



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y JURIDICAS

Trabajo de fin de carrera titulado:

“Análisis de la producción de cacao fino de aroma y su impacto en las exportaciones a España 2012-2015”.

Realizado por:
JESSICA PAOLA ROJAS ROSERO

Director del Proyecto:
MBA. DANNY TRUJILLO

Como requisito para la obtención del título de:
MASTER EN COMERCIO CON MENCION EN NEGOCIOS INTERNACIONALES.

Quito, Julio 2017

DECLARACION JURAMENTADA

Yo, Jessica Paola Rojas Rosero, con cédula de identidad No.1724233307, 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 he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración, cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes 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.

Jessica Paola Rojas Rosero
C.C.1724233307

DECLARATORIA

El presente trabajo de investigación titulado:

**“ANALISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO
EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”**

Realizado por:

JESSICA PAOLA ROJAS ROSERO

como Requisito para la Obtención del Título de:

MSATER EN COMERCIO CON MENCIÓN EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

ha Sido dirigido por el docente

MBA. DANNY TRUJILLO

quien considera que constituye un trabajo original de su autor

Danny Trujillo
DIRECTOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi ejemplo de lucha constante en la vida, quienes siempre han creído que soy capaz de lograrlo todo lo que me proponga y, que cuando he querido dejarme vencer, con su ternura y amor me han fortalecido, mis padres Hugo Rojas Maldonado y Emma Rosero, quienes me dieron la oportunidad de nacer, fortaleza, fuerza y apoyo a lo largo de toda mi vida como estudiante, inculcándome principios y valores que han servido de guía en todos los pasos de mi vida.

A mis hermanas Dayana y Vivian quienes me han enseñado a que no existen límites y me apoyaron en cada momento de elaboración de mi tesis

AGRADECIMIENTO

Gracias mi Dios por permitirme concluir una meta más en la vida, porque sin tu bendición, nada es posible.

Agradezco a mi director de tesis Danny Trujillo, por sus enseñanzas, su guía, paciencia y ayuda brindada durante la realización del presente trabajo.

Gracias Alex Mauricio Villamar, por apoyarme aguantar mi mal genio durante todo el tiempo que me encontraba realizando mi tesis y mis deberes para lograr alcanzar esta nueva meta en mi vida.

Quedo muy agradecida con la Universidad Internacional Sek.

Contenido

FASE 1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1. Antecedentes.....	1
2. Formulación del problema	4
3. Sistematización del problema.....	4
4. Objetivo general.....	4
5. Objetivos específicos.....	4
6. Justificación	5
7. Identificación y caracterización de variable	5
8. Novedad y/o innovación	6
9. El Método.....	6
10. Operacionalización de Variables.....	7
11. Selección instrumentos investigación	10
12. Validez y confiabilidad de instrumentos.....	10
FASE 2: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y DIAGNÓSTICO	12
1. Fundamentación Teórica.....	12
2. Diagnóstico.....	39
2.1 Ambiente externo.....	39
2.2 Ambiente interno.....	45
3. Investigación de campo.....	51
3.2 Recolección de datos.	52
3.3 Procesamiento, análisis e interpretación.	52
FASE 3: VALIDACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO.....	69
1. Resumen de Observación.	68
2. Hipótesis.	69
3. Probar por la hipótesis por experimentación.	69
4. Demostración o refutación (antítesis) de la hipótesis.....	78
5. Evaluación financiera	81
6. Conclusiones y Recomendaciones	85
7. Bibliografía.....	88
8. Anexos.....	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Exportaciones totales de Cacao Ecuatoriano	3
Tabla 2. Recursos técnicos y materiales	¡Error! Marcador no definido.0
Tabla 3. Recursos financieros	11
Tabla 4. Principios Fundamentales del Mercantilismo.....	16
Tabla 5. Objetivos de la CEPAL	19
Tabla 6. Importaciones	22
Tabla 7. Producción Cacao 2015	27
Tabla 8. Factores Determinantes en el precio de cacao	30
Tabla 9. Producción Mundial de Cacao en Grano	32
Tabla 10. Principales Productores de Cacao en Grano, 2014/2015.....	32
Tabla 11. Exportaciones Ecuatorianas de Cacao y Elaborados	34
Tabla 12. Principales Países Destino de Exportaciones de Cacao y Elaborados.....	34
Tabla 13. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado.....	38
Tabla 14. Evolución de las exportaciones totales MILLONES USD FOB.....	40
Tabla 15. Asociación de Empresas Exportadoras de Cacao.....	52
Tabla 16. Tipo de Empresa	53
Tabla 17. Tipo de Cacao para comercialización.....	54
Tabla 18. Producción de Cacao fino de Aroma.	56
Tabla 19. Demanda de Cacao fino de Aroma.....	57
Tabla 20. Precios internacionales de cacao fino de aroma	58
Tabla 21. Desarrollo de la Producción cacaotera	59
Tabla 22. Demanda de cacao fino de aroma en Unión Europea	60
Tabla 23. Mercados para Comercializar Cacao.....	61
Tabla 24. Limitante para Comercializar cacao en Mercado Internacional	62
Tabla 25. Exportaciones de Cacao hacia el Mundo	65
Tabla 26. Exportaciones de cacao hacia España.....	66
Tabla 27. Importaciones de cacao de España.....	66
Tabla 28. Funciones y costo mensual de Agricultores	73
Tabla 29. Detalle de Costo de Inversión para pre secado.....	75
Tabla 30. Propuesta detallada de factores de calidad y medidas de control.....	77
Tabla 31. Inversión Inicial	81
Tabla 32. Ingresos Anuales de Exportación	81
Tabla 33. Egresos Anuales de Producción de cacao fino de aroma	82
Tabla 34. Utilidad Proyectada.....	82
Tabla 35. Cálculo de TMAR.....	83
Tabla 36. Flujos de Caja.....	83
Tabla 37. Periodo de Recuperación de la Inversión	84

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Tamaño de la Muestra.....	7
Figura 2. Cacao Criollo	23
Figura 3. Cacao Forastero.....	24
Figura 4. Cacao Trinitario	24
Figura 5. Cacao nacional.....	25
Figura 6. Cacao Fino de Aroma.....	26
Figura 7. Provincias de Producción de Cacao Fino de Aroma	27
Figura 8. Producción de cacao	28
Figura 9. Evolución de las Exportaciones Totales	41
Figura 10. Distribución porcentual de la Inversión Social	42
Figura 11. Fuerzas de Porter.....	43
Figura 12. Cadena de Valor de Cacao Fino de Aroma	46
Figura 13. Flujo de Actividades de Cacao Fino de Aroma.....	49
Figura 14. Cadena de Valor de Cacao Fino de Aroma	46
Figura 15. Asociación de Exportadores de cacao	53
Figura 16. Tipo de Empresa	54
Figura 17. Tipo de Cacao para comercialización.....	55
Figura 18. Producción de Cacao fino de Aroma.	56
Figura 19. Demanda de Cacao fino de Aroma	57
Figura 20. Precios internacionales de cacao fino de aroma	58
Figura 21. Desarrollo de la Producción cacaotera.....	59
Figura 22. Demanda de cacao fino de aroma en Unión Europea.....	60
Figura 23. Mercados para Comercializar Cacao	61
Figura 24. Limitante para Comercializar cacao en Mercado Internacional	62
Figura 25. Producción de Cacao en Ecuador	63
Figura 26. Producción en Toneladas de Cacao por Provincia.....	64
Figura 27. Evolución de Exportaciones de Cacao Tm.....	65
Figura 28. Exportaciones de Cacao hacia el mundo	66
Figura 29. Importaciones de Cacao de España.....	67
Figura 30. Cadena de valor Propuesta.....	71
Figura 31. Flujo de actividades de producción de cacao Fino de Aroma	72
Figura 32. Flujo de procesamiento de cacao fino de aroma	76
Figura 33. Comparación de tiempos en actividades actual vs. Propuesto.	79

RESUMEN.

La presente investigación realizada lo que busca es un análisis de exportaciones de cacao fino de aroma y su impacto con las exportaciones a España en los últimos cinco años.

Dentro este trabajo de titulación se detalla cómo surge la producción del cacao desde hace 2000 años y como ha ido evolucionando. Se menciona como las diferentes escuelas económicas tienen relación en el comercio exterior a fin de ir eliminando las barreras internacionales para comercializar commodities con diferentes naciones. Hoy en día el cacao ecuatoriano es reconocido a nivel mundial e internacional como el mejor del mundo siendo los primeros en producir cacao fino de aroma en América Latina por el sabor, calidad y aroma inigualable.

En la fase dos del presente trabajo realizado se detalla toda la investigación teórica de exportaciones y los tipos de cacao que se comercializan a nivel internacional, factores determinantes en el precio del commodity y las leyes y normativas que sustentan la investigación. Se analiza al cacao en el ambiente externo e interno para identificar: fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del sector cacaotero en el país; se investigan datos cuantitativos y cualitativos a las 33 empresas asociadas a Ane Cacao para conocer más a fondo el proceso productivo actual, inconvenientes que se presentan, factores externos que influyen en la comercialización del cacao, analizando las exportaciones de Ecuador hacia el mercado Europeo y las importaciones de España a Ecuador en este producto.

La fase tres de la investigación realizada busca validar la hipótesis propuesta mediante la propuesta de investigación realizada a fin de mejorar el proceso de producción de cacao fino de aroma y de esta manera incrementar las exportaciones al mercado de España en los próximos años.

Palabras clave: exportación, producción, commodities, cacao fino de aroma.

SUMMARY

This research is aimed at analyzing exports of fine aroma cocoa and its impact on Spanish exports in the last five years.

Within this titling work it is detailed how the production of cacao arises for 2000 years and how it has evolved. It mentions how the different economic schools are related in foreign trade in order to eliminate international barriers to trade commodities with different nations. Nowadays, Ecuadorian cacao is recognized worldwide and internationally as the best in the world, being the first in production of fine aroma cocoa in Latin America for our unique flavor, quality and aroma.

In phase two of the present work, it details all the theoretical research on exports and the types of cocoa that are traded internationally, determining factors like: the price of the commodity and the laws and regulations that underpin the investigation. Cocoa is analyzed in the external and internal environment in order to identify the strengths, weaknesses, opportunities and threats of the cocoa sector in the country; Quantitative and qualitative data are being investigated for the 33 companies associated with Ane Cacao in order to get a better understanding of the current production process, problems that are present, external factors that influence the marketing of cocoa, analyzing Ecuador's exports to the European market and Imports from Spain to Ecuador in this product.

Phase three of the research carried out seeks to validate the hypothesis proposed by means of the research proposal made in order to improve the process of production of fine aroma cocoa and in this way increase exports to the Spanish market in the coming years.

Key words: export, production, commodities, cacao fino de aroma

FASE 1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1. Antecedentes

Una industria cacaotera se caracteriza además por tener una naturaleza cíclica y porque la mayor parte de la producción mundial alrededor de un 90% es generada por pequeños agricultores, mientras que la molienda de los granos se realiza en su mayoría en las regiones importadoras.

Nuestro cacao constituye el commodity de exportación con más años en Ecuador, en toda la etapa de la colonia, después como país. Por tanto en el ámbito económico hoy constituye a nuestro país se encuentra directamente relacionada con la productividad y exportaciones de este producto.

“La producción de cacao certificado sumó 899 mil TM en 2012, con un crecimiento de 69% anual desde el 2008”...“En Ecuador la producción en TM de cacao certificado fue: 7.8 mil (orgánico), 3.2 mil (Rainforest A.), 4.8 mil (UTZ) y 5.3 mil (Fairtrade)”. (ESPAE, 2017, pág. 6)

En la actualidad el cacao es un producto ecuatoriano altamente cotizado en el ámbito internacional, es así que “la pepa de oro”, en el siglo XX creció un 14.3% en exportaciones, y un 72% de las exportaciones de cacao ecuatoriano se centra en Europa y Estados Unidos y en caso de seguir siendo uno de los mejores chocolates a nivel mundial; la producción del Ecuador actual del cacao fino de aroma no abastecerá la cantidad demandada del mercado internacional.

En el comercio a nivel mundial del cacao, existen 2 categorizaciones: “fino o de aroma” y “al granel”; básicamente nuestro país es “productor de cacao fino de aroma” (ProEcuador, 2017, pág. 2)

La producción de cacao fino son semillas del cacao de variedad Criollo, y el mismo commodity y en grano, se deriva con producción de una gran variedad de árboles Forastero (ProEcuador, 2016, pág. 4).

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

En “nuestro país las semillas de cacao Nacional, considerados de variedad Forastero” y “son los únicos que producen cacao fino o de aroma”. (ProEcuador, 2016, pág. 4)

Un cacao Nacional “... se caracteriza por tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave de buen sabor y aroma” a nivel internacional es conocido como “... Cacao Fino de Aroma”. (Riveros, 2007, pág. 4)

En 1955, luego de varios informes emitidos por el agrónomo Homero Castro logró crear el cacao clon al CNN-51, y en Junio del 2005 fue declarado por el Ministerio de Agricultura “un bien de alto productividad”. “El clon CCN-51 cultivado en el Ecuador, es considerado cacao ordinario, corriente o común”. (Anecacao, 2016, pág. 1)

Nuestro país; “es el principal exportador de cacao fino de aroma, con el 70% de las exportaciones en el mundo. El cacao fino de aroma”,... “se caracteriza por su aroma floral y frutal concentrado, ideal para chocolatería fina” (COMERCIO, 2014, pág. 7).

Según Ane Cacao, “...en el año 2015 un 39% estuvieron destinadas a los Estados Unidos de Norte América con 91.3 mil toneladas métricas, continuados por Holanda con una 14% de participación de 34 mil TM...”. (Anecacao, 2016, pág. 2)

Durante el 2015, “...ofertó al mercado mundial 260 mil toneladas métricas TM que constituyen más de 750 millones de dólares” (MAGAP, 2016, pág. 1), es decir un incremento del 10% con relación al 2014.

En los últimos, nuestro país ha ido creciendo paulatinamente en volúmenes de producción de Cacao, es así que ha por ese motivo las exportaciones cada año han sido muy favorables.

Tabla 1. Exportaciones totales de Cacao Ecuatoriano.



Elaborado: Paola Rojas Rosero

Fuente: (AneCacao, 2017)

Actualmente con cambios de producción en el país, se busca reactivar una economía, impulsando nuestra producción de varios commodities en especial los que generamos una ventaja competitiva con otros países para lograr cumplir las adquisiciones internacionales a través de las exportaciones de productos a fin de que sean comercializados en el exterior.

La meta de nuestro país es aumentar las cantidades de producción y exportaciones con el paso del tiempo, sin que los factores externos como las condiciones adversas de clima, precipitaciones o fenómenos como el del niño, incidan en la producción y por ende en las exportaciones cacaoteras.

