directa e indirecta en la empresa Promaoro S.A ,como es la falta de capacitación al personal para que puedan aplicar de forma correcta las medidas de bioseguridad dentro de las instalaciones de la empresa ,no contar aun con un presupuesto mensual asignado para la compra de insumos de sanitización o desinfección para cada una de las áreas lo que ayudará a disminuir el riesgo de contagio por el virus tanto entre el personal como en el producto a exportarse, entre otros factores que son de suma importancia para mejorar el desempeño de la empresa y evitar la devolución de producto por contaminación con trazas del virus previo a la exportación ya que esto afectaría a nivel económico dentro de la empresa, por lo que con este plan se busca tomar las medidas de precaución necesarias para que la empresa obtenga un mayor porcentaje de demanda no sólo por parte de este país , si no por parte de otros nuevos destinos a nivel mundial creando una confianza total en cada uno de sus clientes y ofreciendo un camarón de alta calidad.

## 5. RECOMENDACIONES

- A futuro realizar modificaciones del plan de contingencia acorde a como se vaya viendo la disminución de casos por covid-19 o los cambios de las disposiciones o protocolos en relación a las medidas de prevención a nivel mundial
  
- Es importante mantener al personal capacitado de manera constante y realizar encuestas donde indiquen si han presentado síntomas o han estado en contacto con personas que han dado positivo al virus.
  
- No descuidar los debidos controles que deben mantenerse dentro de la planta de producción del producto terminado.
  
- Una vez implementado este plan de contingencia evaluar los beneficios que se han obtenido para la empresa por medio del mismo.

# ANEXOS

## ANEXO 1. FICHA DE OBSERVACIÓN

<b>NOMBRE:</b> ALLISSON ROMERO				
<b>TEMA DE PROYECTO INVESTIGATIVO:</b>		Diseño de un plan de contingencia para reducir los impactos negativos del covid-19 en la exportación de camarón de la empresa Promaoro S.A hacia China en el periodo 2022 – 2023.		
<b>TEMA DE LA BITÁCORA</b>		Observación del Proceso del Camarón previo a la exportación		
FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA OBSERVACIÓN	DATOS OBTENIDOS	OBSERVACIONES	CONCLUSIONES
22/09/2021	Reconocimiento de las instalaciones de la empresa y observación de cada una de las áreas y sus respectivas funciones.	Nos indicaron que dentro de sus instalaciones cuentan con sus granjas propias-	Poseen en sus instalaciones maquinarias con tecnología de punta para garantizar la calidad de su producto	Pudimos verificar que cuentan con amplias instalaciones para cumplir con el proceso de camarón destinado a la exportación
23/09/2021	Visita a la planta procesadora de camarón	Dentro de su planta de procesamiento también cuenta con cadena de frío y su propio laboratorio.	Antes de empezar con la clasificación del camarón , le realiza toma de temperatura al producto y análisis PCR por virus de la mancha blanca.	El camarón destinado a xportación pasa por varios procesos pero existen ciertos puntos donde este queda expuesta a contaminarse del virus del Covid-19.

**ANEXO 2. ENCUESTA – DISEÑO DE PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN ECUATORIANO HACIA CHINA.**

**Empresa**

**E-mail**

**Departamento**

**1.- ¿Considera usted que China es uno de los mayores compradores de camarón ecuatoriano?**

SI  NO

**2.- ¿Qué tamaño de camarón blanco prefiere comprar? Marque solo una opción**

Pequeño 51/60  Mediano 36/40  Grande 16/20

**3.- ¿Cuál de las siguientes características influyen más en su compra?**

a.- Sabor  b.- Empaque  c.- Precio  d.- Tamaño

**4.- ¿Cree usted que es muy importante que la empresa exportadora tome las medidas de bioseguridad necesarias para reducir al máximo el riesgo de contagio ante el COVID 19 en la cadena del camarón?**

SI

NO

**5.- ¿Cree usted que si se firma un Acuerdo Comercial entre Ecuador y China esto puede beneficiar a ambos países?**

SI

NO

**6.- ¿Cree usted que la trazabilidad de un producto como lo es en este caso el camarón es una herramienta indispensable para asegurar que los alimentos sean de calidad y aptos para el consumo?**

