

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

ESCUELA DE NEGOCIOS

Trabajo de fin de Carrera titulado:

**Plan De Negocio Para La Creación De Una
Empresa Productora Y Exportadora De
Derivados De Cacao En La Ciudad De Quito.
Año 2020.**

Realizado por:

RODRIGO MIGUEL ALMACHI ANGOS

Director del Plan de Negocio

Mgs. DIEGO HERRERA

Requisitos para la obtención de título de:

MÁSTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Quito, marzo de 2020

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, Rodrigo Miguel Almachi Angos con cédula de identidad N° 1711044345, declaro bajo juramento que el trabajo aquí desarrollado es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional, y que ha consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración, cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondiente a este trabajo, a la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK, según lo establecido por la Ley de Propiedad intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

Rodrigo Miguel Almachi Angos

C.C: 171104434-5

DECLARATORIA

El presente Trabajo de investigación titulado:
**Plan De Negocio Para La Creación De Una Empresa
Productora Y Exportadora De Derivados De Cacao En La
Ciudad De Quito. Año 2020.**

Realizado por:

RODRIGO MIGUEL ALMACHI ANGOS

Como requisitos para la obtención de título de:

MÁSTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Ha sido dirigido por los profesores:

MGS. DIEGO HERRERA

Quien considera que constituye un trabajo original de su autor

MGS. DIEGO HERRERA
DIRECTOR

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a mis padres Miguel Angel(+), Virginia Magdalena(+), a mi gran amigo Gabriel Rincón(+) quienes siempre están presentes en mi mente, a mi hijo Kevincito, a mis Hermanos, mis sobrinos, quienes son los ejes esenciales en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Al profesor Diego Herrera, por sus enseñanzas y consejos, me han brindado su gran ayuda, su esfuerzo y lo importante que fue su dirección del plan de negocios para terminar el presente documento.

A la Universidad SEK, por formarme en este proceso, con un gran aporte, dándome la oportunidad de ser parte de este proyecto.

RESUMEN

El presente proyecto titula “Plan De Negocio Para La Creación De Una Empresa Productora Y Exportadora De Derivados De Cacao En La Ciudad De Quito. Año 2020”.

Con la finalidad sustentar si es permisible la inversión en el presente proyecto a través de su análisis por medio de la óptica financiera, con una producción y comercialización de productos elaborados a partir de la vaina, fruto de cacao para su exportación a la ciudad de México, analizando determinados efectos de la pandemia Covid 19 en el Ecuador.

Hasta el momento se ha realizado diferentes análisis y estudios en las áreas antes mencionadas se ha analizado el ámbito legal y social presto que existen grandes inconvenientes, a pesar de esto se tiene un amplio interés de trabajar con producto cacao ecuatoriano, por ahora no podemos cuantificar si el proyecto es rentable.

Como recomendaciones es ver los posibles efectos de la pandemia al realizar la inversión en el mercado mexicano por la demanda que tiene este país, cada vez con mayor crecimiento con accesibilidad a este mercado, sobre todo porque conocen la calidad del cacao ecuatoriano, si produce o no rentabilidad.

Palabras claves: cuantificar, venta, cacao, financiero, México.

ABSTRACT

The present project is entitled "Business Plan For The Creation Of A Cocoa Derivatives Producing And Exporting Company In The City Of Quito. Year 2020".

In order to support whether it is permissible to invest in this project through its analysis through the financial perspective, with a production and marketing of products made from the pod, cocoa fruit for export to Mexico City, analyzing certain effects of the Covid 19 pandemic in Ecuador.

So far we have conducted various analyses and studies in the areas mentioned above, we have analyzed the legal and social environment, but there are major drawbacks, despite this we have a broad interest in working with Ecuadorian cocoa product, for now we can not quantify whether the project is profitable.

As recommendations is to see the possible effects of the pandemic to make the investment in the Mexican market by the demand that has this country, increasingly growing with accessibility to this market, especially because they know the quality of Ecuadorian cocoa, whether or not it produces profitability.

Key words: quantify, sale, cocoa, financial, Mexico.

Contenido

DECLARACIÓN JURAMENTADA	I
DECLARATORIA.....	II
DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
RESUMEN.....	V
ABSTRACT	VI
CONTENIDO.....	VII
Descripción del negocio	1
1. Descripción del negocio	1
2. Análisis del Entorno	3
2.1 Macroentorno	3
2.2 Microentorno	36
3. LINEAMIENTOS ESTRATEGICOS.....	42
3.1. Misión, Visión, Principios y valores	42
3.2 MODELO CANVAS	43
3.2 Objetivos y Metas.....	44
3.3 Estrategias y líneas de acción	44
4. Estudio de mercado	46
4.1 Hipótesis.....	46

4.2 Fuentes de información	46
4.3 Metodología.....	46
Formato entrevista.....	48
4.4 Ciclo de vida del producto o servicio	55
4.5 Estimación de ventas	55
4.6 Plan de marketing.....	63
5. Estudio administrativo.....	81
5.1.1. Decisiones de Estratégicas	81
5.2. Estructura Administrativa.....	103
5.3 Análisis Legal.....	104
6. Estudio financiero.....	106
6.1 Análisis de flujo de caja del proyecto	106
6.2 Análisis de la tasa de descuento del proyecto	115
7. Conclusiones y recomendaciones.....	119

Índice Tablas

Tabla 1 Exportación del cacao en TM en los últimos 5 años.	12
Tabla 2. Principales destinos 2018..	13
Tabla 3. Exportaciones nacionales.	14
Tabla 4. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017.....	16
Tabla 5. Importaciones Nacionales Por País (2013-2017)	16

Tabla 6. Cultivo de Cacao	18
Tabla 7. Superficie cosechada	19
Tabla 8. Empresas elaboración de cacao.	20
Tabla 9. Pasta de Cacao. Calificación del cliente.	57
Tabla 10. Pasta de Cacao. Calificación de Tasa del Cliente.	57
Tabla 11. Calificación para exportar polvo de cacao.	58
Tabla 12. Tasa de cliente. importador polvo de cacao.	58
Tabla 13. Calificación del Cliente importador Manteca de cacao.	59
Tabla 14. Tabla: Tasa del Cliente, importador Manteca de cacao.	60
Tabla 15. PIB y precio.	61
Tabla 16. Detalle de gastos.	104
Tabla 17. Cuadro de Amortización préstamo Banco Internacional.	111
Tabla 18. Ingreso proyectado	111
Tabla 19. Egresos proyectados	112
Tabla 20. Flujo de caja proyectado.	113

Índice de figuras

Figura 1. Cacao Ecuador como productor.	5
Figura 2.FMI proyecta desaceleración de la economía ecuatoriana para 2018 2019.....	6
Figura 3. Exportación Total de Cacao. (2014 - 2018).	7
Figura 4.Precio Productor Cacao.....	8
Figura 5.Precio Internacional del Cacao.....	10
Figura 6.Precio Pronosticado del Cacao.....	10
Figura 7.Participación del cacao en las exportaciones primarias Año 2019.	11
Figura 8.Crecimiento interanual exportación de cacao.	12
Figura 9. Exportaciones totales de cacao últimos 5 años.	13
Figura 10. Exportaciones Nacionales de Cacao (2013-2017).	14
Figura 11. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017	16
Figura 12. Importaciones Nacionales Por País (2013-2017	17
Figura 13. Cultivo de cacao.....	18
Figura 14. Producción y rendimiento del cultivo de cacao 2013 – 2016.	19
Figura 15. Empresas por provincia.....	20
Figura 16.Transformación básica e intermedia de Cacao.....	32
Figura 17. Cosecha (ha) por Provincia.	33
Figura 18. Modelo Canvas.....	43
Figura 19. Objetivos y metas.....	44
Figura 20. Estrategias y Líneas de acción.	44
Figura 21. Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador pasta de cacao sin desgrasar 1803.10.00.00.....	56
Figura 22. Pasta de Cacao. Lista de países importadores.	56

Figura 23. Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante 1805.00.00.00	57
Figura 24. Lista de países que compran manteca de cacao.	59
Figura 25. Lista de Países importadores Manteca de cacao.	59
Figura 26. cantidad consumo de chocolate en México.....	62
Figura 27: Investigación del negocio.	64
Figura 28. Consumo del chocolate por año.	79
Figura 29: Número de empleados por proceso.	83
Figura 30: Maquinaria por proceso productivo.	83
Figura 31. Flujograma procesos	86
Figura 32. Simbología de flujograma	86
Figura 33. Planta de Cacao. Corte lateral.	88
Figura 34. Planta de Cacao. Corte longitudinal.....	88
Figura 35. flujograma de procesos	100
Figura 36, Organigrama.....	103
Figura 37. Procesos de costos.....	106
Figura 38. Inversión inicial activos fijos.	110
Figura 39. Ventas Proyectadas	112
Figura 40. Punto de equilibrio con respecto ventas anuales.....	114
Figura 41. Punto de equilibrio con respecto a las ventas anuales.....	114
Figura 42. Costo de venta manteca de cacao.....	114
Figura 43. Costo de venta cacao en polvo.	114
Figura 44. Costo de cacao en grano.....	115
Figura 45. Punto de equilibrio	115
Figura 46.fondo de reserva	116

Figura 47.TMAR	116
Figura 48. Estructura de financiamiento.....	117
Figura 49. Periodo de Recuperación	117

Descripción del negocio

El presente proyecto es generar una empresa que realice la producción de polvo de cacao y manteca de cacao a través del fruto de cacao con la respectiva comercialización, su fin es crear una marca nueva, con la característica fundamental productos para exportación, ya que cuenta con cacao catalogado entre los mejores del mundo, la materia prima en el Ecuador se encuentra de manera suficiente y de buena calidad, por esta razón es un país exportador, cabe recalcar que el cacao es el insumo para producir diversos productos de consumo masivo.

El tamaño y alcance de mercado de las empresas nacionales es muy limitado, si se compara con empresas del nivel internacional, en Ecuador la elaboración de productos es de una manera informal, pocas son las industrias que producen productos en base al cacao. lo que buscamos con la creación de esta empresa, es industrializar el uso del cacao,

La producción será de dos productos en base a la pepa del cacao, que nos servirá de insumo para producir pasta, manteca o polvo de cacao de estos derivados se obtiene diversos productos como son los chocolates de diversas formas y sabores, bombones, diversos tipos de bebidas en base al cacao, diversos tipos de coberturas, y todo tipo de golosinas, puestos a orden del consumidor para su elección, por lo que se propone una estrategia novedosa y original, dentro de la producción y comercialización de modo que se asegure fidelización y el reconocimiento de los clientes para con la nueva marca, se tomará en cuenta en el estudio efectos de la Covid 19.

El objetivo es que se demuestre si existe o no rentabilidad para los productos que pretendemos elaborar, estos productos además de ser sanos y nutritivos los cuales serán de excelente calidad para poder exportarlos siguiendo procesos y reglas que nos llevan a obtener beneficios, con procesos actuales de producción, recomendaciones y mostrar las prácticas que se deben realizar para obtener rendimiento en la fabricación de los diversos productos destinados a ser producidos con Materia prima de Cacao.

La principal fuente de ingresos va dirigido a productos para exportar que está definido por partidas arancelarias, clasifica:

1803.10.00.00 - Sin desgrasar

1804.00.20.00 - Grasa y aceite de cacao

1805.00.00.00 - Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante. (www.aduanet.gob.pe, s.f.)

Los productos serán distribuidos por empresas mayoristas, medianas empresas, pequeñas empresas residentes en la ciudad de México, que es un mercado considerado como la octava economía mundial con 200 millones de personas con gran capacidad de consumo, además que el cacao no es un producto tradicional para México, se utilizará diferentes formas de pago como son: transferencia Bancaria, Paypal, y Stripe, botón de pago.

Análisis del Entorno

2.1 Macroentorno

2.1.1 Político.

Los problemas ocasionados por el coronavirus, ha provocado una recesión a nivel mundial, a pesar de esto el Ecuador continúa con su sistema democrático buscando soluciones a la disminución de su actividad económica con el espíritu de colaboración a los ciudadanos, con la necesidad de respetar la institucionalidad de un estado democrático libre, que respeta los derechos humanos, la consecución de la libre empresa, un libre mercado, el derecho a la propiedad privada, el gobierno ha impulsado el programa de reactivación del cacao con el fin de tener sentido la economía en el país, garantizando la actividad de exportar el cacao, estimando mejorar la productividad en los campos y generar cambios. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2020)

Según (docplayer.es, s/f) el sector agropecuario demanda contar con políticas de Estado para largo plazo. Con el fin de atender la demanda, el Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y Pesca (MAGAP), por medio de la Comisión Interinstitucional conformada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Corporación de Promoción de Exportaciones (CORPEI), FUNDAGRO y SNV, impulsaron el proceso.

El gobierno con el fin de controlar la enfermedad ha tomado medidas fuertes con el fin de conseguir que sus ciudadanos no se contagien, está protegiendo todos los sectores productivos, especialmente el sector que nunca se detuvo el sector agrícola, para esto estableció medidas como restricción vehicular para todas las personas excepto el sector productivo, de esta manera mejorara los ingresos tanto para el sector como para el gobierno.

Existe una serie de cambios en la matriz productiva diversificando la productividad, dando cierta forma diferente a los productos incrementando un valor agregado para evitar importaciones, mejorando las exportaciones con el incremento de un desarrollo en nuevas actividades sean estas que benefician a la matriz productiva también ha sufrido cambios por parte de factores negativos como es el coronavirus afectando a Ecuador y a todo el mundo, estos cambios han sido económicos afectando a la salud, evidentemente a la productividad del Ecuador.

Se puede decir entonces que la matriz productiva es como está dividido el país para lograr producir servicio o bienes, implica todas las acciones para cumplir este objetivo desde el inicio de un proceso hasta la finalización de este, obteniendo recursos para el estado y también ingresos propios, El sector agropecuario se caracteriza por tener tres ejes en los cuales podemos nombrar lo siguiente. El sector productivo genera productividad y competitividad que tiene que constantemente ir aumentando para lo cual tiene que crear y aumentar la tecnología por lo que el primer eje permite buscar el suficiente abastecimiento tanto de agua como de suelo con buena sustentabilidad de estos recursos.

El segundo eje permite apoyar a las pequeñas parcelas, es decir a pequeños agricultores o agricultura familiar, usualmente se hallan con cierto grado de pobreza y vulnerabilidad debido a que se encuentran en sectores rurales, este apoyo permite a los pequeños agricultores a obtener fuentes de desarrollo para mejorar y agregar valor a este pequeño sector.

El tercer eje es inclusivo para las mujeres, las mujeres son un eje fundamental en la agricultura, generan desarrollo en todos los sectores económicos del país permitiendo dedicarse a esta actividad produciendo ingresos para sus familias, este eje permite que las mujeres tomen las decisiones necesarias para el usos y distribución del suelo.

Los operadores orgánicos implicados en la producción, procesamiento y comercialización de productos tanto a nivel nacional como internacional (<http://www.fao.org>, S/F) se encuentran registrados, para lo cual establecieron normas sobre evitar mezclas entre los diferentes tipos de cacao para no afectar la calidad de este, esta normatividad la encontramos dentro de una norma que regula e indica como manejar la producción del Cacao en el Ecuador.

En cuanto a las políticas fiscales, en el último año, debido al Covid a pesar de este panorama se ha observado un escenario favorable para los inversores y aquellos que se encontraban en busca de empleo (emprendedores), en donde los altos impuestos que se implantaron en el antiguo gobierno fueron eliminados o reducidos en pro de los emprendedores e inversionistas.

Existe un gran cambio debido a la crisis mundial inducido por la enfermedad provocada por el virus conocido como Covid 19, esto afecto de gran manera los negocios especialmente en la salud pública, la situación emergente en Ecuador, y la propagación exponencial del COVID-19 en el país, se atribuyen muchos de los factores, a la respuesta no oportuna de las medidas de vigilancia epidemiológica, clínica y serológica (Allincis.com, s.f.), la enfermedad conocida como Covid-19

ha provocado graves consecuencias políticas, públicas, especialmente económicas, cerrando toda actividad hasta el 31 de mayo del 2020, que es lo que se conoce hasta el momento.

2.1.2. Económico.

Se realizó un análisis de la Economía del sector cacaotero, las exportaciones promueven al desarrollo del país generando una economía estable para el país, encaminado a ser amigable con la naturaleza apegado a garantizar el Buen Vivir de los ecuatorianos.

Ecuador es uno de los más grandes exportadores de cacao fino o de aroma y cada año sigue incrementando, incursionando el mercado a nivel mundial, buscando cada vez seguir creciendo sus exportaciones, su grano es aceptado en todo el mundo considerando el mejor sabor de todos.

Las exportaciones de los productos derivados del cacao o semielaborados representaron el 6.33% del suministro exportable total de cacao y sus productos procesados, con un valor FOB de USD de 47 millones. Los principales destinos de estos productos fueron la Unión Europea y Estados Unidos representa un mejor crecimiento de la economía del país (<http://www.anecacao.com/>, 2019).

Las exportaciones que realiza Ecuador son en primer lugar, el banano, seguido de las flores y en tercer lugar el cacao con 100 mil productores de este fruto.

Figura 1. Cacao Ecuador como productor.



Figura 1. Representación de Beneficios, variedades, Ecuador y su lugar de producción a nivel mundial. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018).

Como se ha manifestado la agricultura es un recurso importante para el Estado Ecuatoriano, por lo que busca acuerdos comerciales como preferencias arancelarias para incentivar la exportación de productos agrícolas tanto tradicionales como de nuevos productos convirtiendo esta actividad como una de las más dinámica en los países en desarrollo.

A pesar de ser una actividad muy dinámica que genera grandes ingresos el gobierno no está invirtiendo lo suficiente para mejorar el ingreso en esta actividad, países como Perú y Colombia invierten en esta actividad haciéndola cada vez más lucrativa, debido a la pandemia, el estado lo considera como su gran fuente de ingreso dedicando ahora a incentivar la producción agrícola.

En la parte específica la venta en el año 2018 fue de 315.000 Toneladas Métrica (TM) con un crecimiento del 4,65% con relación a 2017, según Anecacao (<https://www.eltelegrafo.com.ec>, 2019, pág. 1),

De acuerdo a los datos estadísticos del Banco Central del Ecuador, la economía del Ecuador empieza una desaceleración considerable que repercutirá en el poder adquisitivo de los ecuatorianos, pero las costumbres del ciudadano promedio permite predecir que el consumo de productos suntuosos no decrecerá sobre todo en lo que respecta al consumo del dulce tomando en cuenta que en la mayoría de hogares se consume el cacao con sus múltiples derivados, la globalización con todos sus aristas acarrea un sin número de situaciones para el ser humano, una de ellas es introducirle al consumo desmedido de productos y en lo que compete a la presente propuesta indican que el consumo del chocolate derivado del cacao es bueno para la salud.

Figura 2. FMI proyecta desaceleración de la economía ecuatoriana para 2018-2019



Figura 2. El Fondo Monetario Internacional proyecta desaceleración de la economía ecuatoriana para los años 2018-2019. (Banco Central del Ecuador, 2016).

Las exportaciones de cacao mejoraron en 26 % en el periodo del 2020 desde el mes de enero hasta el mes de noviembre, con un ingreso de 821 millones de dólares, las exportaciones siguieron

subiendo hasta cubrir los 908 millones de dólares en diciembre del 2020 este valor corresponde a 360.800 toneladas del Cacao (Coba, 2021).

Según Gestión Digital (2020) la Pandemia Covid-19, hizo que las estimaciones de crecimiento para el Ecuador para el 2020 no sean las más alentadoras.

En consecuencia, que desde octubre 2019. Las ventas del sector registran un estancamiento. (<https://criteriosdigital.com>, 2020). Cuando ingreso el virus al país bloquearon las ventas produciendo no solo el estancamiento sino la baja de ventas en varios los sectores del país.

A pesar de esta perspectiva negativa.

La pandemia ha producido un cambio de comportamiento en las personas, aumentando el consumo de aceitunas, patatas fritas, chocolate con un aumento del 79% permitiendo un mejor ingreso para estos sectores.

En materia monetaria y cambiaria la economía está dolarizada desde el año 2000.

Figura 3. Exportación Total de Cacao. (2014 - 2018).

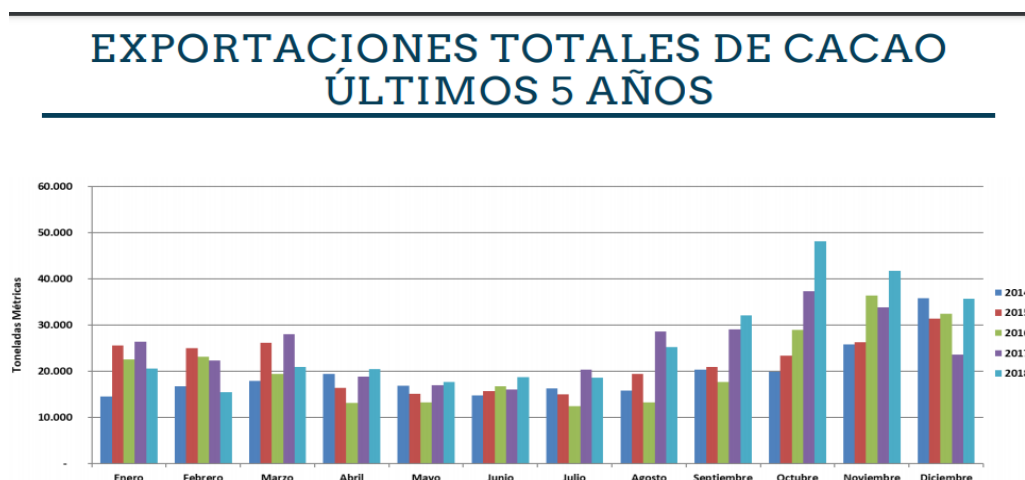


Figura 3. Manifiesta el punto más alto que fue en el año 2014 y su proyección para el 2018 sobre Exportación Total de Cacao. Fuente: (<http://www.anecacao.com>, 2019)

La producción de cacao tomando indicadores desde el 2010, señalan que poco cambia hasta el año el 2019 lo cual genera grandes ingresos para el Ecuador, con la situación particular que luego retoma al país debido al Covid produciendo en su inicio un descenso en el año 2019 e inicios del año 2020, según la empresa Gelt, el consumo ha aumentado.

Con la creación de la empresa de cacao producto ecuatoriano se activará la economía y los recursos que salen del país se quedarían en el Ecuador, además reactivarían el proceso económico opacado por el virus, con la generación de empleo.

Generará del cacao manteca de cacao y polvo de cacao que será materia prima netamente ecuatoriana, este producto la ocuparan tanto industrias internacionales como nacionales, este producto se utiliza para elaborar productos derivados del cacao.

Figura 4. Precio Productor Cacao

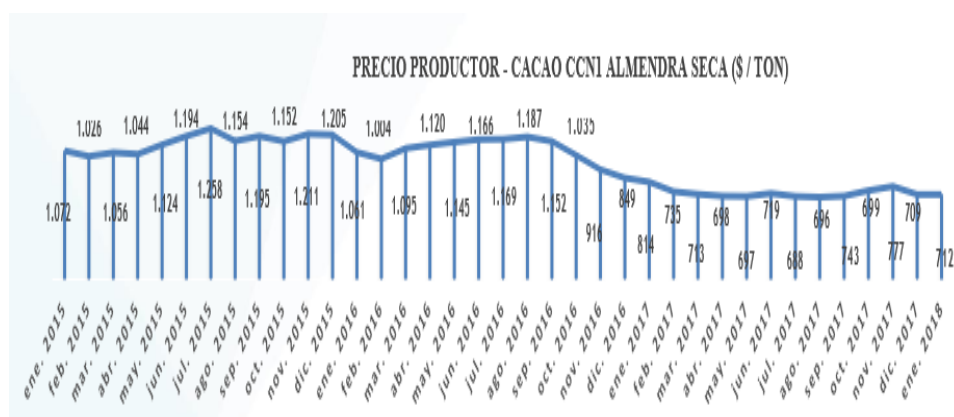


Figura 4. El cacao en Ecuador refleja una tendencia a la baja, se espera tenga recuperación para los próximos años. Fuente: MAGAP-SINAGAP. Elaborador por: Subgerencia de Análisis e Información (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018) ((UNCTAD), 2017)

Según (<http://www.anecacao.com>, 2020) en la actualidad el Ecuador exporta el 60 % del consumo mundial debido a que el cacao es un producto muy apetecido en el mercado internacional muy reconocido por los mejores cocineros del mundo para elaborar los mejores chocolates del mundo, se exporta la mayor parte en forma de cacao en grano.

Según el Ministerio de industrias y productividad la materia prima sin procesar (grano de cacao) representa el 88% de las exportaciones, el 10% que se exporta es semindustrializado (polvo de cacao, manteca de cacao, licor de cacao), lo que significa que apenas el 2% se exporta en calidad industrializada, al hacer este tipo de exportaciones el Ecuador deja de percibir ingresos por la relación precio de cada artículo exportado. (Ministerio Coordinador de producción, empleo y competitividad, s/f)

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), el sector cacaotero contribuye con el 5% de la población económicamente activa nacional (PEA) y el 15% de la PEA rural permite ser una base fundamental de la economía familiar ecuatoriana ubicada en la zona costera del país, las

estribaciones de las montañas de los Andes y la Amazonía ecuatoriana (<http://www.anecacao.com>, 2019).

En las funciones de competencia de la ley, la superintendencia de control del poder es la que aplica la norma sin importar si son operadores grandes, operadores pequeños, asociaciones, agrupaciones agremiaciones, operadores nacionales y operadores internacionales.

Los productos básicos son aquellos que se producen en la agricultura. provienen de la pesca o son extraídos de la tierra en forma de minerales, que se encuentran en su estado primario. Dialnet, (2016) afirma que los productos transformados o procesados para obtener bienes intermedios o finales en los mercados primarios de exportación se emplea o se conoce con el término commodities, que son las materias primas sin procesar, estos productos son una serie de productos agrícolas, minerales y energéticos, comercializados en el mercado mundial. La mayoría de los países en desarrollo son productos básicos dependiente. (United Nations Conference on Trade and Development ((UNCTAD), 2017)

La mayoría de los países en desarrollo que dependen de las exportaciones y/o importaciones de productos básicos que se caracteriza por un bajo desarrollo humano.

En el año 2020 se produce una pandemia producida por un virus conocido como Covid 19 colapsando al mundo, provocando el cierre de exportaciones, importaciones y todo tipo de trabajo, esta enfermedad o pandemia provoca muchos fallecimientos por lo que el crecimiento económico del Ecuador y todos los países del mundo disminuye, debido a esta nueva enfermedad colapsaron todos los servicios, cerrándose las importaciones, cerrando fronteras, aeropuertos, se decreta un toque de queda en todos los países del mundo, este ejemplo lo sigue Ecuador decretando que ninguna persona podía circular, lo podía hacer solo para comprar alimentos y medicina.

El toque de queda induce a cierre de empresas y por consiguiente pérdida de trabajo de muchas personas, se estima aproximadamente pérdidas por más de \$ 350 millones de dólares.

Actualmente el Ecuador sigue con muchas restricciones como trabajo en línea (teletrabajo), circulación vehicular restringida, medidas de trabajo condicionadas, educación virtual, involucrando al Ecuador en la recesión económica mundial.

Las empresas e industrias en el Ecuador se detuvieron, pero el sector agrícola continuó trabajando con su producción normal, permitiendo al sector agropecuario recuperarse cumpliendo con la sociedad, por esta razón se prevé una recuperación en el costo del Cacao, permitiendo al sector

continuar con la producción y distribución nacional, al aperturar las exportaciones se permite exportar el producto a otros países, permitiendo al Ecuador tener un ingreso Económico.

Figura 5. Precio Internacional del Cacao.

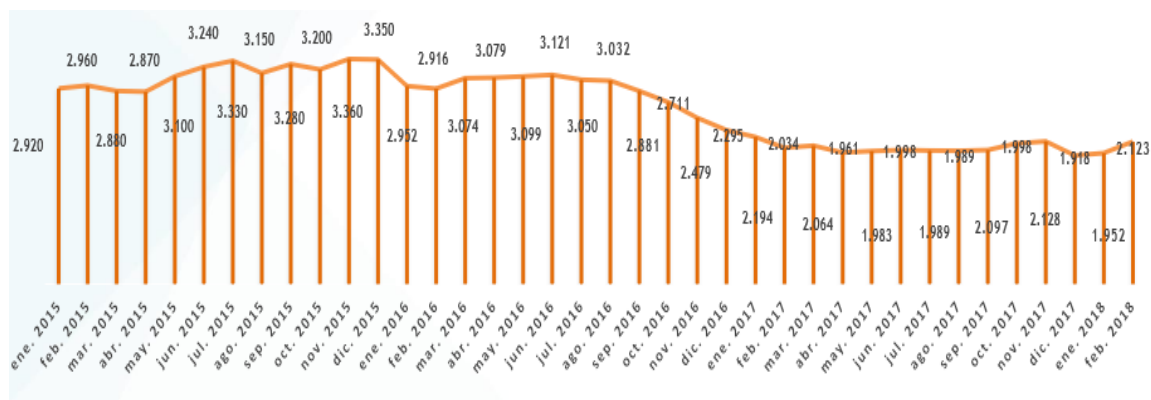


Figura 5. los precios de cacao en grano a nivel mundial han experimentado una recuperación, subiendo desde enero 2018. Fuente: (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018)

Es importante para la Economía del Ecuador conocer el precio del Cacao, este adopta su precio gracias a que esto lo califica la Bolsa de valores de Londres y New York, se tiene planificado para el primer trimestre del 2018 el costo de la tonelada del cacao a \$ 2.200, pero existe una incertidumbre del precio debido a la crisis mundial de la enfermedad que se vive actualmente.

Figura 6. Precio Pronosticado del Cacao



Figura 6. Precio Pronosticado del Cacao con proyecciones al 2025. Fuente: (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018).

Tal es la crisis que ha provocado la caída en el precio del petróleo llegando a un precio negativo, provocando el resquebrajamiento de la economía de Ecuador y Latinoamérica, generando la

necesidad de buscar otros recursos, al momento se está amparado en la agricultura, sucediendo esto en todos los países de América latina.

Existe temor de los inversionistas, por este motivo Ecuador ha buscado apoyo económico obteniendo financiamiento de países extranjeros, para obtener un incremento en la productividad, si es bien cierto que la pandemia ha traído un desarrollo tecnológico, por lo que han aparecido industrias relacionadas a la transformación tecnológicas con cambios importantes.

Existe gran temor por parte de los inversionistas por el incumplimiento que puede tener el país para con sus deudas frente a países extranjeros, sobre todo por la crisis mundial, la caída del precio de petróleo, cierre de operaciones, disminución en compras por países industrializados como Estados Unidos, que es uno de nuestros principales compradores y China que también es un gran cliente de nuestro país, esto está provocando una calificación de riesgo país muy alta se entiende que se encuentra bordeando los 5239 puntos

2.1.2.1 PIB del Sector. Cultivo de Cacao

La exportación del Cacao constituye un factor relevante en el PIB.

Las exportaciones primarias fueron de \$17.823.470 miles de dólares en el año 2019, el cacao ocupa el sexto lugar en participación con el 3,68%, alcanzando exportaciones por \$656.656 miles de dólares, equivalente a 270.835,4 toneladas métricas- TM, supera a las exportaciones de madera, pescado, atún, abacá y café. En el año 2018, el cacao presenta una variación negativa de 2,37%. (<https://blogs.cedia.org.ec>, 2020, p. 3).

Figura 7. Participación del cacao en las exportaciones primarias Año 2019.