En caso del cacao lo que se busca es incentivar la fabricación de cacao fino de aroma para aumentar los volúmenes de producción y de esta manera buscar nuevos mercados para poder exportar y comercializar alrededor del mundo, analizar la producción de cacao del 2015 al 2015 para determinar los niveles de exportación y el impacto que genera en nuestro país producto. (Telegrafo, 2017, pág. 5)

2. Formulación del problema

¿Cómo impacta la producción del cacao fino de aroma en el Ecuador con relación a las exportaciones hacia España?

3. Sistematización del problema

¿Cuál es el impacto del proceso productivo del cacao en las exportaciones a España en el período 2012-2015?

¿Cuáles son las características de los principales niveles de exportaciones de cacao fino de aroma hacia España en el periodo 2012-2015?

¿Qué se podría realizar para incrementar el nivel de las exportaciones de cacao fino de aroma a España?

4. Objetivo general

Analizar la producción de cacao fino de aroma en el Ecuador y su impacto con la exportación a España en el período 2012-2015 mediante el análisis de los datos estadísticos de las exportaciones del Ecuador a este mercado y encuestas realizadas a las empresas asociadas a Ane Cacao para aumentar la participación de mercado a nivel internacional.

5. Objetivos específicos

- Estudiar el proceso de producción actual del cacao fino de aroma con nuestro país Ecuador mediante análisis del proceso de producción y exportación para incrementar las exportaciones en España.
- Analizar todas las características y niveles de exportación cacaotera hacia España con el periodo 2012-2015, mediante datos estadísticos para determinar el impacto en las exportaciones del Ecuador.

- Realizar una propuesta de incrementar un nivel de exportaciones de nuestro país de cacao a España realizando encuestas a los socios que pertenecen a Ane Cacao para determinar el principal factor a considerar en las exportaciones de cacao.

6. Justificación

Justificación práctica: La presente investigación permitirá analizar el impacto que genera el cacao en la economía del Ecuador, los principales destinos de exportación del producto al mercado mundial, así como nuestros principales competidores en América Latina buscando ser los diferenciadores por nuestro producto, su calidad y su fino aroma; además determinar los factores que determinan el precio en el cacao para identificar los generar ingresos que generan en la balanza comercial.

De acuerdo con las estadísticas publicadas por Trade Map en el año 2015, la producción de cacao al granel de Ecuador del 2015, este es de 236.072 toneladas métricas superando las expectativas que se pronosticaron en 220.000 toneladas, llegando a ser el tercer mayor productor de cacao en el año 2015.

La producción de cacao se caracteriza por ser el principal commodity en el ingreso de divisas para el país, éste producto de exportación ha aumentado en muchos países y solo en Ecuador ha crecido con un 68% en la producción mundial del cacao fino aroma.

7. Identificación y caracterización de variable

7.1 Variable Independiente.

Producción de cacao fino de aroma, se considera al dinamismo económico que genera valor agregado de creación del cacao fino de aroma en un tiempo determinado para su comercialización.

7.2 Variable Dependiente.

Exportación al mercado de España, se considera el cacao fino de aroma que es enviado fuera del territorio nacional para su comercialización.

8. Novedad y/o innovación

La contribución con este proyecto propuesto de investigación, es analizar las exportaciones de España en los últimos años, creando una propuesta para aumentar las exportaciones a este destino, aumentando los niveles de producción de manera local con este commodity pero sobretodo identificar cada uno de los factores que impactan en las exportaciones de este producto.

9. El Método

9.1 Nivel de estudio.

Descriptivo el cual permitir describir de manera detallada y concisa el modelo de producción del cacao en Ecuador, como han ido evolucionando las exportaciones en los últimos años, y a que países se comercializa principalmente la “pepa de oro”.

9.2 Modalidad de investigación

9.2.1 De campo: Se realizará un levantamiento de datos directamente con socios y personas que siembran cacao:

-Encuestas a socios de Ane Cacao.

-Encuestas a productores de cacao que entregan diariamente producción de cacao a la empresa Ane Cacao para la exportación al mundo entero.

9.2.2 Documental

El trabajo de investigación se apoyará en la revisión obtenida de medios impresos, digitales, revistas, artículos científicos y con Ane Cacao esto para recopilar el nivel de exportación, volúmenes de exportación, revisión de sus publicaciones trimestrales para conocer a detalle las novedades del Cacao alrededor del mundo, novedades que tengan impacto en la presente investigación.

9.3 Método

Inductivo – Deductivo: El análisis que se realizará de las exportaciones de cacao desde los años 2012 al 2015 permitirá definir como mejorar las exportaciones del commodity en el Ecuador. Tiene que iniciarse mediante la observación de cada uno de los fenómenos particulares para llegar a conclusiones generales. Al realizar una encuesta para determinar niveles de la cantidad producida de cacao fino de aroma se logrará entender el comportamiento de la pepa de oro y qué relación existe con las exportaciones.

9.3.1 Población y muestra.

-Población: número de socios en Ane Cacao (33) que integran de forma global toda la productividad de cacao fino en el Ecuador.

- Encuestas: Considerar cada uno de los aspectos que forman cada cálculo de una muestra y el cálculo respectivo para obtener los datos precisos para la experimentación.

Figura 1. Tamaño de la muestra

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

Fuente: (PSYMA, 2017)

Por ser una totalidad de datos no muy numerosa se realizará las encuestas directamente a socios de Ane Cacao para conocer todos los grados de productividad de cacao en el Ecuador de forma más directa, por tanto, el margen de error es 0%, el tamaño de la muestra es 33 ya que son todos los socios nacionales de la pepa de oro en Ane Cacao.

10. Operacionalización de Variables

VARIABLE INDEPENDIENTE Producción de cacao fino de aroma

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS BASICOS	TECNICAS INSTRUMENTOS
<p>Producción de cacao fino de aroma tiene el siguiente concepto:</p> <p>Se considera a la actividad económica que aporta el valor agregado de creación del cacao fino de aroma en un tiempo determinado para su comercialización.</p>	Productividad	% producción de cacao para exportación	¿Cuántas toneladas de cacao exporta mensualmente?	Encuesta estructurada a los socios de Ane Cacao productoras de cacao fino de aroma que exporten en los últimos 6 meses
		% producción de cacao para exportación / % producción de cacao	¿Cómo se producen granos de cacao de buena calidad para la exportación?	Encuesta estructurada a los socios de Ane Cacao que exporten en los últimos seis meses.
	Inversión	% de endeudamiento	¿Qué le motiva a tener un endeudamiento para la producción de cacao fino de aroma?	Encuesta estructurada a socios de Ane Cacao que exporten en los últimos seis meses.

**VARIABLE
DEPENDIENTE**

Exportación al mercado de España.

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS BASICOS	TECNICAS INSTRUMENTOS
<p>Exportación al mercado de España tiene el siguiente concepto:</p> <p>Se considera el cacao fino de aroma que es enviado fuera del territorio nacional para su comercialización.</p>	<p>Balanza Comercial</p>	<p>Coficiente de Exportación</p>	<p>Relación que se establece entre el valor de las exportaciones (E) y el valor de la producción (VP) durante un período de tiempo. En otras palabras calcula el porcentaje de la producción que se exporta.</p>	<p>Encuesta estructurada los socios de Ane Cacao productoras de cacao fino de aroma que exporten en los últimos 6 meses</p>
		<p>Grado de apertura</p>	<p>Se trata de un indicador cuyo uso permite evaluar la apertura de un país hacia el exterior.</p>	<p>Encuesta estructurada a los socios de Ane Cacao productores de cacao fino de aroma que exporten en lo últimos seis meses.</p>

11. Selección instrumentos investigación

-**Encuestas:** se definirán un preguntas concretas y válidas que se aplican al total de grupo de estudio; en este caso 33 empresas asociadas a Ane Cacao, con la finalidad de extraer información gran importancia y relevante sobre opiniones o hechos específicos de estudio, y que generen un impacto en el estudio propuesto.

12. Validez y confiabilidad de instrumentos

Debido a que la muestra es muy pequeña no se realizará pruebas piloto se confiará en los resultados de la realización de la encuesta.

12.1 Recursos Humanos.

Para la realización de este estudio propuesto se necesita un investigador principal, es decir la persona que elabora la investigación.

Las personas que serán entrevistadas y encuestadas serán recurso humano muy importante en la investigación planteada y en la elaboración de la misma.

12.2 Recursos técnicos y materiales

Tabla 2. Recursos técnicos y materiales

NO.	DESCRIPCIÓN
1	Programa SPSS y programa Microsoft office para procesamiento de los datos y la información.
1	Una laptop.
5	Un tablero
5	un esfero
1	una impresora
5	Material para encuestas
5	Obsequios para entrevistados y participantes
1	Imprevistos

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

12.3 Recursos Financieros

Tabla 3. Recursos financieros

NO.	DESCRIPCIÓN	Valor Unitario	Valor Total
1	Programa SPSS y programa Microsoft office para procesamiento de los datos y la información.	1.200,00	1.200,00
1	Una laptop.	800,00	800,00
5	Un tablero	5,00	25,00
5	un esfero	0,35	1,75
1	una impresora	320,00	320,00
5	Material para encuestas	6,00	30,00
5	Obsequios para entrevistados y participantes	50,00	250,00
1	Imprevistos	120,00	120,00
TOTAL		2.501,35	2.746,75

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

12.4 Cronograma de trabajo

Actividades	Fecha Inicio	Fecha Fin	22/10/2016	11/11/2016	18/11/2016	9/12/2016	16/12/2016	6/1/2017	20/1/2017	10/2/2017	7/4/2017	21/4/2017	19/5/2017	9/6/2017	30/6/2017
Aprobación Tema	22/10/2016	11/11/2016	■												
Capítulo I	11/11/2016	18/11/2016		■	■										
Entrega Fase I	25/11/2016	9/12/2016				■									
Capítulo II	9/12/2016	16/12/2016				■	■								
Fundamentación teórica	16/12/2016	6/1/2017					■	■							
Marco Referencial	6/1/2017	20/1/2017						■	■						
Marco Legal	20/1/2017	10/2/2017							■	■					
Diagnostico	10/2/2017	7/4/2017								■	■				
Hipotesis	7/4/2017	21/4/2017									■	■			
Modelo Propuesto	21/4/2017	19/5/2017										■	■		
Conclusiones y Recomendaciones	19/5/2017	9/6/2017											■	■	
Anexos	9/6/2017	30/6/2017												■	■
Fin de tesis	30/6/2017	21/7/2017													■

FASE 2: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y DIAGNÓSTICO

1. Fundamentación Teórica

1.1 Marco Conceptual

Commodity.- “como todo bien que tiene valor o utilidad, y un muy bajo nivel de diferenciación o especialización. Este tipo de bienes son de tipo genéricos, es decir, no se tienen una diferenciación entre sí. Normalmente cuando se habla de commodities, se habla de materias primas o bienes primarios, destacando por ejemplo el trigo, que se siembra en cualquier parte del mundo y que tendrá el mismo precio y la misma calidad”. (FINANCIALRED, 2017, pág. 1)

Exportaciones.- “hacen referencia a cualquier bien o servicio vendido o enviado con fines comerciales a un país extranjero.” (forex, 2016, pág. 1)

Comercialización.- “conjunto de las acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios. Estas acciones o actividades son realizadas por organizaciones, empresas e incluso grupos sociales”. (Rivadeneira, 2016, pág. 3)

Barreras Arancelarias.- “Las barreras arancelarias son valores oficiales” que se ha sido fijados y se cobran a las importaciones y exportaciones en la aduana de un país, en el ingreso o “salida de mercancías”. (ProEcuador, 2017, pág. 2)

Arancel de Exportación.- Constituye los aranceles que nos son tan utilizados por varios países en el mundo. Por tanto, el arancel en exportación sirve para un derecho arancelario para mercancías exportadas. (ProEcuador, 2017, pág. 2)

1.2 Marco Teórico

En esta investigación se pretende exponer los temas relevantes a nivel teórico para entender de una mejor manera el alcance de la investigación. Para lo cual se analizará los pilares conceptuales del comercio internacional acompañado de las diversas escuelas de pensamiento económico que han sobresalido en las últimas décadas, producción de cacao fino de aroma y barreras arancelarias que incrementan el costo de las exportaciones de los productos en especial el cacao.

La teoría económica explica que existen dos razones por las que puede existir el intercambio de productos entre las naciones: la primera es que los países comercializan commodities porque son diferentes entre sí (en tecnología, dotaciones o preferencias) y logran obtener beneficios de este intercambio si el país logra producir y vender lo que hace de la mejor forma reduciendo recursos.

Dentro de la economía, la rama que estudia el comercio internacional es una de las más antiguas, cuyo interés se ha mantenido desde siglos atrás. Básicamente una economía dentro del comercio exterior se inicia con intercambiar bienes y servicios con distintas naciones, ciudades y/o países ya que cada región no es autosuficiente, obligatoriamente necesitan de “bienes y servicios que forman parte de la producción” de otros agentes de otras naciones. “La economía internacional, supone la apertura al exterior y la existencia de fronteras, que además del componente físico que delimita geográficamente a los países”,... “reporta ingresos a las arcas públicas de los Estados, y pueden suponer un rígido control a las transacciones exteriores”. (Hornero, 2016, pág. 8)

1. COMERCIO INTERNACIONAL

El comercio internacional tiene su finalidad crear un crecimiento social, económico y cultural a los países, tratando siempre de facilitar todo el consumismo de bienes y servicios que requieren en su desarrollo. En la medida que van surgiendo cambios por la tecnología la disponibilidad de bienes y servicios van transformándose en calidad e innovación y de esta manera el comercio internacional va incrementándose. El desarrollo tecnológico o bien la carencia del mismo, “lo que genera en la mayoría de países la necesidad de comercializar bienes o servicios con otros”. (Cañar, 2016, pág. 13)

Para entender al comercio exterior en el mercado internacional, es importante analizar y entender que es la internacionalización dentro de un mercado exterior, y algunos autores dentro del campo de acción determinan varias denominaciones que se destacan las siguientes: “al proceso de salida, al exterior de una empresa o de un negocio, con el objetivo de colocar, más allá de las propias fronteras y en términos de rentabilidad, los bienes que produce o los servicios que presta”. (Negotiator, 2016, pág. 1)

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

Básicamente la globalización se ha impuesto en todo el mundo con la necesidad de exportar, con la internacionalización y la globalización cada busca la mejor opción de poner cada uno de sus bienes y servicios en mercados extranjeros, buscan ser competitivos y apetecidos en el mercado internacional, que buscan un desarrollo económico de un país.

En otras palabras cuando nos referimos a expansión internacional o Internacionalización, nos referimos a la búsqueda de otros mercados tratando de competir por la diferenciación y en lo que mejor sabemos hacer para ser competitivos en un mercado exterior.