SI

NO

**ENCUESTA – DISEÑO DE PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN ECUATORIANO HACIA CHINA.**

**Empresa**

**E-mail**

**Departamento**

**1.- ¿Considera usted que China es uno de los mayores compradores de camarón ecuatoriano?**

SI  NO

**2.- ¿Qué tamaño de camarón blanco prefiere comprar? Marque solo una opción**

Pequeño 51/60  Mediano 36/40  Grande 16/20

**3.- ¿Cuál de las siguientes características influyen más en su compra?**

a.- Sabor  b.- Empaque  c.- Precio  d.- Tamaño

**4.- ¿Cree usted que es muy importante que la empresa exportadora tome las medidas de bioseguridad necesarias para reducir al máximo el riesgo de contagio ante el COVID 19 en la cadena del camarón?**

SI

NO

**5.- ¿Cree usted que si se firma un Acuerdo Comercial entre Ecuador y China esto puede beneficiar a ambos países?**

SI

NO

**6.- ¿Cree usted que la trazabilidad de un producto como lo es en este caso el camarón es una herramienta indispensable para asegurar que los alimentos sean de calidad y aptos para el consumo?**

SI

NO

**ENCUESTA – DISEÑO DE PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN ECUATORIANO HACIA CHINA.**

**Empresa**

**E-mail**

**Departamento**

**1.- ¿Considera usted que China es uno de los mayores compradores de camarón ecuatoriano?**

SI  NO

**2.- ¿Qué tamaño de camarón blanco prefiere comprar? Marque solo una opción**

Pequeño 51/60  Mediano 36/40  Grande 16/20

**3.- ¿Cuál de las siguientes características influyen más en su compra?**

a.- Sabor  b.- Empaque  c.- Precio  d.- Tamaño

**4.- ¿Cree usted que es muy importante que la empresa exportadora tome las medidas de bioseguridad necesarias para reducir al máximo el riesgo de contagio ante el COVID 19 en la cadena del camarón?**

SI

NO

**5.- ¿Cree usted que si se firma un Acuerdo Comercial entre Ecuador y China esto puede beneficiar a ambos países?**

SI

NO

**6.- ¿Cree usted que la trazabilidad de un producto como lo es en este caso el camarón es una herramienta indispensable para asegurar que los alimentos sean de calidad y aptos para el consumo?**

SI

NO

**ENCUESTA – DISEÑO DE PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN ECUATORIANO HACIA CHINA.**

**Empresa**

CHINA MERCHANTS FOOD (CHINA)

**E-mail**

china.food.merchants@hotmail.com

**Departamento**

Dpto. Gerencia Administrativa

**1.- ¿Considera usted que China es uno de los mayores compradores de camarón ecuatoriano?**

SI

NO

**2.- ¿Qué tamaño de camarón blanco prefiere comprar? Marque solo una opción**

Pequeño 51/60

Mediano 36/40

Grande 16/20

**3.- ¿Cuál de las siguientes características influyen más en su compra?**

a.- Sabor

b.- Empaque

c.- Precio

d.- Tamaño

**4.- ¿Cree usted que es muy importante que la empresa exportadora tome las medidas de bioseguridad necesarias para reducir al máximo el riesgo de contagio ante el COVID 19 en la cadena del camarón?**

SI

NO

**5.- ¿Cree usted que si se firma un Acuerdo Comercial entre Ecuador y China esto puede beneficiar a ambos países?**

SI

NO

**6.- ¿Cree usted que la trazabilidad de un producto como lo es en este caso el camarón es una herramienta indispensable para asegurar que los alimentos sean de calidad y aptos para el consumo?**

SI

NO

**ENCUESTA – DISEÑO DE PLAN DE CONTINGENCIA PARA REDUCIR LOS IMPACTOS NEGATIVOS DEL COVID-19 EN LA EXPORTACIÓN DE CAMARÓN ECUATORIANO HACIA CHINA.**

**Empresa**

ZHEJIANG YIWU CHINA COMMODITY CITY IMPORT AND EXPORT CO. LTD

**E-mail**

zyc.import.export@hotmail.com

**Departamento**

Importaciones

**1.- ¿Considera usted que China es uno de los mayores compradores de camarón ecuatoriano?**

SI

NO

**2.- ¿Qué tamaño de camarón blanco prefiere comprar? Marque solo una opción**

Pequeño 51/60

Mediano 36/40

Grande 16/20

**3.- ¿Cuál de las siguientes características influyen más en su compra?**

a.- Sabor

b.- Empaque

c.- Precio

d.- Tamaño

**4.- ¿Cree usted que es muy importante que la empresa exportadora tome las medidas de bioseguridad necesarias para reducir al máximo el riesgo de contagio ante el COVID 19 en la cadena del camarón?**