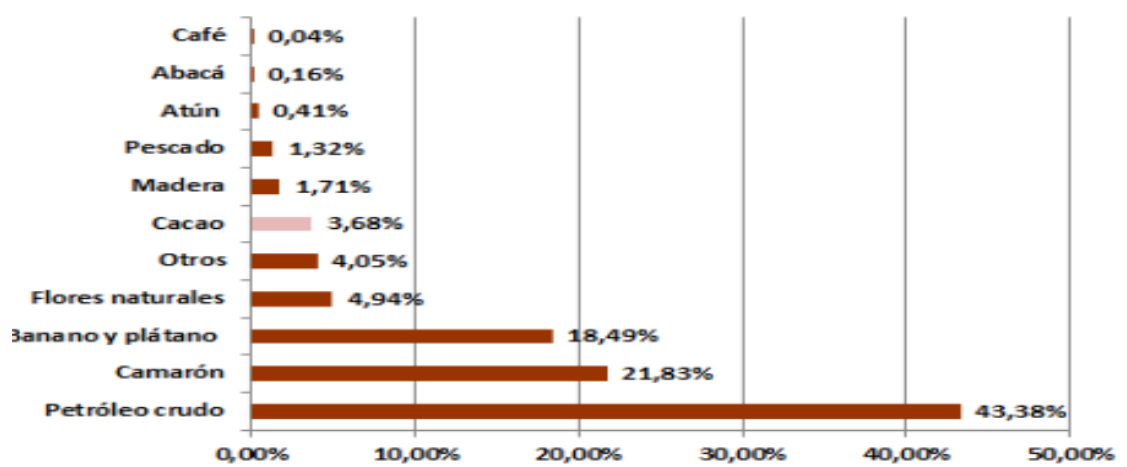


Figura 7. Participación del cacao en las exportaciones primarias Año 2019. Fuente: (<https://blogs.cedia.org.ec>, 2020)

2.1.2.2 Exportación de cacao chocolate.

La exportación de Cacao en el año 2018 asciende a la cantidad de 315.570 toneladas, que se interpreta como una participación de la población del mercado de trabajo en total del Producto Interno Bruto conocido como PIB en un porcentaje de 0,05%. El 2018 se ha desarrollado revelando un crecimiento del 5% en relación con el 2017” (<https://www.cfn.fin.ec>, S/f).

Tabla 1 Exportación del cacao en TM en los últimos 5 años.

Exportación del cacao en TM en los últimos 5 años

	2015	2015	2016	2017	2018
Enero	14573	25582	22585	26416	20573
Febrero	16737	25035	23165	22398	15488
Marzo	17878	26155	19396	27986	20990
Abril	19474	16455	13164	18879	20449
Mayo	16581	15169	13305	16955	17720
Junio	14829	15749	16782	16056	18785
Julio	16247	15065	12445	20384	18645
Agosto	15800	19405	13228	28622	25212
Septiembre	20350	20903	17731	29084	32091
Octubre	19873	23380	28972	37316	48102
Noviembre	25824	26276	36381	33848	41820
Diciembre	35842	31368	32478	23582	35695
	234008	260542	249632	301526	315570

Tabla 1. Exportación del cacao en TM en los últimos 5 años Fuente: Anecacao. Elaborado por: Anecacao. (<http://www.anecacao.com>, 2019)

Figura 8.Crecimiento interanual exportación de cacao.

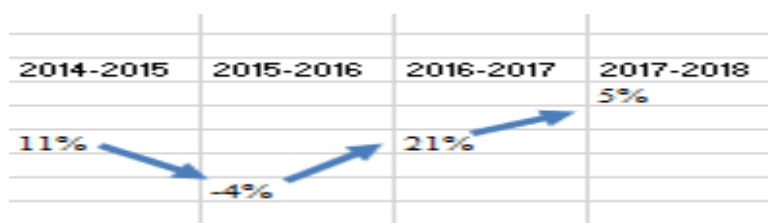


Tabla 1. Crecimiento exportación del cacao en TM en los últimos 5 años Fuente: Anecacao. Elaborado por: Anecacao. (<http://www.anecacao.com>, 2019)

2.1.2.3 Exportaciones destino Por Año (2018)

En el 2018, el sector del cacao exportó 23,892 toneladas a México, se encuentra entre los cinco primeros lugares preferentes en compra de cacao, es un consumidor más alto que Alemania con un volumen que aumenta con el transcurso de los años.

Tabla 2. Principales destinos 2018.

Año	DESTINO	TONELADAS
2018	Indonesia	59.678
2018	E.E.U. U	53.909
2018	Malasia	48.46
2018	Holanda	36.85
2018	México	23.892
2018	Alemania	15.923

Tabla 2. Principales destinos del cacao en TM en el año 2018 Fuente: Anecacao. Elaborado por: Anecacao. (<http://www.anecacao.com>, 2019)

Figura 9. Exportaciones totales de cacao últimos 5 años.

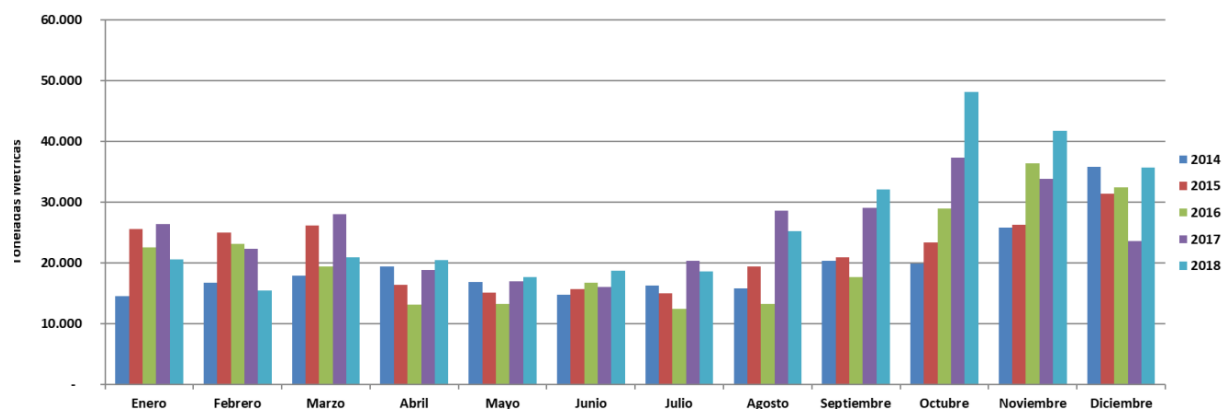


Figura 9. Exportación del cacao en TM en los últimos 5 años Fuente: Anecacao. Elaborado por: Anecacao. (<http://www.anecacao.com>, 2019)

2.1.2.4 Exportaciones Nacionales Por Año (2013-2017) FOB en Millones USD.

Ecuador es un exportador de cacao número uno en el mundo. Existen estadísticas sobre el Ecuador en el 2017 en el cual exportó la mayor parte de su cacao a Estados Unidos en un porcentaje del (29%) de su exportación total, luego el país que siguió en exportación fue Holanda, quedando México como su tercer país de destino. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018).

Tabla 3. Exportaciones nacionales.

Área Destino	Económica	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Estados Unidos		165,84	257,76	279,84	181,53	129,68	1.014,64
Holanda		56,61	91,23	115,84	96,96	102,78	463,42
México		49,02	63,29	57,86	66,24	51,81	288,23
Malasia		36,36	20,06	62,26	68,65	86,78	274,11
Alemania		46,28	34,19	40,25	49,32	41,54	211,59
Indonesia		16,15	29,66	11,75	46,38	86,30	190,23
Bélgica		26,52	25,58	31,89	18,75	26,22	128,98
Resto del Mundo		129,05	188,38	212,67	222,20	163,87	916,17
Total		525,83	710,15	812,38	750,03	688,98	3.487,38

Tabla 3. Exportaciones Nacionales por Año, Fuente: Banco Central del Ecuador. Elaborado por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018, p.17).

Figura 10. Exportaciones Nacionales de Cacao (2013-2017).
FOB en millones USD

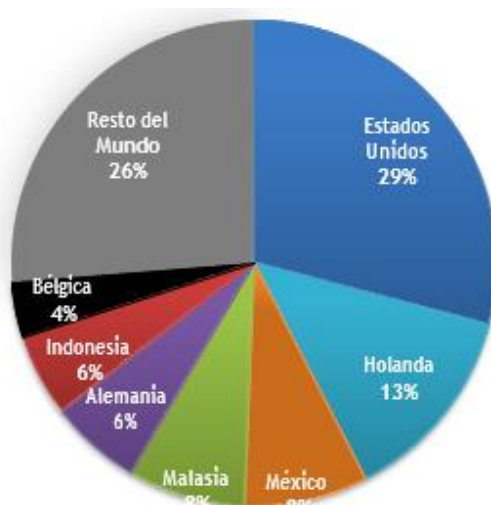


Figura 10. Exportaciones Nacionales de Cacao (2013-2017) Fuente: (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018)

Las preparaciones alimenticias provenientes del cacao, durante 2018, representaron exportaciones que representaron el 6.33% del suministro exportable total de cacao y sus productos procesados, con un valor FOB de USD de 47 millones. Los principales países a los que fueron dirigidos productos fueron la Unión Europea y Estados Unidos, distribuidos de la siguiente manera:

46.94%	Licor o pasta
28.34%	Manteca
23.36%	Polvo
1%	Torta
0.36%	Nibs (www.anecacao.com , 2019)

2.1.2.5 Importaciones

Importaciones Nacionales Por Año (2013-2017) FOB MillonesUSD. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018).

Ecuador como país productor de cacao producen y exporta gran cantidad de cacao, no cosecha todo tipo de cacao por lo que, por necesidad de variedad, importa cada año una pequeña cantidad de productos a base de cacao. Para mejorar su producción tiene expectativa para el próximo año de crecimiento.

Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017. FOB Millones USD” (<https://revistagestion.ec>, 2018).

Tabla 4. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017.

AÑO	TON Millones	FOB Millones USD	Tonelada Promedio
2013	7,34	36,41	4,96
2014	7,83	39,75	5,08
2015	6,21	28,75	0,00
2016	5,61	25,42	4,53
2017	7,09	32,20	4,54
TOTAL	34,08	162,53	19,11

Tabla 4. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017. Fuente: Corporación Financiera Nacional. Ficha sectorial: cacao y chocolate. (<https://www.cfn.fin.ec>, S/f)

Figura 11. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017



Figura 11. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017. Fuente: Corporación Financiera Nacional. Ficha sectorial: cacao y chocolate. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018)

2.1.2.6 Importaciones Nacionales Por País (2013-2017) FOB en Millones USD

Ecuador es un país productor de cacao, para solucionar a clientes selectos decide importar cacao, por lo que en el año 2016 importó cacao del país de origen Colombia con una importación del 35%, seguido de sus importaciones del destino comercial Estados Unidos” (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018).

Tabla 5. Importaciones Nacionales Por País (2013-2017)
FOB en millones USD

Área Económica Destino	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Colombia	12,35	15,38	8,04	8,03	11,83	55,64
Estados Unidos	4,55	6,96	4,18	4,29	4,85	24,84
Perú	3,65	3,46	3,45	3,69	3,56	17,80
Brasil	3,54	3,19	3,54	2,19	2,33	14,80
Chile	4,50	2,81	1,96	1,58	2,88	13,74
Italia	1,83	2,12	2,86	2,06	1,82	10,70
Argentina	1,91	2,17	2,33	1,39	1,44	9,25
Resto del Mundo	4,08	3,65	2,39	2,18	3,47	15,77
Total	36,41	39,75	28,75	25,42	32,20	162,53

Tabla 5. Importaciones Nacionales de Cacao 2013 – 2017. Fuente: Corporación Financiera Nacional. Ficha sectorial: cacao y chocolate. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018, p.19)

Figura 12. Importaciones Nacionales Por País (2013-2017)

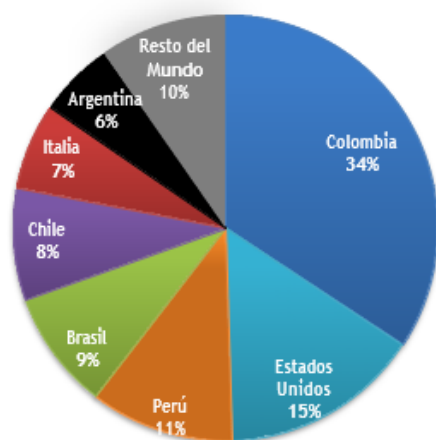


Figura 12. Importaciones Nacionales de Cacao. Fuente: Banco Central del Ecuador. Elaborador por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018)

2.1.3 Social.

Dentro de las tendencias a nivel mundial existe tendencias por mantener una vida saludable y evitar la obesidad, por lo que las personas se han centrado en buscar productos saludables, procesados y frescos según un conocido diario manifiesta que cada ecuatoriano consume en el año un promedio

de 300 gramos. Mientras que, en otros países, como los europeos, el consumo es de hasta 10 veces más. (<https://www.eltelegrafo.com.ec>, 2019).

Tabla 6. Cultivo de Cacao

Cultivo de cacao (A012702)	# Empresas 2016	# Empleados 2016
Grande	2	53
Mediana	8	145
Micro	30	72
Pequeña	26	291
Total general	66	561

Tabla 6. Cultivo de Cacao. Fuente: Superintendencia de Compañías. Elaborado por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018, pág. 9)

La actividad cacaotera representa grandes e importantes connotaciones sociales por la gran cantidad de recurso humano empleado en la actividad, especialmente impulsando a las comunidades rurales, reduciendo la pobreza en los sectores productores de cacao, aumento de los ingresos familiares, fortaleciendo los gremios o agrupaciones de los productores y de quienes comercializan el cacao.

La mayor parte donde se cultiva el cacao se encuentra ubicado en el Guayas con 65% de concentración, Pichincha con el 11% y El Oro con el 7%, registra 66 empresas las cuales dan empleo a 561 personas.

Figura 13. Cultivo de cacao



Figura13. Empresas de Cultivo de Cacao por Provincia. Elaboración de Cacao, Chocolate. Fuente: Superintendencia de Compañías. Elaborado por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018)

Tabla 7. Superficie cosechada

Año	Provincia	Superficie Cosechada (ha)	Producción (Tm.)	Rendimiento (Tm/ha)	Porcentaje Nacional
2016	Guayas	89.607	49.233	0,5	28%
	Manabí	94.904	22.309	0,2	13%
	Los Ríos	96.200	41.187	0,4	23%
	Esmeraldas	61.824	18.083	0,3	10%
	Resto de Provincias	111.722	46.739	0,4	26%
	Total general	454.257	177.551		100%

Tabla 7. En el 2016 Guayas abarcó el 28% de la producción nacional. Fuente: INEC - ESPAC 2016. Elaborador por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018, pág. 10)

La producción del 2013 al 2014 incremento 3%, del 2015 al 2016 se mantiene estable, en cambio el rendimiento creció en un 10 % para decrecer en el 2016 un 3%.

Figura 14. Producción y rendimiento del cultivo de cacao 2013 – 2016.

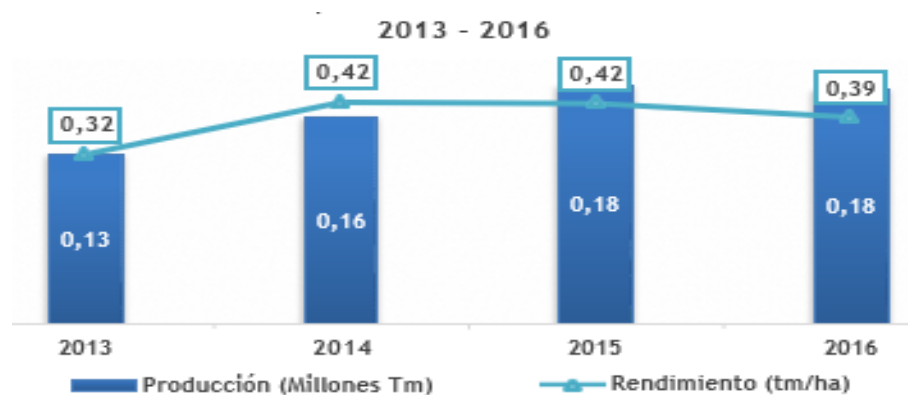


Figura 14. Producción y rendimiento del cultivo de cacao 2013 – 2016. Fuente: INEC - ESPAC 2013 - 2016. Elaborador por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018, pág. 11)

Para la elaboración del cacao encontramos registradas 32 empresas y asociaciones entre las emblemáticas del sector del cacao y chocolatero, encontramos a Unocafe, Fortaleza del Valle, Ouprocae, Apesae, Pacari, Kallari, República del Cacao, Toak, Wao y Hoja Verde, entre otras. las cuales dan empleo a 470 personas, de estas empresas podemos nombrar la labor de tres marcas de chocolate importantes.

Tabla 8. Empresas elaboración de cacao.

Elaboración de cacao, chocolate (C10731)	# Empresas 2016	# Empleados 2016
Grande	4	213
Mediana	5	134
Micro	18	58
Pequeña	5	65
Total general	32	470

Tabla 8. Empresas de Elaboración de cacao, chocolate por Provincia Fuente: Superintendencia de Compañías. Elaborado por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018, pág. 9).

Las empresas que dan empleo de la industria del cacao se encuentran en la provincia de Pichincha, en el año 2016 se encontraban registradas 32 empresas, las cuales generaban empleo a 470 personas. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018)

Figura 15. Empresas por provincia.



Figura 15. Fuente: Superintendencia de Compañías. Elaborado por: Subgerencia de Análisis e Información. (<https://www.cfn.fin.ec>, 2018).

Pacari Es una empresa que ha mejorado condiciones de vida de la comunidad, ganando premios a escala mundial, como el International Chocolate Awards al mejor chocolate. creada en el 2002, cambiando la historia que tenía el trabajador ecuatoriano con explotación y malas condiciones laborales, pacari ha impulsado el desarrollo de la comunidad que produce el cacao, colocando en alto a nivel mundial el prestigio de la empresa, en el potencial de producir el chocolate fino, Pacari ha sido el pionero (<https://www.impaqto.net>, 2016). Transformando el cacao en un chocolate de calidad.

Kallari evita la tala de árboles, es un sistema cooperativista a sus inicios en 1997 eran menos de cincuenta familias en 1997 al momento cuenta con 800 familias, se formó con la unión de los productores de cacao orgánico de la Amazonía Ecuatoriana, formando una forma de ganarse la vida la gente Kichwa quienes satisfacen. La gente Kichwa ha cambiado sus necesidades familiares básicas, ahora viven sin talar los árboles del bosque o vender sus tierras, han cambiando el modelo de negocio, hace años los intermediarios se quedaban con el dinero e imponían bajos precios de las semillas de cacao” (<https://www.impaqto.net>, 2016). Mejorando la comercialización a mejor precio, mejorando la calidad de vida de sus miembros.

WAO cambió la caza de animales por la siembra y cultivo de cacao, el principal ingreso de la comunidad waorani era la cazar animales del monte como loros y monos que vendía por quintales en mercados en provincias como Orellana y Pastaza, con ayuda de una organización, se dedicó a producir. Barras WAO que las comercializan en el mercado ecuatoriano, elaborado con cacao sin deforestar por mujeres waorani en la Amazonía (<https://www.impaqto.net>, 2016).

En el país no existe mucha mano de obra especializada, universidades ofertan especializaciones en la que encontramos a la Universidad San Francisco, en el año 2013 presentó. Una Certificación teórica-práctica sobre la cultura del cacao en el Ecuador; los procesos de transformación del cacao en chocolate; el trabajo del chocolatero; el arte y la técnica de catar chocolate; y las tendencias mundiales en la rama (<https://vivealumni.usfq.edu.ec>, 2015). La UIDE en el 2016 especialización en Templado, además existe una escuela permanente de negocios de cacao y chocolate conocida como Emprende Cacao enseña como emprender o potenciar un propio negocio en mercado del cacao y chocolate. la formación completa que comprende 6 módulos:

Plan de Negocios

Desarrollo del Producto

Aspectos Legales

Marketing y Comercialización

Maquinaria, Apoyos y Financiamiento

Visita a Fábrica y Centro de Acopio.

Además, existe un programa denominado Diplomado de cacao, organizado por la. “Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma promueve el cacao de alta calidad, agrupa más de 30 grandes haciendas productoras, todas caracterizadas por usar tecnología en cultivos y mantener altos niveles de productividad y eficiencia” (Aprocafa.net, s.f.). Diplomado con una duración de tres días.

La producción del cacao está encaminada en buscar coadyuvar a los objetivos del plan de desarrollo 2017- 2021 (República del Ecuador Consejo Nacional de Planificación, 2017) determinado como eje 3 y sus objetivos principales son:

Eje3:

Más sociedad, mejor Estado.

Incentivar una sociedad participativa, con un Estado cercano al servicio de la ciudadanía.

Promover la transparencia y la corresponsabilidad para una nueva ética social.

Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente el país en la región y el mundo (<https://observatorioplanificacion.cepal.org>, s.f.).

Se busca la participación de la sociedad como actores del desarrollo del Estado, con la activación de emprendimientos mejorando la vida de sus para la mejora de la calidad de vida de mandantes,

también se aporta con ciertas necesidades básicas del ser humano quienes cambian su forma de vida convirtiéndose en gente positiva para el país.

2.1.4 Tecnológico.

El sector cacaotero en el país tiene un avance tecnológico escaso muy poco aprovechado ya que no se utiliza la tecnología que le pueden beneficiar, en esta tecnología podemos enunciar:

Maquinaria tecnológicos

Uso de la energía renovable

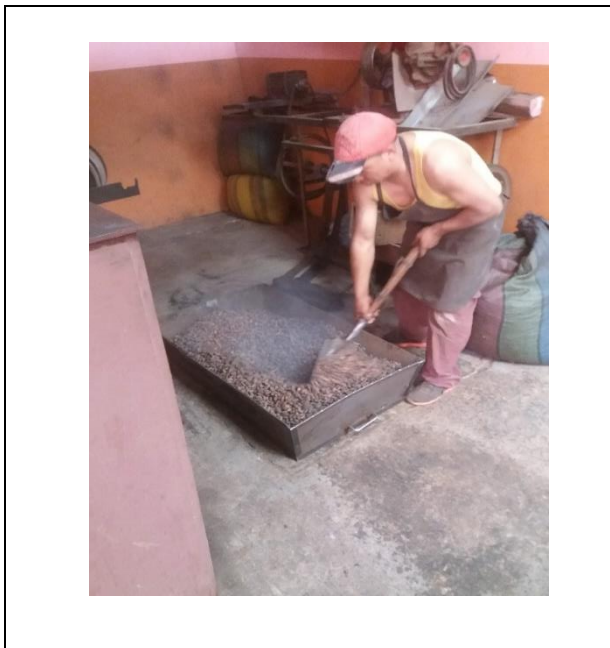
Internet

Las empresas pequeñas que fabrican el chocolate en Ecuador utilizan la fabricación de manera artesanal, no todos los productores de derivados del cacao están tecnificados, se prevé que casi el 60% de quienes producen chocolate con Cacao Fino “Arriba” corresponde a pequeños productores, con una industrialización básica, como se puede apreciar a una empresa a la cual se procedió a realizar una visita a una industria chocolatera para analizar su proceso.

1. El grano del cacao es sometido a fuego en un tostador de 60 a 75 min.



2. Una vez que el cacao este tostado, se lo saca y es puesto a enfriamiento durante 60 min para consiguiente ser puesto en un costal.



3. Una vez ya puesto el cacao tostado en costales, éste es llevado a un aventador; el cual se encargará de separar el grano de su cascará, así como también de clasificarlo en diferentes texturas.



4. La cascara inservible o basura es puesta en un costal aparte ya que es parte del grano que no se usará para fabricar el chocolate.



5. El cacao después de ser aventado es llevado a un procesador el cual lo transformará en forma líquida para ser mezclado en tanques grandes preparado ya previamente con azúcar y harina.



6. Después de ser mezclado esta mezcla es pasada por un molino para dejar más fina la mezcla y posteriormente dejar que se enfríe.



7. El polvo ya frio de la mezcla es pasado por otro molino el cual lo convertirá en pasta y puesto igualmente en tanques grandes y pequeños.



8. La pasta se la deja enfriar por 24 horas para ser desmenuzado manualmente con pala en los tanques grandes y pequeños donde fueron puestos.



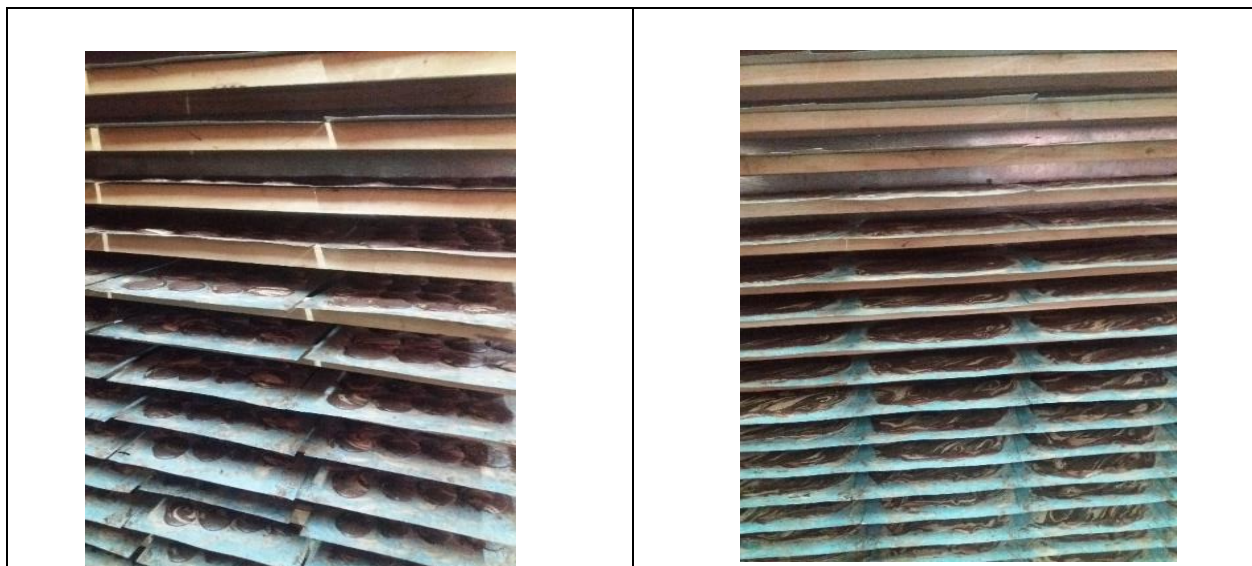
9. Después de haber sido desmenuzado, este polvo pasa nuevamente por un molino el cual dejara más fino el polvo.



10. Después de dejar que enfríe el polvo pasado por el molino, este pasara al refinador el cual dejara listo el polvo para ser usado en la tablilla.



11. En el proceso de tablilla el chocolate es puesto en latas que un empleado se encargara de batir dándole forma al chocolate ya sea redonda o tableta y posteriormente serán puestas las latas en andamios para que empiece su proceso de enfriamiento.



12. Una vez fría la tablilla, esta es empacada y albergada. La tableta es empacada en cajones tapado con papel comercio y leado con costal y la redonda es puesta en cartones.



13. Para terminar, la redonda de chocolate es enfundado y grapado con su respectiva etiqueta de sus diferentes presentaciones como son las fundas de 250gr y 400gr para luego ser almacenadas en cajones y ser distribuidas posteriormente acorde a los pedidos que hagan.



14. Chocolate final ya elaborado en sus diferentes presentaciones de enfundado y tabletas, en las que se encuentra el chocolate corriente de tableta y enfundado de redonda con un peso de 250gr

y 400gr. También la tableta, cuadrado y redonda enfundada de puro de 150 gr de puro (para la elaboración del puro se realiza todo el proceso con la diferencia que en la mezcla se añade polvo del chocolate corriente en lugar de azúcar).



Fotografías de Rodrigo Almachi. Quito 2020.

Según Visión agroindustrial 2025 por la falta de tecnología no se exporta adecuadamente el cacao, Ecuador produce 240.000 toneladas de cacao, de las cuales exporta el 88% en grano y solamente se industrializa el 12% restante, distribuidas de la siguiente manera:

211.000 ton exportadas en grano (88%)

24.000 ton exportadas en elaborados (10%)

5.000 ton (2%) transformado en chocolate o alimentos

El 2% se industrializa en chocolate u otros alimentos que utilizan polvo de cacao, la mitad se consume en Ecuador, solo la otra mitad (1%) se exporta como chocolate, el 1% que se exporta como chocolate representa 4% de las exportaciones en valores monetarios. (Ministerio Coordinador de producción, empleo y competitividad, s/f, pág. 4)

En el país existen varias empresas que disponen de maquinaria con tecnología de punta para moldear y empaquetar chocolates con alta competitividad a nivel mundial que permite optimizar la producción del chocolate ecuatoriano, que les permite exportar a varios países.

Figura 16. Transformación básica e intermedia de Cacao.

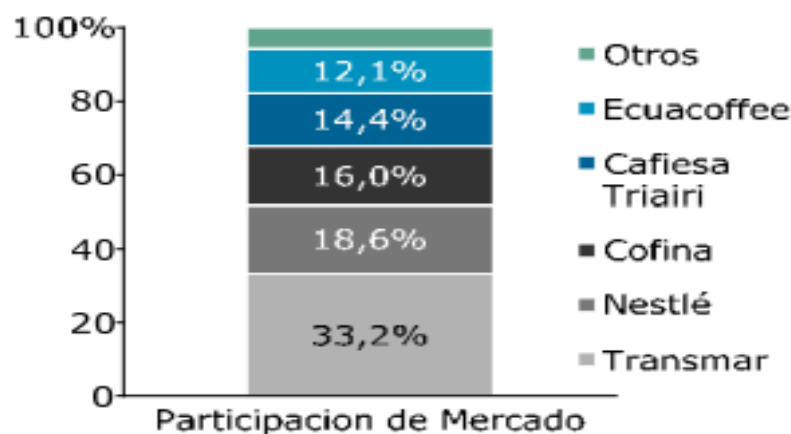


Figura 16. Transformación básica e intermedia de Cacao. Fuente: Visión agroindustrial 2025.

Lo que le permite aumentar la producción con clara mejora en los productos, buscando cambiar la matriz productiva la proporción de industrialización del cacao en Ecuador es baja, para lo cual se busca desarrollar un sistema de producción de calidad para poder exportar al exterior, por lo que es necesario una tecnificación, empezando por maquinaria básica para poder producir en masa, apoyada en la tecnología, es así que la empresa en creación tiene previsto la adquisición de tecnología, tomando en cuenta que va a competir con empresa de carácter internacional.

2.1.5 Ambiental.

Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional. Este tipo de grano es utilizado en todos los chocolates refinados. Sin embargo, los que muchos no saben que el chocolate fino se distingue por su pureza, específicamente, el sabor y fragancia que el cacao tiene (<http://www.anecacao.com>, s.f.).

Existe gran demanda del cacao en su estado semielaborado para lo cual buscamos un sitio estratégico para comercializar el producto, de los sitios analizados la mejor opción es comprar en la ciudad de Santo Domingo por ser un sitio periférico, un sitio de comercialización con grandes bodegas, sitio central para llegar a las grandes ciudades del país, Quito y Guayaquil que es la capital de Ecuador, donde se ubican importantes empresas exportadoras del país.

La rápida movilidad y cercanía entre provincias permite la concentración de empresas en las provincias de Pichincha, Guayas, y el Oro, fijando a Santo Domingo como un puerto o sitio estratégico para comercializar el cacao.

La excelencia de su fruto se produce por el clima favorable del país, por esto Ecuador por su excelente producto se coloca en el puesto número uno en Latinoamérica, el producto ecuatoriano de cacao que se exporta con mayor frecuencia es el cacao fino de aroma con un 75 % y la diferencia es decir el 25% corresponde al CCN51.

Los países que producen el cacao incluyendo el Ecuador, en mejora del producto y en bien del medio ambiente, por el impacto que tienen el abono en la siembra, en el cultivo y cosecha ha decidido la ausencia de productos químicos en los cultivos, mercados como la Unión Europea, exigen certificaciones de producción orgánica relacionadas al cuidado del medio ambiente con el cumplimiento de políticas sociales.