Actualmente, todas las actividades comerciales a lo largo de los siglos, han sido vinculadas con el factor humano a base de necesidades para obtener una satisfacción. Cuando hablamos de comercio exterior, “intercambio comercial de un país con relación a los demás”, (UNAM, Introducción al Comercio Exterior, 2016, pág. 3)

Visto de otra manera el comercio internacional puede ser definido como una parte en todo el sector externo dentro de una economía que controla, realiza un intercambio de mercancías, productos, servicios necesarios incluido intercambios de capital; en otras palabras se trata de transacciones físicas residentes de dos o más territorios aduaneros que se registran estadísticamente (UNAM, Introducción al Comercio Exterior, 2016, pág. 3)

Por tanto, al hablar comercio exterior, se debe pensar en que somos especialistas en la producción de cacao, básicamente la especialización surge del comercio exterior cuando “entes productivos se dedican a elaborar determinadas mercancías con un determinado esfuerzo y técnica que los hace distinguir en su producción ya sea por su calidad o por su precio, y por consiguiente, es vendida en regiones y países en donde dichas mercancías no se producen, son más caros o son de inferior calidad”. (Caraveo, 2016, pág. 7)

El comercio internacional hoy en día, por la influencia de la globalización, el desarrollo económico de los países, la tecnología, la innovación y el desarrollo se vuelve muy competitivo ser atractivo en el mercado internacional, debido a las grandes exigencias que cada país y por los constantes cambios que a cada momento lo estamos viviendo.

1.1 Teoría del Comercio Internacional.

Hay diversas teorías detallando el desarrollo de un funcionamiento del comercio internacional, lo que busca es tratar de identificar cada causa y el porqué del intercambio entre naciones, detallar estrategias y efectos que vienen de la mano con el comercio internacional a nivel de producción y consumo de países o regiones nacionales.

La escuela de pensamiento proteccionista es caracterizada por una fuerte participación estatal para regular actividades económicas y comerciales de un país, buscar incrementar un comercio de bienes y servicios tratando de impulsar el nivel de exportaciones buscando eliminar las importaciones. Las principales escuelas son:

- *El mercantilismo:*

Es considerado como uno de los primeros enfoques de comercialización dentro de la economía internacional tiene sus inicios en el siglo XV. En esta teoría, el sinónimo de riqueza tiene su enfoque en acumular piedras preciosas de oro y plata. (Hornero, 2016, pág. 18)

“El mercantilismo tiene como característica principal el papel preponderante del Estado sobre la economía”. (Características, 2017, pág. 1)

Esta doctrina lo que busca es generar riquezas acumuladas de una nación en reservas de oro y plata para generar un mayor poder gobernante para los países, básicamente un país más poderoso y rico es aquel que cuenta con mayores riquezas de metales preciosos. (Características, 2017, pág. 1)

Tabla 4. Principios Fundamentales del Mercantilismo

Principios fundamentales del Mercantilismo
Creencia del enriquecimiento monetario o de piedras preciosas.
La política del Estado fue el adquirir oro y plata.
Doctrina del Estado. El gobierno es el encargado de reglamentar
Lo que se desea es hacer una práctica del nacionalismo cerrado
Abastecerse dentro del territorio. “Nadie gana más de lo que pierde”.
Organizar, la industrialización y el intercambio con medidas de protección.
Buscar una nueva balanza comercial favorable para la nación.

Fuente: (Portillo, 2017, pág. 9)

Elaborado por: Paola Rojas Rosero.

De acuerdo a esta teoría mercantilista una nación “solo puede obtener el beneficio mediante el comercio si logra que el valor de las exportaciones supere el valor de las importaciones”. (Hornero, 2016, pág. 18)

Cuando hablamos de una teoría pura del comercio internacional se busca analizar y comprender el problema básico en el comercio entre mercancías y servicios, donde influye el dinero, los movimientos internacionales de capital y cambios de renta; en el cual único factor de producción es el trabajo puro del hombre.

Entre el comercio internacional y la riqueza nacional se crea un nexo que se fundamenta en encontrar el bienestar económico es decir que una mayor entrada de oro y plata considerados como metales preciosos, buscando generar mayor riqueza para la nación ya que de esta forma la balanza comercial tendría un resultado positivo con superávit. Años después, la teoría mercantilista fue rechazada por la teoría de libre comercio establecida por Adam Smith, misma que argumentaba que un resultado favorable en la balanza comercial repercutiría en

aumentar la oferta monetaria por tanto generaría el problema inflacionario en el país.

- *Teoría de la ventaja absoluta:*

Adam Smith (1723-1790), su teoría de ventaja absoluta trata de referenciar a la importancia del principio “la división internacional del trabajo”. (GestioPolis, 2017, pág. 1)

En este libro Smith, trata de explicar cómo el proteccionismo en la etapa del mercantilismo da origen a la “teoría clásica del comercio internacional”, buscando realizar una interacción de bienes y servicios con los países del mundo; atribuye un crecimiento importante en la división del trabajo ya que la misma incrementa la capacidad productiva de cada país ya que aporta y apuesta al desarrollo productivo de las naciones con el objetivo de generar mayores ingresos para el país en la balanza comercial, básicamente involucra un mayor crecimiento dentro del comercio exterior lo que favorece a las exportaciones debido a los ingresos recibidos ante la mayor producción de bienes y servicios, lo que refleja un aumento del ahorro y mayor acumulación de capital pero sobretodo un crecimiento económico del país.

La ventaja absoluta en el comercio internacional no es necesario para que genere una rentabilidad del 100%, esto implica que para que no afecte a exportaciones para alcanzar la ventaja absoluta de cada país, éstos deberían ser capaces de producir un bien o servicio.

Continuando la teoría, todos los países aumentarían en comercio y se generaría una efectividad internacional, siempre y cuando el commodity de una producción logre venderse a un precio mayor al valor de producción. Básicamente aunque esta teoría toma en cuenta el valor de trabajo y que es un instrumento valioso dentro del comercio de un país, no refleja lo mismo en el ámbito internacional debido a factores productivos a nivel internacional que hacen que exista ventaja total en bienes para el consumo. (Vera, 2017, pág. 1)

- *Teoría de la ventaja comparativa:*

David Ricardo (1772-1823), se destaca en su teoría porque fue el primero en diferenciar el estudio de la economía internacional con la economía local. Su gran aporte de la ventaja comparativa implica que “cada nación debe especializarse en la exportación de aquellos bienes en los cuales posea una ventaja comparativa, es decir los bienes que produzca con un menor costo relativo comparado a otros países; así mismo, importarán los bienes en los cuales sean menos eficientes”. (García, 2016, pág. 1)

A partir de esto se puede deducir que las naciones deben dar por definido su especialización considerando los gastos de intercambio de productos, mano de obra y en que especializarse buscando ser competitivos en un mercado globalizado.

Con esto se deduce que la ventaja comparativa de David Ricardo, ocurre por una interacción de la disponibilidad de los recursos y factores de producción, que buscan determinar el uso de los factores de producción al momento de producir bienes específicos para el comercio internacional, y que éste es explicado únicamente por la diferencia de la dotación de cada uno de los factores de producción llevando a cada nación en realizar una producción y buscar vender el producto en el que tenga un mayor volumen relativo buscando siempre diferenciarse de los demás países.

- *Teoría de sustitución de importaciones como modelo de acumulación industrial:*

Esta teoría básicamente nos habla de un modelo que toma en cuenta el crecimiento, inversión, trabajo, y una distribución a largo plazo. Surge de estrategias a fin de llegar a la industrialización y a una correcta distribución de la demanda macroeconómica.

Existieron tres razones principales para la industrialización sustitutiva que fueron primeramente fueron formuladas en la CEPAL a fines de los años 1940 y 1950.

“Necesidad social de aumentar rápidamente el empleo para absorber la fuerza de trabajo creciente y ofrecer mejores oportunidades a la fuerza de trabajo subempleada de la agricultura campesina, lo que los sectores primarios de exportación no podían lograr”. (CEPAL, 2017, pág. 5)

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

“Industrialización bajo la dirección del Estado fue vista como la única forma de generar rápidamente progreso tecnológico”. (CEPAL, 2017, pág. 5)

Básicamente esta teoría lo que buscaba era modificar tres supuestos de un modelo neoclásico donde las naciones enfrentan la demanda elástica infinita de todas las exportaciones a precios puestos en el mercado internacional en donde intervienen el trabajo, capital y mano de obra todo esto proveniente de la inversión.

Tabla 5. Objetivos de la CEPAL.

Objetivos de la CEPAL
Lograr una situación sana de finanzas públicas y política monetaria restrictiva.
Fomentar el ahorro y la inversión con políticas macroeconómicas.
Generar un flujo de recursos financieros mundiales
Elevar la productividad

Fuente: (Jiménez., 2017, pág. 1)

Elaborado por: Paola Rojas Rosero.

- *Escuela Neoclásica:*

Esta teoría se basa en sustituir a la teoría del valor de trabajo por una teoría de utilidad de bienes y servicios, crear un equilibrio general. En esta escuela neoclásica aparece un modelo de especialización internacional, es decir una especialización de factores de producción llamado modelo Heckscher – Ohlin – Samuelson. En este modelo “hay múltiples factores de producción que pueden desplazarse entre sectores,... que conlleva una comprensión más profunda sobre cómo pueden los recursos determinar los patrones de comercio”. (Patuzzo, 2016, pág. 1)

En conclusión este modelo explica que todas las naciones deben buscar especializarse en lo que son mejores buscando tener una ventaja comparativa y competitiva con el resto de naciones, tener preferencias, emplear los recursos por completo, y en definitiva que una nación debe exportar commodities que son producidos en gran cantidad.

“En la actualidad nos hemos desplazado hacia un mundo en el que las economías nacionales convergen en un sistema económico global e independiente, fenómeno al que comúnmente nos referimos como Globalización”. (Krugman, 1987, pág. 6)

- *Teoría de la política comercial.*

Una “política comercial está orientada hacia el comercio exterior y la búsqueda de mercados en los ámbitos bilateral, multilateral y regional, sobre la base de acuerdos o tratados de libre comercio”. (Veletanga, 2016, pág. 1) Con esto se define que la política comercial lo que busca es crear acuerdos entre país para exportar con el fin de abrir mercados en el ámbito internacional y el libre acceso en las naciones.

“La política comercial,... se relaciona con las medidas e instrumentos que tienen efectos en las exportaciones y las importaciones, ya sea en la cantidad, los precios o en los bienes o servicios que se exportan” (Ecolink, 2016, pág. 1), es decir un libre mercado sin restricciones, regulaciones, buscando generar competencia, producción, mayor productividad en función de la productividad y la ventaja comparativa propuesta por David Ricardo, una propuesta de un mercado sin regulaciones y la existencia de un gran equilibrio dentro de un mercado que no se encuentre regulado por el Estado.

Una política comercial de libre comercio lo que busca es relacionar las medidas e instrumentos comerciales tratando de crear acuerdos comerciales entre países con el fin de abrir fronteras en el mercado internacional con un libre acceso, cero aranceles, sin restricciones y sin regulaciones que impidan la exportación e importación de forma libre buscando generar competencia, productividad y sobre todo ser competitivos en el mercado internacional; es decir crear una ventaja comparativa lo que propuso David Ricardo en siglos atrás.

1.2 Exportaciones e Importaciones.

Muchas veces una exportación empieza participando en exposiciones internacionales, para proceder a contratar a agentes externos internacionales,

sin embargo una exportación significa adquirir sentido en aumentar la productividad e ingresos del negocio a largo plazo. (Caballero & Carmen, 2012, pág. 18)

- Por otro lado cuando hablamos de importaciones, surge una ventaja principal como un introducir al mercado internacional con un costo relativamente bajo, como logra competir en un nuevo mercado logrando y buscando ser competitivos, básicamente buscar introducir productos en los mercados interiores. (Caballero & Carmen, 2012, pág. 19)

1.3 Política Comercial:

Tomar decisiones tiene un enfoque en aumentar las exportaciones, que permite saber de países con productividad debido a la ventaja potencial en ventas en el mercado exterior de commodities de tradición: café, cacao, banano, entre otros. Básicamente se trata de un perfeccionamiento en el comercio en usar instrumentaría que sirve para lograr el comportamiento del sector externo y cambiar desventajas en la balanza comercial. (Caballero & Carmen, 2012, pág. 76)

Tabla 6. Importaciones.

Importaciones			
Medidas Arancelarias		Medidas no arancelarias	
Arancel	Impuesto que grava a importaciones realizadas en territorio extranjero. Tres tipos de aranceles: Específico, Ad valorem, y una combinación de ambos.	Normas de Origen	Documento oficial que sirve para certificar que el commodity es propio de una nación por cumplir normas específicas.
		Contingentes	Obligación del gobierno nacional para realizar controles a productos de importaciones que puedan cambiar a determinado sector o grupo de empresarios
		Medidas Sanitarias y Fito-Sanitarias	Medidas para asegurar que los bienes introducidos a una nación cumpliendo con normativas ambientales y sanitarias.
		Registro Sanitario	Documento expedido por la autoridad competente sanitaria del país exportador.
		Norma de Valoración	Normativas para establecer el pago de aranceles y base imponible de los productos ingresados.

Fuente: (Caballero & Carmen, 2012, págs. 79,80)

Elaborado por: Paola Rojas Rosero.

2. CACAO EN ECUADOR.

El cacao tiene sus inicios de producción entre México, Guatemala y Honduras, por tanto éste commodity tiene sus inicios hace 2,000 años. Sin embargo, investigaciones certifican que grandes variedades producidas tipo: Theobroma Cacao tiene sus inicios “en la Amazonía y que ha sido utilizada por” lo menos unos 5,000 años. (AneCacao, 2017, pág. 1)

Ante la llegada de conquistadores a América, los granos de cacao servían de medio de pago y para la preparación de una rica bebida. Apenas a fin del siglo XIX, después de varios intentos, personas provenientes de Suiza lograron fabricar

el primer chocolate en leche, iniciando la gran industrialización en todo el mundo, en los años 1600 varios guayaquileños poseían las primeras cosechas a orillas del río Guayaquil, así después del siglo XVI el cacao en el mundo logra ser reconocido por su aroma, calidad, textura generando ingresos positivos en la balanza comercial de nuestro país.

2.1 Variedades de cacao Cultivado en Ecuador.

Se destacan cuatro grandes grupos de cacao que se cultivan en nuestro país Ecuador.

Figura 2. Cacao Criollo.



Fuente: (Fototravel, 2017, pág. 6)

- *Cacao Criollo*: es un cacao de aromas afrutados, de intensidades medias, con notas de frutos secos y ligeramente amargo, pero refinado, tiene mucha apreciación para chocolates de gran calidad, gracias a este tipo de commodity se fabrican refinados bombones y piezas de artesanía para repostería. (Vino, 2017, pág. 2)

Figura 3. Cacao Forastero



Fuente: (Braña, 2017, pág. 8)

- *Cacao Forastero*: es cultivado principalmente en: Perú, Ecuador, Colombia, Brasil Guayanas e incluso Venezuela. Es tipo de cacao es fuerte y amargo, y un poco ácido.