SI

NO

**5.- ¿Cree usted que si se firma un Acuerdo Comercial entre Ecuador y China esto puede beneficiar a ambos países?**

SI

NO

**6.- ¿Cree usted que la trazabilidad de un producto como lo es en este caso el camarón es una herramienta indispensable para asegurar que los alimentos sean de calidad y aptos para el consumo?**

SI

NO

### **ANEXO 3**

#### **ENTREVISTAS**

Se realizó la siguiente entrevista al jefe de Planta de la empresa PROMAORO S.A.

##### **1.- ¿Cuál es la actividad que desempeña la empresa PROMAORO S.A.?**

En Promaoro S.A somos procesadores y comercializadores de camarón y langostinos al por mayor, la empresa cuenta con granjas propias para desarrollar el cultivo de camarón el mismo que se maneja bajo los parámetros establecidos por el Instituto Nacional de Pesca y Normas del Ministerio del Ambiente del Ecuador lo cual garantiza una trazabilidad total en nuestro producto y nos permite ofrecer un camarón de alta calidad.

##### **2.- ¿Considera usted que la empresa cuenta con la infraestructura adecuada para cumplir con la demanda de los países del exterior en relación a la compra de camarón ecuatoriano?**

Por supuesto que sí, nuestras instalaciones se encuentran totalmente equipadas contamos con nuestras granjas camaroneras que están situadas a 30 minutos de la planta por lo que el producto llega fresco y rápido, la empresa posee 800 hectáreas de camarones que cubren el 30% de nuestra capacidad, pero también compramos a agricultores independientes , nuestras instalaciones son modernas y cuenta con tecnología de punta, además contamos con un laboratorio de calidad dentro de la planta donde los camarones son monitoreados de manera constante.

**3.- ¿En qué mes del año considera usted que China demanda mayor volumen de camarón?**

Usualmente entre fines de noviembre y diciembre se registra un incremento ya que en China se celebra el Año Nuevo Chino donde el gusto oriental por el camarón vannamei o mejor conocido como camarón blanco del pacífico se hace presente ya que este producto forma parte de las recetas de comida china en relación a estas festividades.

**4.- ¿Considera usted necesaria la implementación de un plan de contingencia dentro de su empresa para reducir los impactos negativos que ha dejado la pandemia del covid-19?**

Sí sería de mucha ayuda para la empresa, ya que mediante este plan se podrá detectar en que puntos quizás no estamos teniendo el debido y necesario control del producto y se puede correr el riesgo de que este quede expuesto a la contaminación del virus del covid -19 o cualquier otra bacteria que pueda contaminarlo, lo cual sería una desventaja para la empresa tanto a nivel económico como en relación a tema de renombre ya que esto crearía una desconfianza total en cada uno de nuestros clientes dentro de los mercados internacionales

**5.- ¿En comparación al año 2019 antes de la pandemia usted cree que China sí disminuyó el nivel de exportaciones con la llegada del coronavirus?**

Así es, el sector camaronero si se vio afectado ya que la economía mundial en varios países se vio frenada ya sea por la cuarentena que se mantuvo en varios sectores donde por temas de contagio o de prevención se estableció suspender las actividades ya que debido a este virus la demanda por hoteles, restaurantes, supermercados bajó por temor al contagio del mismo, otro factor que disminuyó el porcentaje de demanda fue la falta de cumplimiento de las normas de bioseguridad lo que a China le creó desconfianza en el producto , es por esta razón que actualmente China firmó un protocolo sanitario para exportar camarón ecuatoriano donde se estableció fortalecer los procedimientos de inspección.

## **ENTREVISTAS**

Se realizó la siguiente entrevista al jefe de Seguridad Industrial de la empresa PROMAORO S.A.

### **1.- ¿Cómo se manejan actualmente dentro de la empresa para evitar que su camarón se contamine?**

Hoy en día manejamos normas generales de bioseguridad, las cuales son las mismas que rigen a nivel sanitario en general para todo el personal de producción y quienes conforman la empresa las cuales deben ser puestas en práctica por cada uno de nuestros colaboradores, caso contrario podrían sufrir sanciones , el jefe de planta se encarga de supervisar que cada una de estas medidas sean cumplidas de manera correcta para así disminuir los riesgos de contagio tanto de los empleados como del producto.