Este análisis macro ambiental por parte de la Unión Europea afecta a todas los productores y organizaciones, produciendo un cambio que afecta a uno más de los otros.

En los actuales momentos existe una normativa en el Ecuador para cuidar el ambiente ante lo cual la empresa debe acogerse a la normativa vigente emitida por el ministerio del ambiente en la cual exigen que se disminuya el daño que se está produciendo al planeta por los residuos industrias que generan las empresas y son arrojados de manera indiscriminada y sobre todo no se tratan los desechos para evitar más daños al ambiente.

Figura 17. Cosecha (ha) por Provincia.

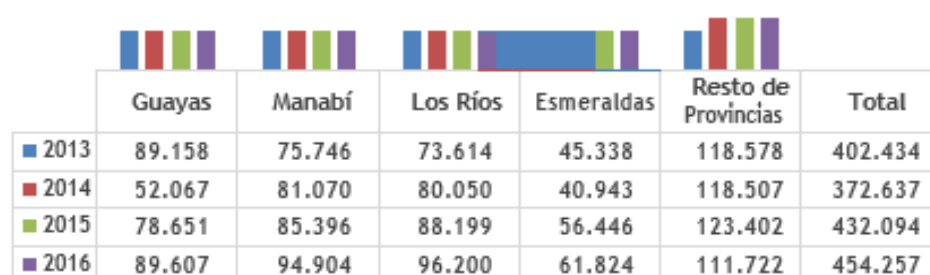


Tabla.16 Cosecha (ha) por Provincia. Fuente: INEC - ESPAC 2013 - 2016. Elaborador por: Subgerencia de Análisis e Información.

La actual situación que vive el mundo ha solicitado que se mantenga. “Medidas de sanidad y bioseguridad que deben cumplir trabajadores agropecuarios, agricultores, y productores de los sectores de café y cacao para prevención de contagio de la COVID-19, con el fin de garantizar la

continuidad de la actividad y el abastecimiento de alimentos” (<https://www.gestionderiesgos.gob.ec>, 2020, p. 6)

Entre las mejores prácticas se emitieron recomendaciones sobre las medidas sanitarias y de bioseguridad al personal que mantiene contacto con el cacao. (<https://www.gestionderiesgos.gob.ec>, 2020, pág. 6)

2.1.6 Legal.

Para no tener una empresa ilegal, se tendría que someter a los estamentos que regulan la creación de las empresas, entre ellas la superintendencia de compañía con su reglamentación ya establecida, en la actualidad Ecuador contempla los recursos legales para formar empresas, los cuales son RUC - SRI es quien reglamenta los impuestos a pagar por la empresa, Registro Sanitario, Patente Municipal, el ministerio del poder de mercado con sus exigencias propias, los bomberos que regulan la infraestructura de funcionamiento y otros entes que regulan las actividades lícitas de las empresas.

Con carácter general deben seguirse los siguientes pasos para constituir la empresa:

- a) Escoger de los tipos de compañía por cual nos vamos a inclinar.
- b) Decidir el nombre de la empresa a iniciar.
- c) Reservar la denominación de la empresa en la superintendencia de Compañías.
- d) Apertura de una cuenta bancaria denominada Integración de Capital, de acuerdo al tipo de compañía que se escogió son los valores a depositar, \$800 dólares para Sociedad Anónima y \$ 400 dólares cuando es Compañía Limitada.
- e) Notarizar la constitución de la Sociedad o Compañía, indicando su objetivo social y sus límites.
- f) Registrar la Sociedad o Compañía en la Superintendencia de Compañías con la entrega del documento depósito bancario y 3 copias de la escritura.
- g) La Superintendencia notificara su aprobación o negación mediante oficio, en caso de ser negado se puede realizar las correcciones necesarias a fin de que sea calificada la nueva empresa.
- h) Se procede a publicar en un periódico de mayor publicación la aprobación de la Compañía y su registro.
- i) Inscribir la Compañía en el Registro Mercantil
- j) Designar administradores de la compañía, Gerente y presidente para proceder a registrarlos en la superintendencia de compañías.

- k) Entregar en la Superintendencia los documentos realizados como son, escritura registrada en el registro civil, formulario solicitud de Ruc, Nombramiento de representante legal y administrador con su respectiva copia de cedula de identidad, copia de la publicación.
- l) Aprobado todos los documentos la Superintendencia procede a registrar en el Servicio de Rentas Internas para obtener el RUC Registro Único de Contribuyentes, su respectiva notificación de obligaciones a cumplir, con los datos de la empresa, nómina de los accionistas.
- m) Obtener permisos de funcionamiento
- n) Obtener permiso del cuerpo de Bomberos
- o) Registrarse en el IESS. Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social, (2018)

2.1.7 Análisis Pestel México

2.1.7.1 Política.

Factores políticos:

Consta de 31 estados y 1 distrito federal manejado por un poder ejecutivo bajo el mando del presidente electo Andrés Manuel López Obrador, el poder legislativo está en manos del congreso con la cámara de diputados y la cámara de senadores, el gobierno cambia de poder cada seis años. Sus relaciones comerciales tienen un Acuerdo libre comercio con la Unión Europea y diferentes países de Latinoamérica, posee el tratado NAFTA libre comercio entre América del Norte, Canadá, EEUU y México con una zona de libre comercio.

PIB: 1.036.914 millones en 2018, su moneda es el peso mexicano, con una inflación 6.77% en 2018 tasa de desempleo superior al 3.4 por ciento en 2018.

2.1.7.2 Económica

Entre las principales actividades se encuentran: comercio (19.9%); construcción, (7.0%); fabricación de maquinaria y equipo (5.8%); industria alimentaria (5.5%); servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles (19.3%). Juntas representan el 57.5% del PIB estatal, la población total es de 16,187,608 personas, de las cuales el 51.6% son mujeres y el 48.4% hombres, según la Encuesta Intercensal 2015 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (<https://www.gob.mx>, 2020, p. 7).

2.1.7.3 Social.

México atraviesa dos problemas de salud asociados con la alimentación y la nutrición. Por un lado, el país ocupa la posición número uno a nivel mundial en obesidad; por el otro, la

desnutrición continúa afectando a la población, en especial a los niños menores de cinco años que habitan en las zonas rurales del sur del país. (<http://www.revista.unam.mx>, 2019).

2.1.7.4 El Medio ambiente en México.

El medio ambiente las estaciones y los fenómenos naturales cambian constantemente en el mundo, se debe a la mano del ser humano en varias en diferentes regiones, y esto ha provocado que se busque iniciar alternativas ambientales para proteger el medio ambiente, desde educación ambiental en los niveles de educación para concientizar a los jóvenes, busca también crear estrategias ambientales como el uso de eco-bicis con aprovechamiento de los recursos naturales, en las cuales se encuentra tecnologías solares, sistemas eléctricos y empleos verdes.

2.1.7.5 Legal

El Sistema de aduanas controla las operaciones de comercio exterior, bajo leyes de comercio exterior para regular los procesos y procedimientos de las mercancías que ingresan al país mexicano, se basa en clasificaciones arancelarias que constan de 8 dígitos, además grava con impuestos como el IVA a las importaciones y leyes especiales sobre producción y servicios.

2.2 Microentorno

Ecuador es el proveedor al mundo del 60% de la producción de cacao fino de aroma material requerido para producir el chocolate negro que gusta al mercado europeo, asiático y norteamericano.

El consumo del chocolate ha permitido un constante crecimiento a los ingresos de Ecuador, hace mención que, en los años 2013 al 2017, registro una exportación de cacao y sus elaborados con su principal destino Estados Unidos, Holanda, Malasia, México, Ecuador exporta grano de cacao, licor de cacao, manteca, polvo, y productos procesados.

En el año 2020 El sector cacaotero sufre un revés debido a la pandemia afectando a nivel internacional la producción de la fruta y derivados, los principales factores que impactaron fueron las restricciones a la movilización, toques de queda y cierre de comercios. Según Rikolto “Nunca los fabricantes de chocolate experimentaron una crisis de esta magnitud, que afectara simultáneamente a todos sus proveedores de cacao y en todos los mercados internacionales de chocolate”. (Rikolto en latinoamerica, 2020). esto afecto la meta de Ecuador para el año 2020 de exportar 400.000 toneladas de cacao con algún valor agregado.

Según Anecacao “El COVID-19 demoró procesos que nuestra hoja de ruta nos proponía terminarlos en el 2020 y que seguimos empujando para avanzarlos antes que la vorágine electoral desvíe la atención” (<http://www.anecacao.com>, 2020)

Existen Agencias para determinar la oferta y la demanda del producto ecuatoriano a nivel internacional conocida como la Agencia de Cooperación Técnica Alemana GTZ, ente que es independiente del gobierno, mediante estudios determina su oferta además de conocer la demanda del cacao en el mundo, determinando que la demanda supera a la oferta, existe programas como el Trade Map que nos permite conocer demanda y oferta de varios productos en el mundo mediante los estudios realizados tomaremos la decisión ha donde es factible exportar y que podemos exportar.

Según Norma Anecacao las normas INEN cacao, manual de BPM para pos-cosecha y productores, elaboración de manual Buenas Prácticas de Comercio de cacao son factores que nos ayudan a exportar el Cacao, definir rutas a largo plazo para la institución es el desafío más grande que se tiene para posicionar el cacao ecuatoriano donde se merece en los mejores niveles mundiales.

Por tener un mejor producto, por las nuevas medidas aplicadas por los importadores de cacao de trabajar con producto saludable y amigable al medio ambiente, los sembradores de cacao del ecuador no están aplicando productos químicos, obteniendo de esta manera obtener productos de excelente calidad, un producto orgánico un producto con mínimas cantidades de químicos prohibidos, proporcionando un producto orgánico muy competitivo, siendo un producto muy apetecido por la comunidad internacional.

“El COVID-19 tomó un mundo entero por sorpresa sin dimensionar a principio cuanto nuestras vidas y la de la economía mundial serían afectadas por lo mismo. Como país no podíamos ni en nuestra peor pesadilla imaginar el infierno que acabamos viviendo. Y la angustia y desesperanza de no saber qué futuro tendría nuestro sector. Se escucharon voces de alarma y esperanza durante el forzado encierro que vivimos, desde noticias de consumo masivo de chocolate en casa por el encierro hasta el impacto real de disminución de consumo con una economía global tan deprimida. Esto llevo a un mercado de valores a especular hacia lo peor y las consecuencias que tuvo aquello con los precios a los productores. Seguimos viviendo un mundo de incertidumbre, pero con la estabilidad de

un mercado internacional que quiere nuestros productos y aun cuando presionan en precios demandan todo lo producido”. (<http://www.anecacao.com>, 2020)

2.2.1 Proveedores - Poder de negociación de proveedores.

La mayoría de los negocios del Ecuador han cerrado sus puertas debido a la pandemia, pero no el sector agrícola del país, ya que este sector en Ecuador no fue afectado, según Anecacao, el sector nunca se detuvo y en cuatro de los seis meses de este año se superó el tonelaje total de los mismos meses del año pasado. 18.974 TM con el incremento total en relación con el periodo del año pasado, para el segundo semestre tenemos expectativas igual de buenas o mejores que el primero.

En general, los productores se encuentran bastante optimistas ante la llegada de la cosecha más grande del año, que la estamos viendo desde ahora, a mediados de septiembre 2020, por lo que no ha cambiado la situación de los proveedores.

En el Ecuador existen infinidad de proveedores, en Lago Agrio, en Manabi, en Santo Domingo de Los Tsachilas. Santo Domingo es la ciudad próxima a Quito que posee proveedores con grandes bodegas como son las siguientes Armijos, Cedeño, Garcia., San Pedro, Comercial Solis, y la Asociaciones de Cacaoteros de la ciudad de Santo Domingo.

Los proveedores tienen en su poder el producto primordial para la empresa por lo tanto tienen el poder para negociar, la empresa debe estar atenta con el organismo encargado para poder negociar de una manera directa y al mismo nivel que los proveedores.

Santo Domingo de los Tsachilas por su ubicación estratégica se ha convertido en un centro de abasto, especialmente de cacao orgánico además de comercializadoras que compran y procesan cacao en grano y pasta de cacao, se observa en Santo Domingo un gran catálogo del producto ya que en Ecuador su producción se incrementa.

Ecuador cultiva dos tipos de cacao, los mismos que son utilizados por dos mercados diferentes, el cacao nacional se usa para chocolatería fina y el cacao CCN51 que se usa para obtener polvo y manteca de cacao que son exportables al extranjero con sus derivados de cacao.

El cacao ya está posicionado, su mercado específico es el mismo ecuatoriano, también se consume Cacao que produce Colombia y Perú, y compramos una poca parte a ellos.

La empresa entre sus metas como proveedor será la de tener sus propios cultivos de cacao, para no estar a expensas de los proveedores que prefieren exportar el producto provocando

desabastecimiento a la planta procesadora dando la oportunidad para que las empresas de la misma clase tomen la iniciativa y la empresa propuesta no tambalee.

2.2.2 Participante potenciales - Amenaza de nuevos competidores entrantes.

En todo negocio existe el riesgo de la proliferación de empresas de la misma índole y con ello el peligro latente de la pérdida de vigencia de la empresa, la proliferación de empresas genera un aumento agresivo de la competencia.

Cada vez existen nuevos emprendimientos de este tipo ante lo cual la empresa en creación debe tomar estrategias nuevas para ubicarse de la mejor manera posible en el mercado competitivo, el cacao es muy rentable por lo tanto se estarán continuamente creando empresas de la misma especie. Dentro de los potenciales participantes están los mayores exportadores de cacao que son quienes imponen los precios, estos dos países son los africanos Costa de Marfil y Ghana.

Otra amenaza de los competidores es por la falta de tecnología que el Ecuador requiere para poder competir con los principales productores de cacao.

2.2.3 Compradores – Poder negociación de los compradores.

El Covid fue favorable para el sector Cacaotero ya que se produjo el aumento en el consumo de del chocolate y demás productos provenientes del Cacao.

Según Anecacao para el segundo semestre hay expectativas igual de buenas o mejores que el primero, “vemos los árboles llenos de mazorcas grandes, índices muy bajos de mazorcas enfermas y, en general, los productores bastante optimistas ante la llegada de la cosecha más grande del año” (<http://www.anecacao.com>, 2020).

Ecuador posee, por su geografía, excelentes condiciones climatológicas para la producción constante y de calidad de cacao, con sabor y aroma únicos en el mundo. El grano de cacao que produce el país se ha convertido en materia prima insustituible para la elaboración de chocolates y alimentos que se consumen a nivel internacional. (<http://www.eumed.net>, 2016).

La Unión Europea es un consumidor de los alimentos denominados orgánicos además de cotizar un buen precio por estos productos, su condición para que ingrese el cacao es cumplir con certificaciones del cacao sea de producción orgánica y otras certificaciones de medio ambiente y cumplimiento de políticas sociales.

La Unión Europea es un mercado muy importante donde tres de cada cuatro familias los consumen ya que les gusta cuidar su salud y el medio ambiente, buscando consumir productos naturales sin utilización de químicos para su producción.

El Ecuador generalmente busca cumplir con los tres requerimientos esenciales: Cuidado con el planeta, salubridad y rentabilidad, que los productos elaborados sean ecológicos con una proyección rentable a corto y largo plazo.

Por lo que buscando un Estudio Especial de productos ecuatorianos con potencial de exportación hemos decidido exportar a un país de la Centroamericano que es México.

El Cacao es muy apetecido por los mexicanos, ya que también lo producen, pero no se abastecen para su mercado por lo que buscan importaciones, preferentemente de Ecuador, las fábricas utilizan pasta de cacao (CCN51), polvo de cacao y manteca de cacao.

Hemos elegido este mercado porque muestra una clara inclinación por el chocolate.

2.2.4 Sustituto. Amenaza de productos sustitutos.

Se dice que existen productos sustitutivos cuando es evidente que cumplen las mismas funciones, en la investigación sobre productos que cumplen las mismas funciones, y que su precio sea más económico, conociendo que en el mercado se venderán productos que representen ahorro para los consumidores, la empresa entrara en recesión.

Se busca productos sustitutos ya que el cacao como producto estacional produce inestabilidad económica variando su precio a nivel mundial medidos por la oferta y la demanda, desencadenando consecuencias como subida de precio a nivel internacional afectando los costos en las empresas explotadoras del cacao

En búsqueda de solucionar esta problemática empresas proveedoras de ingredientes buscan una alternativa para dar solución a esta problemática para lo cual desarrollaron una alternativa para el reemplazo del cacao, este sustituto se denomina NeoCao.

El NeoCao está compuesto con colorantes naturales que son adaptables a todo tipo de alimento, cumple con condiciones de procesamiento extremas como UHT, horneado o cualquier otro tipo de tecnología.

El Neocao se obtienen como polvo fino hidrosoluble, se lo puede aplicar a cualquier base alimenticia formulada con agua o leche.

Este tipo de producto tiene características similares al cacao en color y sabor, por lo que puede reemplazar 100% al cacao

Los sólidos de este producto pueden ser sustituidos por harina, azúcar o maltodextrina de acuerdo con la aplicación y a la legislación vigente.

Bajo el análisis del punto de vista económico se puede decir que el precio del sustituto del cacao no se condiciona a las variaciones políticas o estacionales del producto, tampoco le afecta las condiciones adversas, por lo que en todo momento puede mantener su stock sin afectaciones, esto le permite competir con un mejor precio al fabricar productos alimenticios en los cuales el cacao está presente.

NeoCao es la línea de sustitutos de cacao desarrollada y comercializada por SAPORITI S.A. (Alimentacion. enfasis. com, 2012)

2.2.5 Competidores de la industria- Rivalidad entre los competidores existentes.

Toda actividad económica tiene su rivalidad y peor aún si es rentable y todos sabemos que la empresa del cacao produce ingentes recursos económicos, los competidores existentes ya tienen un mercado ganado y cada uno se crean estrategias nuevas para mantenerse vigente, la empresa en creación debe invertir en investigación desde todas las aristas de cara a salir victoriosa frente a las empresas que ya tienen su nombre en la memoria colectiva de los consumidores y son fuertes en el mercado.

Para lograr vencer a la rivalidad la empresa en cuestión debe estar abierta al cambio y a la adopción de técnicas de ventas y generación de nuevas ideas que le permitan mantenerse vigentes. Los principales competidores son los países exportadores de cacao y elaborados, como Alemania, Países Bajos, Costa de Marfil, Bélgica y Francia.

Lineamientos Estratégicos

3.1. Misión, Visión, Principios y valores

3.1.1 Misión.

Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos elaborados en base al fruto del cacao CCN51 y sus derivados, con la característica fundamental el comercio de productos para exportación a México, con estándares de calidad y cuidado del medio ambiente.

3.1.2 Visión.

Para el 2025 ser una empresa reconocida en el sector exportador con socios estratégicos en el mercado Centroamericano, específicamente en México, ofertando productos de calidad en base a cacao ecuatoriano CCN51

3.1.3 Principios y valores.

Trabajo.

“Responsable y comprometido, que nos permite responder a nuestras obligaciones y metas entregando nuestro mejor esfuerzo; con el convencimiento que es inherente al éxito o fracaso, tanto en nuestra empresa, como en nuestras vidas” (<http://chocolatnaturaldelight.blogspot.com>, 2012).

Alegría.

El sentido del humor, la espontaneidad, nos permitirá superar las dificultades y hacer más llevadero la comunicación con nuestros clientes.

Creatividad.

Un espíritu abierto, libertad para opinar y crear, nuevos y mejores productos y adaptarnos a nuestros clientes.

Responsabilidad.

“Con los clientes, y el medio ambiente a través de un trabajo responsable y comprometido que nos permita responder de manera eficiente y eficaz” (<http://chocolatnaturaldelight.blogspot.com>, 2012).

Servicio.

“Brindamos a nuestros clientes un servicio innovador en los productos ofrecidos, en los descuentos al por mayor, en la respuesta a sus inquietudes, en la calidad y compromiso en el momento de la

entrega de los pedidos” (<https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos>, s.f.).

Compromiso.

“Nuestro compromiso es la satisfacción de las diferentes necesidades y antojos de nuestros clientes, brindando siempre la mejor atención y calidad” (<https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos>, s.f.).

Calidad.

“Buscamos siempre la mejor calidad en los insumos para nuestros productos y nos ocupamos de lograr procesos eficaces para entregar al público productos de calidad” (<https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos>, s.f.).

3.2 MODELO CANVAS

3.2.1. Modelo CANVAS

Figura 18. Modelo Canvas

Aliados clave Uno de los principales aliados dentro de la empresa será agricultores de la provincia de santo domingo de los Tsachilas quienes proveerán la fruta de cacao, el producto será de calidad para producir insumos de exportación.	Actividades clave Las actividades claves serán la investigación las oportunidades mercado que tiene México, con gran cantidad de consumo. aprovechar que ahora estamos formando parte de la alianza del pacifico. Adquisición de materia prima e insumos, de calidad. Promocionar nuestros productos por parte de los integrantes de la alianza del pacifico. Recursos clave Los principales recursos del modelo de negocio van dirigido a la selección y búsqueda de clientes. producto de agrado para el cliente. producto certificado. Materia prima de calidad.	Propuesta de valor Se enfatiza en la producción y comercialización de productos elaborados en base al licor de cacao ofertando dos tipos de productos esenciales: chocolate en polvo, manteca de cacao.	Relación con el cliente Campañas dirigidas al producto estrella empresarial. Campañas específicas dirigidas a la oferta de productos específicos solicitados bajo la demanda de los consumidores. Campañas en las diferentes redes sociales. Canales Los principales canales que manejará la empresa serán: Mayoristas pequeñas, medianas empresas distribuidoras de productos en México, empresas promotoras de productos en México. Plataformas web de venta online.	Segmentos de clientes El público objetivo al cual va dirigida la empresa será a empresas distribuidoras de chocolates y derivados de cacao, con segmentación en el mercado mexicano.
Estructura de costes Entre la estructura de costes se tendrá que invertir en: permisos de importación, regulaciones fitosanitarias, aranceles, costos de mano de obra, materia prima, costos de exportación, gastos de ventas, sueldos y salarios de trabajadores, costos que incurre la fabricación de la manteca de cacao y las tabletas de chocolate.			Estructura de ingresos La principal fuente de ingresos va dirigido a la venta de chocolate en tabletas a cargo de un mayorista extranjero, pequeñas y medianas empresas, quien distribuirá en México, el mercado es hacia la octava economía mundial con 200 millones de personas con gran capacidad de consumo, además que el cacao no es un producto tradicional para México, la forma de pago será una carta de crédito irrevocable, la misma que no podrá ser modificada por quienes intervienen en el negocio.	

Figura 18, modelo Canvas para la organización. Fuente y elaboración: Propia del autor

3.2 Objetivos y Metas

Figura 19. Objetivos y metas.

Objetivo	Meta
Vender al menos el 70% de nuestra producción al sector exportador en el mercado Centroamericano, específicamente en México.	Buscar ser una empresa reconocida en el sector exportador, logrando vender por lo menos el 70% de nuestros productos.
Consolidar nuestros proveedores de Cacao.	Produciendo fidelidad de al menos 3 proveedores, en la provincia de Santo Domingo de los Tsachilas.
Levantar en 3 meses una estructura semi industrial. Para la producción de la Materia prima que nosotros venderemos.	Realizar un producto 80% óptimo para la venta con la supervisión continua en los procesos de producción de los productos derivados del cacao.

Figura 19. Objetivos y metas. Fuente y elaboración: Propia del autor

3.3 Estrategias y líneas de acción

Matriz de objetivos, metas y líneas de acción generales empresariales.

Figura 20. Estrategias y Líneas de acción.

Estrategia	Líneas de acción
Buscar socios claves en Federación Ecuatoriana de Exportadores (FEDEXPOR). Buscar proveedores mayoristas en el mercado centroamericano, específicamente en México. Empresas promotoras de productos en México como Rafael Rodríguez Téllez (persona física con actividad empresarial), Empresa mexicana para promocionar los productos.	Contacto con un ejecutivo de Fedexport tres meses antes de la planificación de negocio. Realizar una carta de contacto, enviando al menos cinco cartas de presentación a mayoristas internacionales en el destino México.

Legicomex herramienta de comercio exterior para México.	
Acordar pagos para mantener una buena relación y entendimiento con los proveedores	Para llegar a un acuerdo con proveedores, realizar, reuniones, convenios, contratos con los proveedores.
Aplicar técnicas y productos de calidad para elaborar los productos y tener gran aceptación.	Adquirir tecnología y materia prima que genere un rendimiento óptimo en la producción.

Figura 20. Estrategias y Líneas de acción. Fuente y elaboración: Propia del autor

Estudio de mercado

4.1 Hipótesis

Investigar la comercialización externa para determinar el nivel de aceptación los derivados de CCN51 (polvo de cacao, pasta) en el mercado mexicano y verificar si podemos desarrollarlo.

4.1.1 Hipótesis nula.

Cuál es el nivel de aceptación de la Pasta de cacao en el mercado mexicano.

4.1.2. Hipótesis alternativa.

Cuál es el nivel de aceptación del polvo de Cacao en el mercado mexicano.

4.1.3 Objetivo General de la Investigación.

Determinar las características de los productos que aceptaría México como materia prima, para verificar si es posible desarrollarlo.

4.1.3.1 Objetivo Específico e la Investigación.

1. Conocer las características del segmento del mercado mexicano que podría adquirir el producto
2. Determinar las principales características del producto aceptado que más opción tenga para comercializarse como materia prima en el mercado mexicano.
3. Establecer valores de cuanto estaría dispuesto a pagar el mercado mexicano.
4. Identificar los puntos de venta apropiado para la comercialización del producto
- 5 definir los medios de comunicación apropiados y el mensaje idóneo para la comercialización e informar acerca del producto ofrecido.

4.2 Fuentes de información

Entrevistas a expertos de estas asociaciones:

Anecacao.

Fedexport

Proecuador

Ministerio de comercio Exterior.

Asociación de CACAOTEROS del Ecuador.

4.3 Metodología.

Que calidad es necesaria para poder exportar los productos

4.3.1 Análisis cualitativo

Según las opiniones de los participantes a cerca de productos y servicios, trata de identificar motivadores de exportación, características de mercado y factores específicos.

Los principales productos semielaborados apetecidos para exportación para el mercado mexicano son:

Licor:

Se puede decir que es la esencia del cacao, de la mazorca de cacao se obtiene las pepas se procede a secar, ya seca se muele en las diferentes maquinarias destinadas para este fin, al moler se obtiene la masa gruesa, luego se procesa nuevamente para obtener ya el licor de cacao, que es la materia prima para obtener todo tipo de chocolate.

Manteca:

Es un riguroso proceso, terminado el proceso del licor de cacao se procede al prensado para extraer la grasa, su nombre científico es aceite de theobroma. Este producto se consume en el sector farmacéutico además sirve para producir cosméticos.

Torta:

En esta etapa la pasta sólida obtenida del prensado se procede a secar para obtener el chocolate en tabletas.

Polvo:

La pasta solida nuevamente ingresa a los molinos para ser pulverizada, en esta etapa se convierte en polvo aquí debemos recalcar que el refinado determinara su calidad.

Para obtener estos productos con calidad de exportación seguimos los siguientes pasos:

1. **Limpieza** para obtener granos limpios y sin impurezas.

Proceso con dos maquinarias Despedregadora NA-3, Separadora densimétrica MVF - 1X

2. **Tostado.** Juega un papel en la definición de su perfil de sabor, tiene que ser uniforme.

Proceso con dos maquinarias Tostadoras pedro 200

3. **Tratamiento de infrarrojos.** Separación de las cascaras de las nueces de cacao manteniendo al mínimo la cascara, con tiempos cortos y controlados, sin eliminar humedad alguna para que el aroma permanezca intacto.

El secador de infrarrojo Barth Bühler AG es perfecto para el pretratamiento óptimo de los granos de cacao antes del descascarado. El tratamiento con infrarrojo minimiza el polvo y saca el mayor rendimiento al grué de cacao, incluso con granos de cáscara gruesa. Trituración y aventado. Puede afectar significativamente el rendimiento de acuerdo con el tipo de grano de cacao, se tritura y se

pasa por un colador fino o tamiz para deshacerse de las partículas más finas.

4. **Triturado y aventado** conocido como descascarillado eliminando la cáscara descascarillada. Proceso con la maquinaria Peladora de cacao PEL-4
5. **Alcalinización.** El color es una característica importante en el polvo de cacao. La alcalinización brinda un ajuste simple del pH y varia la intensidad de color según la preferencia del mercado. Proceso con la maquinaria Sistema alcalino Barth
6. **Molienda** de licor La molienda es la mezcla para obtener una pasta uniforme. Proceso con 2 maquinarias Molino de granos Inox-3 fino y grueso
7. **Prensado.** Extraer la manteca de cacao es parte del proceso, se lo hace a través de una prensa. Proceso con la maquinaria Prensa Buhlergroup.
8. **Molienda,** enfriamiento y estabilización del polvo. Hay que realizar con cuidado la molienda, refrigeración y estabilización del polvo para evitar grumos y obtener cristales estables para colores brillantes. Proceso con la maquinaria Molino de granos Inox-3

Formato entrevista

1. **¿Considera que existe mercado en México para productos derivados de Cacao?**

.....

2. **¿Qué productos derivados de Cacao considera como los de mayor aceptación o exportación a México?**

.....

3. **¿Considera que existe mejores mercados que México, en caso de considerarlos cuales son:**

.....

4. **¿Cuáles son las condiciones para ingresar al mercado México?**

.....

5. **¿Cuáles son las condiciones para ingresar a los otros mercados?**

.....

6. **¿Cuáles son las estimaciones para el ciclo de vida de sus productos exportados?**

.....

7 **¿Qué producto le gustaría exportar?** Según la clasificación de <http://www.aduanet.gob.pe>, (s.f.)

“CAPITULO:18 CACAO Y SUS PREPARACIONES

1803.10.00.00 - Sin desgrasar

1804.00.20.00 - Grasa y aceite de cacao

1805.00.00.00 - Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante”.

8 **Medición de la Industria:**

- a. Explique sobre sus experiencias en la industria chocolatera como Exportador de productos de cacao

.....

- b. ¿Piensa usted que la industria chocolatera se puede dedicar a exportar derivados de “cacao”? ¿es un negocio rentable?

.....

- c. ¿Cuáles son sus principales y más fuertes competidores en la industria?

.....

- d. ¿Cómo enfrenta a sus competidores?

.....

- e. ¿Explique sobre la inversión inicial del negocio, cuáles son los groso costos que afectan en los meses iniciales de operación?

.....

- f. ¿Es recomendable ingresar al sector industrial del cacao?

.....

9 Medición de Rentabilidad y Aceptación del negocio

- a. ¿Cree usted que existe negocio en crear una fábrica que exporte polvo y manteca de cacao.?

.....

- b. ¿Cree usted que este tipo de empresas tendrá aceptación en el Mercado de México?

.....

10 Medición de estrategias de servicio

- a. ¿Cómo fabricante de chocolate Qué tipo de equipos recomendaría utilizar?

.....

- b. ¿Qué capacidad de producción se realzará con los equipos recomendados?

.....

- c. ¿Utiliza métodos para manejo de inventarios? ¿Cuál es el más aconsejable?

.....

11 Medición de la estrategia de distribución

¿Cuáles son los medios recomendables para distribuir el producto en México?

.....

¿Aplicando el tipo de distribución recomendado, la maquinaria cumplirá con la capacidad para cubrir los pedidos de los futuros clientes?

.....

12 Medición estrategias marketing y servicios al cliente

- a. ¿Identifique su método para introducir el polvo de cacao y la manteca de cacao al mercado mexicano?

.....

- b. ¿Cuál servicio adicional agregaría a nuestra distribución?

.....

- c. ¿Cuál es mercado objetivo para el cacao?