Figura 4. Cacao Trinitario



Fuente: (ChocoClic.com, 2017, pág. 5)

- *Cacao Trinitario*: nacen de mezclas criollas y forasteras, pero con una productividad alta. Se produce en Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago, Colombia, Venezuela y América Central. Poseen gran cantidad de sabores, aromáticos y persistentes en el paladar del consumidor. Existen de sabores a heno, roble miel, manzana y melón. Tiene una participación de mercado del 20% de lo producido en el mundo. (Informe21.com, 2017, pág. 4)

Figura 5. Cacao Nacional



Fuente: (OEKO, 2017, pág. 1)

- *Cacao Nacional*: posee características un color amarillo, posee un sabor único y especial; así como un aroma inigualable, logrando ser muy esencial en la producción de un chocolate gourmet muy exquisito apetecido en todo el mundo. Cada grano de producción de Cacao Arriba, es el mejor “en el mundo” dentro de la categoría, diferenciándolo “en el mundo” y siendo reconocidos por los más famosos chocolateros a nivel internacional. (APRIM, 2017, pág. 2)

“Su nombre Arriba se debe a que, cuando los franceses y suizos preguntaban a los locales de donde venía, decían que venía de río arriba”. (JAAC, 2017, pág. 4)

Cada mazorca de cacao ecuatoriano se considera un: Cacao Fino y de Aroma del mundo, gracias a su lugar geográfico ya que de esta manera la planta logra tener más tiempo luz por año y disponga de cantidad de agua pura significa que podemos cultivar cacao de diferentes variedades.

“La variedad fino de aroma es muy requerida porque tiene características especiales para la elaboración de chocolates, especialmente en Europa”. (EiComercio, 2018, pág. 19)

Figura 6. Cacao Fino de Aroma



Fuente: (ElImpulso.com, 2017, pág. 4)

2.2 Zonas de producción de cacao.

Producir cacao ecuatoriano, depende de las condiciones climáticas lo que determina la calidad del grano de cacao con relación a la de otros países productores del mismo commodity.

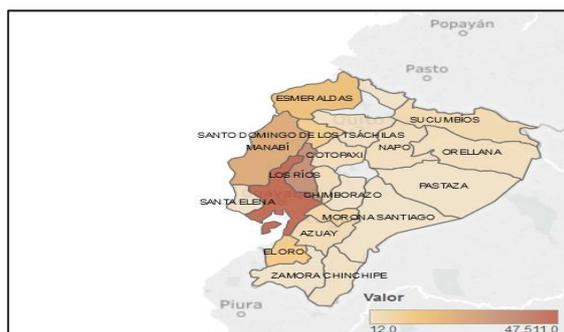
En nuestro país, la siembra y cosecha de cacao se realiza en la Costa existiendo la mayor producción en el Guayas y El Oro.

Las principales zonas de producción de cacao fino y de aroma del Ecuador son:

- Guayas: Milagro, Lorenzo de Garaycoa, Mariscal Sucre, Roberto Astudillo, Bucay, Naranjal, Yaguachi, El Empalme, Naranjito y Balao.
- Los Ríos: Vinces, San Juan, Pueblo viejo, Ventanas, Mocache y Quevedo.
- Bolívar: Echeandía.
- Manabí: Chone y Calceta.
- El Oro: Pasaje y Santa Rosa
- Santo Domingo De los Tsáchilas: Santo Domingo

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACA O FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

Figura 7. Provincias de producción cacao fino de aroma.



Fuente: (ESPAC, 2017, pág. 6)

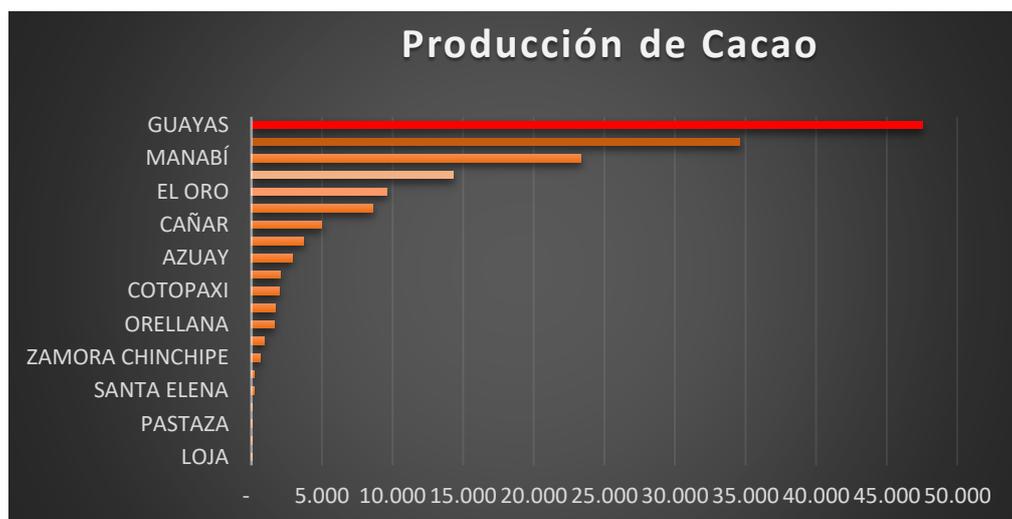
La siguiente tabla indica las toneladas producidas de cacao en el Ecuador en 2015.

Tabla 7. Producción cacao 2015

Producción Cacao en el 2015					
AÑO	País	Cultivo	Provincia	TIPO DATO	Valor
2015	ECUADOR	CACAO	LOJA	Producción	12
2015	ECUADOR	CACAO	CARCHI	Producción	14
2015	ECUADOR	CACAO	PASTAZA	Producción	20
2015	ECUADOR	CACAO	MORONA SANTIAGO	Producción	52
2015	ECUADOR	CACAO	SANTA ELENA	Producción	176
2015	ECUADOR	CACAO	CHIMBORAZO	Producción	210
2015	ECUADOR	CACAO	ZAMORA CHINCHIPE	Producción	620
2015	ECUADOR	CACAO	PICHINCHA	Producción	922
2015	ECUADOR	CACAO	ORELLANA	Producción	1.593
2015	ECUADOR	CACAO	NAPO	Producción	1.692
2015	ECUADOR	CACAO	COTOPAXI	Producción	1.968
2015	ECUADOR	CACAO	BOLÍVAR	Producción	2.060
2015	ECUADOR	CACAO	AZUAY	Producción	2.874
2015	ECUADOR	CACAO	SUCUMBÍOS	Producción	3.711
2015	ECUADOR	CACAO	CAÑAR	Producción	5.007
2015	ECUADOR	CACAO	SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS	Producción	8.612
2015	ECUADOR	CACAO	EL ORO	Producción	9.619
2015	ECUADOR	CACAO	ESMERALDAS	Producción	14.314
2015	ECUADOR	CACAO	MANABÍ	Producción	23.351
2015	ECUADOR	CACAO	LOS RÍOS	Producción	34.601
2015	ECUADOR	CACAO	GUAYAS	Producción	47.511

Fuente: (ESPAC, 2017, pág. 17)

Figura 8. Producción de Cacao



Fuente: (ESPAC, 2017, pág. 5)

Elaborado: Paola Rojas Rosero

2.3 Factores determinantes precio del cacao.

Una política sobre precios parte de una información adecuada, por tanto el determinar el precio de un producto en el mercado hay que adoptarlo a continuos cambios del entorno, buscar la manera de aprovechar las oportunidades del mercado tratando de adoptar una estrategia de precios en la diferenciación, identificando y analizando al mercado que estamos entrando y los distintos competidores a nivel mundial.

“Los precios internacionales del cacao en grano se establecen de acuerdo con la oferta y la demanda del rubro en el mercado mundial”. (Quintero & Morales, 2017, p. 6)

Hay que tomar en cuenta que el cultivo del cacao, y el precio tiene comportamientos de forma cíclica; lo que afecta la oferta y la demanda del commodity.

Los factores con más influencia del precio del cacao son: “factores climáticos, expectativas de los productores y consumidores sobre el comportamiento del mercado del grano y niveles de inventarios de las empresas consumidoras y los requerimientos del mercado”. (Quintero & Morales, 2017, pág. 7)

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

Otros factores influyentes en el mercado del cacao son los acuerdos políticos, desastres naturales y políticas económicas que se imponen en los países, lo que implica cambios en el mismo.

Debido a los factores climáticos varias empresas han creado estrategias de acumular inventarios para en contingencia un mayor volumen para el consumo del cacao, el cual les sirve para asegurar una materia prima para su procesamiento de chocolate, lo que ocasiona una disminución de demanda y por ende una caída del precio. (Quintero & Morales, 2017, pág. 9)

La demanda mundial de cacao es generada por todos los países del mundo dedicados a fabricar confites. Durante la recesión mundial del 2009, fue la causa para que dentro de los años 2008 al 2011 la demanda disminuya del 4.4 millones a 3.5 millones de toneladas y fue recién en 2013 cuando el consumo del cacao logró alcanzar los 4 millones de toneladas según la Organización Internacional del Cacao. (Cacao, 2017, pág. 1)

Durante el 2014, la demanda fue de 4.3 millones de toneladas, de los cuales África produce el 72% del consumo mundial, Latinoamérica el 16% y Asia y Oceanía el 12% restante. (Agraria.pe, 2017, pág. 1)

A lo largo de los años, el cacao en nuestro país se ha caracterizado por la producción de “cacao fino de aroma”, constituye los más buscados entre fabricantes y comercializadores de chocolate, por la calidad de sus granos y su fino aroma y el precio de este commodity de nuestro país es muy variable y depende de la demanda y oferta impulsada por los consumidores y fabricantes de este productos.

El continente europeo, representa un gran mercado del cacao del todo el mundo. Alemania, Francia, Reino Unido y Países Bajos constituyen los más importantes de consumo de cacao en Europa. Se debe tomar en cuenta que existen mercado que van creciendo constantemente como lo es Asia y Pacifico. (CanaCacao.org, 2017, pág. 8) Durante los años 2013-2014, según Pro Ecuador América Latina fue responsable del 16% de la producción mundial del cacao, básicamente unas 666.000

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

toneladas de 4.1 millones toneladas que se generan “en el mundo según la Organización Internacional del Cacao”. (Universo, 2017, pág. 25)

Según la “Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica”, afirma que en mercados de commodities como es el caso del cacao, que existen dentro de este producto que se comercializa a nivel mundial varios factores influyentes y determinantes para un alto o bajo precio. No se puede afirmar que es un solo factor que produce un sensible cambio en el precio de la oferta o demanda y que tienen gran influencia todos los agentes y analistas del mercado para una baja oferta o demanda y viceversa. (CanaCacao.org, 2017, pág. 2)

Ecuador y Brasil, países del continente americano son los mayores productores comerciales de cacao son unas “200.000 toneladas en cada año generando alrededor de 500 millones de dólares por ingresos”. (Universo, 2017, pág. 2)

Tabla 8. Factores Determinantes en el precio de cacao.

Factores determinantes en el precio de cacao.	
Factores que elevan el precio	Factores que bajan el precio
Existe una mayor demanda que oferta	Recesión global
Nuevas inversiones para producir y llegar a una cantidad de equilibrio	Disminución de la demanda de chocolate
Bajos inventarios de cacao en grano	Especulación por coberturas financieras de largo plazo

Fuente: (AneCacao, 2017, pág. 8)

Elaborado: Paola Rojas Rosero

1.4 Marco Referencial

El marco referencial que a continuación se describe son aportes de gran magnitud para el presente proyecto de investigación propuesto.

Artículo

Tema: Estudios Industriales Orientación Estratégica para la Toma de Decisiones.
Industria de Cacao.

Autora: ESPAE Graduate School of Management de la Escuela Superior Politécnica del Litoral

Abril, 2016

Resumen:

Una parte muy importante de la demanda cacaotera mundial, logra representar entre 6% y 8% de la producción mundial de cacao, y el 80% de producción es originaria de América Latina. Ecuador aporta con el 54% de la producción del total de este segmento de mercado.

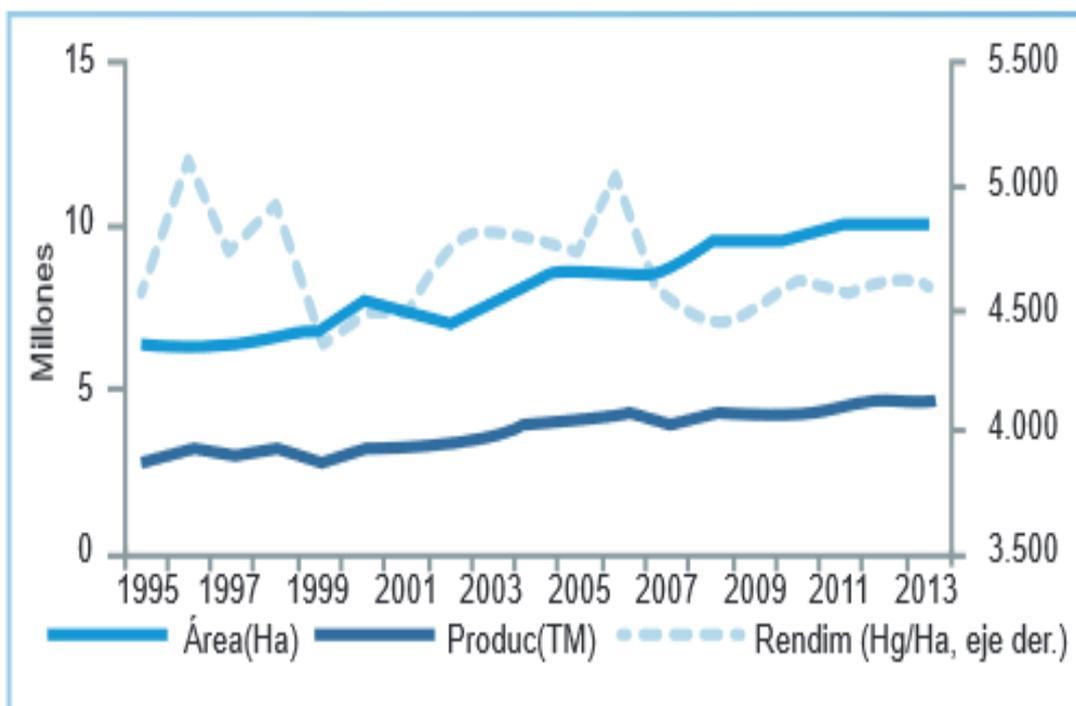
En nuestro país, después de un análisis estratégico de la industria cacaotera se desprenden fortalezas entre la principal que somos considerados “el primer productor de cacao fino o de aroma a nivel mundial”; ocupando el cuarto lugar a nivel global. Una debilidad muy notoria que presentamos son los niveles de productividad y la larga cadena de comercialización interna. Una gran oportunidad que se nos presenta es la (ESPAE, 2017) demandan producción orgánica y de calidad.

La diferenciación de cacao mediante la cadena de suministro, es una estrategia clave para las exportaciones de cacao en grano.

“Por ejemplo, comercializadores de insumos como Trading Organic han apalancado su estrategia de diferenciación a través de sus procesos de abastecimiento orientados hacia el aseguramiento de productos 100% orgánicos. Adicionalmente, elaboradores de chocolate como Paccari han apalancado su estrategia de diferenciación a través de chocolates from tree to bar, en los cuales aseguran que tanto los insumos como sus procesos son amigables/responsables con los agricultores y con el medio ambiente”. (ESPAE, 2017, pág. 7)

Desde el período 1995-2013, la producción de cacao en grano alcanzó 4.59 millones de toneladas métricas (TM) en último año, según datos de FAOSTAT.