### **2.- ¿Qué medidas implementó la empresa para evitar la propagación del virus del covid-19 dentro de su personal?**

A raíz de la pandemia de covid-19 hemos optado por implementar varias medidas entre las cuales tenemos que a cada colaborador, proveedor o visitante que acuda a nuestras instalaciones se le realiza la toma de temperatura que puede ser máximo hasta 37.2°C, se les proporciona alcohol en gel o gel antibacterial para que desinfecten sus manos y el uso obligatorio de mascarilla lo cual es supervisado por nuestro equipo de seguridad.

**3.- ¿Considera usted que la empresa en conjunto con el Departamento de Talento Humano debe planificar capacitaciones para instruir a sus colaboradores sobre las medidas de bioseguridad que deben cumplir?**

Sí, sería muy bueno que se realicen este tipo de capacitaciones que podemos brindar en conjunto con personal especializado y mi departamento de seguridad industrial para indicarles al personal el correcto uso de mascarilla, la forma correcta en que se realiza el lavado de manos, y como pueden desinfectar cada una de sus áreas de trabajo para reducir los niveles de contagio del virus.

**4.- ¿La empresa proporciona el equipo o implementos de bioseguridad necesarios para cada trabajador?**

Sí por supuesto, el departamento de Talento Humano se encarga de proporcionar a cada empleado su indumentaria, su respectiva mascarilla, guantes, visores o gafas de protección y en conjunto con el personal de limpieza se verifica que cada baño cuente con los elementos necesarios como: jabón líquido, alcohol, toallas de mano, etc.

**5.- ¿En caso de tener algún empleado con síntomas relacionados al COVID cual es el proceder por parte de la empresa?**

Si tenemos algún caso sospechoso con algún empleado lo primero que se hace es direccionarlo al centro médico de salud más cercano a nuestras instalaciones, para posteriormente que este se tome una prueba PCR, la cual en caso de ser positivo lo respalda para ausentarse hasta que la prueba de negativo y pueda retornar nuevamente a sus actividades dentro de la empresa.

## **Bibliografía**

- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 94).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 15).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 45).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 46).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 51).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (págs. 52,53).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 54).
- 2021-2025, P. D. (2021-2025). PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025. En P. D. 2021-2025, *PLAN DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES 2021-2025* (pág. 55).
- Agricultura, O. d. (01 de febrero de 2005). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: [http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_ecuador/es](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_ecuador/es)
- Alliance, G. A. (23 de julio de 2018). *Global Aquaculture Alliance*. Obtenido de Global Aquaculture Alliance: <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/la-industria-de-cultivo-de-camaron-en-ecuador-parte-1/>
- AQUACULTURA, R. (Febrero de 2021). La industria camaronera ecuatoriana y sus oportunidades de mercado. *REVISTA AQUACULTURA, Edición #139*, 8,9. Obtenido de <https://issuu.com/revista-cna/docs/edicion139>
- Aquaculture, G. (23 de julio de 2018). *Global Aquaculture Alliance*. Obtenido de Global Aquaculture Alliance: <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/la-industria-de-cultivo-de-camaron-en-ecuador-parte-1/>
- CÁMARA NACIONAL DE ACUACULTURA. (2021). Industria camaronera ecuatoriana mantiene rigurosos protocolos de bioseguridad para COVID-19. *REVISTA AQUACULTURA #139*, 16-17.
- Caribe, C. E. (2020). *Los efectos del covid -19 en el comercio internacional y la logística*. Santiago: CEPAL.
- CFN. (2021). *Exportaciones de camarón y langostinos*. Recuperado el 8 de febrero de 2022, de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-3-trimestre/Ficha-Sectorial-Camaron.pdf>