- Industrias,
 - Medianas empresas
 - Pequeños negocios
 - Otros.....
-

- d. ¿Qué tipo de marketing recomienda utilizar para hacer conocer el negocio?

.....

13 Medición de Factores regulatorios

- a. ¿Conoce los trámites necesarios sean legales, costos, etc. para operar la empresa?, si es afirmativa enumere lo que conoce

.....

- b. ¿Existen regulaciones que incrementen el riesgo de implementación del modelo de negocio?, si es afirmativa enumere lo que conoce

.....

14 Medición de Precio

- a. ¿Qué precio de venta sugeriría usted para el servicio en el mercado objetivo?

- Polvo de Cacao.....
- Manteca de Cacao.....
- Pasta de cacao.....

- b. ¿Qué forma sería la más adecuada para el pago de los clientes por el producto propuesto

- Carta comercial
- transferencia Bancaria,
- Paypal,
- Stripe
- Botón de pago
- Otras.....

15 Recomendaciones

¿Qué recomendaciones importantes daría para este tipo de negocio?

.....

4.3.2 Análisis cuantitativo en función del problema de investigación.

4.3.2.1 Proyección de demanda.

México presenta un mercado con gran demanda, cada vez con mayor crecimiento con accesibilidad a este mercado, sobre todo porque conocen la calidad del cacao ecuatoriano.

El sector agropecuario necesita contar con Políticas estables y duraderas, para esto el MAGAP, Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y Pesca, por medio de una Comisión Interinstitucional integrada por:

- Corporación de Promoción de Exportaciones (CORPEI)
- FUNDAGRO
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

El cacao ecuatoriano presenta mucha demanda desde que son plántulas es decir pequeños arbolitos de cacao, es apetecido por Perú, Colombia y México que son quienes llevan las plantas a sus respectivos países por las propiedades que presente nuestro producto que genéticamente es muy resistente y duradero.

Existe gran demanda del cacao en su estado semielaborado para lo cual buscamos un sitio estratégico para comercializar el producto, de los sitios analizados la mejor opción es la ciudad de Santo Domingo por ser un sitio periférico, un sitio de comercialización con grandes bodegas, sitio central para llegar a las dos ciudades más importantes del país Quito y Guayaquil, Quito es la capital de Ecuador, donde se ubican importantes empresas exportadoras del país.

Determinar la oferta y demanda que presenta el producto ecuatoriano polvo de cacao y manteca de cacao a un nivel internacional, lo hace bajo estudios por parte de empresas dedicadas a este fin quien determinó la oferta y demanda del cacao, su estudio arrojó como resultado que la demanda supera a la oferta, se realizó otro estudio por medio del programa Trade Map analizando productos que necesita México el resultado del estudio determinó que el país necesita los productos que se van a ofertar, estos estudios nos hacen decidir en realizar el estudio financiero para ver cuan factible es lanzar los productos a México.

México adquiere cacao en todas las presentaciones debido a que posee una plaga que afecta al cultivo de cacao esta plaga se denomina “La plaga roya” que afecta cada vez más a los cultivos en México, de acuerdo al reporte se tiene conocimiento que se registran caídas del 40% de la producción en Puebla y 60% en Veracruz, afectando a los productores de este fruto. Para mejorar

la situación es necesario sustituir 73 hectáreas concentradas en 55 municipios. Situación que llevará a que México importe café para satisfacer el consumo de este producto, generando oportunidad en el sector ecuatoriano exportador de café. (El Mundo, 2019), provocando aumento en demanda de cacao.

4.3.2.2 Población y muestra.

Como población tomaremos a los socios de Anecacao.

La fórmula para el cálculo es:

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{E^2 N + Z^2 * p * q}$$

n= Tamaño de la muestra.

Z= Corresponde al valor dado del nivel de confianza.

N= Tamaño de la población.

p= Proporción de éxito en la población. Población o Universo. Mercado Mexicano.

E= Error en la proporción de la muestra.

Esta encuesta tiene pocos datos ya que son pocos los socios de Anecacao y Proecuador para conocer la producción a ser exportada a México, por ser pequeña se considera un margen de error es 0%, Investigación del Tamaño de mercado, aceptación de productos

4.3.2.3 Conclusiones de la investigación de mercado.

Conclusión	Primaria	Se enfatiza en la producción y comercialización de Productos elaborados en base al licor de Cacao ofertando dos tipos de productos esenciales: Chocolate en polvo, Manteca de Cacao. Se busca ser una empresa en el sector exportador con socios estratégicos en el mercado Centroamericano, específicamente en México, ofertando productos de calidad en base a cacao ecuatoriano CCN51 • Campañas dirigidas al producto estrella empresarial. • Campañas específicas dirigidas a la oferta de productos específicos solicitados bajo la demanda de los
-------------------	-----------------	---

		consumidores. • Campañas en las diferentes redes sociales. Los canales de distribución a ser utilizados. Los principales canales que manejará la empresa serán: • Mayoristas • Pequeñas, medianas empresas distribuidoras de productos en México • Empresas promotoras de productos en México. • Plataformas web de venta online.
	Secundaria	Determinar la oferta y demanda que presenta el producto ecuatoriano polvo de cacao y manteca de cacao a un nivel internacional, lo hace bajo estudios por parte de empresas dedicadas a este fin, quienes determinan la oferta y demanda del cacao, el estudio arroja como resultado que la demanda supera a la oferta, se realizó otro estudio por medio del programa Trade Map analizando productos que necesita México el resultado del estudio determino que el país necesita los productos que se van a ofertar, estos estudios nos hacen decidir en realizar el estudio financiero para ver cuan factible es lanzar los productos a México.

4.4 Ciclo de vida del producto o servicio

En esta etapa lanzaremos como producto, manteca de cacao y polvo de cacao al mercado mexicano, contactándonos con los proveedores mexicanos quienes son los encargados de la inversión en campañas de comunicación y acciones de marketing promocional.

Crecimiento, el producto ingresara de manera gradual al mercado mexicano, en búsqueda de gran aceptación por los consumidores centroamericanos.

Madurez. Las ventas en México tienen que ir aumentando, utilizando toda nuestra producción.

Declive, en caso de existir disminución en las exportaciones buscaremos hacer atractivo el producto y de no dar resultados reemplazaremos el producto.

4.5 Estimación de ventas

Tabla 9. Pasta de Cacao. Calificación del cliente.

Indicadores								
Importadores	Unidad cantidad	de	Cant. Imp 2018	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2014- 2018 (%) Valor unitario (USD/unidad)	Participación en las importaciones mundiales (%)	Distancia media de los países proveedores (km)	Calificación
Chile	Ton.		2906	3909	-2	0,4	4176	2
Italia	Ton.		29026	3637	11	3,9	925	4
México	Ton.		15351	3326	197	1,9	10294	5

Fuente: Cantidad importada por México. Fuente: <https://www.trademap.org> Elaborado por:
(<https://www.trademap.org>, 2021)

Tabla 10. Pasta de Cacao. Calificación de Tasa del Cliente

Indicadores							
Importadores	Valor importado en 2018 (miles de USD)	Saldo comercial 2018 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en cantidad entre 2014- 2018 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2017-2018 (%)	Concentración de los países proveedores	Arancel equivalente ad valorem aplicado por el país (%)	Calificación
Chile	Ton.	2906	3909	-2		4176	2
Italia	11361	-11361	3	16	0,31	3,2	2
México	105558	-94866	17	3	0,3	2,7	4

Tabla 10: Calificación de Tasa del Cliente. Fuente: Trade Map.

Polvo de Cacao

Figura 23. Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante 1805.00.00.00



Figura 23. Lista de países que compran el producto Polvo de Cacao sin desgrasar 1803.10 Fuente: Trade Map (Trade Map, 2021)

Tabla 11. Calificación para exportar polvo de cacao.

Indicadores							
Importadores	Unidad de cantidad	Cantidad importada en 2018	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2014-2018 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)	Distancia media de los países proveedores (km)	Calif.
Chile	Ton	10159	2256	1	1	8230	1
Italia	Ton	38242	2801	9	4,5	971	5
México	Ton		2680	17	1,7	6373	5
Mundo	Ton	1007441	2383	3	100	3968	5

Tabla 11: Calificación en México por ser un país con una participación de importación de 1,7% En el producto polvo de cacao. Fuente: <https://www.trademap.org> Elaborado por: (<https://www.trademap.org>, 2021)

Tabla 12. Tasa de cliente, importador polvo de cacao.

Indicadores							
Importadores	Valor importado en 2018 (miles de USD)	Saldo comercial 2018 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en cantidad entre 2014-2018 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2017-2018 (%)	Concentración de los países proveedores	Arancel equivalente ad valorem aplicado por el país (%)	Calific
Chile	22920	-22908	5	7	0,25	3,2	1
Italia	107133	-70169	7	1	0,33	2,1	5
México	40022	-36446	21	54	0,26	4,7	5
Mundo	2400357	-23276	5	-2	0,12		5

Nota: La calificación en México por ser un país con una participación de importación de 54% En el producto polvo de cacao. Fuente: Trade Map.

Grasa y aceite de cacao 1804.00.20.00

Figura 24. Lista de países que compran manteca de cacao.



Figura 24: Lista de países que compra manteca de cacao. Fuente: Trade Map (Trade Map, 2021)

Figura 25. Lista de Países importadores Manteca de cacao.

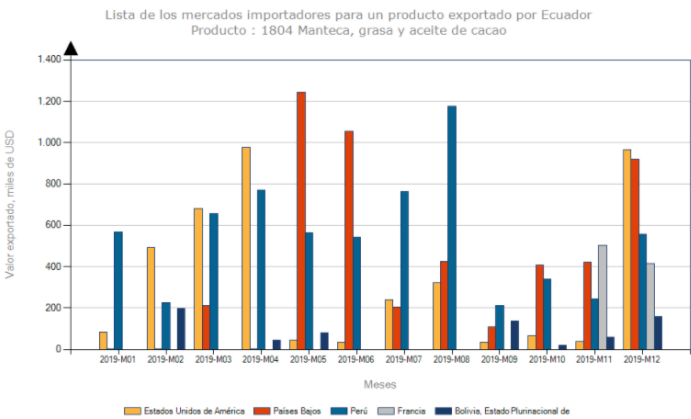


Figura 25: Países que importan manteca de cacao. Fuente: Trade Map. (Trade Map, 2021)

Tabla 13. Calificación del Cliente importador Manteca de cacao.

Indicadores						
Importadores	Unidad de cantidad	Cantidad importada en 2018	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2014-2018	Participación en las importaciones mundiales (%)	Distancia media de los países proveedores (km)
						Calificación

(%)							
Chile	Ton	4423	5310	-2	0,4	6112	0
Italia	Ton	32287	5854	-3	3,4	1340	3
México	Ton	9074	5476	177	0,9	14797	8
Mundo	Ton	968186	5693	-2	100	4658	8

Nota: Calificación del Cliente importador Manteca de cacao.

Tabla 14. Tabla: Tasa del Cliente, importador Manteca de cacao.

Importadores	Indicadores						Calificación
	Valor importado en 2018 (miles de USD)	Saldo comercial 2018 (miles de USD)	Tasa de crecimiento anual en cantidad entre 2014-2018 (%)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2017-2018 (%)	Concentración de los países proveedores	Arancel equivalente ad valorem aplicado por el país (%)	
Chile	23485	-22847	8	9	0,37	3,2	0
Italia	188995	-174736	3	11	0,27	2,1	3
México	49691	-14321	203	16	0,52	0	8
Mundo	5512245	392	1	3	0,13		8

Nota: Tabla: Tasa del Cliente, importador Manteca de cacao.

Las exportaciones de semielaborados durante el periodo 2003 al 2016 fueron de 26.863 de tonelada que se derivan en cacao en grano, semielaborados y chocolates, el consumo en México según (Secretaría de agricultura ganadería desarrollo pesca y alimentos, 2016) “se estima que en 2030 aumentará de 26.86 a 47.54 Mt”, este valor representa que lo cual representa un crecimiento buscando alternativas de abastecimiento: conservando como exigencia el impulso de la producción mexicana, además sugiere diversificar las importaciones para asegurar fuentes alternativas de proveeduría a la de Ecuador, Costa de Marfil y República Dominicana en 2030.

El país de México tiene demanda insatisfecha para lo cual necesita de distribuidores proveedores de cacao y sus derivados, los principales países a los que México prefiere su producción son Ecuador, Colombia, Perú entre otros, prefiere a proveedores calificados, verificados y posean su licencia de exportación.

Por la Calidad del producto prefieren trabajar con Ecuador, entre los productos del Cacao que importa están los granos de cacao o semillas conocidas como habas, habas partidas conocidas como

nibs o viruta las cuales pueden ser tostadas o sin tostar, sus derivados como son, Pasta en bloque o en trozos tostada o sin tostar, Manteca, Polvo, cascaras.

México importa todo tipo de productos sujetos a varios grados de pureza que van desde 40% hasta el 100% sus pedidos varían de acuerdo con las exigencias del cliente.

México busca buena calidad con un adecuado manejo fitosanitario, prefiere el ecuatoriano por su clima, el suelo que posee Ecuador, su resistencia.

México importa diferentes calidades orientadas a diversas industrias para producir artículos de primera gama o productos de consumo masivo, decide su producción de acuerdo con la semilla obtenida ya que el sabor proviene de su fermentación, secado, tostado, procesado, temperaturas a las cuales ha sido ambientado, y materiales utilizados en el alcalinizado.

México se orienta también a trabajar con cacao de África debido a su consistencia menos ricos en ácidos, los productos de América Latina y Asia contienen gran cantidad de ácidos, es decir México utiliza varios tipos de cacao para producir y exportar producto final. (<https://bullimporter.com>, 2017).

La fórmula para conocer el costo del chocolate es simple ya que nos basamos.

En el precio internacional del cacao, que es de \$ 3,16 el kilo, la fórmula es simple: hacer un kilo de chocolate cuesta \$ 2,85 en cacao, pero esa misma cantidad de producto terminado puede venderse en el mercado en \$ 40. “Son 14 veces más” (<http://www.anecacao.com>, 2015).

Tabla 15. PIB y precio.

Año	Prod nacional neta (tn)	Importac. (tn)	Export. (tn)	Población (miles)	PIB nacional (miles)	Precios promedio (\$/kg)
2,013	402,434.00	7.34	49.02	700g c persona	124.738.000	40.00
2,014	372,637.00	7.83	63.29	700g c persona	124.738.001	40.00
2,015	432,094.00	6.21	57.86	700g c persona	124.738.002	40.00
2,016	454,257.00	5.61	66.24	700g c persona	124.738.003	40.00
2,017	464,546.00	7.09	51.81	700g c persona	124.738.004	40.00

Tabla: PIB Y Precio.

4.5.2 Definir el potencial de mercado:

4.5.2.1 Valores y unidades

“Basado en el precio internacional del cacao, que es de \$ 3,16 el kilo, hacer un kilo de chocolate cuesta \$ 2,85 en cacao, pero esa misma cantidad de producto terminado puede venderse en el mercado en \$ 40” (<http://www.anecacao.com>, 2015).

Se prevé que los precios del cacao caigan por debajo de los niveles actuales a fines de 2021, ya que la demanda sigue siendo lenta debido al impacto persistente de la pandemia de coronavirus, y también se espera un gran superávit en el mercado mundial en 2020. / 21 temporada, mostró una encuesta de Reuters. (Teixeira, s.f.)

Según Texeira se estimó que los futuros de Nueva York cerrarían 2021 a \$ 2,438 por tonelada en comparación con \$ 2 587 del año 2020, la pandemia ha reducido la molienda hasta un 10% en comparación con el año pasado, ya que el consumo de chocolate fuera de casa cayó con fuerza. (Teixeira, s.f.).

Con la llegada de la vacuna para la nueva enfermedad, se espera recupera el sector del Cacao con según CTI el mercado registró un excedente de oferta de 218.000 toneladas en 2020/21 frente a un excedente mucho menor de 19.000 toneladas en 2019/20

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO). (Teixeira, s.f.) "Los orígenes están atrasados en las ventas y la dinámica actual del mercado no anima a la (industria) a comprar temprano"

4.5.2.2 Market share

La Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates dulces Aschoco indica que los mexicanos consumen al año unos 700 gramos de chocolate por persona, **a nivel mundial México produce 22 mil toneladas con ingresos de 22 mil millones de pesos** como ingresos.

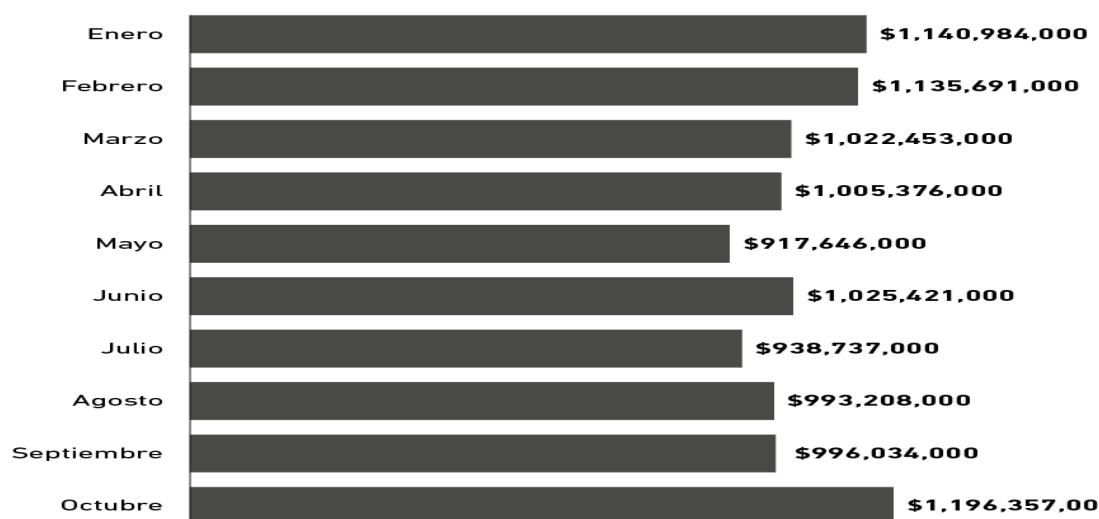
Se puede definir las costumbres de los mexicanos en torno al consumo de chocolate por su promedio de ventas que fue el siguiente:

“En promedio, el valor de las ventas de productos de chocolate elaborados a partir de cacao de enero y hasta octubre de 2016, representan un valor de 1,037,191,000 pesos” (<https://www.merca20.com>, 2016).

Figura 26. cantidad consumo de chocolate en México.

PRODUCTOS DE CHOCOLATE ¿QUÉ TANTO SE CONSUMEN EN MÉXICO?

Hasta octubre de 2016, las ventas de productos de chocolate superan un valor de mil millones de pesos.



Merca2.0
mercadotecnia publicidades medios

Fuente: Elaboró Departamento de Investigación Merca2.0 con datos del INEGI

Figura 26: Productos que consume México **Fuente:** Elaboró Departamento de investigación Merca 2.0 con datos el INEGI.

4.6 Plan de marketing

4.6.1 Mezcla de mercadotecnia (Marketing Mix).

4.6.1.1 Precio.

Los precios los establecen o determinados los mercados internacionales importadores de cacao, los valores son referentes dictaminados por la bolsa de valores de Londres y la bolsa de valores de New York quienes son los que establece el precio del Cacao a nivel mundial, en el cual ya incluye, fletes, seguros y logística en general, y todo el encadenamiento en la comercialización.

Según. el costo de del cacao en Ecuador tiene el. “Precio de 125 dólares por el quintal. “Los precios mínimos de sustentación se dan sólo cuando hay descomposiciones en los mercados” (https://issuu.com/la_hora/docs/, 2014).

4.6.1.2 Producto: El Cacao ecuatoriano es un producto muy apetecido por los consumidores mexicanos por las características del producto, el *Cacao es apreciado por las industrias mexicana, utilizadas en los restaurantes, cafeterías y bares quienes ofrecen variedad de servicios y diferentes*

tipos de comida, lo que sumado a la gran cantidad de cursos especializados que ofrecen chocolateros artesanales, esto impulsa el consumo de cacao, manteca de cacao y pasta de cacao. México con su mercado muestra clara inclinación hacia los chocolates ecuatorianos elaborados a base de granos de cacao de alta calidad, esto permite evidenciar la oportunidad de incrementar la participación del mercado ecuatoriano.

4.6.1.3 Plaza: El mercado mexicano cuenta con un amplio lugar donde comercializar el producto, utilizan derivados de cacao para producir diversos productos.

Para encontrar quien puede comercializar los productos manteca de cacao y polvo de cacao, se entablará relación comercial con la empresa. Bullimporter.com que es quien gestiona importación de cacao en todos los formatos para el destino México, se encarga de buscar proveedores, sean estos ubicados en África, en América del Sur o en Asia, países que producen las variedades criolla, forastera y trinitaria, de las que se abastece a la industria alimentaria y cosmética de México, en nuestro caso empleará el cacao ecuatoriano. (bullimporter.com, 2017)

4.6.1.4 Comunicación: Promocionar el producto en sitios de promoción, aplicar mecanismos promocionales como ferias, envío de muestras. Cultivar relaciones con proveedores, aplicar mercadeo directo enviando correos electrónicos a proveedores, utilizar inteligencia comercial para operaciones de comercio exterior que aplican herramientas para buscar mercados nuevos, encontrar nuevos clientes, analizar a su competencia y lo mejor es que puede hacerlo desde la comodidad de la oficina o cualquier dispositivo móvil, definamos que hacer con la herramienta legiscomex de comercio exterior “que es un Sistema de Inteligencia Comercial para la gestión y análisis del comercio exterior, que permite tomar decisiones en los negocios internacionales” (<http://biblioteca.unimagdalena.edu.co>, s.f.).

Figura 27: Investigación del negocio.



Figura 27: Mapa mental Investigación Cualitativa del negocio. Fuente: Propia del autor.

4.6.2 Estrategias generales de marketing

México se considera un país muy atractivo para las exportaciones derivados de cacao ecuatoriano, los dos productos a exportar polvo de cacao y manteca de cacao para cual tiene que cumplir ciertas especificaciones según ITC mapa de acceso al mercado los requisitos son:

Los requisitos reglamentarios

Por producto 18050001

Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante:

Exportado de Ecuador a México

Revisión del SA: Rev. Del SA 2012

Clasificación NTM : NTM rev. 2018

NTM año: 2018

Fuente: UNCTAD (Mapa de acceso al mundo, S/f)

Requisitos de importación aplicados a este producto

A130 -

Enfoque de sistemas

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

A210 -

Límites de tolerancia para residuos o contaminación por determinadas sustancias (no microbiológicas)

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

A220 -

Uso restringido de ciertas sustancias en alimentos y piensos y sus materiales de contacto.

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2013. Modificada por norma de 05/12/2014. Secretaría de Salud.

Resumen de la legislación: Establece especificaciones sanitarias en el proceso del producto. Muestreo y métodos de prueba. Requisitos de etiquetado, envase y embalaje.

Autoridad de implementación: Secretaría de salud

Vigencia: desde 02.2014

Otros países afectados: Mundo

A310 -

Requisitos de etiquetado

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

Requisitos de etiquetado

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2013. Modificada por norma de 05/12/2014. Secretaría de Salud.

Resumen de la legislación: Establece especificaciones sanitarias en el proceso del producto. Muestreo y métodos de prueba. Requisitos de etiquetado, envase y embalaje.

Autoridad de implementación: Secretaría de salud

Vigencia: desde 02.2014

Otros países afectados: Mundo

A330 -**Requisitos de empaque**

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2013. Modificada por norma de 05/12/2014. Secretaría de Salud.

Resumen de la legislación: Establece especificaciones sanitarias en el proceso del producto. Muestreo y métodos de prueba. Requisitos de etiquetado, envase y embalaje.

Autoridad de implementación: Secretaría de salud

Vigencia: desde 02.2014

Otros países afectados: Mundo

A420 -**Prácticas higiénicas durante la producción relacionadas con MSF**

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

A630 -**Procesamiento de alimentos y piensos**

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2013. Modificada por norma de 05/12/2014. Secretaría de Salud.

Resumen de la legislación: Establece especificaciones sanitarias en el proceso del producto. Muestreo y métodos de prueba. Requisitos de etiquetado, envase y embalaje.

Autoridad de implementación: Secretaría de salud

Vigencia: desde 02.2014

Otros países afectados: Mundo

A820 -**Requisito de prueba**

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

Requisito de prueba

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2013. Modificada por norma de 05/12/2014. Secretaría de Salud.

Resumen de la legislación: Establece especificaciones sanitarias en el proceso del producto. Muestreo y métodos de prueba. Requisitos de etiquetado, envase y embalaje.

Autoridad de implementación: Secretaría de salud

Vigencia: desde 02.2014

Otros países afectados: Mundo

A830 -

Requisito de certificación

Título de la legislación: Decreto de 8 / XII / 2005. Ley de Productos Orgánicos.

Resumen de la legislación: Los países de procedencia deben contar con regulaciones y sistemas de control iguales o parecidas a las que se usan en México.

Validez: desde 02.2006

Otros países afectados: Mundo

Requisito de certificación

Título de la legislación: Ley de 20/12/1993. Ley Federal de Sanidad Vegetal. Modificado por Decretos DOF 26/07/07; de 04/10/11.

Resumen de la legislación: Facultad de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos para determinar las exigencias y condiciones fitosanitarias mínimas a que deberán sujetarse la importación de estos productos (Artí

Validez: desde 01.1994

Otros países afectados: Mundo

A840 -

Requisito de inspección

Título de la legislación: Ley de 20/12/1993. Ley Federal de Sanidad Vegetal. Modificado por Decretos DOF 26/07/07; de 04/10/11.

Resumen de la legislación: Facultad de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos para determinar las exigencias y condiciones fitosanitarias mínimas a que deberán sujetarse la importación de estos productos (Artí

Validez: desde 01.1994

Otros países afectados: Mundo

A890 -

Evaluación de la conformidad relacionada con MSF, n.e.p.

Título de la legislación: Decreto de 8 / XII / 2005. Ley de Productos Orgánicos.

Resumen de la legislación: Los países de procedencia deben contar con regulaciones y sistemas de control iguales o parecidas a las que se usan en México, o entregar productos certificados

Validez: desde 02.2006

Otros países afectados: Mundo

B310 -

Requisitos de etiquetado

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-050-SCFI-2004 DE 28 / IV / 04. Secretaría de Economía. HACER 1 / VI / 04.

Resumen de la legislación: Requisitos de rotulado. Información comercial que deben contener los productos de fabricación nacional y de procedencia extranjera que se destinen a los consumidores en el territorio nacional.

Autoridad de implementación: Secretaría de Economía

Validez: desde 08.2004

Otros países afectados: Mundo

Requisitos de etiquetado

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

B330 -

Requisitos de empaque

Título de la legislación: Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1 / SCFI-2002 de 1 / VIII / 02. Modificada por Norma de 1 / XII / 10.

Resumen de la legislación: Especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de origen nacional e importados (numerales 6, 7, 8 y 9). Métodos de prueba (numeral 11). Requisitos de etiquetado (numeral 12). Requisitos

Validez: desde 01.2003

Otros países afectados: Mundo

Podemos sintetizar en que tiene que cumplir con lo siguiente:

4.6.2.1 Cumplir con las normas fitosanitarias.

Existen normas o procedimientos que tienen cumplir los productos ecuatoriano que van a ser exportados dentro de ellas se encuentra las normas fitosanitarias.

Las normas fitosanitarias son un certificado fitosanitario emitido por la autoridad fitosanitaria en el país de origen (SENASA), que indique el lugar de producción del producto, el cual tendrá una Inspección fitosanitaria en el punto de entrada a México, esto estará a cargo del personal oficial de inspección fitosanitaria en puertos, aeropuertos y fronteras, luego de pasar la inspección se procede a emitir un certificado fitosanitario de importación, con la cual el producto ecuatoriano ingresará a México bajo el procedimiento de “Guarda Custodia y Responsabilidad”.

Todos los embarques deberán cumplir con los requisitos aclarados en el Plan de Trabajo para la importación de Grano de Cacao a México, en el plan de trabajo se indicará todo el proceso desde el punto de ingreso, toma de muestras, envío al laboratorio, aprobaciones, diagnostico fitosanitarios Cabe indicar que todos los vegetales, sus productos y subproductos de importación deberán venir libres de restos de tierra. (cdn.www.gob.pe, s.f.)

4.6.2.2 Cumplir con las normas de etiquetado.

Las normas internaciones tienen como patrón solicitar que los productos que ingresan a un país tienen que cumplir las siguientes normas de etiquetado.

El cartón o bolsa tendrá visible la impresión con el nombre o denominación genérica del producto, la cantidad que contiene, identificación de la empresa, denominación o razón social, domicilio fiscal, código postal, ciudad o estado del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador.

México en caso exige que contenga la impresión que identifique al país de origen del producto, con una de las siguientes leyendas “Producto de...”, “Hecho en...”, “Manufactura en...”, “Producido en...”, u otros análogos, llevará un registro en el cual proceda a indicar la fecha de caducidad o de consumo, la información será en idioma español, la etiqueta tiene que ser duradera de manera que permanezca disponible hasta el momento de su venta o adquisición, se aplicará en cada unidad o envase múltiple o colectivo. (cdn.www.gob.pe, s.f.)

4.6.2.3 Documentación Requerida.

Las exportaciones a México luego de los análisis oficiales requeridos, informes, cumplir con las normas de etiquetado tienen que presentar la siguiente documentación:

Factura comercial original, lista de empaque, certificado de origen, certificado fitosanitario, guía aérea, declaración Única de Aduanas (DUA) para importar en México, el exportador es el responsable de facilitar el certificado de origen al importador mexicano para la aplicación de preferencias arancelarias.

Pedimento de importación (en el caso de Ecuador equivalente a la Declaración Única de Aduanas - DUA) en el cual se determina la procedencia y el origen de las mercancías para efectos de preferencias arancelarias, cuotas compensatorias, cupos, marcado de país de origen y otras medidas que al efecto se establezcan, de conformidad con las disposiciones aplicables. (cdn.www.gob.pe, s.f.)

4.6.2.6. Resultados de investigación cuantitativa.

El estudio del proyecto Plan de negocio para crear empresa productora y comercializadora de productos elaborados a base de cacao en la ciudad de Quito. Año 2019. Con la finalidad Inversión en el negocio, que para la producción y comercialización de productos elaborados en base al fruto del cacao y su exportación a la ciudad de México.

Hasta el momento se ha realizado diferentes análisis y estudios en las áreas antes mencionadas hemos analizado el ámbito legal y social por el momento no existen mayores inconvenientes, con un amplio interés de trabajar con producto de la Ciudad de Santo Domingo de los Tsachilas, al momento no podemos cuantificar si el proyecto es rentable.

La idea principal para generar la empresa es crear una marca nueva, para la producción y comercialización de productos elaborados en base al fruto del cacao, con la característica fundamental productos para exportación, ya que contamos con cacao catalogado entre los mejores del mundo, la materia prima en el Ecuador se encuentra de manera suficiente y de buena calidad, por esta razón es un país exportador, es el insumo para la producción de una variedad de productos de consumo masivo.

El tamaño y alcance de mercado de las empresas nacionales es muy limitado, si se compara con empresas del nivel internacional, en Ecuador la elaboración de productos es de una manera informal, pocas son las industrias que producen productos en base al cacao. por lo que buscamos con la creación de esta empresa industrializar el uso del cacao,

La producción será de dos productos a base de cacao, cabe recalcar que el cacao se trata de una materia prima agrícola que es transformada primero en pasta, de aquí se convierte en manteca y finalmente polvo de cacao para obtener productos finales como Bebidas chocolatadas, chocolates, coberturas, bombones, y otros, puestos a orden del consumidor para su elección, para lo que se propone una estrategia novedosa y original, dentro de la producción y comercialización de modo que se asegure fidelización y el reconocimiento de los clientes para con la nueva marca.