Tabla 9. Producción Mundial de Cacao en Grano



Fuente: FAOSTAT

Tabla 10. Principales Productores de Cacao en Grano, 2014/2015

	TM (miles)	Participación
África	3,068	72.5%
Costa de Marfil	1,796	42.5%
Ghana	740	17.5%
Camerún	232	5.5%
Nigeria	195	4.6%
Otros	105	2.5%
América	760	18.0%
Ecuador	250	5.9%
Brasil	230	5.4%
Otros	280	6.6%
Asia & Oceanía	401	9.5%
Indonesia	325	7.7%
Papúa Nueva Guinea	86	0.9%
Otros	40	0.9%
Total Mundial	4,280	100.0%

Fuente: ICCO (datos de Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLII, No. 1)

Artículo

Tema: Análisis estadístico de la producción de cacao en el Ecuador

Autora: Karen Paola Loyola Mayorga, John Alex Ramírez Figueroa

2001, página 3

Resumen:

“Análisis estadístico de la producción y comercialización del cacao en el Ecuador”. Además que “el cultivo, producción, comercialización, industrialización y exportación del cacao sobre todo del cacao fino y de aroma constituyen un sector relevante de la economía de nuestro país”

Esta referencia nos lleva a la conclusión de que exportar el cacao para el Ecuador es importante en la balanza comercial generando un alto ingreso en exportaciones por este commodity y generando ingresos para nuestro país.

Artículo

Tema: Análisis del Sector de Cacao y Elaborados.

Autor: Pro Ecuador, Marzo 2013

Resumen:

El Ecuador posee la mayor productividad a nivel mundial de cacao fino de aroma, sembrados en nuestras tierras convirtiéndonos en el mayor fabricante de éste commodity del mundo. “El cacao corresponde al quinto producto de exportación ecuatoriana dentro de las no petroleras”. (ProEcuador, 2017, pág. 6)

“La tendencia para el Ecuador es de incrementar sus volúmenes de producción y exportación con el transcurso de los años”. (ProEcuador, 2017, pág. 6)

Al incrementar las producciones cacaoteras ecuatorianas lo que se busca es llegar a mercados internacionales en los que aún no somos conocidos y no consumen nuestro cacao de gran calidad y sabor inigualable.

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

Tabla 11. Exportaciones Ecuatorianas de Cacao y Elaborados

EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO Y ELABORADOS									
Miles USD									
DESCRIPCION	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013*	TCPA 2007-2012	Part. 2012
cacao en grano	197,283	216,511	342,648	350,199	473,873	346,191	141,887	11.90%	76.38%
pasta de cacao	8,996	29,377	19,784	21,302	33,144	27,216	8,853	24.78%	6.00%
chocolate	5,092	4,440	3,591	4,280	18,459	26,212	6,485	38.78%	5.78%
manteca, grasa y aceites	17,840	31,771	26,481	28,308	27,949	23,729	6,127	5.87%	5.24%
cacao en polvo	8,220	5,966	7,495	18,911	31,562	29,456	5,787	29.08%	6.50%
casaca, pelculas y demas	50	183	332	210	289	448	166	54.81%	0.10%
TOTALES:	237,481	288,248	400,331	423,211	585,276	453,252	169,305	13.80%	100.00%
TONELADAS									
DESCRIPCION	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013*	TCPA 2007-2012	Part. 2012
cacao en grano	83,068	86,372	126,969	116,318	158,544	147,329	65,125	12.14%	32.50%
pasta de cacao	2,444	8,784	6,632	5,795	8,419	8,209	3,106	27.42%	1.81%
manteca, grasa y aceites	3,188	5,013	4,794	5,322	6,579	7,672	1,686	19.20%	1.69%
cacao en polvo	3,574	4,302	3,812	4,679	6,312	6,519	1,425	12.77%	1.44%
chocolate	1,225	910	685	634	1,300	1,530	370	4.55%	0.34%
casaca, pelculas y demas	378	506	412	308	684	1,247	291	26.94%	0.28%
TOTALES:	93,878	105,888	143,305	133,056	181,838	172,506	72,002	12.94%	38.06%

Fuente: (ProEcuador, 2017, pág. 11)

Se detalla que España tiene un crecimiento de año en promedio de 39% en importaciones de cacao debido a su valor percibido en este mercado europeo.

Tabla 12. Principales Países Destino de Exportaciones de Cacao y Elaborados

PRINCIPALES PAISES DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO Y ELABORADOS								
Miles USD FOB								
PAIS	2008	2009	2010	2011	2012	2013*	TCPA (2008-2012)	%Participación (2012)
ESTADOS UNIDOS	114,997	175,399	88,729	232,555	129,936	52,625	3.10%	26.16%
HOLANDA(PAISES BAJOS)	48,140	68,153	92,832	67,402	47,867	20,321	-0.14%	9.64%
MALASIA	64	460	1,201	0	42,197	27,916	407.47%	8.50%
MEXICO	29,667	26,236	54,145	54,715	40,762	18,699	8.27%	8.21%
ALEMANIA	25,485	45,836	38,860	71,243	37,445	21,120	10.10%	7.54%
BRASIL	8,674	7,999	9,628	23,646	33,449	14,618	40.13%	6.74%
COLOMBIA	30,822	22,777	34,605	34,419	22,604	6,084	-7.46%	4.55%
CHINA	140	56	93	5,685	15,971	2,288	227.08%	3.22%
ESPAÑA	4,128	4,497	10,744	12,104	15,339	3,219	38.84%	3.09%
PERU	12,678	6,574	8,600	8,938	14,689	4,239	3.75%	2.96%
ARGENTINA	6,271	7,934	7,625	13,854	14,647	3,334	23.62%	2.95%
CHILE	6,797	8,371	14,435	17,605	13,937	4,704	19.66%	2.81%
JAPON	10,435	12,017	13,770	15,190	12,237	3,523	4.06%	2.46%
CANADA	1,330	928	229	248	9,397	7,605	63.05%	1.89%
ITALIA	13,532	12,910	13,059	10,695	9,352	5,270	-8.82%	1.88%
BELGICA	6,979	17,088	41,319	25,426	7,474	3,302	1.73%	1.50%
VENEZUELA	1,022	1,121	3,350	13,155	7,310	1,100	63.52%	1.47%
OTROS	26,373	21,439	31,622	25,831	22,013	10,732	-4.42%	4.43%
TOTAL	347,536	439,793	464,845	632,710	496,627	210,699	9.33%	100.00%

Fuente: (ProEcuador, 2017, pág. 13)

1.5 Marco Legal

- *Código orgánico de la producción, comercio e inversiones, COPCI*

Capítulo IV

Art. 93.- Fomento a la exportación

- “Acceso a los programas de preferencias arancelarias, u otro tipo de ventajas derivadas de acuerdos comerciales de mutuo beneficio para los países signatarios, sean estos, regionales, bilaterales o multilaterales, para los productos o servicios que cumplan con los requisitos de origen aplicables, o que gocen de dichos beneficios”. (Nacional, 2017, pág. 50)
- “Derecho a la devolución condicionada total o parcial de impuestos pagados por la importación de insumos y materias primas incorporados a productos que se exporten, de conformidad con lo establecido en este Código”. (Nacional, 2017, pág. 50)
- “Derecho a acogerse a los regímenes especiales aduaneros, con suspensión del pago de derechos arancelarios e impuestos a la importación y recargos aplicables de naturaleza tributaria, de mercancías destinadas a la exportación, de conformidad con lo establecido en el libro V de este Código”. (Nacional, 2017, pág. 50)
- “Asistencia en áreas de información, capacitación, promoción externa, desarrollo de mercados, formación de consorcios o uniones de exportadores y demás acciones en el ámbito de la promoción de las exportaciones, impulsadas por el Gobierno nacional”. (Nacional, 2017, pág. 50)

Art. 95.- Promoción no financiera de exportaciones

“Créase el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones Extranjeras, adscrito al Ministerio rector de la política de comercio exterior, que se estructurará y funcionará según lo que se establezca en el Reglamento”. (Nacional, 2017, pág. 51)

Art. 111.- Sujetos de la Obligación Tributaria Aduanera

- “Sujeto activo de la obligación tributaria aduanera es el Estado, por intermedio del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador”. (Nacional, 2017, pág. 56)

- “Sujeto pasivo de la obligación tributaria aduanera es quien debe satisfacer el respectivo tributo en calidad de contribuyente o responsable”. (Nacional, 2017, pág. 56)

- “La persona natural o jurídica que realice exportaciones o importaciones deberá registrarse en el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador”. (Nacional, 2017, pág. 56)

Art. 112.- Normativa y tributos aplicables

“Los tributos aplicables son los vigentes a la fecha de presentación de la declaración aduanera a consumo de las mercancías en la importación y en la exportación serán los vigentes a la fecha de ingreso a la zona primaria aduanera”. (Nacional, 2017, pág. 57)

Art. 122.- Pérdida o Destrucción Total de las Mercancías

“La obligación tributaria aduanera se extingue por pérdida o destrucción total de las mercancías, ocurrida antes de su arribo, durante su depósito temporal o en instalaciones industriales autorizadas para operar habitualmente bajo el régimen de admisión temporal para perfeccionamiento activo”. (Nacional, 2017, pág. 59)

- **NORMAS DE CALIDAD.**

El control de calidad del cacao constituye uno de los pasos más importantes para la exportación de este producto. Los frutos aptos para la comercialización son determinados a partir de análisis basados en las normas de calidad INEN 175, 176 y 177.

Norma Técnica Inen 176:

Objeto: “Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 3)

Alcance: “Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 3)

Requisitos específicos: “El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 13”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 5)

-“El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 6)

-“El cacao beneficiado no deberá estar infestado”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 5)

-“Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 5)

-“El cacao beneficiado deberá estar libre de: olor a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 5)

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

-“El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes”. (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, 2017, pág. 5)

Tabla 13. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado

REQUISITOS	UNIDAD	CACAO ARRIBA					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

Fuente: (INEN, 2017, pág. 5)

2. Diagnóstico

2.1 Ambiente externo

2.1.1 Macro entorno

2.1.1.1 Factor Político

Cuando Rafael Correa asume la presidencia del Ecuador, ha buscado impulsar una serie de reformas y proyectos en su afán de desarrollar la producción nacional a fin de cambiar la matriz productiva, creando discrepancias con política exterior y disminución en la inversión internacional en nuestro país.

El ex presidente del Ecuador, junto con su binomio desde el 2012 fomenta producir “cacao fino de aroma junto con el Magap”, para lo cual se crea un proyecto de “Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma”, buscando reactivar al sector productivo para lograr posicionar y consolidar al “Ecuador como productor y exportador del mejor cacao del mundo”, a su vez “promover la rentabilidad de nuestro país”, cambios en la cadena de valor. (MAGAP, 2016, pág. 3)

Al mantener el mismo gobierno que lidere la presidencia con el mismo modelo gubernamental socialista del siglo XXI, básicamente lo que se provee para este gobierno actual es que mantenga el mismo modelo de liderazgo del Expresidente Rafael Correa generando conflictos entre los diferentes partidos políticos frenando la inversión extranjera e impidiendo poco a poco que empresas del sector privado deseen ingresar al país a generar producción y empleo.

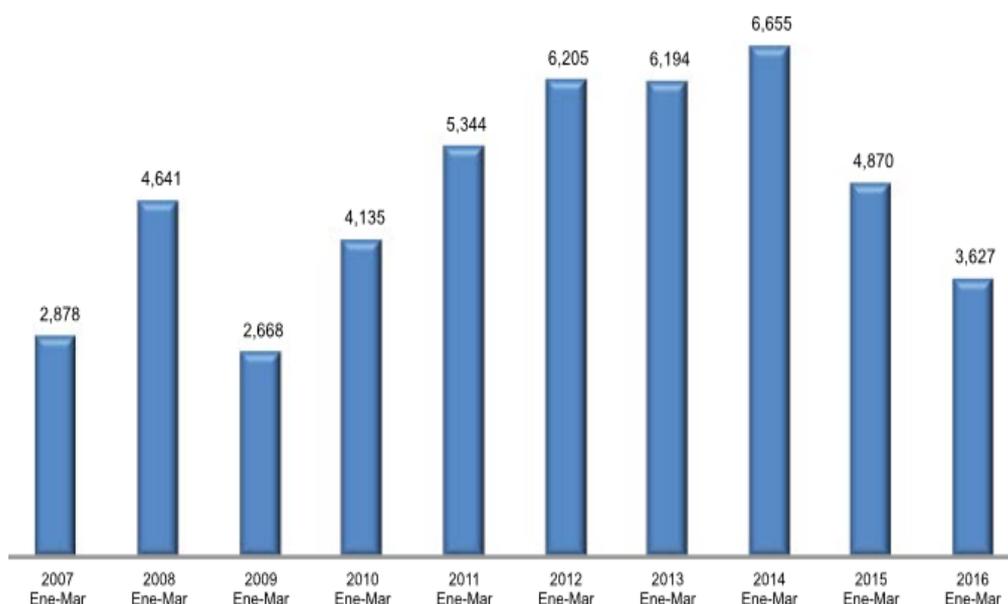
2.1.1.2 Factor económico

Desde el 2015, el mundo atraviesa una crisis económica muy fuerte, lo que ha afectado a la economía ecuatoriana, las exportaciones por su parte han caído en noviembre 2016, en un 10.5% con el petróleo incluido dentro la balanza comercial.

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

Esta situación ha originado la búsqueda de un cambio en la matriz productiva, para mejorar la relación entre las importaciones y exportaciones. Para que el país se encuentre sostenible en la economía ecuatoriana dependemos de recursos no renovables que representan alrededor del 40% del comercio ecuatoriano.

**Tabla 14. Evolución exportaciones totales
Millones USD FOB**



Fuente: (ProEcuador, 2017, pág. 7)

Cuando se hace una comparación de exportaciones en tipo de productos en Enero-Marzo 2016 vs. 2015, se observa claramente que las exportaciones de productos primarios e industrializados han disminuido un 29.59% y 9.47%.

Figura 9. Evolución exportaciones totales
Millones USD FOB



Fuente: (ProEcuador, 2017, pág. 8)

Exportar productos tradicionales durante el periodo de ene-mar 2016 disminuye en 8.31% comparado con el mismo periodo del año 2015, mientras que la exportación de productos no tradicionales cae el 17.31%.