- COMERCIO, D. E. (08 de enero de 2020). El Camarón alcanzó cifra récord en el 2019 en el Ecuador. *El Camarón alcanzó cifra récord en el 2019 en el Ecuador.*
- Ecuador, B. c. (2016). DOCUMENTO TÉCNICO DE INTEGRACIÓN MONETARIA Y FINANCIERA REGIONAL. En B. c. Ecuador, *DOCUMENTO TÉCNICO DE INTEGRACIÓN MONETARIA Y FINANCIERA REGIONAL* (pág. 22).
- ECUADOR, D. D. (2017). DELEGACION DE LA UNIÓN EUROPEA EN ECUADOR. Quito, Ecuador. Obtenido de DELEGACION DE LA UNIÓN EUROPEA EN ECUADOR.
- ECUADOR, D. D. (06 de 08 de 2017). *ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA*. Obtenido de ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA: [https://eeas.europa.eu/delegations/ecuador/1146/ecuador-y-la-uni%C3%B3n-europea\\_es](https://eeas.europa.eu/delegations/ecuador/1146/ecuador-y-la-uni%C3%B3n-europea_es)
- ECUADOR, S. D. (2021). *"Protocolo para la inspección ,Cuarentena y Requisitos Sanitarios Veterinarios para Camarones Blancos Congelados a exportarse desde Ecuador a China"*.
- Ecuador, U. A. (2021). *1Library*. Obtenido de 1Library: <https://1library.co/article/el-camar%C3%B3n-ecuatoriano-historia-del-camar%C3%B3n.z1d792wp>
- EKOS. (25 de marzo de 2019). *ZOOM AL SECTOR CAMARONERO*. Obtenido de ZOOM AL SECTOR CAMARONERO: <https://www.ekosnegocios.com/articulo/zoom-al-sector-camaronero>
- Eumed.net. (marzo de 2019). *ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE CAMARÓN ANTES Y DESPUÉS DE LA FIRMA DEL ACUERDO MULTIPARTES ENTRE ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA*. Guayaquil: Eumed.net. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/03/exportaciones-camaron.html>
- EXTERIOR, M. D. (17 de julio de 2014). *MINISTERIO DE PRODUCCIÓN , COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA*. Obtenido de MINISTERIO DE PRODUCCIÓN , COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA: <https://www.produccion.gob.ec/acuerdo-comercial-ecuador-union-europea/>
- Exterior.Gob.ec, C. (17 de julio de 2014). *Comercio Exterior.Gob.ec*. Obtenido de Comercio Exterior.Gob.ec: <https://drive.google.com/file/d/0B1CFWyeDtyaRRW9OUI9JREt6eVU/view>
- Internacional, E. (s.f.). *Principales Teorías Sobre Comercio Internacional* . México: Mc Graw-Hill.
- James L, A. P. (18 de noviembre de 2019). *Global Aquaculture Alliance*. Recuperado el 05 de abril de 2021, de GOAL 2019, Revisión de la producción mundial de camarones: <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/goal-2019-revision-de-la-produccion-mundial-de-camarones/>
- Jory, D. E. (16 de julio de 2018). *Global Aquaculture Alliance* . Obtenido de Global Aquaculture Alliance : <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/la-produccion-actual-desafios-y-el-futuro-del-cultivo-del-camaron/>
- LABOMERSA. (2020). KN95, MASCARILLA. Obtenido de <https://labomersa.com/producto/mascarillas-kn-95/>

LEY GENERAL DE PUERTOS. (s.f.).

LEY GENERAL DE PUERTOS. (4 de Diciembre de 2020). *LEY GENERAL DE PUERTOS*. Obtenido de <http://www.puertodemanta.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/LEY-GENERAL-DE-PUERTOS.pdf>

Maps, G. (9 de 02 de 2022). Google Maps, Ubicación Planta Promaoro S.A. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Promaoro+Cia.+Ltda/@-3.4400808,-79.5223642,10.02z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x8b426da6fece3614!8m2!3d-3.4158283!4d-79.994446?hl=es-ES>

MASTER. (2020). GUANTES MASTER USO MÚLTIPLE C20. Obtenido de <https://guantesmaster.com//wp-content/uploads/2020/11/FTG/7.pdf>

Merino, J. P. (2009). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion.de: <http://definicion.de/plan-de-contingencia/>

Ministerio de Producción, C. E. (2020). *Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca*. Obtenido de Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca: <https://www.produccion.gob.ec/>

Ministerio de Producción, C. E. (noviembre de 2021). *Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca*. Obtenido de Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca: <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2021/11/VFBoletinComercioExteriorNoviembre2021-Final2.pdf>

OMS. (2020). *Organización Mundial de Salud - Instructivo para el correcto lavado de manos*. Obtenido de [https://www.who.int/gpsc/information\\_centre/gpsc\\_lavarse\\_manos\\_poster\\_es.pdf](https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf)

OMS. (2020). *Organización Mundial de Salud - Instructivo para el correcto lavado de manos*. Obtenido de <https://www.paho.org/es/documentos/infografia-sobre-uso-mascarilla>