Se tomará en cuenta un estudio que demuestre si existe o no rentabilidad para los productos que pretendemos elaborar, estos productos además de ser sanos y nutritivos los cuales serán de excelente calidad para poder exportarlos siguiendo procesos y reglas que nos llevan a obtener beneficios, con procesos actuales de producción, recomendaciones y mostrar las prácticas que se deben realizar para obtener rendimiento en la fabricación de los diversos productos destinados a ser producidos con Materia prima de para lo que llevaremos algunas actividades con diferentes operaciones dentro y fuera del país. El pago del cliente lo podrán realizar de la siguiente manera propuesta

- Carta comercial
- Transferencia Bancaria,
- Paypal,
- Stripe
- Botón de pago
- Otras

4.6.2 Fijación de Precio.

El cacao tiene un precio promedio en el mercado referenciado del precio internacional, su costo es de \$ 3,16 el kilo (<http://www.anecacao.com>, 2015). Los precios se encuentran determinados por los mercados internacionales, los valores son referentes dictaminados por la bolsa de valores de Londres y la bolsa de valores de New York quienes son los que establece el precio del Cacao a nivel mundial, en el cual ya incluye, fletes, seguros y logística en general, y todo el encadenamiento en la comercialización.

4.6.2.1 Costos de producción.

Los principales costos en los que se tendrá que invertir son:

Permisos de importación

Regulaciones Fitosanitarias

Aranceles.

Mano de obra Directa. Materia prima.

Valores de exportación, de ventas, sueldos y salarios de trabajadores.

Gastos que se incurre en la fabricación de los derivados de cacao a producir.

Un análisis completo se lo realizará en el capítulo financiero el que contendrá

Determinación del precio de venta

Estructura de Costes

Entre la estructura de costes se tendrá que invertir en:

Permisos de importación

Regulaciones Fitosanitarias

Aranceles.

Costos de mano de obra.

Materia prima.

Costos de exportación,

Gastos de ventas,

Sueldos y salarios de trabajadores.

Costos que incurre la fabricación de la manteca de cacao y las tabletas de chocolate.

4.6.2.2 Respecto a la competencia del Valor percibido.

El Valor percibido es influenciado por el mercado internacional, además que en Ecuador se cuenta con apoyo gubernamental, dentro del apoyo gubernamental el sector agropecuario es beneficiado

con políticas de Estado en base a impuestos y subsidios, se apoya en el MAGAP), por medio de la Comisión Interinstitucional conformada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Corporación de Promoción de Exportaciones (CORPEI), FUNDAGRO y SNV, impulsaron el proceso.

4.6.2.3 Estrategias de precios para nuevos productos

Como estrategia de precios primero vemos como está la situación a nivel mundial, los precios del Cacao son interpuestos por la bolsa de valores de New York y Paris, que los maneja de acuerdo a la oferta y demanda, desde enero del 2018 se ha producido una gran demanda del cacao, produciendo una subida en el precio. (proecuador.gob.ec, 2018).

Existe gran demanda del cacao en su estado semielaborado para lo cual buscamos un sitio estratégico para comercializar el producto, de los sitios analizados la mejor opción es la ciudad de Santo Domingo por ser un sitio periférico, un sitio de comercialización con grandes bodegas, sitio central para llegar a ciudades comerciales una que es el puerto y la otra la capital, donde se ubican importantes empresas exportadoras del país.

Se aplicará el precio internacional del producto, no podemos aplicar el descremado en precios, tampoco por penetración, por políticas gubernamentales que fijan el precio a un valor internacional, siempre y cuando nuestro producto no tenga ningún valor agregado, recordemos lo que manifiesta *“El descremado de precios consiste en establecer precios altos y reducirlos con el tiempo para maximizar la ganancia en el largo plazo, mientras que la fijación de precios por penetración consiste en establecer precios bajos y aumentarlos con el tiempo”* (<https://www.lokad.com>, 2015). Entonces el cacao se centra en mantener un valor neutral fijado por el estado, no aumenta ni disminuye el precio, no se basa a un competidor, rara vez suele tener efectos de ajuste de precios.

4.6.3 Estrategia de Plaza.

El mercado mexicano cuenta con un amplio lugar donde comercializar el producto, utilizan derivados de cacao para producir diversos productos.

Nuestra distribución al mercado mexicano por el momento es exclusiva por contar solo con la empresa que gestionara la importación de cacao en todos los formatos para el mercado de México, la empresa buscará proveedores de cacao para México, que se encuentran ubicados en África, América del Sur y Asia, países que producen las variedades criolla, forastera y trinitaria, de las que se abastece a la industria alimentaria y cosmética mexicana que emplean el cacao ecuatoriano” (<https://bullimporter.com>, 2017).

Se busca ser una empresa reconocida en el sector exportador con socios estratégicos en el mercado Centroamericano, específicamente en México, ofertando productos de calidad en base a cacao ecuatoriano CCN51

Existen Agencias para determinar la oferta y la demanda del producto ecuatoriano a nivel internacional como la Agencia Técnica GTZ, que realiza estudios para determinar tanto la oferta como la demanda del cacao en el mundo, en base a un estudio ha determinado que la demanda supera a la oferta, existe programas como el Trade Map que nos permite conocer demanda y oferta de varios productos en el mundo mediante los estudios realizados tomaremos la decisión ha donde es factible exportar y que podemos exportar.

Disponibilidad

Elaboración de productos a partir de pedidos, elaboración de acuerdo con el producto sea pasta, manteca o polvo

Accesibilidad

México se considera un país muy atractivo para las exportaciones derivados de cacao ecuatoriano ya que, por poseer el mejor producto del mundo, pero tiene que cumplir ciertas especificaciones como son:

Cumplir con las normas fitosanitarias.

Existen especificaciones o procedimientos dentro de plaza que tienen cumplir los productos ecuatoriano que van a ser exportados dentro de ellas se encuentra las normas fitosanitarias.

Las normas fitosanitarias son un certificado fitosanitario emitido por la autoridad fitosanitaria en el país de origen (SENASA), que indique el lugar de producción del producto, el cual tendrá una Inspección fitosanitaria en el punto de entrada a México, esto estará a cargo del personal oficial de inspección fitosanitaria en puertos, aeropuertos y fronteras, luego de pasar la inspección se procede a emitir un certificado fitosanitario de importación, con la cual el producto ecuatoriano ingresará a México bajo el procedimiento de “Guarda Custodia y Responsabilidad”.

Todos los embarques deberán cumplir con los requisitos aclarados en el Plan de Trabajo para la importación de Grano de Cacao a México, en el plan de trabajo se indicará todo el proceso desde el punto de ingreso, toma de muestras, envío al laboratorio, aprobaciones, diagnostico fitosanitarios Cabe indicar que todos los vegetales, sus productos y subproductos de importación deberán venir libres de restos de tierra. (cdn.www.gob.pe, s.f.)

Documentación Requerida

Las exportaciones dentro de la plaza México luego cumplir los análisis oficiales requeridos, informes y cumplir con las normas de etiquetado tienen que presentar la siguiente documentación: Factura comercial original, lista de empaque, certificado de origen, certificado fitosanitario, guía aérea, declaración Única de Aduanas (DUA) para importar en México, el exportador es el responsable de facilitar el certificado de origen al importador mexicano para la aplicación de preferencias arancelarias.

Pedimento de importación (en el caso de Ecuador equivalente a la Declaración Única de Aduanas - DUA) en el cual se determina la procedencia y el origen de las mercancías para efectos de preferencias arancelarias, cuotas compensatorias, cupos, marcado de país de origen y otras medidas que al efecto se establezcan, de conformidad con las disposiciones aplicables. (cdn.www.gob.pe, s.f.)

4.6.4 Estrategia de Promoción.

RAEc S.A. maneja una campaña de marketing pull por la característica de su producto, por su carácter de no estar destinado al público en general, es decir tomara acciones dirigidas a comunicar y no a presionar al consumidor para que adquiera el producto, por que quienes serán nuestros consumidores son los que buscan el producto.

Evaluación de concepto publicitario

Se logrará con:

Plataformas web de venta online.

Campañas dirigidas al producto estrella que son las empresas mexicanas.

Campañas específicas dirigidas ofertar los productos específicos de la compañía, que buscan los consumidores.

Campañas en las diferentes redes sociales.

Canales

Los principales canales que manejará la empresa serán:

Mayoristas

Pequeñas, medianas empresas distribuidoras de productos en México

Empresas promotoras de productos en México como Rafael Rodríguez Téllez (persona física con actividad empresarial), dedicada a satisfacer parte de la demanda de cacao y sus derivados a la industria alimenticia mexicana con más de 10 años de experiencia, establece fuertes alianzas estratégicas internacionales, posicionándose como una empresa comprometida a ofrecer productos

de cacao de importación con la máxima relación costo- beneficio, con la búsqueda constante de nuevos productos derivados del cacao de importación que logren maximizar la relación costo-beneficio, de alta calidad, según. <http://www.rafaelrodrigueztellez.com.mx> (s.f.) “Ubicados en San Ángel Inn C. P. 01060 México, D. F. Tel: (55) 56.59.39.11 Correo electrónico: rrt@rafaelrodrigueztellez.com.mx”.

4.6.5. Estrategia mix

La publicidad será por medio de páginas web.

Empresas promocionales de productos en México.

La promoción se puede dar por parte de nuestros clientes que actuaran como parte de las actividades de publicidad y por tratarse del mercado que tiene México con gran cantidad de consumo, haremos que nos sirva como un icono de publicidad aprovechando forma parte de la alianza del pacifico, que permite libre movilidad de bienes, personas, servicios, capitales, eje transversal de cooperación, las empresas mexicanas nos ayudaran a promocionar nuestros productos a una parte de los integrantes de la alianza del pacífico

En esta etapa lanzaremos el producto al mercado mexicano, contactándonos con los proveedores mexicanos quienes son los encargados de la hacer la inversión en campañas publicitarias, buscar contactos, realizar marketing promocional.

Promocionar los derivados de cacao en sitios de promoción, aplicar mecanismos promocionales como ferias, envío de muestras. Cultivar relaciones con proveedores, aplicar mercadeo directo enviando correos electrónicos a proveedores.

La fuerza en ventas es que estas son a corto plazo, debido a la forma del mismo son al contado, se tendrá satisfacción por parte del cliente por lo apetecido de nuestro producto, no es necesario hacer descuentos ya que es un precio internacional

Las Relaciones públicas se dan por la satisfacción de nuestros clientes y estos nos recomienden, indicando los atributos y ventajas de nuestro producto.

Logística Interna	
Recepción Materia prima	Compra de materia prima con control de calidad
Manejo de Materia Prima	Carretilla de dos ruedas manual

Almacenamiento	Bodega con un responsable
Control de inventario	Kardex

Operaciones	
Planificación de la producción	Producción por procesos
Maquinaria y equipo	Maquinaria semiautomática
Procesos de producción	5 pasos
Mano de obra	personal operativo 3 personas
Instalaciones	Bandejas, espacio para almacenaje y residuos

Logística Interna	
Empaque	Fundas polietileno, cajas de cartón corrugado, sacos de papel, engomado y demás insumos.
Manejo del Producto	Carretilla de dos ruedas manual
Condiciones de almacenamiento	Cuarto refrigerado para los productos
Control de inventario	Kardex
Logística de Distribución	Transporte a la compañía responsable de la logística

Marketing	
Planificación de ventas	Volumen de ventas a enviar
Mercado	México

Política de Ventas y precio	De acuerdo con el cliente la política de venta, en un inicio al contado
Publicidad	Interne, correo electrónico, página web

Recursos Humanos	
Contratación	Por medio de Anuncios
Pago salarios	mensual
Capacitación al personal	Capacitar higiene y seguridad

Tecnología	
Mejora del producto	Investigación personal para nuevos productos
Investigaciones nuevas tecnologías	Investigación personal para nuevos procesos

Abastecimiento	
Proveedores	Proveedores de Santo Domingo
Condiciones de Compra	Compra a contado y crédito

Disponibilidad	
Elaboración de productos a partir de pedidos	Elaboración de acuerdo con el producto sea pasta, manteca o polvo

1. Elaborar el análisis de la oferta

Se enfatiza en la comercialización de Productos elaborados en base al licor de Cacao ofertando dos tipos de productos esenciales: Chocolate en polvo, Manteca de Cacao.

Se busca ser una empresa reconocida en el sector exportador con socios estratégicos en el mercado Centroamericano, específicamente en México, ofertando productos de calidad en base a cacao ecuatoriano CCN51

Se logrará con:

Campañas dirigidas al producto estrella empresarial.

Campañas específicas dirigidas a la oferta de productos específicos solicitados bajo la demanda de los consumidores.

Campañas en las diferentes redes sociales.

2. Calcular la demanda insatisfecha

Existen Agencias para determinar la oferta y la demanda del producto ecuatoriano a nivel internacional la Agencia Alemana GTZ, organismo no gubernamental, mediante estudios determina tanto la oferta como la demanda del cacao en el mundo, determinando que la demanda supera a la oferta, existe programas como el Trade Map que nos permite conocer demanda y oferta de varios productos en el mundo mediante los estudios realizados tomaremos la decisión ha donde es factible exportar y que podemos exportar.

Según Norma Anecacao las normas INEN cacao, manual de BPM para pos-cosecha y productores, elaboración de manual Buenas Prácticas de Comercio de cacao son factores que nos ayudan a exportar el Cacao, definir rutas a largo plazo para la institución es el desafío más grande que se tiene para posicionar el cacao ecuatoriano donde se merece en los mejores niveles mundiales.

Figura 28. Consumo del chocolate por año.

AÑO	PROD NACIONAL NETA (Tn)	IMPORTACIO NES (Tn)	EXPORTACION ES (Tn)	POBLACIÓN (miles)	PIB NACIONAL (miles)	PRECIOS PROMEDIO (\$/Kg)
1 2,013	402,434.00	7.34	49.02	700G C PERSONA	124.738.000	40.00
2 2,014	372,637.00	7.83	63.29	700G C PERSONA	124.738.001	40.00
3 2,015	432,094.00	6.21	57.86	700G C PERSONA	124.738.002	40.00
4 2,016	454,257.00	5.61	66.24	700G C PERSONA	124.738.003	40.00
5 2,017	464,546.00	7.09	51.81	700G C PERSONA	124.738.004	40.00

Figura 28. Consumo del chocolate por año.

Según Trade Map el Potencial de exportación desaprovechado es \$ 3.6 mil millones, de un “potencial de exportación total sin explotar de manteca de cacao, grasa y aceite es de \$ 3.6 mil millones” (ITC, S/F), igualmente este sitio manifiesta que “los mercados con mayor potencial para las exportaciones mundiales de 180400 manteca, grasa y aceite de cacao son Alemania, Estados Unidos de América y Bélgica” (ITC, S/F)

Según el análisis con la herramienta Trade map, verificamos que las importaciones de México representan 0,1% de las importaciones mundiales para los derivados de cacao, se puede apreciar que importaciones mundiales tiene un crecimiento del 5% el 2018 al 2019-.

Trade Map da como resultado una distancia de los países negociantes de 3691 km, con una concentración de mercado es de 0,57” (Trade Map, 2021)

Los canales de distribución a ser utilizados

Los principales canales que manejará la empresa serán:

Mayoristas

Pequeñas, medianas empresas distribuidoras de productos en México

Empresas promotoras de productos en México.

Plataformas web de venta online.

5. Estudio administrativo

5.1.1. Decisiones de Estratégicas

La propuesta de valor es por las características del producto ecuatoriano que es el mejor del mundo convirtiéndolo en producto muy apetecido por los consumidores mexicanos utilizadas en los restaurantes, cafeterías y bares, para ofrecer variedad de servicios y diferentes tipos de comida, además de chocolates artesanales, impulsando el consumo de los derivados del cacao.

EL mercado mexicano muestra una clara inclinación por chocolates ecuatorianos elaborados a base de granos de cacao de alta calidad, esto permite evidenciar la oportunidad de incrementar la participación del mercado ecuatoriano.

La Prueba de producto se enfatiza en producir y comercializar Productos elaborados en base al licor de Cacao, ofertando dos tipos de productos esenciales:

Polvo de Cacao

Manteca de Cacao.

La marca tendrá iniciales propias del accionista Mayoritario Rodrigo Almachi R.A. y la proveniencia es decir el País Ecuador., por lo que se decidió llamar RAEC S.A, lo que se considera un nombre que pega, llamativo, corto y fácil de divisar y recordar.

Se busca ser una empresa reconocida en el sector exportador con socios estratégicos en el mercado Centroamericano, específicamente en México, ofertando productos de calidad en base a cacao ecuatoriano CCN51.

Como se trata de un producto de exportación necesitamos empaquetar en funda elaboradas a base de polipropileno bio orientado para el peso de 25 kilos.

La etiqueta será adhesiva con la marca RAEC. S. A. indicando origen destino y contenido y peso, cumpliendo con las normas de etiquetado:

El cartón o bolsa tendra visible la impresión con el nombre o denominación genérica del producto pasta de Cacao o Polvo de Cacao, la cantidad que contiene Peso de 25 kilos, identificación de la empresa, denominación o razón social RAEC. S. A., domicilio fiscal, código postal, ciudad o estado del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador.

México en caso exige que contenga la impresión que identifique al país de origen del producto, con una de las siguientes leyendas “Producto de...”, “Hecho en...”, “Manufactura en...”, “Producido en...”, u otros análogos, llevara un registro en el cual proceda a indicar la fecha de caducidad o de

consumo, la información será en idioma español, la etiqueta tiene que ser duradera de manera que permanezca disponible hasta el momento de su venta o adquisición, se aplicará en cada unidad o envase múltiple o colectivo. (cdn.www.gob.pe, s.f.)

Nuevos Servicios

Según las opiniones de los participantes a cerca de productos y servicios, identificamos los motivadores de exportación, las características de mercado y factores específicos para poder ofertar nuestros servicios, en los cuales será proveer productos derivados del cacao.

Los principales productos semielaborados que se exportan para el mercado mexicano son

Licor:

Se puede decir que es la esencia del cacao, de la mazorca de cacao se obtiene las pepas se procede a secar, ya seca se muele en las diferentes maquinarias destinadas para este fin, al moler se obtiene la masa gruesa, luego se procesa nuevamente para obtener ya el licor de cacao, que es la materia prima para obtener todo tipo de chocolate.

Manteca:

Es un riguroso proceso, terminado el proceso del licor de cacao se procede al prensado para extraer la grasa, su nombre científico es aceite de theobroma. Este producto se consume en el sector farmacéutico además sirve para producir cosméticos.

Torta:

En esta etapa la pasta sólida obtenida del prensado se procede a secar para obtener el chocolate en tabletas.

Polvo:

La pasta solididad nuevamente ingresa a los molinos para ser pulverizada, en esta etapa se convierte en polvo aquí debemos recalcar que el refinado determinara su calidad.

5.1.1.1 Selección y diseño del bien.

El presente proyecto se dedicará a producir y comercializar Productos elaborados en base al licor de Cacao ofertando dos tipos de productos esenciales:

Polvo de Cacao

Manteca de Cacao

Se enfoca en producir manteca de cacao y polvo de cacao de buena calidad en base a cacao ecuatoriano CCN51 que es producto de alta calidad, bajo las normas que exige el mercado

mexicano. Según (Viva el cacao, 2017). “De un kilo de granos de cacao se obtiene 75% de licor, el porcentaje restante es agua y cáscara.”

Se busca satisfacer los motivadores de exportación, las características de mercado y factores específicos para poder ofertar nuestros servicios, con principales productos semielaborados que se exportan para el mercado mexicano, Licor, Manteca, Torta, Polvo.

Figura 29: Número de empleados por proceso.

ETAPA	Proceso	Maquinaria	TRABAJADOR
Limpieza.	1. Limpieza.	DESPEDREGADORA NA-3	2
	1a. Limpieza.	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	
Tostado.	2. Tratamiento infrarrojo.	BÜHLER AG	2
	3. Tostado.	2 TOSTADORA PEDRO 200	2
	3a. Tostado.	2 TOSTADORA PEDRO 200	
Molienda	4. Triturado y aventado Descascarillado	PELADORA DE CACAO PEL-4	2
	5. Molienda gruesa	MOLINO DE GRANOS INOX-3	2
	5. Molienda fina	MOLINO DE GRANOS INOX-3	
Alcalinización	6. Alcalinización.	SISTEMA ALCALINO BARTH	1
Prensa	7. Prensado:	PRENSA BUHLERGROUP	2
TOTAL TRABAJADORES			13

Figura 29: Número de empleados por proceso. Fuente: Propia del autor

Figura 30: Maquinaria por proceso productivo.

Proceso	Maquinaria	Capacidad Productiva
1. Limpieza.	DESPEDREGADORA NA-3	2000kg/h
1a. Limpieza.	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	2000kg/h
2. Tratamiento infrarrojo.	BÜHLER AG	2000kg/h
3. Tostado.	2 TOSTADORA PEDRO 200	500kg/h
3a. Tostado.	2 TOSTADORA PEDRO 200	500kg/h
4. Triturado y aventado	PELADORA DE CACAO PEL-4	2000kg/h
5. Molienda	MOLINO DE GRANOS INOX-3	2000kg/h
5a. Molienda	MOLINO DE GRANOS INOX-3	2000kg/h
6. Alcalinización	SISTEMA ALCALINO BARTH	2000kg/h
7. Prensado:	PRENSA BUHLERGROUP	2000kg/h

Figura 30: Maquinaria por Procesos con la capacidad productiva maquinaria, de acuerdo a su potencial el análisis de la maquinaria necesaria.

5.1.1.2 Selección y diseño del proceso productivo

El presente proyecto producirá y comercializará Productos polvo de cacao y manteca de cacao, utilizando recursos para producir estos insumos para México, entre los cuales tenemos:

Personal Calificado con conocimientos de la producción del chocolate.

Materiales para la producción de manteca y polvo de Cacao, para este paso es necesario contar con el cacao CCN51 que es el óptimo para obtener estos insumos.

Recursos Físicos son las maquinarias que se utilizará para obtener los productos a exportar.

Planificación del proceso los lineamientos a seguir es obtener el cacao en la ciudad de Santo Domingo obtener el producto a exportar en la ciudad de Quito, envasar y enviar el producto a la ciudad de México, a través de las alianzas realizadas para este fin.

Medio Ambiente será con la compra de cacao en las bodegas de Santo Domingo de los Tsachilas que será entregado en la ciudad de Quito sin recargo alguno.

DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO		
OBJETO DEL DIAGRAMA Fabricación de chocolate pasta pura de cacao		
EL DIAGRAMA EMPIEZA EN el área de tostado y pelado		
EL DIAGRAMA TERMINA EN Almacen		
ELABORADO POR A.A.R.M		
FECHA 11-01-2021 HOJA 1 DE 1		
Operación	Evento	Recomendación del método
	Limpiar cada área de trabajo	Ser cuidadoso con la limpieza por visitas inopinadas
	Colocar cacao en 40 latas o gavetas, cada lata contiene 25 lb.	Se trabaja 2000 libras (1000 k) (20 qq) por día, 50% capacidad de la maquinaria.
	Trasladar las latas a la maquinas despregadora.	Ingresar 50% de la MP cacao en c/máquina
	Colocar en la maquina clasificadora - seleccionadora el cacao de las latas	
	Los granos Seleccionados y sin impurezas, se trasladan al infrarojo	
	recoger los granos en sacos	
	Trasladar los granos al tostador 1.	
	Trasladar los granos al tostador 2	
	Tostar el cacao, controlando el tiempo de tostado	
	Inspeccionar que el tostado este correctamente realizado	El tiempo es calculado por el operario
	Trasladar las 40 gavetas con el cacao tostado	
	Descascarillado por medio de la maquina ventiladora, cuyo acción trabaja aventando la casacara y polvillo para su desecho de las cascara resultando un grano limpio.	
	Seleccionar y retirar impurezas por ultima vez, Inspeccionar el producto final	
	colocar a la maquina molino fuerte los granos seleccionados	
	Premolienda del grano seleccionado en la maquina fuerte impacto, fracciona el grano a menor tamaño	
	Molienda hasta la obtención del licor de cacao.	
	Alcalinizado del licor de cacao colocar la solución alcalina (Carbonato de potasio) disminuye el sabor amargo y mejora la solubilidad.	
	La masa líquida se deposita en los tanques de maduración, que permanece entre 24 y 48 horas, el efecto de estar en los tanques es que el licor de cacao libere de sustancias volátiles	
	Dejar enfriar en la tolva	El enfriamiento es de un día a otro
	Prensado el licor o pasta de cacao bajo presión libere el contenido de grasa y su sobrante torta de cacao	
	La torta de cacao nuevamente sva al molino para obtener el polvo de cacao.	
	Almacenamiento. La manteca de cacao se recoge en fundas de polietileno con el peso de 25 kg para ser empacados en cartones, el polvo de cacao se recogen fundas de papel múltiple.	
	Trasladar al area de empaque	
	Embolsar manualmente	
	Inspeccionar cada chocolate retirado	Si esta roto o tiene algun error rehacer
	Encajonar	
	Almacenar	

Figura 31. Flujograma procesos

RESUMEN	
EVENTO	NÚMERO
Operaciones	11
Inspecciones	4
Retraso	2
Traslados	7
Almacenamiento	3
Total de procesos	27

Figura 31. Flujograma procesos, número de operaciones, inspecciones, su retraso, traslado, almacenamiento, total de procesos 27.

Figura 32. Simbología de flujograma

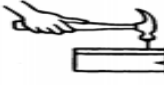
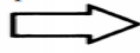
Operación  Un círculo grande indica una operación, como	 Clavar	 Mezclar	 Taladrar orificio
Transporte  Una flecha indica transporte, como	 Mover material mediante un carro	 Mover material mediante una banda transportadora	 Mover material transportándolo (mediante un mensajero)
Almacenamiento  Un triángulo representa almacenamiento, como	 Materia prima en algún almacenamiento masivo	 Producto terminado apilado sobre tarimas	 Archiveros para proteger documentación
Retrasos  Una letra D mayúscula indica un retraso, como	 Esperar un elevador	 Material en un camión o sobre el piso en una tarima esperando a ser procesado	 Documentos en espera a ser archivados
Inspección  Un cuadrado indica inspección, como	 Examinar material para ver si está bien en cuanto a cantidad y calidad	 Leer el medidor de vapor en el quemador	 Analizar las formas impresas para obtener información

Figura 32. Simbología de flujograma. Tomado de (Niebel & Freivalds, 2009) Diagrama de flujo de procesos

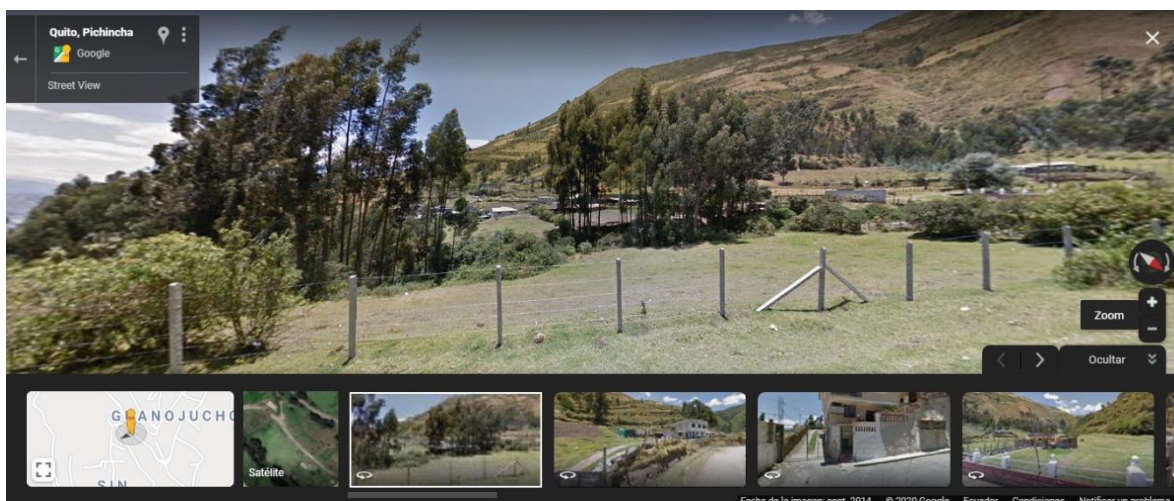
5.1.1.3 a. Localización de instalaciones

El procesamiento del cacao tendrá un espacio físico de 1200m ubicado en un terreno en la zona sur, denominado Calimbulo, a 200m del hospital del sur, denominada zona rural, terreno propiedad

del accionista Rodrigo Almachi, dicho terreno tiene acceso a todos servicios básicos, transporte, de fácil acceso los clientes, el tiempo a ocupar es indefinido.



Fotografías de Rodrigo Almachi. Quito 2020.



Fotografías de Rodrigo Almachi. Quito 2020.

5.1.1.4 Distribución de planta

El terreno será construido un galpón para albergar la fábrica, el acceso es libre, existe una carretera lastrada, con acceso a libre, posee red de alcantarillado y tendido de luz eléctrica.

Figura 33. Planta de Cacao. Corte lateral.

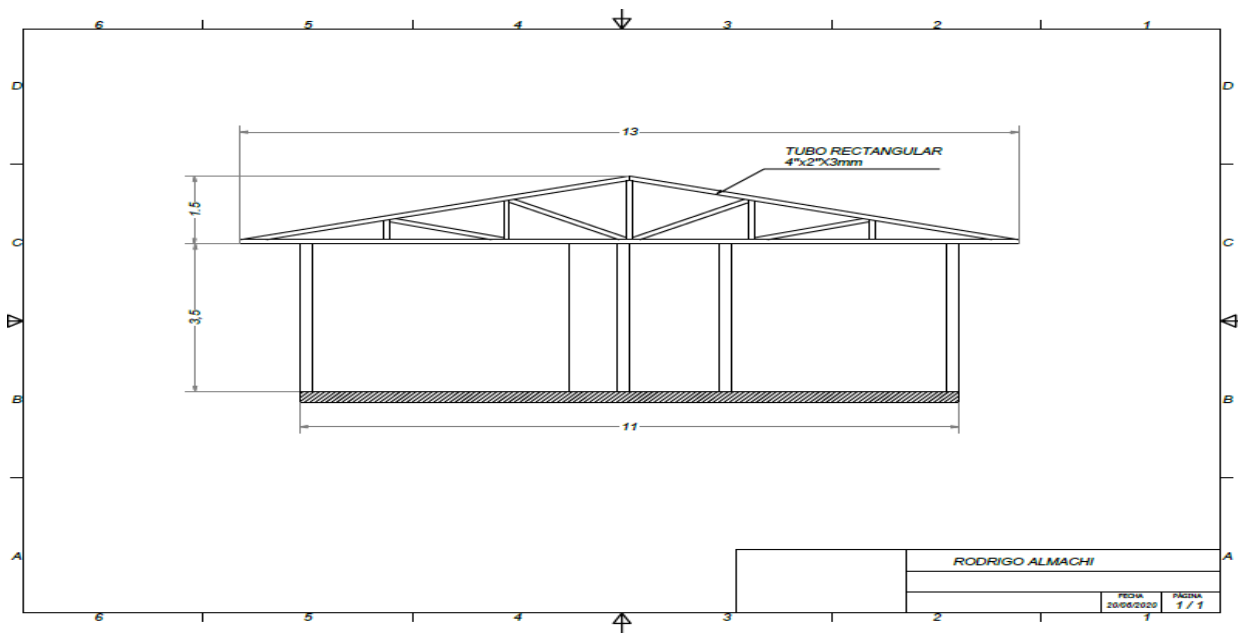
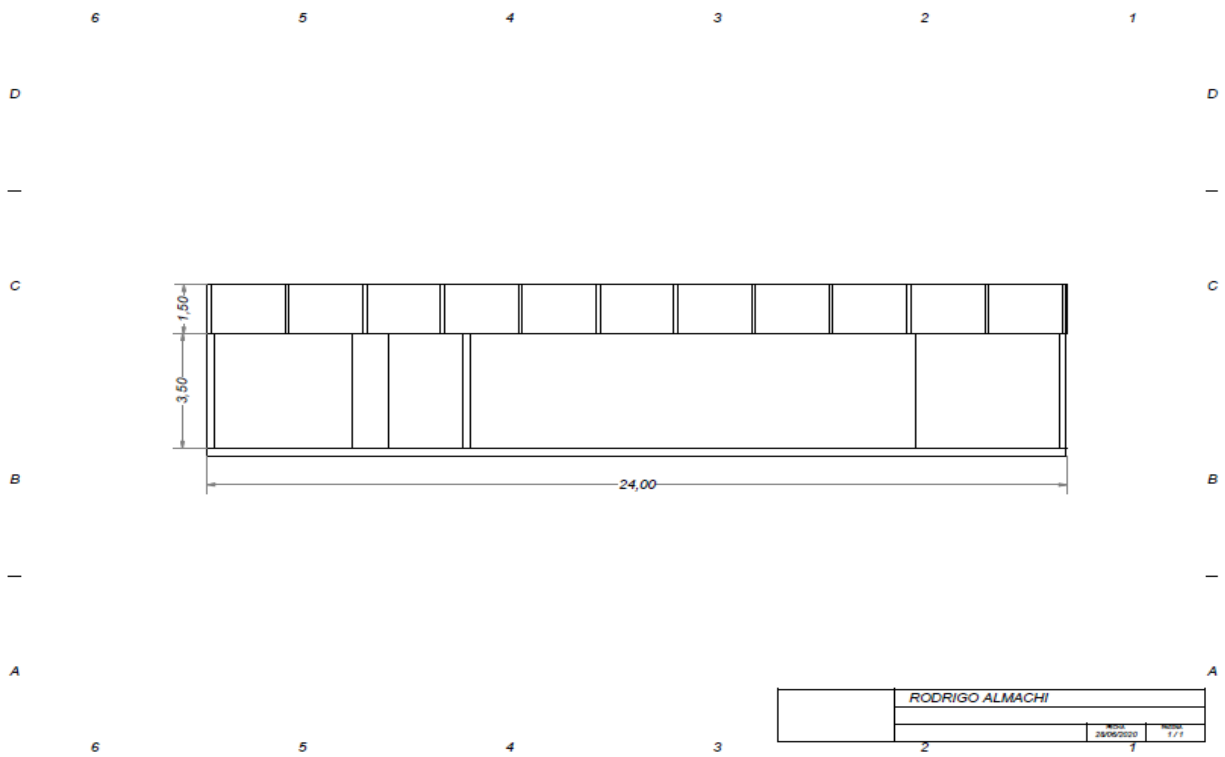


Figura 34. Planta de Cacao. Corte longitudinal.