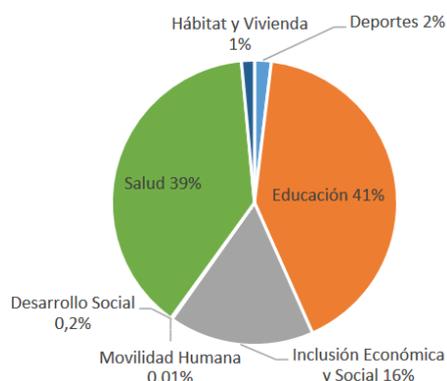
En este año, el Ecuador ha elegido a un nuevo presidente quien mantiene el mismo modelo del socialismo del siglo XXI con el partido político Alianza país el cual busca una equidad entre todos los habitantes sin tomar en cuenta que en la actualidad nuestro país lo que necesita es generar ingresos por parte de inversión extranjera para atraer el comercio y el empleo en nuestro país, tratar de facilitar a las empresas del exterior a fin de que tengan incentivos en nuestro país y el deseo de ingresar a nuestro territorio a fin de que nuestra situación económica mejore y podamos ir creciendo en nuestra balanza comercial.

2.1.1.3 Factor social

El gobierno actual lo que ha buscado es generar accesibilidad en todos los usuarios para generar la inclusión social priorizando la atención prioritaria que se encuentra en pobreza o vulnerabilidad, promocionar la integración de la comunidad, uso del MIES y en conjunto con el ministerio de Economía Popular y Solidaria lograr reducir los niveles de pobreza en el Ecuador siendo equitativos con los ingresos y la riqueza ecuatoriana sin perjudicar a la clase pobre y más necesitada; llegando a eliminar desigualdades y clases sociales que se generan en el país por la cantidad de bienes que se posee y los

ingresos anuales que se perciben por cada ciudadano.

Figura 10. Distribución porcentual de la inversión del Consejo de Desarrollo Social Año 2015



Fuente: (Social, 2017, pág. 7)

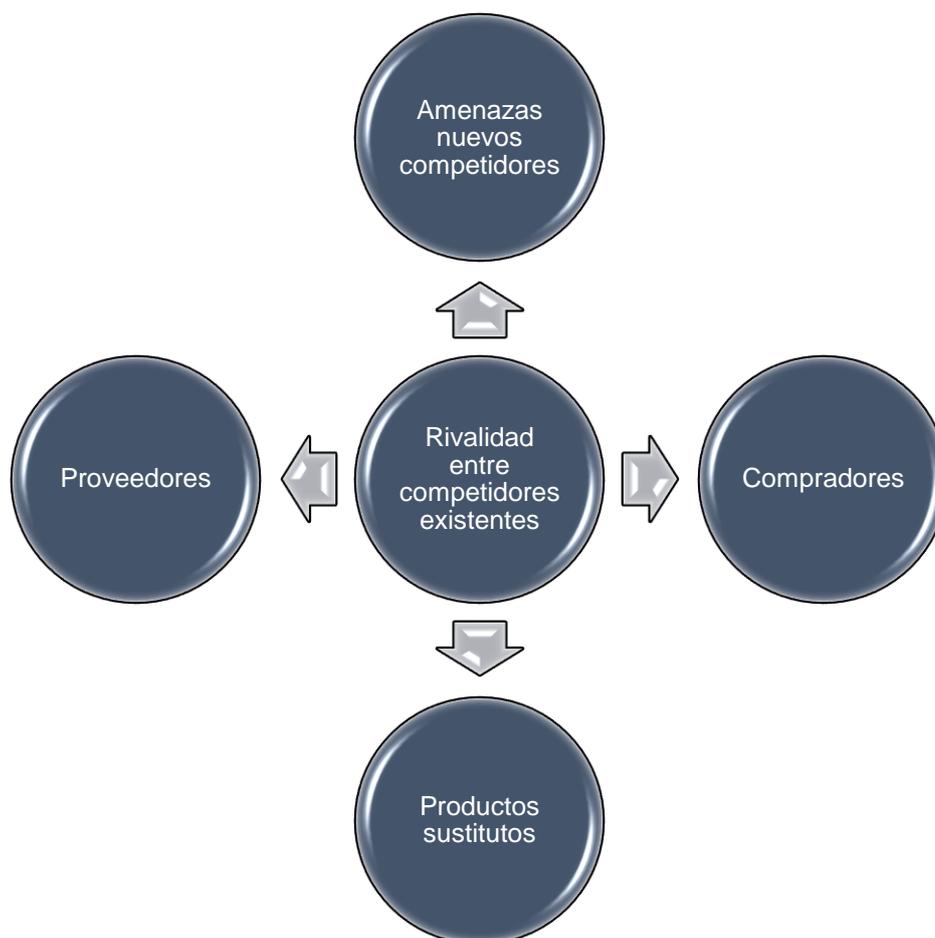
2.1.1.4 Factor tecnológico.

En el mundo actual, tecnología e innovación del mundo cacaotero y derivados buscan mejorar las técnicas de cultivo y cosecha, renovar las plantas y métodos de fermentación en el campo; disminuir costos de producción, optimización de técnicas de manufactura. Es importante señalar que actualmente lo que se busca es que la tecnología logre disminuir los costos de producción, logística a fin de obtener mayores rendimientos económicos pero sobretodo siendo sustentables y sostenibles con el medio ambiente.

2.1.2 Micro entorno.

Las propiedades del cacao ecuatoriano, generan una ventaja única permite diferenciarse con relación a otras producciones mundiales, por lo tanto es necesario realizar un análisis profundo del commodity.

Figura 11. Fuerzas de Porter



2.1.2.1 Compradores.

Algunos productores que no se encuentran asociados a una federación de cacaoteros, al contar con cantidades de cultivadas muy bajas tienen dificultades para acceder a centros de acopio.

Para las personas que exportan, su poder de negociación es medio alto, ya que ellos son quienes poseen grandes compradores, tienen el Know How del negocio. Dentro de este negocio prevalece la confianza entre el productor, vendedor, exportador y comprador que busca crear el mejor producto de calidad y reputación del cacao ecuatoriano.

2.1.2.2 Proveedores

Ane Cacao es el proveedor directo a los socios en los insumos agrícolas utilizados en producir cacao y en general así se logra contribuir a que los socios se beneficien del consumo de los mejores productos necesarios para el cacao satisfaciendo así las necesidades del productor.

Al pertenecer a la asociación de cacaoteros lo que buscan las asociaciones es generar un producto homogéneo por lo que se convierten en proveedores directos del productor a fin de que se genere el cacao de la mejor e igual calidad para su exportación.

2.1.2.3 Productos sustitutos.

Este commodity no presenta sustituto alguna pero eso se considera bajo ya que no se puede igualar su aroma natural y su gran concentración. Dentro del producto al momento de ser elaborado en la industria de confitería representan una amenaza galletas rellenas, pastas, caramelos, por lo que de esta manera afecta en las exportaciones y en la baja del precio de la pepa de oro al momento de realizar productos derivados.

2.1.2.4 Rivalidad entre competidores existentes

Al ser la cadena del cacao fino de aroma, que cuenta con el nivel de coordinación, existe una rivalidad entre los productores muy baja, ya que la mayor parte de estos se encuentran asociados a fin de tener un mercado fijo de exportación, tener garantías, acceso a las últimas tendencias de consumo de cacao, participar en ferias de exportación en mercados no incursionados.

Sin embargo, si se genera discrepancia entre productores debido a que cada exportador lo que busca es incrementar sus niveles de exportación a fin de generar mayores réditos económicos.

2.1.2.5 Amenaza de los Nuevos Competidores

Los productores de cacao, han adquirido una gran experiencia en el transcurso de los años, básicamente el Know How les ayuda al manejo y cuidado de los cultivos de cacao, cosecha, fermentación, secado para la entrega a los grandes proveedores y su posterior exportación al mercado internacional.

La trazabilidad, es una exigencia del mercado mundial en el sector alimentos; y consiste en alinearse a la tendencia socio ambiental para ingresar al mercado. Básicamente esta inversión lo que implica es realizar una base muy productiva de: terrenos, sembríos, asistencia técnica, formación de personal, tecnificación, a lo que se suman los costos y la infraestructura para la operación buscando alcanzar la producción eficiente a los 5 años de realizado el proyecto pero tomando en cuenta que debemos ser sustentables, sostenibles y ambientales en cuidado del planeta.

2.2 Ambiente interno.

2.2.1 ¿Quiénes Somos?

Ecuador es considerado como un país que exporta cacao fino de aroma para todo el mundo por su sabor único e irresistible y buscamos mediante su mejora continua logramos posicionar en el mercado internacional con este commodity como un commodity único de nuestro territorio buscando aumentar nuestras exportaciones hacia nuevos mercados.

2.2.2 Misión

Ofrecer un cacao fino de aroma a mercados internacionales con estándares de calidad promoviendo al país en este sector productivo y comercial siendo reconocidos en el mundo entero por nuestro gran producto.

2.2.3 Visión

Ser líderes en los mercados mundiales con la innovación y la tecnología empleada en el ámbito productivo logrando aumentar nuestros clientes en el mercado internacional a través de nuestras exportaciones.

2.2.4 Cadena de Valor

Figura 12. Cadena de Valor de Cacao Fino de Aroma



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

- **Producción:** el cultivo de cacao se realiza por la conservación de materia orgánica, que son solucionados con problemas de fertilidad de suelos, adecuadas lluvias y una excelente circulación de aire en los suelos.

Existen varios fertilizantes abonos permitidos en la agricultura como son: polvo de roca, jabón potásico, bórax, magnesio. La cosecha se realiza con la recolección de la baba de las fincas productoras de cacao libre de impurezas con la ayuda de gavetas limpias a fin de garantizar la calidad del producto. (Marín, 2017, pág. 27)

- **Fermentación:** sirve para eliminar los restos de pulpa que se pegan al grano cosechado, con el cuidado de su aroma, sabor y color de la almendra. (S, 2017, pág. 1)

“Solo con un proceso de fermentación controlado y parejo se puede lograr un cacao de calidad”. (S, 2017, pág. 2)

Básicamente el proceso de fermentación, consiste en “reacciones químicas mediante las cuales los azúcares contenidos” sufren transformaciones como agua, alcohol etílico y ácido acético. (S, 2017, pág. 2)

En el proceso de fermentación de cacao fino de aroma se debe: mantener en cajones de madera el cacao un lapso de 96 a 120 horas con volteo cada 24 horas.

- **Secado:** “después que los granos han sido fermentados tienen un contenido de humedad que va desde el 40 % al 50 % que debe reducirse al 6 % o al 7 %, para un almacenamiento seguro”. (Cacao C. d., 2017, pág. 5)

- *Secado artificial:* utilización de medios mecánicos como los silos, adecuando condiciones de humedad relativa y temperatura del aire necesario. (Ambiental, 2017, pág. 9)
- *Radiación solar:* fuente de calor más barata y segura para el agricultor, utilizando estructuras como camillas de madera,

casa techada con plástico, patios de cemento. (Ambiental, 2017, pág. 9)

- **Almacenamiento:** el grano se lo guarda en sacos de yute de 64 kilogramos sobre pallets de madera, sin plagas manteniendo reglamentaciones de calidad predefinidos en el mercado internacional.

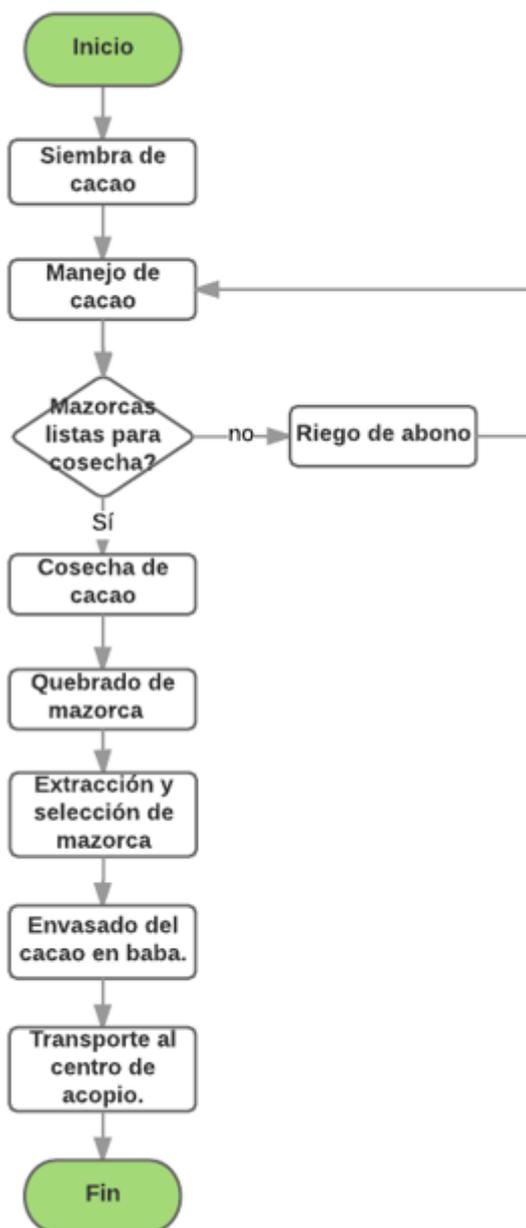
- **Transporte:** consiste en el movimiento de la mercancía desde el centro de acopio hasta su destino final para llegar a mercados internacionales.
 - *Transporte Internacional Marítimo:* se utiliza para el transporte de grandes volúmenes, se utilizan contenedores de 6 y 12 metros.

 - *Transporte internacional aéreo:* sirve para transportar mercancía con valor agregado, además ayuda a ahorrar tiempo en tránsito y fácil de usar.

 - *Transporte internacional ferroviario:* se utiliza para grandes envíos de vagón completo a mercados con un acceso complicado.

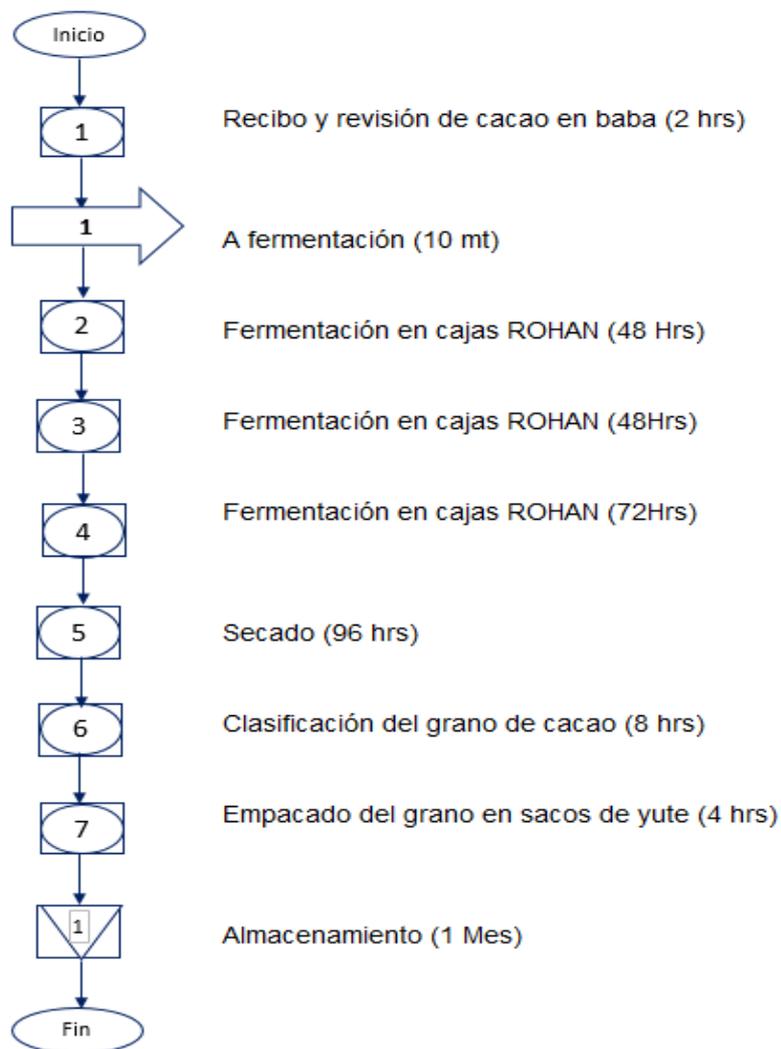
 - *Transporte por carretera:* es un poco complejo pero de fácil acceso a cualquier usuario y que permite la opción de puerta a puerta.