Pedrosa, S. J. (4 de octubre de 2016). *Economipedia*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/teoria-la-ventaja-absoluta.html>

Piedrahita, Y. (23 de julio de 2018). *Global Aquaculture Alliance* . Obtenido de <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/la-industria-de-cultivo-de-camaron-en-ecuador-parte-1/>

Porto, J. P. (2009). *Definición.de*. Obtenido de Definición.de: <http://definicion.de/plan-de-contingencia/>

PROECUADOR. (2016). *PROECUADOR* . Obtenido de <https://1library.co/article/el-camar%C3%B3n-ecuadoriano-historia-del-camar%C3%B3n.z1d792wp>

PROMAORO. (2018). *PROMAORO S.A*. Obtenido de PROMAORO S.A: <https://www.promaoro.com.ec/acercade/>

PROTEK. (2021). *PROTEK SEGURIDAD*. Obtenido de PROTEK SEGURIDAD: <https://www.protek.com.py/novedades/plan-de-contingencia/>

- Registro Oficial del Ecuador. (20 de OCTUBRE de 2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR*. Obtenido de CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR:  
<https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- Registro Oficial- Segundo Suplemento. (8 de Septiembre de 2017). *Segundo Suplemento*.
- S.A, P. (2018). *PROMAORO S.A*. Obtenido de PROMAORO S.A:  
<https://www.promaoro.com.ec/acercade/>
- SEAFOOD. (2021). *REPORTE DE MERCADO DE CHINA*. AQUACULTURA REVISTA. Recuperado el 28 de 01 de 2022, de <https://issuu.com/revista-cna/docs/edicion139>
- SENAE. (11 de NOVIEMBRE de 2016). *SENAE*. Obtenido de SENAE:  
<https://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/acuerdo-comercial-multipartes-con-la-ue/>
- SIATIADUANAS. (2020). *SIATIADUANAS*. Obtenido de SIATIGROUP:  
<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-gestiones-china-sanciones-camaroneras.html>. ElComercio.com
- Siatigroup. (24 de agosto de 2020). *Siatigroup*. Obtenido de Siatigroup:  
<https://www.siatigroup.com/la-exportacion-del-camaron-ecuadoriano-en-cifras/#:~:text=Las%20exportaciones%20de%20camar%C3%B3n%20en,mismo%20per%C3%ADodo%20del%20a%C3%B1o%202019.&text=Los%20principales%20mercados%20de%20exportaci%C3%B3n,Uni%C3%B3n%20Europea%20>
- SIATIGROUP. (24 de agosto de 2020). *SIATIGROUP*. Obtenido de SIATIADUANAS:  
<https://www.siatigroup.com/la-exportacion-del-camaron-ecuadoriano-en-cifras/>
- Subsecretaría de Puertos y Transporte Marítimo y Fluvial. (18 de Abril de 2020). *MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS*. Obtenido de MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS: [https://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/05/Protocolo\\_Maritimo\\_protocolo\\_desinfeccion\\_de\\_contenedores-signed1-signed\\_aprobado\\_coe.pdf](https://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/05/Protocolo_Maritimo_protocolo_desinfeccion_de_contenedores-signed1-signed_aprobado_coe.pdf)
- Suplemento del Registro Oficial. (2018). *REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, DEL LIBRO V DEL CÓDIGO ORGÁNICO. REGLAMENTO COPCI*.
- Torre, M. D. (2019). Camarón Blanco o Litopenaeus Vannamei. *1Library*, 27- 38.
- UE/ECUADOR.DELEGACION. (06 de 08 de 2017). *DELEGACIÓN DE ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA*. Obtenido de DELEGACIÓN DE ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA:  
[https://eeas.europa.eu/delegations/ecuador/1146/ecuador-y-la-uni%C3%B3n-europea\\_es](https://eeas.europa.eu/delegations/ecuador/1146/ecuador-y-la-uni%C3%B3n-europea_es)
- UNIVERSO, D. E. (19 de septiembre de 2021). Ecuador busca tratado de libre comercio con China. *Ecuador busca tratado de libre comercio con China*.
- UNIVERSO, D. E. (14 de diciembre de 2021). *El camarón llegó a una cifra récord de exportaciones hasta octubre*. Guayaquil: EL UNIVERSO C.A. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/el-camaron-llego-a-una-cifra-record-de-exportaciones-hasta-octubre->