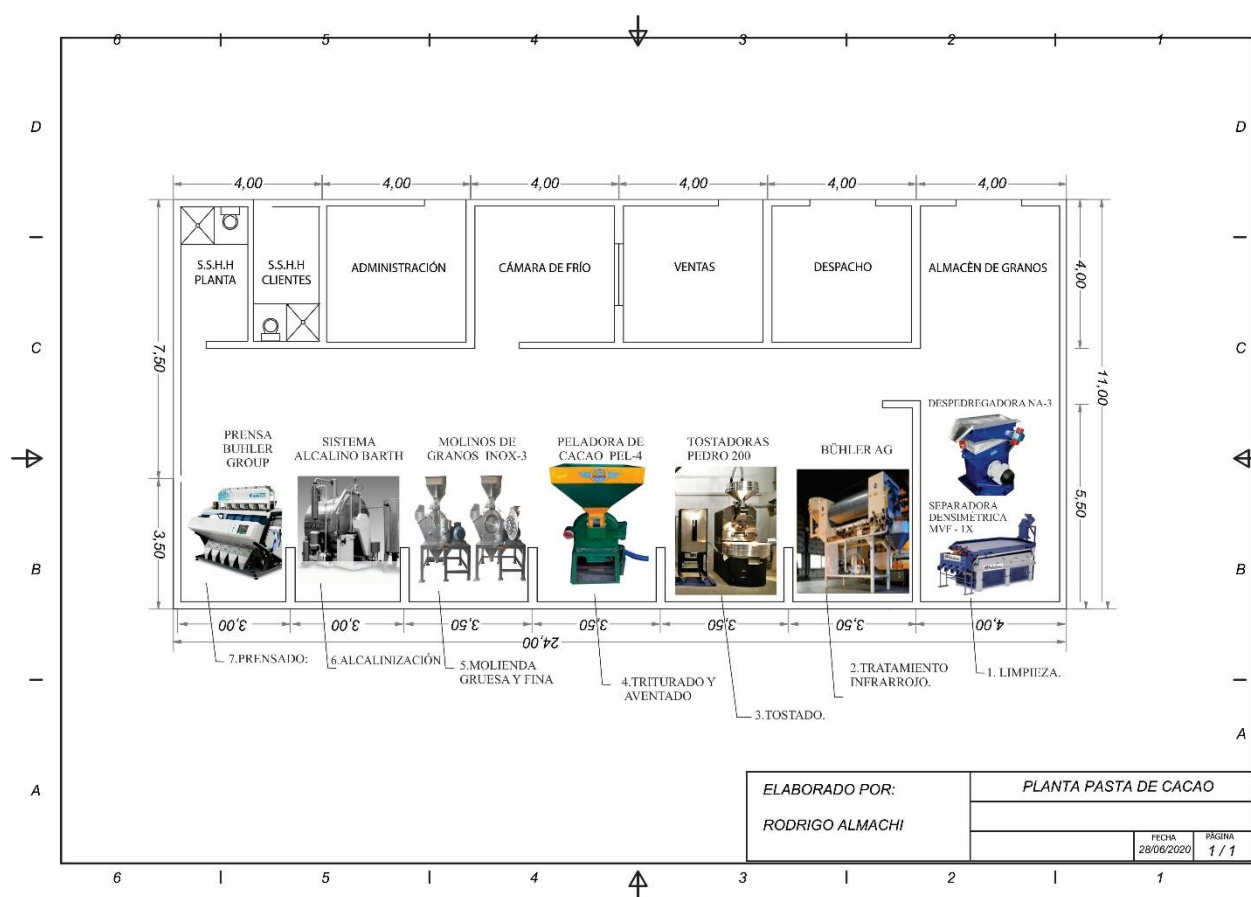


Figura 33. Planta de Cacao. Distribución maquinaria por procesos. Fuente: Propia del autor.

5.1.2 Decisiones tácticas

5.1.2.1 Gestión de inventarios

Los inventarios se tendrá un manejo adecuado por un sistema Kardex por el método promedio, de esta manera podremos conocer el stock mínimo y el stock máximo para que no exista almacenamiento innecesario.

5.1.2.2 Programación de operaciones

Proceso de recepción La materia prima ingresara luego de haber realizado los controles fitosanitarios y físicos para determinar que el cacao se encuentre en óptimo estado y proceder a para elaborar los derivados de cacao con un producto final de óptima calidad, receptado el grano de cacao se coloca en la bodega con el fin de conservar condiciones ideales para su proceso.

1. Limpieza. Se pasa la materia prima por la máquina que separa las impurezas, paso seguido pasa por la máquina que selecciona el grano adecuado para procesar el chocolate

2. **Tratamiento infrarrojo.** Los infrarrojos garantizan la limpieza, con separación óptima de cáscara, menos polvo, sin migración de grasa con de manteca de cacao, permite además un mayor rendimiento del tostador, mayor desarrollo del sabor durante el tostado y drásticas reducciones en los conteos de placa bacteriana y contaminación por fragmentos de insectos o pelo de roedores. (micronizing.com, S/f)

3. **Tostado.** los granos ingresan automáticamente a las dos máquinas tostadoras bajo un nivel de temperatura, mediante el tiempo óptimo el grano de cacao libera todos los aromas, los granos que ya salieron de las tostadoras van a la tolva de enfriamiento

4. **Triturado y aventado** El grano de cacao pasarlo por rodillos para reventar el grano y separar la cascara del grano de cacao, los trozos resultantes se denominan nibs

5. **Molienda o Elaboración del licor** básicamente es pasar los nibs por los molinos, los cuales por fricción y calor producen una masa líquida. Esta masa líquida se deposita en los tanques de maduración, que permanece entre 24 y 48 horas, el efecto de estar en los tanques es que el licor de cacao libere de sustancias volátiles astringentes que le producen algún mal sabor.

6. **Alcalinización**

En este proceso básicamente ponemos una cantidad determinada de sustancia alcalina, que puede ser el bicarbonato de sodio, produce reacciones como reducir la acidez del cacao natural, es decir, que su pH se eleve de 5.2 a 5.6, hasta valores casi neutros de 6.8. a 7.5, produce sabores más intensos y colores más oscuros, aumenta la solubilidad y dispersabilidad del cacao en agua (blog.europan.mx, 2020).

7. **Prensado.** Asegura que el licor o pasta de cacao bajo presión libere el contenido de grasa y el sobrante se llamada torta de cacao sea separada para obtener el polvo de cacao.

8. **Almacenamiento.** La manteca de cacao se recoge en fundas de polietileno con el peso de 25 kg para ser empacados en cartones, el polvo de cacao se recogen fundas de papel múltiple.

El procesamiento de las nueces de cacao para obtener el producto semielaborado consta de lo siguiente:

Requerimiento de equipos y herramientas

La maquinaria es la siguiente:

Proceso	Maquinaria
1. Limpieza. Eliminando los cuerpos extraños, trozos de madera, metales, piedras vidrios, etc	DESPEDREGADORA NA-3

1a. Limpieza. Eliminando los cuerpos extraños, trozos de madera, metales, piedras vidrios, etc	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X
2. Tratamiento infrarrojo. Secado de los granos con radiación infrarroja, para eliminar las cascaras.	BÜHLER AG
3. Tostado. Promueve reacciones químicas para mejorar el sabor y aroma, fomentando la fermentación y el secado.	TOSTADORAS PEDRO 200
3a. Tostado. Promueve reacciones químicas para mejorar el sabor y aroma, fomentando la fermentación y el secado.	TOSTADORAS PEDRO 200
4. Triturado y aventado conocido como descascarillado eliminando la cáscara descascarillada.	PELADORA DE CACAO PEL-4
5. Molienda gruesa: Moler las almendras de cacao a un estado semigrueso.	MOLINO DE GRANOS INOX-3
5a. Molienda fina: El estado semigrueso se muele para obtener licor de cacao.	MOLINO DE GRANOS INOX-3
6. Alcalinización: El cacao se somete a la máquina de alcalinización, con carbonato de potasio, para mejorar el sabor y su color final.	SISTEMA ALCALINO BARTH
7. Prensado: El licor de cacao se pasa por la prensa, para separar la grasa del licor de cacao hasta obtener el porcentaje deseado, con el residuo restante se forma una torta de cacao, que se pulveriza para obtener el polvo de cacao.	PRENSA BUHLERGROUP
8. Almacenamiento: El producto procesado se procede a envasar, la manteca se coloca en cartones y el polvo de cacao se coloca en fundas listo para exportación.	EMPAQUE

Característica de la maquinaria.

Proceso	Maquinaria	características
---------	------------	-----------------

1. Limpieza.	DESPEDREGADORA NA-3	Separar piedras, metales, pelo de animales y otras posibles basuras del cacao, es un simple manejo, con bajo consumo energía, mínimo ruido, distribución de fluido de aire.
1. Limpieza.	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	Separadora Densimétrica Pinhalense modelo, separa los granos de cacao de acuerdo a su peso, separa los defectuosos.
2. Tostado.	TOSTADORA PEDRO 200	Máquinas que sirven para tostar 500kg
2. Tostado.	TOSTADORA PEDRO 200	Máquinas que sirven para tostar 500kg
3. Tratamiento infrarrojo.	BÜHLER AG	Radiación infrarroja para secar los granos con, además de eliminar las cascara.
4. Triturado y aventado	PELADORA DE CACAO PEL-4	Pela completamente los granos de cacao secos, como Ventaja Pela los granos de cacao completamente sin dañarlos. Operación y mantenimiento fáciles.
5. Alcalinización	SISTEMA ALCALINO BARTH	Ajuste simple del pH y varia la intensidad de color según la preferencia del mercado,
6. Molienda gruesa	MOLINO DE GRANOS INOX-3	Aquí se muele los granos secos de cacao en forma homogénea, no permite que la masa del grano se pegue a la máquina, operación y mantenimiento fáciles.

6. Molienda fina	MOLINO DE GRANOS INOX-3	Muele los granos secos de cacao en forma homogénea, no permite que el grano se pegue a la máquina, operación y mantenimiento fáciles.
7. Prensado:	PRENSA BUHLERGROUP	Extrae la manteca de cacao, prensa.
8. Almacenamiento	EMPAQUE	Cajas, Fundas de papel, Fundas polietileno

Costo de la maquinaria y Mano de obra necesaria

Proceso	Maquinaria	Valor	MANO OBRA
1. Limpieza.	DESPEDREGADORA NA-3	\$15,806.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción
1. Limpieza.	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	\$14,855.00	Se utilizan los mismos obreros del proceso anterior.
2. Tostado.	TOSTADOR PEDRO 200	\$7,500.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción
2. Tostado.	TOSTADOR PEDRO 200	\$7,500.00	Se utilizan los mismos obreros del proceso anterior.
3. Tratamiento infrarrojo.	BÜHLER AG	\$7,142.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción
4. Triturado y aventado	PELADORA DE CACAO PEL-4	\$8,500.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción
5. Alcalinización	SISTEMA ALCALINO BARTH	\$8,500.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción

6. Molienda gruesa	MOLINO DE GRANOS INOX-3	\$7,500.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción
6. Molienda fina	MOLINO DE GRANOS INOX-3	\$7,500.00	Se utilizan los mismos obreros del proceso anterior.
7. Prensado:	PRENSA BUHLERGROUP	\$8,200.00	2 personas; 1 para cargado, 1 para recepción
8. Almacenamiento	EMPAQUE	\$1,500.00	4 personas

Capacidad productiva

Proceso	Maquinaria	Productividad	Costo
1. Limpieza.	DESPEDREGADORA NA-3	2000kg/h	NA-1 (gasta S/.1.50/H) NA-2 y NA-3 (gasta S/.2.00/H) aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
1. Limpieza.	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	2000kg/h	S/.1.05/h (un sol y 05 céntimos de sol por hora.) aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
2. Tostado.	TOSTADORAS PEDRO 200	500kg/h cada una.	S/.0.20 por hora. aproximadamente con

			tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
2. Tostado.	TOSTADORAS PEDRO 200	500kg/h cada una.	S/.0.20 por hora. aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
3. Tratamiento infrarrojo.	BÜHLER AG	2000kg/h	S/.3.00/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
4. Triturado y aventado	PELADORA DE CACAO PEL-4	2000kg/h	PEL-4 S/.2.00/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
5. Alcalinización	SISTEMA ALCALINO BARTH	2000kg/h	PEL-4 S/.2.00/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
6. Molienda gruesa	MOLINO DE GRANOS INOX-3	2000kg/h	S/.2.50/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
6. Molienda fina	MOLINO DE GRANOS INOX-3	2000kg/h	S/.2.50/Hr aproximadamente

			con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
7. Prensado:	PRENSA BUHLERGROUP	2000kg/h	S/.2.50/Hr aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
8. Almacenamiento	EMPAQUE	2000kg/h	(S/.0.40/kwh)

Proceso Maquinaria

1. Limpieza.

DESPEDREGADORA NA-3



Maquinaria tomada de: (<https://userscontent2.emaze.com>, s/f)

1. Limpieza.

SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X



Maquinaria tomada de: (<https://energypedia.info>, s.f.)

2. Tratamiento infrarrojo.

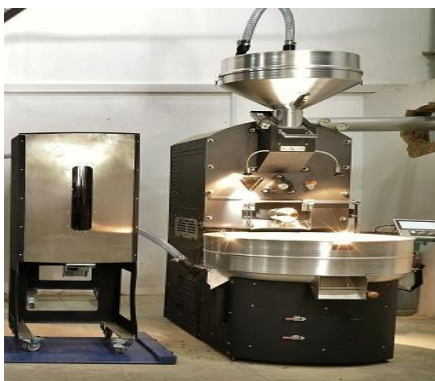
BÜHLER AG



Maquinaria tomada de: (www.directindustry.es/prod/buehler-group, S7f)

3. Tostado.

2 TOSTADORAS PEDRO 200



Maquinaria tomada de: (Genio-Coffee-Roasters, s.f.)

4. Triturado y aventado

PELADORA DE CACAO PEL-4



Maquinaria tomada de: (Maquinaria_para_Café, s.f.)

5. Molienda gruesa y fina

MOLINOS DE GRANOS INOX-3



Maquinaria tomada de: (<https://www.ateindus.com>, s.f.)

6. Alcalinización

SISTEMA ALCALINO BARTH



Maquinaria tomada de: ([https://www.cormac.eu/savefile/15022/Supplier files/LLoveras/P...](https://www.cormac.eu/savefile/15022/Supplier_files/LLoveras/P...), s/f)

7. Prensado:

PRENSA BUHLERGROUP



Maquinaria tomada de: (buhlergroup.com, s.f.)

8. Almacenamiento

EMPAQUE



Fuente y elaboración: Propia del autor



Fuente y elaboración: Propia del autor

5.1.2.2.1 Plan de operaciones

Flujograma Proceso

Figura 35. flujograma de procesos

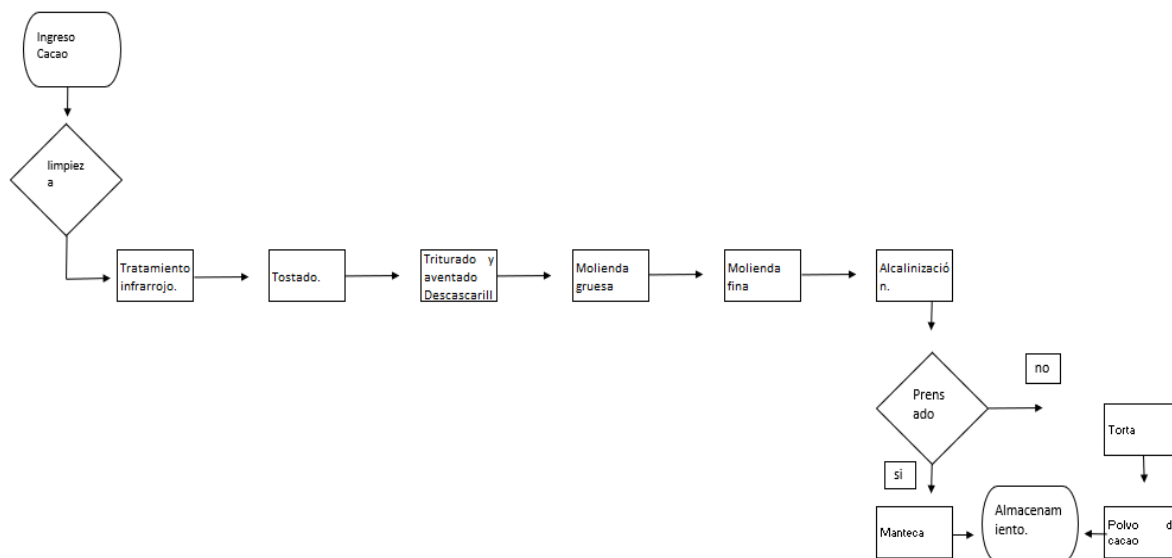


Figura 35. flujograma de procesos Fuente y elaboración: Propia del autor

5.1.2.3 Control de calidad

Los puntos de control a tomar será una revisión anual de la maquinaria, RAEC SA tiene proyecciones anuales de venta de pasta o licor de cacao, 1440 T.M. para obtener esta meta es necesario tener control de calidad adecuado iniciando desde la adquisición de materia prima que será verificada por el personal que tenga su calidad comprobada, la cual tendrá su recepción con todos los parámetros de limpieza con un control del departamento fitosanitario, mantendrá un stock adecuado, para lo cual tiene que chequearse siempre el producto en bodega, además de mantener una adecuada comunicación con los proveedores, en caso de existir un faltante se procederá inmediatamente a solicitar la materia prima.

Cada proceso tendrá su revisión constante por parte del departamento fitosanitario, se analizará por lo menos una vez al día todos los procesos.

El envasado tiene se lo realizará con todas las normas sanitarias controlando el peso y calidad, el inventario se mantendrá un control adecuado en bodega, coordinando con el departamento de ventas que se encargará de despachar y coordinar los envíos a México.

Se Coordinará de la siguiente manera:

Recepción. Al recibir la materia prima, se realiza una toma de varios granos de cacao como un muestreo para verificar la calidad del grano, evaluando el grado de fermentación, color, humedad, uniformidad en el tamaño, contenido de grasa, entre otros (Afoakwa, 2010)

Limpieza. Receptada la materia prima, para obtener una buena calidad se somete a dos maquinarias para realizar la limpieza, permitiendo retirar tierra, piedras, partículas metálicas, pelos de roedores y descartar granos de cacao no aptos para la producción, el personal a cargo de la maquinaria inspeccionara constantemente el producto obtenido de estas maquinarias.

Tratamiento infrarrojo. Este proceso permite es un tratamiento para que el cacao al ser tostado desprenda toda la cáscara, con este proceso el cacao no elimine grasas y mejora su sabor.

Tostado. La fermentación a la que fue sometido el cacao necesita una cocción, este proceso es denominado tostado, sirve para ayudar a la pepa de cacao a ganar sabor y color propio de chocolate, es el más importante de los procesos ya que desde aquí toma las características de producto final. El cacao puede ser tostado en sus diferentes etapas de proceso, es decir como grano, grano sin cáscara o licor.

El personal a cargo de la maquinaria se encarga de vigilar este proceso, controlando los tiempos y la consistencia del cacao.

Triturado y aventado. A este proceso se lo conoce como descascarillado, al ser tostado el cacao desprende la cascarilla por lo que es sometido a un aventado para retirar la cascarilla.

El personal a cargo verificara que este retirado la cascarilla ya que la cascarilla no removida provoca efectos negativos, afectando el sabor del producto, además que puede provocar defectos en los otros equipos para molienda.

Molienda. El proceso de molienda se realizará en dos etapas premolienda y molienda, en dos diferentes maquinarias.

La premolienda fracciona los granos de cacao en menor tamaño, la premolienda se la realiza con la máquina de fuerte impacto.

En la molienda se fracciona los granos de menor tamaño hasta la obtención de licor de cacao, las vainas de cacao están compuestas de grasa con un 55% sobre su peso.

Alcalinizado. Consiste en colocar la solución alcalina (Carbonato de potasio) en el cacao se lo puede hacer en cualquier etapa, en estado de grano con cascara o sin cascara, pero normalmente se lo realiza terminada la molienda, permite disminuir su sabor amargo en la manteca de cacao y en

el polvo de cacao mejora la solubilidad, los semiprocesados del cacao cambian de color haciendo que el polvo de cacao tome un color más oscuro debido al pH. Este proceso lo chequea las personas encargadas de la maquina supervisadas por el ingeniero químico, según Evelina Pérez la mejor alcalización es con el 3% de carbonato de potasio según <https://www.researchgate.net> (2009) “concentraciones inferiores al 1% el medio de reacción no es lo suficientemente alcalino y a concentraciones superiores el pH aumenta y se generan olores desagradables”.

Prensado. Mediante la prensa se procede a separar del licor de cacao la manteca y el sobrante denominado torta de cacao, esto proceso será altamente verificado por el ingeniero eléctrico mediante un calibrador revisa la calidad del licor de cacao para obtener la manteca y el polvo de cacao.

El sobrante denominado torta de cacao que es la masa sólida retenida en la prensa se transforma en un bloque compacto, la cual volverá a los molinos para obtener polvo de cacao.

Almacenamiento. El producto elaborado se procede a empacar y enviar a la bodega para ser registrado y mantener un control mediante Kardex, la manteca de cacao se depositará en fundas de polietileno para proceder a empacar en cartones de 25 kg y el polvo de cacao en fundas de papel Kraft o multihojas de 25 kg.

5.1.2.2 Mantenimiento preventivo.

Con el fin de que la producción sea efectiva se realizara un chequeo de la maquinaria, cada año, luego de transcurridos los 5 primeros años de uso, debido a las garantías que tiene la misma, se calculará por lo nuevo de la maquinaria un 2% del valor del bien.

Proceso	Maquinaria	Valor	
1. Limpieza.	DESPEDREGADORA NA-3	\$15,806.00	\$316.12
1. Limpieza.	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	\$14,855.00	\$297.10
2. Tratamiento infrarrojo.	BÜHLER AG	\$7,142.00	\$142.84
3. Tostado.	2 TOSTADORA PEDRO 200	\$7,500.00	\$150.00
3. Tostado.	2 TOSTADORA PEDRO 200	\$7,500.00	\$150.00

4. Triturado y aventado	PELADORA DE CACAO PEL-4	\$8,500.00	\$170.00
5. Molienda gruesa	MOLINO DE GRANOS INOX-3	\$7,500.00	\$150.00
5. Molienda fina	MOLINO DE GRANOS INOX-3	\$7,500.00	\$150.00
6. Alcalinización	SISTEMA ALCALINO BARTH	\$8,500.00	\$170.00
7. Prensado:	PRENSA BUHLERGROUP	\$8,200.00	\$84.00
Total		\$93,003.00	\$1,860.06

5.2. Estructura Administrativa

La empresa tendrá un equipo de trabajo que constará de:

GERENTE GENERAL

- Responder por la marcha administrativa, operativa y financiera de procesadora de chocolate, Contratar, aceptar renunciaciones de contratos de trabajadores.

CONTADOR

- Presentar Estados Financieros Anuales y declaraciones a los Organismos competentes

OBRERO 1

- Controlar y vigilar las actividades de producción.
- Presentar de producción

OBRERO 2

- Controlar y vigilar las actividades de producción.
- Presentar de producción

OBRERO 3

- Controlar y vigilar las actividades de producción,
- Presentar de producción

VENTAS

- Recaudación.
- Informes Económicos al Gerente

Figura 36, Organigrama

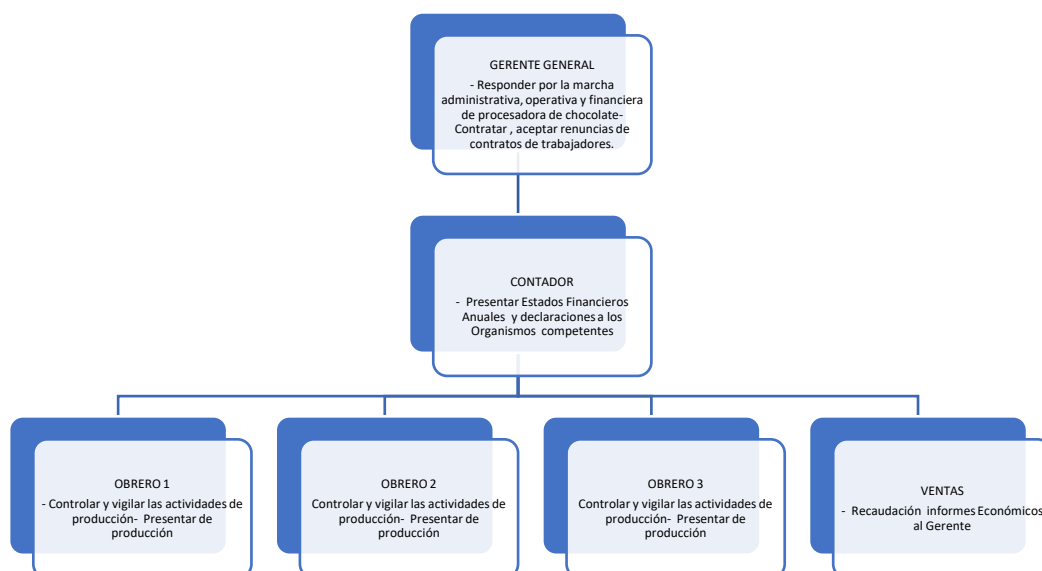


Figura 36, Organigrama Empresa RAEC. SA. Fuente: Propia del Autor.

5.2.1 Compensaciones

Tabla 16. Detalle de gastos.

ESTUDIO FINANCIERO DE PRUEBA 2
DETALLE DE GASTOS GENERALES

SALARIO MÍNIMO 400.00		BENEFICIOS SOCIALES							
CARGO	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	TOTAL SUELDOS	12,15% APOORTE L=D*12,15%	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO O=375/12	VACACIONES P=D/24	
1 GERENTE	1	1,800.00	1,800.00	218.70	150.00	150.00	33.33	75.00	
2 CONTADOR	1	1,200.00	1,200.00	145.80	100.00	100.00	33.33	50.00	
3 SECRETARIA	1	800.00	800.00	97.20	66.67	66.67	33.33	33.33	
4 OBREROPLANTA	4	500.00	2,000.00	243.00	166.67	166.67	133.33	83.33	
5			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
TOTAL			5,800.00	704.70	483.34	483.34	233.32	241.66	7,946.36

Tabla 16. Detalle de gastos. Nómina. Fuente y elaboración: Propia del autor

5.3 Análisis Legal

El sector donde seleccionado para las instalaciones por ser un sector rural no implica ningún tipo de regulaciones, además que no se va a almacenar ningún material toxico o inflamable.

La Empresa será calificada con el fin de obtener el certificado de Exportación Certificación Agrocalidad, para realizar las exportaciones a México.

La empresa conocida como RAEC S.A. estará registrada en la Superintendencia de compañías como Sociedad anónima el cual tiene un costo de 400, a su vez registrará su actividad en el Servicio Rentas Internas con el fin de obtener el Registro Único de Contribuyentes.

RAEc S.A. será registrada en Senadi secretaria nacional de derecho intelectual, con un costo de 18 dólares

Tendrá su registro en el Ministerio de Producción como mypimes cancelando el valor de \$ 104.

La patente municipal será Registrada en toda la categoría 32, para tener abierto y realizar otras actividades.

6. Estudio financiero

6.1 Análisis de flujo de caja del proyecto

La empresa RAEC S.A. realiza actividades para elaborar Manteca de Cacao y Polvo de Cacao para lo cual Iniciamos el estudio financiero proyectando los flujos de caja, con ingresos y egresos por el lapso de 5 años en la empresa chocolatera.

En el proyecto se tendrá que realizar las siguientes inversiones.