Figura 13. Flujo de actividades de producción de cacao fino de aroma



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Figura 14. Flujo de procesamiento de cacao fino de aroma.



Resumen de actividades

Simbolo	Descripción	Número	Tiempo (Hrs)	Distancia (M)
	Etapa del proceso	0	0	0
	Transporte	1		10
	Inspección	7	248	
	Almacenamiento	1	1 Mes	
TOTAL		9	978	10

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

2.2.5 Análisis FODA.

El análisis FODA se utiliza para ayudar a la planeación estratégica empresa o sector productivo del país.

Fortalezas	Debilidades
Nuestro país produce alrededor del 60% de toda la producción mundial de cacao CNN-51.	Incremento de producción de cacao en la nación.
El 90% de la producción de cacao en Ecuador corresponde a cacao fino y de aroma.	No exista alguna entidad encargada que norme y entregue el certificado de origen que exigen las exportaciones en el comercio mundial.
Ecuador es un país muy competitivo en el mundo y se considera el número uno en América Latina por su cacao único.	Poco apoyo por parte del gobierno en fijación de precio mínimo para la comercialización.
Bajos costos de transacción, debido a que se cuenta con un arancel preferencial de cero.	Limitada asociatividad y gestión empresarial
El sabor y aroma de nuestro cacao se reconocen a nivel internacional.	Desconfianza en la cadena de comercialización
Producto único – reconocido a nivel mundial	
Oportunidades	Amenazas
Ingresar a nuevos mercados internacionales por las propiedades únicas del cacao fino gracias a la poca oferta de este producto a nivel internacional.	El precio base del cacao arriba está en función de factores externos y es fijado por la bolsa de valores en New York y Londres.
Exigencia de un precio mayor al establecido debido al producto de mejor calidad para satisfacer necesidades y exigencias del consumidor,	Países como Brasil, Colombia y República constituye una gran amenaza para la pepa de oro por su alto nivel de producción de cacao compitiendo directamente a nivel internacional.
	Países competidores pueden reemplazar la oferta de comercialización que Ecuador no desarrolla

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

3. Investigación de campo

3.1 Elaboración de los instrumentos de investigación

Al elaborar instrumentos de investigación, se consideró la información que

se necesita realizar y que hace complementario a nuestro análisis de la investigación que se está realizando.

3.1.1 Encuesta

Con esta herramienta de investigación lo que se busca identificar es el impacto de la producción de cacao fino en las exportaciones a España buscando aumentar la balanza comercial generando ingresos al Ecuador. La encuesta realizada a las empresas asociadas a Ane Cacao se encuentra como anexo No.1.

3.2 Recolección de datos.

Las 33 encuestas fueron realizadas en la ciudad de Quevedo, en las instalaciones de Ane Cacao el día viernes 19 de Mayo 2017. Este proceso duro alrededor de unas 3 horas hasta lograr conseguir en su totalidad encuestar a los representantes asociados a Ane Cacao.

3.3 Procesamiento, análisis e interpretación.

Una vez realizada la encuesta se detalla a continuación los siguientes datos.

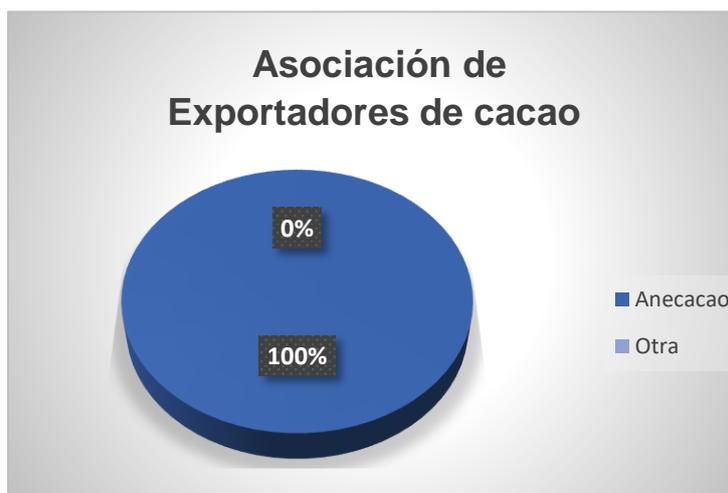
RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

Pregunta 1. ¿Pertenece usted a alguna Asociación de Exportadores de cacao?

Tabla 15. Asociación de exportadores de Cacao

Ane Cacao	33
Otra	0
Total	33

Figura 15. Asociación de Exportadores de cacao



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Se evidencia que el 100% de los encuestados pertenecen a la asociación Ane Cacao, que cuenta con 33 socios aproximadamente que exportan cacao generando ingresos positivos en nuestra balanza comercial, al momento de pertenecer a Ane Cacao implica que el socio exporta cacao por lo menos una vez en el año, de esta manera la asociación es un apoyo para el exportador brindando asesoría en como exportar y llegar a mercados internacionales.

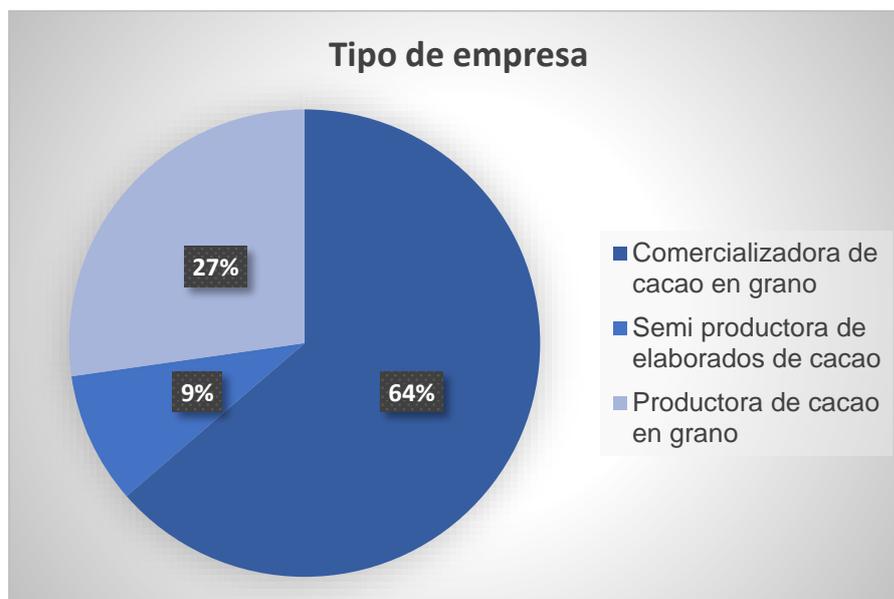
Pregunta 2. Seleccione el tipo de empresa a la que pertenece:

- Comercializadora en grano
- Semi productora de elaborados en grano
- Productora de cacao en grano

Tabla 16. Tipo de empresa

Comercializadora de cacao en grano	21
Semi productora de elaborados de cacao	3
Productora de cacao en grano	9
Total	33

Figura 16. Tipo de empresa



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

El 27% de las empresas encuestadas producen cacao en grano para su comercialización en mercados del exterior buscando cumplir los requerimientos y exigencias de los clientes que consumen cacao orgánico, básicamente su cadena de abastecimiento para exportaciones es directa sin intermediarios.

Las empresas comercializadoras de cacao en grano constituyen en 64% de la encuesta realizada en la cual lo que realizan estas empresas es ingresar a mercados externos abasteciéndose de cacao fino de aroma por proveedores dueños de fincas que poseen cultivos del commodity que es muy apetecido en mercados extranjeros y el 9% corresponde a empresas semi productora de elaborados de cacao como lo es barras de chocolate amargo buscando abrir mercados nuevos con estos productos que tienen un valor agregado para el consumidor.

Pregunta 3. ¿Qué tipo de cacao en grano comercializan?

Tabla 17. Tipo de cacao para comercialización.

Cacao Fino y de Aroma	27
Cacao CCN-51	6

Figura 17. Tipo de cacao para comercialización.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

La producción de cacao básicamente se realiza en la Costa y en la Amazonía así el 18% de las empresas encuestas que pertenecen a Ane Cacao son exportadoras de Cacao CCN-51 conocido a nivel mundial por su color rojizo y el 82% exporta Cacao Fino y de Aroma cuyas características son únicas en el mundo, su sabor y olor inigualables sirven para crear chocolates exquisitos apetecidos a nivel mundial.

Al momento de exportar el cacao, se debe considerar que el mejor en el mundo que se cotiza es el cacao fino de aroma sobretodo el ecuatoriano por sus bondades y cualidades que lo hacen muy demandado en el mercado internacional.

Pregunta 4. ¿La producción de cacao fino es constante todo el año?

Tabla 18. Producción de Cacao fino de Aroma.

Si	20
No	13
Total	33

Figura 18. Producción de Cacao fino de Aroma



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

El 61% de las empresas encuestadas afirman que la producción de cacao es constante todo el año y un 31% opina todo lo contrario, sin embargo la producción de cacao en general es constante todo el año, por factores externos el precio y demanda tiende a ser cambiante semana a semana. En los que vamos del año el precio del cacao tiende a disminuir debido a que dependemos de la apreciación en el mercado externo y la gran oferta de este producto por otros países a nivel mundial.

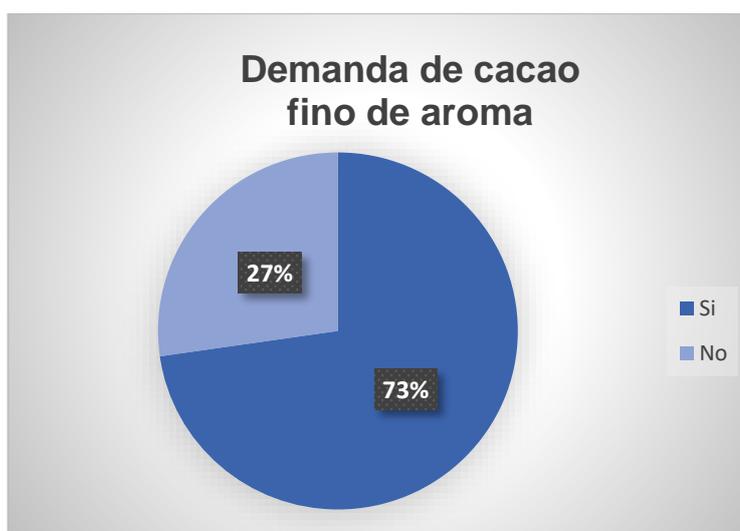
Lo ideal sería que la producción de cacao se vuelva constante y que los factores externos no influyan en la demanda ni en la oferta para que todo el año los precios se mantengan estables y beneficie al productor y al comercializador.

Pregunta 5. ¿La demanda externa de cacao fino se mantiene estable todo el año?

Tabla 19. Demanda de Cacao fino de Aroma

Si	24
No	9
Total	33

Figura 19. Demanda de Cacao fino de Aroma



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

De acuerdo a los datos obtenidos de la encuesta realizada, el 73% afirma que la demanda de cacao fino de aroma se mantiene constante todo el año, y solo un 27% afirma lo contrario. La demanda cacao es insatisfecha en el mercado externo debido a la calidad y sabor inigualable de nuestro producto.

Cuando aumenta una industria del chocolate, el cacao tiene tendencia a ser más demandado a nivel mundial por el alto consumo de postres, chocolates, pastas y derivados relacionados al cacao. Sin embargo por tener uno de los mejores productos naturales de cacao fino a nivel mundial podríamos llegar a nuevos mercados internacionales pero nuestra capacidad de producción es el primer limitante para cubrir nuevas demandas.

Pregunta 6. ¿Los precios internacionales del cacao fino se mantienen fijos todo el año?

Tabla 20. Precios internacionales de cacao fino de aroma.

Si	16
No	17
Total	33

Figura 20. Precios internacionales de cacao fino de aroma.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Según la encuesta realizada el 52% afirma que los precios internacionales de cacao fino de aroma mantienen precios constantes en el mercado externo y un 48% dice que el valor comercializable de cacao fino de aroma no es fijo ni constante. Básicamente en este último año el precio de este producto ha sufrido varios cambios así como el petróleo afectando a nuestra balanza comercial. Factores como lluvias intensas, muchos competidores productores de cacao han influido en que el precio en este año tenga tendencia de disminuir la tonelada, el cual el principal factores para la disminución de precios en el mercado internacional es la sobreoferta afectando de manera considerable a la producción y al agricultor.

El precio de cacao a nivel internacional, tienden a variar por varios

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

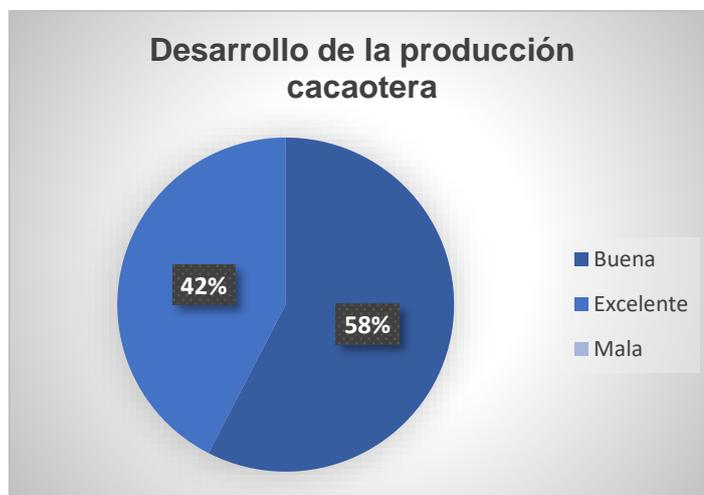
factores externos que influyen el alza o baja a nivel diario de acuerdo al cierre de precios en la bolsa de valores de New York. Se detalla como ejemplo, a fines de Septiembre del año 2016, el precio del cacao estuvo en \$ 3399 la tonelada lo que significa que justo esto ocurrió cuando en los países africanos justo estaban pasando por la enfermedad del ébola lo que sirvió a que los precios se dispararan de manera considerable en el mercado internacional; básicamente los precios subieron en un 10%.