Figura 37. Procesos de costos

Procesos Costos

Objetivo	Establecer inversiones
FECHA	21-01-2021

Operación	Evento	Materiales	Costo	C/U	Cantidad	Clasificación
Limpieza.	Limpiar cada área de trabajo	Útiles de aseo	360.00	12.00	30	Gasto indirecto de fabricación
	Materia prima Cacao	Cacao	4,907,520.00	2,556.00	1,920 TON	Materia Prima Directa
	Colocar cacao en 40 latas o gavetas, cada lata contiene 25 lb.	Báscula: Balanza Industrial De Plataforma Digital Báscula 600 Kg	2,300.00	230.00	10	Activo fijo
		Gaveta Plástica Apilable Cerrada	424.00	10.60	40	Gasto indirecto de fabricación
		Carretilla Transporte Mercadería Bodega 3 Posiciones	340.00	85.00	4	Activo fijo
	Trasladar las latas a la maquinas despegadora.	DESPEDREGADORA NA-3	15,806.00	15,806.00	1	Activo fijo

Tostado.	Colocar en la maquina clasificadora - seleccionadora el cacao de las latas	SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF - 1X	14,855.00	14,855.00	1	Activo fijo
	Los granos seleccionados y sin impurezas, se trasladan al infrarrojo	BÜHLER AG	7,142.00	7,142.00	1	Activo fijo
	recoger los granos en sacos	Sacos de Yute	100.00	0.10	1000	Gasto indirecto de fabricación
	Trasladar los granos al tostador 1	2 TOSTADORA PEDRO 200	7,500.00	7,500.00	1	Activo fijo
	Trasladar los granos al tostador 2	2 TOSTADORA PEDRO 200	7,500.00	7,500.00	1	Activo fijo
	Tostar el cacao, controlando el tiempo de tostado	Visual	-			
Molienda	Inspeccionar que el tostado este correctamente realizado	Calibrador	879.98	439.99	2	Activo fijo
	Trasladar las 40 gavetas con el cacao tostado	Gaveta Plástica Apilable Cerrada	424.00	10.60	40	Gasto indirecto de fabricación
	Descascarillado por medio de la maquina ventiladora, cuya acción trabaja aventando la cáscara y polvillo para su desecho de las cascara resultando un grano limpio.	PELADORA DE CACAO PEL-4	8,500.00	8,500.00	1	Activo fijo
	colocar a la maquina molino fuerte los granos seleccionados	MOLINO DE GRANOS INOX-3	7,500.00	7,500.00	1	Activo fijo

	Premolienda del grano seleccionado en la maquina fuerte impacto, fracciona el grano a menor tamaño	MOLINO DE GRANOS INOX-3	7,500.00	7,500.00	1	Activo fijo
	Seleccionar y retirar impurezas por última vez, Inspeccionar el producto final	Visual				
Alcalinización	Molienda hasta la obtención del licor de cacao.	Calibrador	879.98	439.99	2	Activo fijo
	Alcalinizado del licor de cacao colocar la solución alcalina (Carbonato de potasio 1,5%) disminuye el sabor amargo y mejora la solubilidad.	SISTEMA ALCALINO BARTH	8,500.00	8,500.00	1	Activo fijo
		Carbonato de potasio	158,976.00	2.76	57,6 Ton	Materia Prima Directa
	La masa líquida se deposita en los tanques de maduración, que permanece entre 24 y 48 horas, el efecto de estar en los tanques es que el licor de cacao libere de sustancias volátiles astringentes que le producen algún mal sabor.	Tanques de maduración	5,076.00	5,076.00	1	Activo fijo
	Dejar enfriar en la tolva	Silo De Acero Inoxidable	5,076.00	5,076.00	1	Activo fijo
	Prensado el licor o pasta de cacao bajo presión libere el contenido de grasa y su sobrante torta de cacao	PRENSA BUHLERGROUP	8,200.00	8,200.00	1	Activo fijo

Prensa	La torta de cacao nuevamente va al molino para obtener el polvo de cacao.		-			
	Trasladar al área de empaque	Carretilla Transporte Mercadería Bodega 3 Posiciones	340.00	85.00	4	Activo fijo
Almacenamiento	Embolsar manualmente		-			
	Almacenamiento. La manteca de cacao se recoge en fundas de polietileno con el peso de 25 kg para ser empacados en cartones, el polvo de cacao se coloca fundas de papel múltiple.	Fundas Para Empaque Paquete X 1000 Usd	1,437.50	143.75	10	Gasto indirecto de fabricación
		Cartón 25 K	2,500.00	1.00	2500	Gasto indirecto de fabricación
		Sacos de papel multihoja	2,500.00	1.00	2500	Gasto indirecto de fabricación
	Inspeccionar cada producto retirado	Medidor De Humedad De Granos De Café Y Cacao Profesional	879.98	439.99	2	Activo fijo
	Encajonar	Gaveta Plástica Apilable Cerrada	424.00	10.60	40	Gasto indirecto de fabricación
	Almacenar	Útiles de oficina	1,200.00	100.00	12	Materia Prima Directa
	Contabilidad	Equipo de oficina	21,230.00	21,230.00	1	Gasto indirecto de fabricación

Figura 37. Procesos de costos establecer las inversiones a realizar en la Planta de cacao. Fuente y elaboración: Propia del autor

6.1.1.1 Inversión inicial de activos

La Empresa Chocolatera RA.Ec S.A. considerando el estudio técnico establece que las inversiones que se realizará en los activos fijos son las siguientes:

Figura 38. Inversión inicial activos fijos.

RA.Ec S.A.**PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO**

DETALLE	TIPO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
Báscula: balanza industrial de plataforma digital báscula 600 kg	Maquinaria y equipo	10	\$ 2,300.00
Carretilla transporte mercadería bodega 3 posiciones	Maquinaria y equipo	4	\$ 340.00
Despedregadora na-3	Maquinaria y equipo	1	\$ 15,806.00
Calibrador	Maquinaria y equipo	2	\$ 879.98
Sistema alcalino barth	Maquinaria y equipo	1	\$ 8,500.00
Tanques de maduración	Maquinaria y equipo	1	\$ 5,076.00
Silo de acero inoxidable	Maquinaria y equipo	1	\$ 5,076.00
Prensa buhlergroup	Maquinaria y equipo	1	\$ 8,200.00
Medidor de humedad de granos de café y cacao profesional	Maquinaria y equipo	2	\$ 879.98
Calibrador	Maquinaria y equipo	2	\$ 879.98
Peladora de cacao pel-4	Maquinaria y equipo	1	\$ 8,500.00
Molino de granos 1 inox-3	Maquinaria y equipo	1	\$ 7,500.00
Molino de granos 2 inox-3	Maquinaria y equipo	1	\$ 7,500.00
Carretilla transporte mercadería bodega 3 posiciones	Maquinaria y equipo	4	\$ 340.00
separadora densimétrica mvf - 1x	Maquinaria y equipo	1	\$ 14,855.00
Bühler ag	Maquinaria y equipo	1	\$ 7,142.00
Tostadora 1 pedro 200	Maquinaria y equipo	1	\$ 7,500.00
Tostadora 2 pedro 200	Maquinaria y equipo	1	\$ 7,500.00
Estantería	Equipo de oficina	1	\$ 33.60
Computador	Equipo de cómputo	3	\$ 1,680.00
Galpón	Terrenos	1	\$ 20,000.00
Escritorio	Equipo de oficina	4	\$ 2,240.00
Sillas	Equipo de oficina	4	\$ 134.40
Archivador	Equipo de oficina	2	\$ 246.40
Teléfono	Equipo de oficina	1	\$ 33.60
Sillas	Equipo de oficina	4	\$ 134.40
total			\$ 133,277.34

Figura 38. Inversión inicial activos fijos. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.1.1.2 Fuentes de financiamiento

Se establece que los activos fijos juntamente con los gastos de constitución tendrán que ser financiados.

La Fuente principal de Financiamiento se la realizará con un crédito en el Banco internacional que tiene que ser pagado en cuotas semestrales de acuerdo con las políticas de crédito y cobranza.

Tabla 17. Cuadro de Amortización préstamo Banco Internacional

RA.Ec S.A.

PROGRAMACIÓN DE LA AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO

		RESUMEN DEL PRÉSTAMO	
Importe del préstamo	762,954.87	Pago programado	101,219.52
Tasa de interés anual	11.00%	Número de pagos programados	10
Periodo del préstamo en años	5	Número real de pagos	10
Número de pagos por año	2	Importe total de pagos anticipados	0.00
Fecha de inicio del préstamo	01/01/2021	Importe total de intereses	249,240.33
		NOMBRE DE LA ENTIDAD DE	Banco
		CRÉDITO	Internacional

Tabla 17. Cuadro de Amortización préstamo Banco Internacional. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.1.2 Flujo de caja operativo

6.1.2.1 Ingresos proyectados

La Empresa chocolatera RA.Ec S.A. venderá 120 Toneladas cada mes con un incremento anual del 4% que en función para la proyección se prorrateará mensualmente.

Tabla 18. Ingreso proyectado

Prod. kilos	Horas trab	Prod diaria	Mes días	Prod mensual	Prod anual	
750	8	6000	20	120,000	1,440,000	KILOS
				120		TON. MEN.
Total					1,440	TON ANUALES

Tabla 18. Ingreso proyectado. Fuente y elaboración: Propia del autor.

La maquinaria tiene una capacidad máxima de 2000 kilos por horas, por lo cual se trabajará al 50 % de su capacidad por la crisis de la pandemia que estamos viviendo, como es impredecible por motivos de estimación mínima lo haremos para 5 años.

El sistema de producción determina que de 1000 (mil) kilos producen 750 (setecientos cincuenta) kilos porque el grano produce 75% de su peso, del cual el 55% es grasa, por lo que determinamos que la producción será 50% de manteca de cacao, y 50 % polvo de cacao.

El costo de venta de manteca de cacao en México es de \$ 4,5 el polvo y \$4,5 la manteca de cacao, las ventas estimadas inicialmente serán de 120 mil kilos anuales con un incremento anual del 4%.

Figura 39. Ventas Proyectadas

RA.Ec S.A.													INICIO
VENTAS PROYECTADAS													
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL ANUAL
CANTIDAD	120,000.00	120,399.60	120,800.53	121,202.80	121,606.40	122,011.35	122,417.65	122,825.30	123,234.31	123,644.68	124,056.41	124,469.52	1,466,668.55
PRECIO DE VENTA	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	
TOTAL DE INGRESOS	540,000.00	541,798.20	543,602.39	545,412.58	547,228.81	549,051.08	550,879.42	552,713.85	554,554.39	556,401.05	558,253.87	560,112.85	6,600,008.48
COSTO DE VENTAS	78.2%	422,208.00	425,024.59	426,439.92	427,859.96	429,284.74	430,714.26	432,148.53	433,587.59	435,031.44	436,480.09	437,933.57	5,176,104.57

Figura 39. ventas Proyectadas durante el año. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.1.2.2 Egresos proyectados

En función a las ventas se hace una proyección de los gastos anualmente.

Tabla 19. Egresos proyectados

RA.Ec S.A.					
DETALLE DE EGRESOS					
AÑOS					
CONCEPTO	1	2	3	4	5
GASTOS					
ADMINISTRATIVOS	\$ 212,492.79	\$ 212,492.79	\$ 212,492.79	\$ 211,992.79	\$ 211,992.79
Servicios Básicos	\$ 26,400.00	\$ 26,400.00	\$ 26,400.00	\$ 26,400.00	\$ 26,400.00
Mantenimiento	\$ 9,348.48	\$ 9,348.48	\$ 9,348.48	\$ 9,348.48	\$ 9,348.48
Gasto Uniformes	\$ 6,300.00	\$ 6,300.00	\$ 6,300.00	\$ 6,300.00	\$ 6,300.00
Útiles de Aseo y limpieza	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
Útiles de Oficina	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00
Sueldos y beneficios	\$ 147,380.26	\$ 147,380.26	\$ 147,380.26	\$ 147,380.26	\$ 147,380.26
Tabla 19 (Cont.)					
Depreciaciones	\$ 10,464.05	\$ 10,464.05	\$ 10,464.05	\$ 9,964.05	\$ 9,964.05
Otros gastos	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
Gasto Arriendo	\$ 9,600.00	\$ 9,600.00	\$ 9,600.00	\$ 9,600.00	\$ 9,600.00

GASTOS DE VENTAS	\$ 5,100.00	\$ 10,100.00	\$ 12,100.00	\$ 14,100.00	\$ 16,100.00
Gasto de Publicidad	\$ 5,100.00	\$ 10,100.00	\$ 12,100.00	\$ 14,100.00	\$ 16,100.00
GASTOS FINANCIEROS	\$ 41,962.52	\$ 38,703.38	\$ 35,264.99	\$ 31,637.50	\$ 31,637.50
Intereses pagados	\$ 41,962.52	\$ 38,703.38	\$ 35,264.99	\$ 31,637.50	\$ 31,637.50
SERVICIO DE LA DEUDA	\$ 101,219.52	\$ 101,219.52	\$ 101,219.52	\$ 101,219.52	\$ 101,219.52
TOTAL EGRESOS	360,774.83	362,515.69	361,077.30	358,949.81	360,949.81

Tabla 19. Egresos proyectados 5 años. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.1.2.3 Flujo de caja proyectado

Desde un inicio la Empresa RA.Ec S.A. determina un buen ingreso durante los 5 años lo que le permitirá mantener los gastos, con un buen incremento en el flujo anual durante los 5 años.

Tabla 20. Flujo de caja proyectado

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
VENTAS SERVICIOS	6,600,008.48	6,621,986.51	6,644,037.73	6,666,162.37	6,688,360.69	
(-) COSTOS DE VENTAS	5,176,104.57	5,176,104.57	5,176,104.57	5,176,104.57	5,176,104.57	
= UTILIDAD BRUTA EN VTAS	1,423,903.92	1,445,881.94	1,467,933.16	1,490,057.80	1,512,256.13	
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	202,028.74	202,028.74	202,028.74	202,028.74	202,028.74	
(-) DEPRECIACIONES	10,464.05	10,464.05	10,464.05	9,964.05	9,964.05	
(-) GASTOS DE VENTAS	5,100.00	10,100.00	12,100.00	14,100.00	16,100.00	
= UTILIDAD OPERACIONAL	1,216,775.18	1,233,753.20	1,253,804.42	1,273,929.06	1,294,127.39	
(-) GASTOS FINANCIEROS	41,962.52	38,703.38	35,264.99	31,637.50	31,637.50	
Intereses pagados	41,962.52	38,703.38	35,264.99	31,637.50	31,637.50	
=UTIL. ANTES PARTICIPACIÓN	1,174,812.66	1,195,049.82	1,218,539.42	1,242,291.57	1,262,489.89	
Part. utilidades Trabajadores	176,221.90	179,257.47	182,780.91	186,343.74	189,373.48	
UTIL IDAD ANTES DE IMPTOS	998,590.76	1,015,792.35	1,035,758.51	1,055,947.83	1,073,116.41	
Impuesto a la Renta	249,647.69	253,948.09	258,939.63	263,986.96	268,279.10	
=UTILIDAD NETA	748,943.07	761,844.26	776,818.88	791,960.87	804,837.30	

Tabla 20 (Cont.)

Flujo de Caja de Operaciones

= UTIL. ANTES PARTICIPACIÓN	1,174,812.66	1,195,049.82	1,218,539.42	1,242,291.57	1,262,489.89
Part. utilidades Trabajadores	-176,221.90	-179,257.47	-182,780.91	-186,343.74	-189,373.48

Impuesto a la Renta	-249,647.69	-253,948.09	-258,939.63	-263,986.96	-268,279.10
(+)Depreciación	10,464.05	10,464.05	10,464.05	9,964.05	9,964.05
Total Flujo de Caja Operacional	759,407.12	772,308.31	787,282.93	801,924.92	814,801.35

Tabla 20. Flujo de caja proyectado 5 años. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.1.2.4 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio nos indica el rendimiento en ventas y cantidades, su mínimo de la mínima cantidad a producirse incrementándose notablemente hasta llegar al punto donde no existe ganancias ni pérdidas, esto lo podemos apreciar al completar las 243,435.14, unidades y llegando a la venta de \$ 1,095,458

Figura 40. Punto de equilibrio con respecto ventas anuales.

PE EN VENTAS	\$ 1,095,458	\$ 1,103,680	\$ 1,096,887	\$ 1,086,839	\$ 1,096,284	
% CON RESPECTO A LAS VENTAS	16.60%	16.72%	16.62%	16.47%	16.61%	

Figura 40. Punto de equilibrio con respecto las ventas anuales. Fuente y elaboración: Propia del autor.

Figura 41. Punto de equilibrio con respecto a las ventas anuales.

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES	243,435.14	245,262.16	243,752.58	241,519.79	243,618.77
--	------------	------------	------------	------------	------------

Figura 41. Punto de equilibrio con respecto a las producciones anuales Fuente y elaboración: Propia del autor.

Figura 42. Costo de venta manteca de cacao

1 TONELADA	=	1000 K
1 TONELADA	=	\$ 4,500.00
1 TONELADA	=	\$ 4.50 CADA KILO

Figura 42. Costo de venta manteca de cacao. Fuente y elaboración: Propia del autor.

Figura 43. Costo de venta cacao en polvo.

1 TONELADA	=	1000 K
1 TONELADA	=	\$ 4,500.00
1 TONELADA	=	\$ 4.50 CADA KILO

Figura 43. Costo de venta cacao en polvo. Fuente y elaboración: Propia del autor.

Figura 44. Costo de cacao en grano.

Costo del cacao en grano

1 TONELADA	=	2200 libras
1 qq	=	1.1618
1 TONELADA	=	\$ 2,555.96
1000 K	=	\$ 2.56

Figura 44. Costo de venta Cacao en polvo. Fuente y elaboración: Propia del autor.

Figura 45. Punto de equilibrio

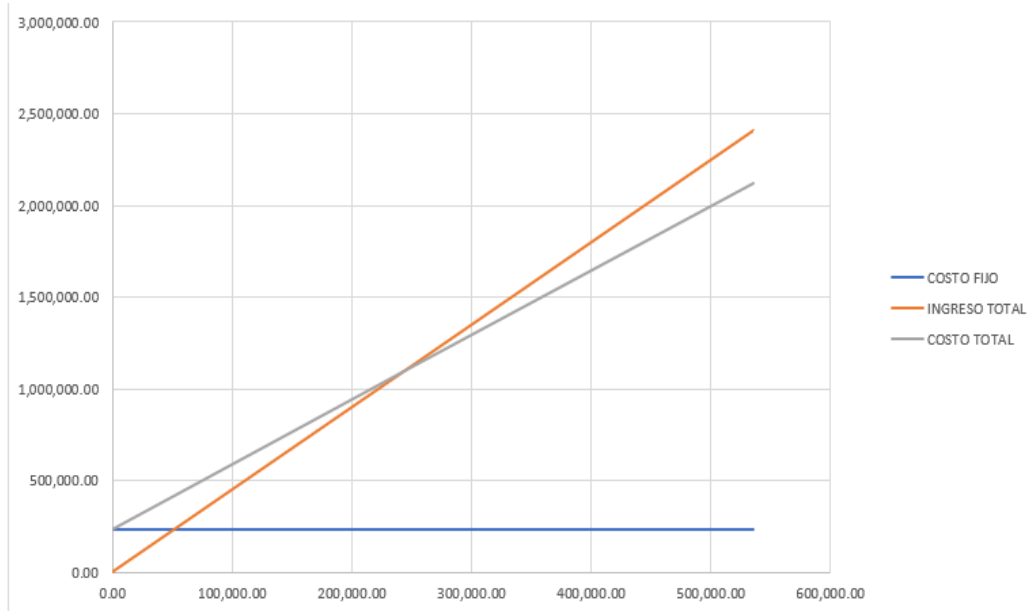


Figura 6.6 Punto de equilibrio con respecto a las producciones y ventas anuales, frente a su costo que es al momento de \$2.556,00 (dos mil quinientos cincuenta y seis dólares) la tonelada. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.2 Análisis de la tasa de descuento del proyecto

6.2.1 Tasa de descuento

La empresa RA.Ec S.A. está compuesta de una inversión inicial de 10 mil por los accionistas la diferencia es por crédito bancario, en este caso el costo de oportunidad del inversionistas es aceptable ya que recibiremos en una fecha posterior supera varias veces el dinero actual.

Figura 46.fondo de reserva

Flujo de los Accionistas	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año5
	-10,000.00	668,678.23	678,650.14	692,758.12	706,486.17	717,664.20

Figura 46. Fondo de reserva. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.2.2 Tasa mínima aceptable de rendimiento TMAR

El análisis que presenta la TMAR nos indica que existe una rentabilidad aceptable permitiendo un rendimiento del 15.16%

Figura 47.TMAR

RA.Ec S.A.

CÁLCULO DE LA TMAR (Tasa mínima aceptable de rendimiento)

Kd	9.00%	Costo financiero de la deuda
Ks	12.00%	Costo de oportunidad para el accionista
Inflación	3.00%	Inflación acumulada anual
Inversion Total = VALOR DE LA EMPRESA	\$ 772,954.87	
DEUDA A VALOR DE LA EMPRESA	98.71%	
CAPITAL A VALOR DE LA EMPRESA	1.29%	

TMAR ACCIONISTA	Ks	INFLACIÓN	Prima
	12.00%	3.00%	0.36%
TMAR PONDERADA ACCIONISTA (1)	15.36%	98.71%	15.16%

COSTO DE DEUDA	Kd		
	9.00%		
TASA PONDERADA DEUDA (2)	9.00%	1.29%	0.12%

Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.2.3 Estructura de financiamiento

El análisis que presenta la estructura de financiamiento indica que existe un financiamiento bancario del 98,71% y capital de los socios de 1,29%, con un costo total de la inversión de \$ 772,955 de los cuales \$ 762,955 corresponde al crédito en el Banco Internacional y la diferencia la inversión del accionista.

Figura 48. Estructura de financiamiento.

TOTAL, INVERSIONES	\$ 772,955
CAPITAL PARA FINANCIAR	\$ 762,955
% CAPITAL PROPIO	1.29%
% CAPITAL A FINANCIAR	98.71%
CAPITAL PROPIO	\$ 10,000

Figura 48. Estructura de financiamiento Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.3 Indicadores financieros

Considerando los flujos de caja se evalúa financieramente el proyecto

6.3.1 VAN

6.3.2 TIR

6.3.3 Período de recuperación de la inversión

Figura 49. Periodo de Recuperación

VAN								
WACC	15.25%	-772,954.87	658,929.53	579,867.33	512,922.62	453,353.14	400,749.76	1,832,867.52
TMAR	15.16%	-772,954.87	659,429.20	580,747.09	514,090.36	454,729.82	402,271.52	1,838,313.13
TIR	96.22%							
PERÍODO DE RECUPERACIÓN	1.02	AÑOS						

Figura 49. Periodo de recuperación. Fuente y elaboración: Propia del autor.

6.3.4 Índice de rentabilidad

$$\text{ÍNDICE DE RENTABILIDAD} = \frac{\Sigma VA}{INVERSIÓN INICIAL}$$

6.3.5 Evaluación financiera

En función de los resultados obtenidos en base a la venta y utilidad, los gastos invertidos en la inversión inicial, capital de trabajo, voy a recuperar en 1,02 años con una Tasa de retorno de 96,22%

Lo que permite deducir que es un negocio rentable.

1. Conclusiones y recomendaciones.

El cacao CCN-51 es la variedad excelente para producir derivados de cacao por las características que posee el producto al ser diversificado como materia prima, derivando en polvo de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao. En Ecuador la producción se la realiza artesanalmente, con la implementación de maquinaria se procede a industrializar la producción para obtener manteca de cacao y polvo de cacao que es la que más aceptada a nivel mundial.

Se realizó una investigación de mercado a través del portal Trade Map para determinar el mercado el cual es factible ingresar, obteniendo como resultado el país México por las similitudes que tiene a Ecuador y por no presentar barreras comerciales.

La planta la que se diseñó es con maquinaria que tiene una capacidad de 2000 (dos mil) kilos por hora, se estableció la distribución de la planta para cada proceso productivo, además de determinar la viabilidad por medio de indicadores financieros el VAN, TIR.

La tasa de retorno refleja un 96,22%, con 1,02 años su periodo de recuperación lo que indica que el proyecto si es factible.

Bibliografía

- (UNCTAD), U. N. (2017). Commodity Markets, Economic Growth and Development. *United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD)*, x. Obtenido de <https://unctad.org/SearchCenter/Pages/results.aspx?k=productos%20basicos%20ecuador>: https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/suc2017d1_en.pdf
- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate science and technology*. Ghana: Wiley Blackwell. Obtenido de http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/ivfen/ensite/lib/075-Chocolate_Science_and_Technology-Emmanuel_Ohene_Afoakwa-1405199067-Wiley_Blackwell-2010-310-.pdf
- Alimentacion. enfasis. com. (03 de 02 de 2012). *Sustitutos del Cacao*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/21500-sustitutos-cacao->
- Aprocafa.net. (s.f.). *Programa de campo*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de Cacao Ecuador: <https://www.aprocafa.net/diplomado-de-cacao?lightbox=dataItem-ivu10now1>
- Banco Central del Ecuador. (04 de 2016). *contenido.bce.fin.ec*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de Reporte de coyuntura sector agropecuario: <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201504.pdf>
- Barrera, C. L. (13 de 08 de 09). *Macroambiente y microambiente*. Recuperado el 08 de 05 de 2019, de <http://es.scribd.com/doc/28148913>
- buhlergroup.com. (s.f.). *rendition*. Obtenido de https://assetcdn.buhlergroup.com/rendition/874601345621/94d51755566346a1ab571b264340e183/-FPNG-TwebProduct_1x1-S800x800
- Coba, G. (15 de 01 de 2021). *Primicias*. Recuperado el 25 de 02 de 2025, de El confinamiento aumentó el consumo de cacao en el mundo:

<https://www.primicias.ec/noticias/economia/confinamiento-mercados-internacionales-consumo-cacao/>

Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (Unidad de Desarrollo Agrícola. (s/f). *Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador*. Obtenido de <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>

Dialnet. (2016). *Productos básicos agrícolas y desarrollo*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=175207>

docplayer.es. (s/f). *Políticas para el sector Cacaotero ecuatoriano 2007- 2020*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://docplayer.es/42014407-Policas-de-para-el-sector-cacaotero-ecuatoriano.html>

Ecuador noticias en vivo. (2019). *Ecuador inicia el 2019 con incertidumbre económica y política-Economía*. Recuperado el abril de 2019, de <https://www.vistazo.com/seccion/pais/actualidad-nacional/ecuador-inicia-2019-con-incertidumbre-economica-y-politica>

El Mundo. (25 de 04 de 2019). Cae producción de café 60% por roya. *El mundo*, pág. 1. exportación, e. d. (2019). *Boletín mensual de anecacao*. Quito: Anecacao.

Genio-Coffee-Roasters. (s.f.). *Genio-Coffee-Roasters*. Obtenido de <https://htxt.co.za/wp-content/uploads/2016/11/Genio-Coffee-Roasters-Header-Image-htxt.africa.jpg>

Gestión Digital. (16 de 04 de 2020). *La economía forzosamente caerá, pero 2021 puede ser un mejor año*. Recuperado el 25 de 02 de 2025, de <https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/la-economia-forzosamente-caera-pero-2021-puede-ser-un-mejor-ano#:~:text=Las%20estimaciones%20de%20todas%20las,alentadoras%20para%20el%20pr%C3%B3ximo%20a%C3%B1o.&text=Para%20el%20Ecuador%2C%20las%2>

- <http://allincis.com>. (s.f.). *Alianza de investigación científica de la Salud*. Recuperado el 02 de 26 de 2021, de <http://aliincis.com/wp-content/uploads/2020/04/La-Pandemia-del-Coronavirus-y-su-impacto-poli%CC%81tico-en-salud.-EDITADO.pdf>
- <http://biblioteca.unimagdalena.edu.co>. (s.f.). *Propuesta Comercial Legiscomex Coruniamericana*. Recuperado el 27 de 02 de 21, de <http://biblioteca.unimagdalena.edu.co/Content/GuiaUsoLegiscomex.pdf>
- <http://chocolatnaturaldelight.blogspot.com>. (05 de 02 de 2012). *Empresa de chocolates natural delight*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de <http://chocolatnaturaldelight.blogspot.com/2012/05/principios-y-valores-corporativos.html>
- <http://www.aduanet.gob.pe>. (s.f.). *Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco, elaborados*. Recuperado el 01 de 03 de 2021, de Cacao y preparaciones: <http://www.aduanet.gob.pe/servlet/EAIScroll?Partida=1804001100&Desc=>
- <http://www.anecacao.com>. (07 de 09 de 2015). *El chocolate representa el 1% de las exportaciones de cacao y derivados*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-representa-el-1-de-las-exportaciones-de-cacao-y-derivados.html>
- <http://www.anecacao.com>. (2019). *2019 Sector Exportador de Cacao*. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de Anecacao: <http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/cacao-ecuador-2019.pdf>
- <http://www.anecacao.com>. (2019). *Sector exportador del cacao*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de [www.anecacao: http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html](http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html)

- <http://www.anecacao.com>. (2019). *Sector exportador del cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/cacao-ecuador-2019.pdf>
- <http://www.anecacao.com>. (2020). *El camino por recorrer*. Recuperado el 25 de 02 de 2021
- <http://www.anecacao.com>. (12 de 04 de 2020). *El chocolate ya es uno de los alimentos más consumidos durante el confinamiento*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de Noticias: <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-ya-es-uno-de-los-alimentos-mas-consumidos-durante-el-confinamiento.html>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *Cacao Nacional*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de Un producto emblemático de Ecuador: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *Cacao Nacional*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de Un producto emblemático del Ecuador: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html#:~:text=Licor%3A,y%20de%20algunas%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *EL CHOCOLATE REPRESENTA EL 1% DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO Y DERIVADOS*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de Noticias: <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-representa-el-1-de-las-exportaciones-de-cacao-y-derivados.html>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional*. Obtenido de semielaborados: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html#:~:text=Licor%3A,y%20de%20algunas%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas>
- <http://www.anecacao.com>. (s/f). *LIBRE MERCADO REGULA EL PRECIO DEL CACAO*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/libre->

mercado-regula-el-precio-del-

cacao.html#:~:text=Actualmente%2C%20los%20productores%20perciben%20un,en%20l
os%20mercados%E2%80%9D%2C%20acota.

<http://www.eumed.net>. (09 de 2016). *Observatorio Economía Latinoamericana*. ISSN: 1696-8352.

Recuperado el 27 de 02 de 2020, de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html>

<http://www.fao.org>. (S/F). *Capítulo 1. Conceptos y temas generales de la agricultura orgánica*.

Recuperado el 25 de 02 de 2020, de <http://www.fao.org/3/y4137s/y4137s03.htm>

<http://www.rafaelrodrigueztllez.com.mx>. (s.f.). *Rafaelrodrigueztllez.com.mx*. Recuperado el 25

de 02 de 2021, de <http://www.rafaelrodrigueztllez.com.mx/contactoRRT.php>

<http://www.revista.unam.mx>. (01 de 2019). *revista digital universitaria*.

doi:<http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>

<https://blog.euopan.mx>. (14 de 01 de 2020). *El cacao alcalino y las 3 razones por las que deberías*

incluirlo en tus pasteles. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de

[https://blog.euopan.mx/cacao-alcalino-5-razones-incluirlo-en-](https://blog.euopan.mx/cacao-alcalino-5-razones-incluirlo-en-pasteles#:~:text=El%20cacao%20alcalino%20mantiene%20muchas,Mejorar%20la%20m)

[pasteles#:~:text=El%20cacao%20alcalino%20mantiene%20muchas,Mejorar%20la%20m](https://blog.euopan.mx/cacao-alcalino-5-razones-incluirlo-en-pasteles#:~:text=El%20cacao%20alcalino%20mantiene%20muchas,Mejorar%20la%20m)
emoria

<https://blogs.cedia.org.ec>. (24 de 06 de 2020). *Sector Cacaotero Ecuatoriano*. Obtenido de Sector

Externo:

[https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-](https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/07/An%C3%a1lisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf)

[content/uploads/sites/7/2020/07/An%C3%a1lisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf](https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/07/An%C3%a1lisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf)

<https://bullimporter.com>. (30 de 11 de 2017). [https://bullimporter.com/cacao-importacion-](https://bullimporter.com/cacao-importacion-variedades-formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C)

[variedades-](https://bullimporter.com/cacao-importacion-variedades-formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C)

[formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanza](https://bullimporter.com/cacao-importacion-variedades-formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C)
[nia%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C](https://bullimporter.com/cacao-importacion-variedades-formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C). Recuperado el 25 de 02 de 2021, de

Importación de cacao en todas sus variedades y formatos: <https://bullimporter.com/cacao-importacion-variedades-formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C>

<https://cdn.www.gob.pe>. (S.F.).

*21922_MEXICO_CARTILLA_EXPORTACION_CACAO_07072016.pdf*2018. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de CARTILLA DE EXPORTACIÓN A MÉXICO: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/31295/21922_MEXICO_CARTILLA_EXPORTACION_CACAO_07072016.pdf20180706-19116-pjmaak.pdf

<https://criteriosdigital.com>. (27 de 03 de 2020). *Lo que pasa en Ecuador*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://criteriosdigital.com/contexto/lnaranjo/los-efectos-economicos-de-la-pandemia-para-el-ecuador-la-region-y-el-mundo/>

<https://criteriosdigital.com>. (27 de 03 de 2020). *Los efectos económicos de la pandemia para el Ecuador, la región y el mundo*. Recuperado el 05 de 05 de 2020, de <https://criteriosdigital.com/contexto/lnaranjo/los-efectos-economicos-de-la-pandemia-para-el-ecuador-la-region-y-el-mundo/>

<https://energypedia.info>. (s.f.). https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Café.pdf.
Obtenido de https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Café.pdf

https://issuu.com/la_hora/docs/. (18 de 06 de 2014). El libre mercado regula el precio del cacao. *Economía*, pág. 5. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de https://issuu.com/la_hora/docs/seccion_completa_18_junio/13

<https://observatorioplanificacion.cepal.org>. (s.f.). *"Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida" de Ecuador*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de <https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/planes/plan-nacional-de-desarrollo-2017->

2021-toda-una-vida-de-ecuador

<https://revistagestion.ec>. (06 de 06 de 2018). *Economía y finanzas*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de Análisis: <https://revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/la-industria-cacaotera-se-mueve-entre-el-crecimiento-y-la>

<https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos>. (s.f.). *Valores Corporativos*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de <https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos/valores-corporativos>

<https://userscontent2.emaze.com>. (s/f). <https://userscontent2.emaze.com/image>. Obtenido de <https://userscontent2.emaze.com/images/0a5a2945-6ec1-4e1c-bdab-cce0890dd77f/26c4fd22a6192a5e0562f40ab613ab6f.jpg>

<https://vivealumni.usfq.edu.ec>. (14 de 05 de 2015). *USFQ Chocolate Expert*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://vivealumni.usfq.edu.ec/2015/02/chocolate-expert.html?m=0>

<https://www.ateindus.com>. (s.f.). <https://www.ateindus.com/images/prod/molino-pines.fw.png>. Obtenido de <https://www.ateindus.com/images/prod/molino-pines.fw.png>

<https://www.buhlergroup.com>. (21 de 03 de 2019). *Procesamiento del cacao. buhler group*. Obtenido de <https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/es/industries/Cocoa-Chocolate/cocoa.html>

<https://www.cfn.fin.ec>. (2018). <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>. *FICHA SECTORIAL: Cacao y Chocolate*, 14. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>

<https://www.cfn.fin.ec>. (S/f). *Ficha Sectorial: Cacao y chocolate*. Obtenido de

<https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>

https://www.cormac.eu/savefile/15022/Supplier_files/LLoveras/P... (s/f). *Alcalinizado /esterilizado de licor y torta de cacao Cocoa*. Obtenido de https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQtiLua__3BNuRNqipdmmBdQB8LgQd0u3EeWA&usqp=CAU

<https://www.eltelegrafo.com.ec>. (08 de 06 de 2019). *Consumo del chocolate en Ecuador es bajo*. Recuperado el 17 de 12 de 2019, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/consumol-chocolate-bajo-ecuador>

<https://www.eltelegrafo.com.ec>. (04 de 27 de 2019). Exportaciones de cacao subieron 4,65% en 2018. *Tendencias*, pág. 1. Recuperado el 25 de 02 de 2025, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/exportaciones-cacao-ecuador>

<https://www.gestionderiesgos.gob.ec>. (26 de 08 de 2020). *Protocolo de bioseguridad café y cacao*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de [Protocolo_de_bioseguridad_cafe_y_cacao07102020-firmado.pdf](https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/protocolo_de_bioseguridad_cafe_y_cacao07102020-firmado.pdf): https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/protocolo_de_bioseguridad_cafe_y_cacao07102020-firmado.pdf

<https://www.gob.mx>. (25 de 02 de 2020). *Información Económica Estado de México*. Recuperado el 17 de 12 de 2019, de [Estado_de_mexico_2016_1116.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/201641/estado_de_mexico_2017_02.pdf): https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/201641/estado_de_mexico_2017_02.pdf

<https://www.impaqto.net>. (25 de 01 de 2016). *Un encuentro del chocolate orgánico y su impacto social*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://www.impaqto.net/chocolate-organico-impacto-social>

<https://www.lahora.com.ec>. (02 de 11 de 2018). *Ecuador invierte poco en el sector agrícola*. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de Noticias/país:

<https://www.lahora.com.ec/loja/noticia/1102197731/ecuador-invierte-poco-en-el-sector-agricola#:~:text=As%C3%AD%2C%20el%20pa%C3%ADs%20invierte%20cada,fomento%20de%20la%20actividad%20agropecuaria.>

<https://www.lokad.com.> (s.f. de 07 de 2015). *Descremado de precios*. Recuperado el 01 de 02 de 2020, de <https://www.lokad.com/es/definicion-de-descremado-de-precios>

<https://www.merca20.com.> (26 de 12 de 2016). *Productos de chocolate ¿qué tanto se consumen en México?* Recuperado el 03 de 01 de 2019, de <https://www.merca20.com/productos-chocolate-tanto-se-consumen-en-mexico/>

<https://www.mites.gob.es.> (18 de 05 de 2018). www.mitramiss.gob.es. Obtenido de Crear una empresa en Ecuador: <http://www.mitramiss.gob.es/es/mundo/consejerias/ecuador/trabajar/contenidos/CrearEmpresa.htm>

<https://www.proecuador.gob.ec.> (29 de 04 de 2018). *Alertas Comerciales, Cacao Y Elaborados, Europa, Exportador, Tendencia De Consumo*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://www.proecuador.gob.ec/precios-a-nivel-mundial-de-cacao-en-grano-se-recuperan-luego-de-2-anos-de-baja/>

<https://www.proecuador.gob.ec.> (29 de 04 de 2018). *Polvo a nivel mundial de cacao en grano se recuperan*. Recuperado el 05 de 02 de 2021, de <https://www.proecuador.gob.ec/precios-a-nivel-mundial-de-cacao-en-grano-se-recuperan-luego-de-2-anos-de-baja/>

<https://www.proecuador.gob.ec.> (29 de 04 de 2018). *Precios a nivel mundial de cacao en grano se recuperan luego de 2 años de baja*. Recuperado el 02 de 2021, de <https://www.proecuador.gob.ec/precios-a-nivel-mundial-de-cacao-en-grano-se-recuperan-luego-de-2-anos-de-baja/#:~:text=De%20acuerdo%20a%20la%20revista,mundial%20han%20experimentado>

%20una%20recuperaci%C3%B3n.&text=Se%20han%20identificado%20precios%20en,
%242

<https://www.researchgate.net>. (01 de 2009). *Características químicas y fisicoquímicas del licor de cacao alcalinizado con: carbonato, bicarbonato e hidróxido de sodio*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/230814521_Caracteristicas_quimicas_y_fisicoquimicas_del_licor_de_cacao_alcalinizado_con_carbonato_bicarbonato_e_hidroxido_de_sodio/download

Inf.utfsm.cl. (2018).

<https://www.inf.utfsm.cl/~lhevia/asignaturas/sdeg/topicos/Gestion/cap1pdf.pdf>.

Recuperado el 2019, de <https://www.inf.utfsm.cl/~lhevia/asignaturas/sdeg/topicos/Gestion/cap1pdf.pdf>.

ITC. (S/F). *Exportar mapa de potencial*. Obtenido de DETECTAR OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN PARA EL DESARROLLO COMERCIAL: <https://exportpotential.intracen.org/en/markets/geo-map?whatMarker=k&what=180400&fromMarker=w&exporter=w&toMarker=j>

Malhotra, N. (2008). Investigación de mercados. En N. K. Malhotra, *Investigación de mercados* (pág. 335). México: Pearson. Recuperado el 25 de 02 de 2021

Mapa de acceso al mundo. (S/f). *Condiciones de acceso al mercado*. Obtenido de <https://www.macmap.org/en//query/results?reporter=484&partner=218&product=18050001&level=8>

Maquinaria_para_Café. (s.f.). *Maquinaria_para_Café*. Obtenido de https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Café.pdf

micronizing.com. (S/f). *Cacao. Infra red food processing systems*. Obtenido de http://www.micronizing.com/?page_id=93&lang=es

- Ministerio Coordinador de producción, empleo y competitividad. (s/f). *Sistema de información industrial y productiva*. Obtenido de Visión agroindustrial 2025: <http://servicios.produccion.gob.ec/siipro/consultorias.html>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. Obtenido de www.agricultura.gob.ec: <https://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2016). *La política agropecuaria ecuatoriana: hacia el desarrollo territorial rural sostenible: 2015-2025 I Parte* (41-42 ed.). Quito, Pichincha, Ecuador: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de <http://servicios.agricultura.gob.ec/politicas/La%20Pol%C3%ADticas%20Agropecuarias%20al%20%202025%20I%20parte.pdf>
- Niebel, B., & Freivalds, A. (2009). *Ingeniería industrial. Métodos, estándares y diseño del trabajo*. México: McGraw-Hill Companies.
- REPÚBLICA DEL ECUADOR CONSEJO NACIONAL DE PLANIFICACIÓN. (26 de 10 de 2017). www.planificacion.gob.ec. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1
- Rikolto en latinoamerica. (23 de 06 de 2020). *El cacao ante el Covid en Latinoamérica*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/el-cacao-ante-el-covid-en-latinoamerica>
- Secretaría de agricultura ganadería desarrollo pesca y alimentos. (2016). *Basico-Cacao.pdf*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de

<http://www.consejagri.mx/images/PLANEACION%20AGRINAL%20MEX/CULTIVOS%20ESTRATEGICOS%20BASICOS/Basico-Cacao.pdf>

Secretaría Técnica Planifica Ecuador. (s.f.). *Ecuador avanza en la diversificación de su matriz productiva*. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de Noticias: <https://www.planificacion.gob.ec/ecuador-avanza-en-la-diversificacion-de-su-matriz-productiva/>

Teixeira, M. (s.f.). *INFORMACIÓN DE PRECIO DE MERCADO*. Recuperado el 05 de 02 de 2021, de Los precios del cacao caen por debajo de los niveles actuales a fines de 2021: <https://mpi.intracen.org/home?sector=1&product=23>

Trade Map. (2021). *Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry.aspx?nvpm=3%7c484%7c%7c%7c%7c180400%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador en 2019*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Map.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1804%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c3

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de mercados importadores*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Graph.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1803100000%7c%7c%7c8%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c2

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de mercados importadores para un producto exportado por Ecuador*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Map.aspx?nvpm=3%7c218%7c

%7c%7c%7c1803100000%7c%7c%7c8%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c3
3

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de mercados importadores para un producto exportado por Ecuador.* Obtenido de

https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Graph.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c1804%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c2

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de países que compran el polvo de cacao sin desgrasar.* Obtenido de

https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Map.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c1805%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c3

Viva el cacao. (01 de 06 de 2017). *Manteca de cacao: el ingrediente secreto.* Obtenido de <https://vivaelcacao.com/manteca-de-cacao-el-ingrediente-secreto/>

www.agrocalidad.gob.ec. (S/F). Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/by3.pdf>

www.directindustry.es/prod/buehler-group. (S7f). *directindustry.es*. Obtenido de <https://www.directindustry.es/prod/buehler-group/product-68538-599206.html>

www.worldcocoafoundation.org. (04 de 05 de 2020). *La industria del cacao y el chocolate dona a los agricultores de Ecuador para luchar contra COVID-19.* Recuperado el 26 de 02 de 2021, de La donación de \$ 45,000 se basa en otros esfuerzos de la industria para ayudar cacaocultores a responder a la pandemia: <https://www.worldcocoafoundation.org/press-release/la-industria-del-cacao-y-el-chocolate-dona-a-los-agricultores-de-ecuador-para-luchar-contra-covid-19/>

Referencias

- (UNCTAD), U. N. (2017). Commodity Markets, Economic Growth and Development. *United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD)*, x. Obtenido de <https://unctad.org/SearchCenter/Pages/results.aspx?k=productos%20basicos%20ecuador>: https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/suc2017d1_en.pdf
- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate science and technology*. Ghana: Wiley Blackwell. Obtenido de http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/ivfen/ensite/lib/075-Chocolate_Science_and_Technology-Emmanuel_Ohene_Afoakwa-1405199067-Wiley_Blackwell-2010-310-.pdf
- Alimentacion. enfasis. com. (03 de 02 de 2012). *Sustitutos del Cacao*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/21500-sustitutos-cacao->
- Aprocafa.net. (s.f.). *Programa de campo*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de Cacao Ecuador: <https://www.aprocafa.net/diplomado-de-cacao?lightbox=dataItem-ivu10now1>
- Banco Central del Ecuador. (04 de 2016). *contenido.bce.fin.ec*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de Reporte de coyuntura sector agropecuario: <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201504.pdf>
- Barrera, C. L. (13 de 08 de 09). *Macroambiente y microambiente*. Recuperado el 08 de 05 de 2019, de <http://es.scribd.com/doc/28148913>
- buhlergroup.com. (s.f.). *rendition*. Obtenido de https://assetcdn.buhlergroup.com/rendition/874601345621/94d51755566346a1ab571b264340e183/-FPNG-TwebProduct_1x1-S800x800
- Coba, G. (15 de 01 de 2021). *Primicias*. Recuperado el 25 de 02 de 2025, de El confinamiento aumentó el consumo de cacao en el mundo:

<https://www.primicias.ec/noticias/economia/confinamiento-mercados-internacionales-consumo-cacao/>

Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (Unidad de Desarrollo Agrícola. (s/f). *Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador*. Obtenido de <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>

Dialnet. (2016). *Productos básicos agrícolas y desarrollo*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=175207>

docplayer.es. (s/f). *Políticas para el sector Cacaotero ecuatoriano 2007- 2020*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://docplayer.es/42014407-Policas-de-para-el-sector-cacaotero-ecuatoriano.html>

Ecuador noticias en vivo. (2019). *Ecuador inicia el 2019 con incertidumbre económica y política-Economía*. Recuperado el abril de 2019, de <https://www.vistazo.com/seccion/pais/actualidad-nacional/ecuador-inicia-2019-con-incertidumbre-economica-y-politica>

El Mundo. (25 de 04 de 2019). Cae producción de café 60% por roya. *El mundo*, pág. 1. exportación, e. d. (2019). *Boletín mensual de anecacao*. Quito: Anecacao.

Genio-Coffee-Roasters. (s.f.). *Genio-Coffee-Roasters*. Obtenido de <https://htxt.co.za/wp-content/uploads/2016/11/Genio-Coffee-Roasters-Header-Image-htxt.africa.jpg>

Gestión Digital. (16 de 04 de 2020). *La economía forzosamente caerá, pero 2021 puede ser un mejor año*. Recuperado el 25 de 02 de 2025, de <https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/la-economia-forzosamente-caera-pero-2021-puede-ser-un-mejor-ano#:~:text=Las%20estimaciones%20de%20todas%20las,alentadoras%20para%20el%20pr%C3%B3ximo%20a%C3%B1o.&text=Para%20el%20Ecuador%2C%20las%2>

- <http://allincis.com>. (s.f.). *Alianza de investigación científica de la Salud*. Recuperado el 02 de 26 de 2021, de <http://aliincis.com/wp-content/uploads/2020/04/La-Pandemia-del-Coronavirus-y-su-impacto-poli%CC%81tico-en-salud.-EDITADO.pdf>
- <http://biblioteca.unimagdalena.edu.co>. (s.f.). *Propuesta Comercial Legiscomex Coruniamericana*. Recuperado el 27 de 02 de 21, de <http://biblioteca.unimagdalena.edu.co/Content/GuiaUsoLegiscomex.pdf>
- <http://chocolatnaturaldelight.blogspot.com>. (05 de 02 de 2012). *Empresa de chocolates natural delight*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de <http://chocolatnaturaldelight.blogspot.com/2012/05/principios-y-valores-corporativos.html>
- <http://www.aduanet.gob.pe>. (s.f.). *Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco, elaborados*. Recuperado el 01 de 03 de 2021, de Cacao y preparaciones: <http://www.aduanet.gob.pe/servlet/EAIScroll?Partida=1804001100&Desc=>
- <http://www.anecacao.com>. (07 de 09 de 2015). *El chocolate representa el 1% de las exportaciones de cacao y derivados*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-representa-el-1-de-las-exportaciones-de-cacao-y-derivados.html>
- <http://www.anecacao.com>. (2019). *2019 Sector Exportador de Cacao*. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de Anecacao: <http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/cacao-ecuador-2019.pdf>
- <http://www.anecacao.com>. (2019). *Sector exportador del cacao*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de [www.anecacao: http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html](http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html)

- <http://www.anecacao.com>. (2019). *Sector exportador del cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/cacao-ecuador-2019.pdf>
- <http://www.anecacao.com>. (2020). *El camino por recorrer*. Recuperado el 25 de 02 de 2021
- <http://www.anecacao.com>. (12 de 04 de 2020). *El chocolate ya es uno de los alimentos más consumidos durante el confinamiento*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de Noticias: <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-ya-es-uno-de-los-alimentos-mas-consumidos-durante-el-confinamiento.html>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *Cacao Nacional*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de Un producto emblemático de Ecuador: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *Cacao Nacional*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de Un producto emblemático del Ecuador: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html#:~:text=Licor%3A,y%20de%20algunas%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *EL CHOCOLATE REPRESENTA EL 1% DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO Y DERIVADOS*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de Noticias: <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-chocolate-representa-el-1-de-las-exportaciones-de-cacao-y-derivados.html>
- <http://www.anecacao.com>. (s.f.). *www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional*. Obtenido de semielaborados: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html#:~:text=Licor%3A,y%20de%20algunas%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas>
- <http://www.anecacao.com>. (s/f). *LIBRE MERCADO REGULA EL PRECIO DEL CACAO*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/libre->

mercado-regula-el-precio-del-

cacao.html#:~:text=Actualmente%2C%20los%20productores%20perciben%20un,en%20l
os%20mercados%E2%80%9D%2C%20acota.

<http://www.eumed.net>. (09 de 2016). *Observatorio Economía Latinoamericana*. ISSN: 1696-8352.

Recuperado el 27 de 02 de 2020, de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html>

<http://www.fao.org>. (S/F). *Capítulo 1. Conceptos y temas generales de la agricultura orgánica.*

Recuperado el 25 de 02 de 2020, de <http://www.fao.org/3/y4137s/y4137s03.htm>

<http://www.rafaelrodrigueztllez.com.mx>. (s.f.). *Rafaelrodrigueztllez.com.mx*. Recuperado el 25

de 02 de 2021, de <http://www.rafaelrodrigueztllez.com.mx/contactoRRT.php>

<http://www.revista.unam.mx>. (01 de 2019). *revista digital universitaria*.

doi:<http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>

<https://blog.europan.mx>. (14 de 01 de 2020). *El cacao alcalino y las 3 razones por las que deberías*

incluirlo en tus pasteles. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de

<https://blog.europan.mx/cacao-alkalino-5-razones-incluirlo-en>

pasteles#:~:text=El%20cacao%20alcalino%20mantiene%20muchas,Mejorar%20la%20m
emoria

<https://blogs.cedia.org.ec>. (24 de 06 de 2020). *Sector Cacaotero Ecuatoriano*. Obtenido de Sector

Externo:

<https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp->

content/uploads/sites/7/2020/07/An%3%a1lisis-de-cacao-24-de-junio-2020-7.pdf

<https://bullimporter.com>. (30 de 11 de 2017). [https://bullimporter.com/cacao-importacion-](https://bullimporter.com/cacao-importacion)

variedades-

formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de

Importación de cacao en todas sus variedades y formatos: <https://bullimporter.com/cacao-importacion-variedades-formatos/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20procedencia,Tanzania%2C%20Sri%20Lanka%2C%20Filipinas%2C>

<https://cdn.www.gob.pe>. (S.F.).

*21922_MEXICO_CARTILLA_EXPORTACION_CACAO_07072016.pdf*2018. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de CARTILLA DE EXPORTACIÓN A MÉXICO: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/31295/21922_MEXICO_CARTILLA_EXPORTACION_CACAO_07072016.pdf20180706-19116-pjmaak.pdf

<https://criteriosdigital.com>. (27 de 03 de 2020). *Lo que pasa en Ecuador*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://criteriosdigital.com/contexto/lnaranjo/los-efectos-economicos-de-la-pandemia-para-el-ecuador-la-region-y-el-mundo/>

<https://criteriosdigital.com>. (27 de 03 de 2020). *Los efectos económicos de la pandemia para el Ecuador, la región y el mundo*. Recuperado el 05 de 05 de 2020, de <https://criteriosdigital.com/contexto/lnaranjo/los-efectos-economicos-de-la-pandemia-para-el-ecuador-la-region-y-el-mundo/>

<https://energypedia.info>. (s.f.). https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Café.pdf.
Obtenido de https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Café.pdf

https://issuu.com/la_hora/docs/. (18 de 06 de 2014). El libre mercado regula el precio del cacao. *Economía*, pág. 5. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de https://issuu.com/la_hora/docs/seccion_completa_18_junio/13

<https://observatorioplanificacion.cepal.org>. (s.f.). *"Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida" de Ecuador*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de <https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/planes/plan-nacional-de-desarrollo-2017->

2021-toda-una-vida-de-ecuador

<https://revistagestion.ec>. (06 de 06 de 2018). *Economía y finanzas*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de Análisis: <https://revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/la-industria-cacaotera-se-mueve-entre-el-crecimiento-y-la>

<https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos>. (s.f.). *Valores Corporativos*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de <https://sites.google.com/site/karinenuflo/empresa/valores-corporativos/valores-corporativos>

<https://userscontent2.emaze.com>. (s/f). <https://userscontent2.emaze.com/image>. Obtenido de <https://userscontent2.emaze.com/images/0a5a2945-6ec1-4e1c-bdab-cce0890dd77f/26c4fd22a6192a5e0562f40ab613ab6f.jpg>

<https://vivealumni.usfq.edu.ec>. (14 de 05 de 2015). *USFQ Chocolate Expert*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://vivealumni.usfq.edu.ec/2015/02/chocolate-expert.html?m=0>

<https://www.ateindus.com>. (s.f.). <https://www.ateindus.com/images/prod/molino-pines.fw.png>. Obtenido de <https://www.ateindus.com/images/prod/molino-pines.fw.png>

<https://www.buhlergroup.com>. (21 de 03 de 2019). *Procesamiento del cacao. buhler group*. Obtenido de <https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/es/industries/Cocoa-Chocolate/cocoa.html>

<https://www.cfn.fin.ec>. (2018). <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>. *FICHA SECTORIAL: Cacao y Chocolate*, 14. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>

<https://www.cfn.fin.ec>. (S/f). *Ficha Sectorial: Cacao y chocolate*. Obtenido de

<https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>

https://www.cormac.eu/savefile/15022/Supplier_files/LLoveras/P.... (s/f). *Alcalinizado /esterilizado de licor y torta de cacao Cocoa*. Obtenido de https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQtiLua__3BNuRNqipdmmBdQB8LgQd0u3EeWA&usqp=CAU

<https://www.eltelegrafo.com.ec>. (08 de 06 de 2019). *Consumo del chocolate en Ecuador es bajo*. Recuperado el 17 de 12 de 2019, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/consumol-chocolate-bajo-ecuador>

<https://www.eltelegrafo.com.ec>. (04 de 27 de 2019). Exportaciones de cacao subieron 4,65% en 2018. *Tendencias*, pág. 1. Recuperado el 25 de 02 de 2025, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/exportaciones-cacao-ecuador>

<https://www.gestionderiesgos.gob.ec>. (26 de 08 de 2020). *Protocolo de bioseguridad café y cacao*. Recuperado el 27 de 02 de 2021, de [Protocolo_de_bioseguridad_cafe_y_cacao07102020-firmado.pdf](https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/protocolo_de_bioseguridad_cafe_y_cacao07102020-firmado.pdf): https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/protocolo_de_bioseguridad_cafe_y_cacao07102020-firmado.pdf

<https://www.gob.mx>. (25 de 02 de 2020). *Información Económica Estado de México*. Recuperado el 17 de 12 de 2019, de [Estado_de_mexico_2016_1116.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/201641/estado_de_mexico_2017_02.pdf): https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/201641/estado_de_mexico_2017_02.pdf

<https://www.impaqto.net>. (25 de 01 de 2016). *Un encuentro del chocolate orgánico y su impacto social*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://www.impaqto.net/chocolate-organico-impacto-social>

<https://www.lahora.com.ec>. (02 de 11 de 2018). *Ecuador invierte poco en el sector agrícola*. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de Noticias/país:

<https://www.lahora.com.ec/loja/noticia/1102197731/ecuador-invierte-poco-en-el-sector-agricola#:~:text=As%C3%AD%2C%20el%20pa%C3%ADs%20invierte%20cada,fomento%20de%20la%20actividad%20agropecuaria.>

<https://www.lokad.com.> (s.f. de 07 de 2015). *Descremado de precios*. Recuperado el 01 de 02 de 2020, de <https://www.lokad.com/es/definicion-de-descremado-de-precios>

<https://www.merca20.com.> (26 de 12 de 2016). *Productos de chocolate ¿qué tanto se consumen en México?* Recuperado el 03 de 01 de 2019, de <https://www.merca20.com/productos-chocolate-tanto-se-consumen-en-mexico/>

<https://www.mites.gob.es.> (18 de 05 de 2018). www.mitramiss.gob.es. Obtenido de Crear una empresa en Ecuador: <http://www.mitramiss.gob.es/es/mundo/consejerias/ecuador/trabajar/contenidos/CrearEmpresa.htm>

<https://www.proecuador.gob.ec.> (29 de 04 de 2018). *Alertas Comerciales, Cacao Y Elaborados, Europa, Exportador, Tendencia De Consumo*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de <https://www.proecuador.gob.ec/precios-a-nivel-mundial-de-cacao-en-grano-se-recuperan-luego-de-2-anos-de-baja/>

<https://www.proecuador.gob.ec.> (29 de 04 de 2018). *Polvo a nivel mundial de cacao en grano se recuperan*. Recuperado el 05 de 02 de 2021, de <https://www.proecuador.gob.ec/precios-a-nivel-mundial-de-cacao-en-grano-se-recuperan-luego-de-2-anos-de-baja/>

<https://www.proecuador.gob.ec.> (29 de 04 de 2018). *Precios a nivel mundial de cacao en grano se recuperan luego de 2 años de baja*. Recuperado el 02 de 2021, de <https://www.proecuador.gob.ec/precios-a-nivel-mundial-de-cacao-en-grano-se-recuperan-luego-de-2-anos-de-baja/#:~:text=De%20acuerdo%20a%20la%20revista,mundial%20han%20experimentado>

%20una%20recuperaci%C3%B3n.&text=Se%20han%20identificado%20precios%20en,
%242

<https://www.researchgate.net>. (01 de 2009). *Características químicas y fisicoquímicas del licor de cacao alcalinizado con: carbonato, bicarbonato e hidróxido de sodio*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/230814521_Caracteristicas_quimicas_y_fisicoquimicas_del_licor_de_cacao_alcalinizado_con_carbonato_bicarbonato_e_hidroxido_de_sodio/download

Inf.utfsm.cl. (2018).

<https://www.inf.utfsm.cl/~lhevia/asignaturas/sdeg/topicos/Gestion/cap1pdf.pdf>.

Recuperado el 2019, de <https://www.inf.utfsm.cl/~lhevia/asignaturas/sdeg/topicos/Gestion/cap1pdf.pdf>.

ITC. (S/F). *Exportar mapa de potencial*. Obtenido de DETECTAR OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN PARA EL DESARROLLO COMERCIAL: <https://exportpotential.intracen.org/en/markets/geo-map?whatMarker=k&what=180400&fromMarker=w&exporter=w&toMarker=j>

Malhotra, N. (2008). Investigación de mercados. En N. K. Malhotra, *Investigación de mercados* (pág. 335). México: Pearson. Recuperado el 25 de 02 de 2021

Mapa de acceso al mundo. (S/f). *Condiciones de acceso al mercado*. Obtenido de <https://www.macmap.org/en//query/results?reporter=484&partner=218&product=18050001&level=8>

Maquinaria_para_Café. (s.f.). *Maquinaria_para_Café*. Obtenido de https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Café.pdf

micronizing.com. (S/f). *Cacao. Infra red food processing systems*. Obtenido de http://www.micronizing.com/?page_id=93&lang=es

- Ministerio Coordinador de producción, empleo y competitividad. (s/f). *Sistema de información industrial y productiva*. Obtenido de Visión agroindustrial 2025: <http://servicios.produccion.gob.ec/siipro/consultorias.html>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. Obtenido de www.agricultura.gob.ec: <https://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2016). *La política agropecuaria ecuatoriana: hacia el desarrollo territorial rural sostenible: 2015-2025 I Parte* (41-42 ed.). Quito, Pichincha, Ecuador: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de <http://servicios.agricultura.gob.ec/politicas/La%20Pol%C3%ADticas%20Agropecuarias%20al%20%202025%20I%20parte.pdf>
- Niebel, B., & Freivalds, A. (2009). *Ingeniería industrial. Métodos, estándares y diseño del trabajo*. México: McGraw-Hill Companies.
- REPÚBLICA DEL ECUADOR CONSEJO NACIONAL DE PLANIFICACIÓN. (26 de 10 de 2017). www.planificacion.gob.ec. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1
- Rikolto en latinoamerica. (23 de 06 de 2020). *El cacao ante el Covid en Latinoamérica*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/el-cacao-ante-el-covid-en-latinoamerica>
- Secretaría de agricultura ganadería desarrollo pesca y alimentos. (2016). *Basico-Cacao.pdf*. Recuperado el 25 de 02 de 2020, de

<http://www.consejagri.mx/images/PLANEACION%20AGRINAL%20MEX/CULTIVOS%20ESTRATEGICOS%20BASICOS/Basico-Cacao.pdf>

Secretaría Técnica Planifica Ecuador. (s.f.). *Ecuador avanza en la diversificación de su matriz productiva*. Recuperado el 26 de 02 de 2021, de Noticias: <https://www.planificacion.gob.ec/ecuador-avanza-en-la-diversificacion-de-su-matriz-productiva/>

Teixeira, M. (s.f.). *INFORMACIÓN DE PRECIO DE MERCADO*. Recuperado el 05 de 02 de 2021, de Los precios del cacao caen por debajo de los niveles actuales a fines de 2021: <https://mpi.intracen.org/home?sector=1&product=23>

Trade Map. (2021). *Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry.aspx?nvpm=3%7c484%7c%7c%7c%7c180400%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador en 2019*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Map.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1804%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c3

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de mercados importadores*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Graph.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1803100000%7c%7c%7c8%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c2

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de mercados importadores para un producto exportado por Ecuador*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Map.aspx?nvpm=3%7c218%7c

%7c%7c%7c1803100000%7c%7c%7c8%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c3
3

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de mercados importadores para un producto exportado por Ecuador.* Obtenido de

https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Graph.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1804%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c2

Trade Map. (25 de 02 de 2021). *Lista de países que compran el polvo de cacao sin desgrasar.* Obtenido de

https://www.trademap.org/Country_SelCountry_MQ_TS_Map.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1805%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c3%7c2%7c1%7c1%7c3

Viva el cacao. (01 de 06 de 2017). *Manteca de cacao: el ingrediente secreto.* Obtenido de <https://vivaelcacao.com/manteca-de-cacao-el-ingrediente-secreto/>

www.agrocalidad.gob.ec. (S/F). Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/by3.pdf>

www.directindustry.es/prod/buehler-group. (S7f). *directindustry.es*. Obtenido de <https://www.directindustry.es/prod/buehler-group/product-68538-599206.html>

www.worldcocoafoundation.org. (04 de 05 de 2020). *La industria del cacao y el chocolate dona a los agricultores de Ecuador para luchar contra COVID-19.* Recuperado el 26 de 02 de 2021, de La donación de \$ 45,000 se basa en otros esfuerzos de la industria para ayudar cacaocultores a responder a la pandemia: <https://www.worldcocoafoundation.org/press-release/la-industria-del-cacao-y-el-chocolate-dona-a-los-agricultores-de-ecuador-para-luchar-contra-covid-19/>