Pregunta 7. ¿Cómo considera el desarrollo de la producción cacaotera?

Tabla 21. Desarrollo de la producción cacaotera.

Buena	19
Excelente	14
Mala	0
Total	33

Figura 21. Desarrollo de la producción cacaotera.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

La producción de cacao en Ecuador es de muy buena calidad, contamos con el mejor cacao a nivel mundial y somos reconocidos en el mercado internacional por el sabor único e incomparable.

De acuerdo a la encuesta realizada no existe producción de cacao ecuatoriana que no sea buena o excelente, esto quiere decir que somos

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

muy competitivos en el mercado internacional y que podemos entrar a nuevos nichos de mercado a fin de posesionar a nivel internacional en todo el mundo con nuestro producto único e incomparable.

Pregunta 8. ¿Para Ecuador representa una oportunidad la demanda actual de Cacao fino de aroma proveniente de los países de la Unión Europea?

Tabla 22. Demanda cacao fino de aroma en Unión Europea.

Si	27
No	6
Total	33

Figura 22. Demanda cacao fino de aroma en Unión Europea.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Básicamente el Ecuador hoy en día es muy competitivo por nuestro cacao, hoy en día la demanda de cacao es muy elevada, comparada con otros años, en el año 2016 hubo mayor demanda para este producto a nivel internacional, ahora se habla los acuerdos con la Unión Europea favoreciendo nuestro producto en el mercado internacional. Con un 82% respondieron que para Ecuador si existe una oportunidad de demanda para el cacao fino de aroma en

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

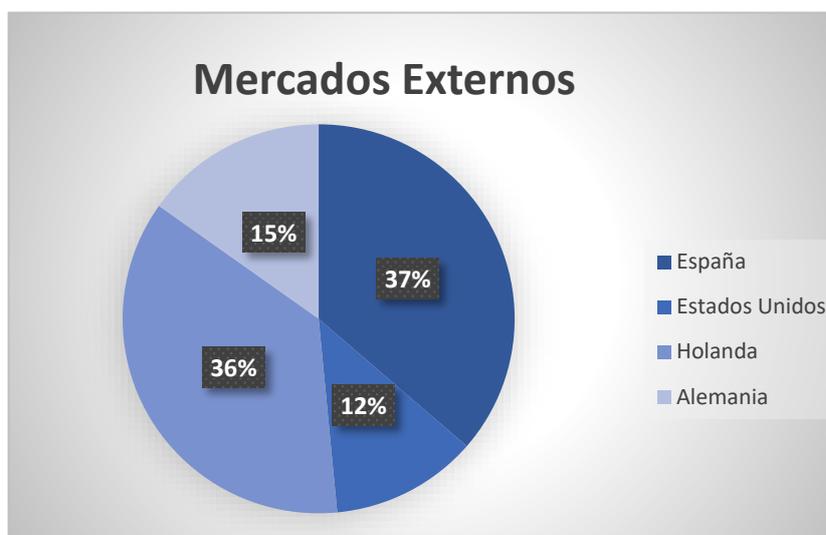
Unión Europea, a pesar que en la actualidad están demandando más que otros años y con un 18% respondieron que no, ya que existe mucha competencia con otros países productores del mismo commodity.

Pregunta 9. ¿En qué mercado externo pagan mejor precio por el cacao fino ecuatoriano?

Tabla 23. Mercados Externos para comercializar cacao.

España	12
Estados Unidos	4
Holanda	12
Alemania	5
Total	33

Figura 23. Mercados Externos para comercializar cacao.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

De acuerdo a la encuesta realizada a las empresas asociadas de Ane Cacao, un 36% indica que Estados Unidos y con un 37% España son los mejores mercados para la exportación de cacao, básicamente Estados Unidos es por ser nuestro principal comprador en el mercado externo, y España por el decreto firmado con el acuerdo de la Unión Europea que favorece a que el país logre comercializar con países de la Unión Europea a precios preferenciales de los aranceles.

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

Hay que destacar que aún existen mercados que nos son muy explotados a nivel internacional en el cual el gobierno debería impulsar el apoyo al productor y comercializador a fin de generar ingresos por exportaciones de cacao fino de aroma para aumentar nuestros ingresos en la balanza comercial, pero sobre todo por ser conocidos por nuestro cacao con sabor y características inigualables.

Pregunta 10. ¿Cuál es el mayor limitante que tiene nuestro producto para comercializarlo adecuadamente en el exterior?

Tabla 24. Limitante para comercializar cacao en mercado internacional

Calidad	11
Volumen	15
Precio	3
Variedad de cacao	4
Total	33

Figura 24. Limitante para comercializar cacao en mercado internacional



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

De acuerdo a la encuesta realizada, el 33% opina que un limitante para la exportación de cacao es calidad, a mi modo de ver creo que no es así porque contamos con un producto único por su sabor irresistible en el mercado internacional, lo que si puede ser es que si tuviéramos mano de obra calificada

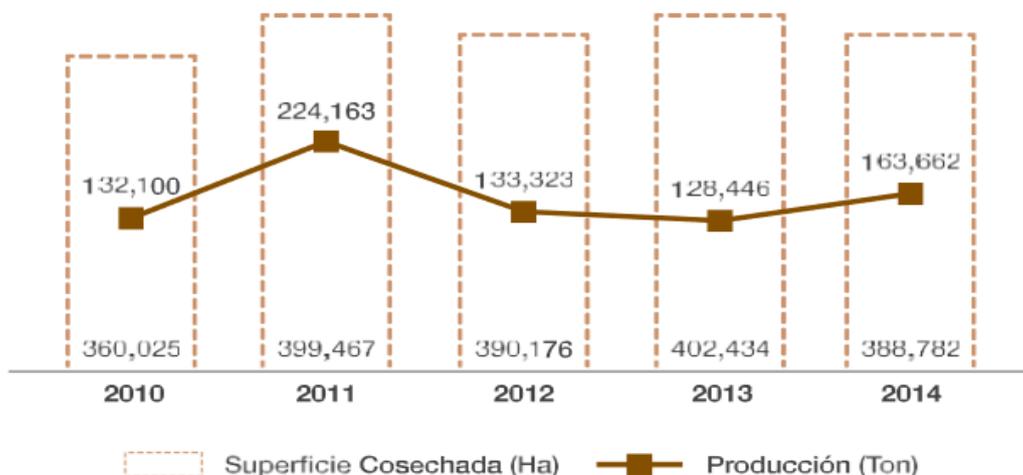
“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

y tecnología podríamos tener un mejor producto. El 46% en los datos según lo encuestado afirma que el volumen de producción es otro limitante para ser reconocidos a nivel mundial en este caso, lo que se debería hacer es tener incentivos gubernamentales que fomenten una fabricación de cacao para lograr exportar grandes volúmenes de este commodity a fin de favorecer la balanza comercial y sobre todo lograr acceder a mercados aun no explotados y que podríamos tener una gran acogida por el nivel de calidad de nuestro producto.

PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE CACAO EN ECUADOR

La producción de cacao ecuatoriana, en el transcurso del tiempo ha ido aumentando debido a la alta demanda en el mercado internacional, además ya que somos considerados como un productor neto de cacao en la región.

Figura 25. Producción de Cacao en Ecuador



Fuente: (SINAGAP, 2017, pág. 8)

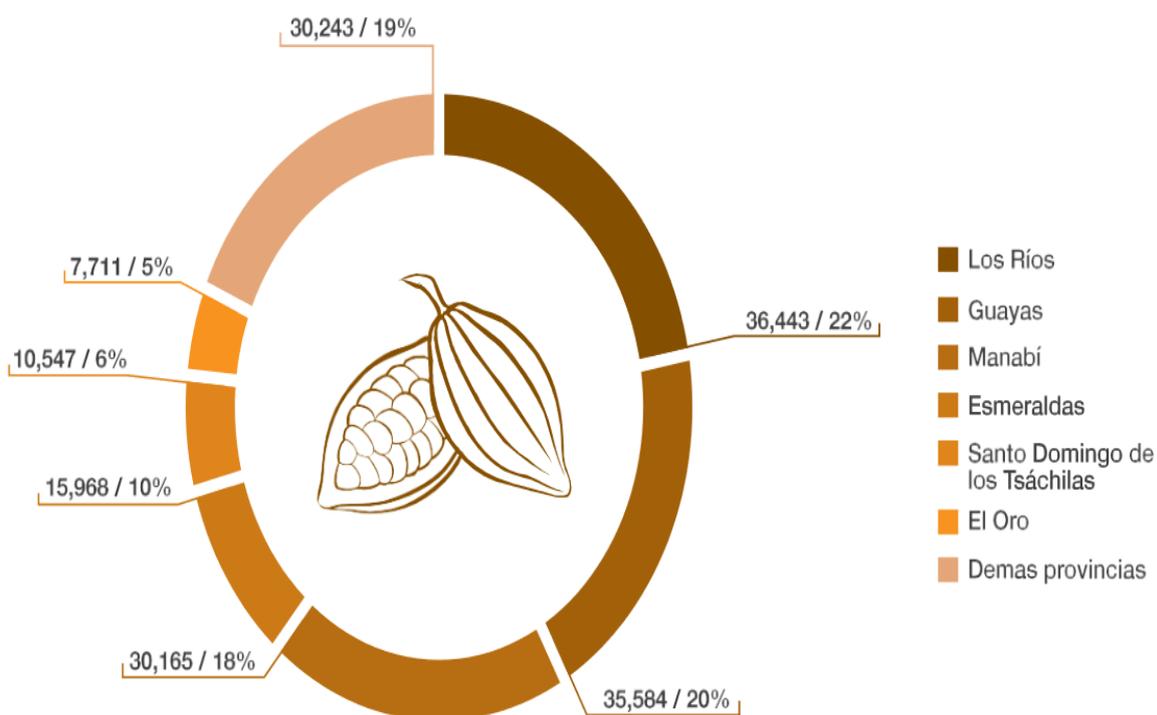
En la gráfica anterior se observa que la producción de cacao al 2014 aumenta en 13% con relación al 2013. Para el 2014 se ha producido 388,782 toneladas de cacao en nuestro país, lo que significa que las exportaciones a mercados internacionales crecieron y hubo una gran demanda en mercados internacionales.

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

La producción de cacao por provincia productora cacao en el Ecuador tuvo un crecimiento considerable es así que solo en tres provincias del país hubo una producción nacional de casi 100,000 toneladas métricas. (SINAGAP, 2017, pág. 10)

Los incrementos de producción y exportación de cacao favorecen al crecimiento y desarrollo del nuevo modelo de la matriz productiva generando gran expectativa al exportador en ingresar a mercados internacionales no explotados.

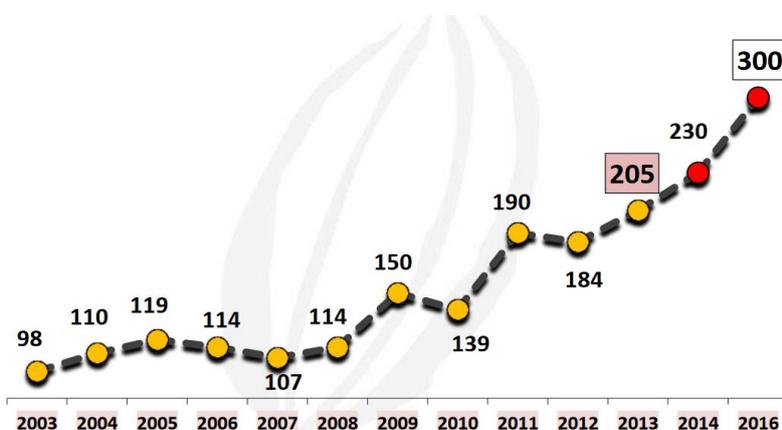
Figura 26. Producción en toneladas de Cacao por provincia.



Fuente: (SINAGAP, 2017, pág. 10)

EXPORTACIONES DEL SECTOR.

Figura 27. Evolución de las Exportaciones de Cacao Tm.



Fuente: (AneCacao, 2017, pág. 11)

Tabla 25. Exportaciones de Cacao hacia el mundo.

Partida Arancelaria	Descripción del producto	Ecuador exporta hacia el mundo			
		Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2014	Valor en 2015
'180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	346.191,00	433.272,00	587.528,00	705.415,00

Fuente: (TradeMap, 2017, pág. 1)

Figura 28. Exportaciones de Cacao hacia el mundo.



Fuente: (TradeMap, 2017, pág. 1)

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Tabla 26. Exportaciones de Cacao hacia España.

Partida Arancelaria	Descripción del producto	Ecuador exporta hacia España			
		Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2014	Valor en 2015
'180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	\$11.338,00	\$ 7.619,00	\$13.190,00	\$12.863,00

Fuente: (TradeMap, 2017, pág. 2)

IMPORTACIONES DE ESPAÑA DE CACAO.

Tabla 27. Importaciones de cacao de España.

Partida Arancelaria	Descripción del producto	España importa desde el mundo			
		Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2014	Valor en 2015
'180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	237.750,00	260.641,00	341.003,00	337.476,00

Fuente: (TradeMap, 2017, pág. 1)

Figura 29. Importaciones de cacao de España.



Fuente: (TradeMap, 2017, pág. 1)

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

“ANALISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

De acuerdo a las tablas y Figuras anteriores se puede observar como las exportaciones de cacao al mercado de Europa han ido incrementado considerablemente, esto debido a que nuestro cacao es muy apetecido en el mercado internacional debido a su sabor, aroma y color inigualable con países de la región. Las exportaciones de Ecuador hacia España del 2012 al 2013 se incrementaron en un 42% debido a la fuerte demanda de producción de chocolate a nivel mundial.

Otro facto influyente en el crecimiento de las exportaciones al sector productivo de cacao fue que en Diciembre del año 2016, se firma el Acuerdo con la Unión Europea lo que favorece a que las exportaciones a estos mercados del continente europea tenga una tendencia positiva debido a que este producto ingresa al mercado de España con arancel del 0% beneficiando al exportador de manera considerable en la reducción de impuestos, medidas y barreras arancelarias.

FASE 3: VALIDACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO.

1. Resumen de Observación.

Todas las personas encuestadas pertenecen a Ane Cacao, de esta manera se garantiza una productividad del sector del cacao y exportador en el país. Básicamente una asociación de cacaoteros lo que busca crear una agrupación organizada que apoye, guíe y represente a los exportadores de cacao del país, buscando siempre que el Estado Ecuatoriano, autoridades competentes y el país reconozcan la asociación como un organismo capacitado y apto en todo tipo de estudio, proyecto y todo lo relacionado a las exportaciones y producción de cacao.

Un desarrollo en la producción de éste commodity básicamente se realiza sin la tecnología e innovación que debe ser para el mundo globalizado en el que nos encontramos, lo que básicamente debería hacer el gobierno ecuatoriano enfatizar siempre la calidad y diferenciación del cacao buscando siempre generar valor agregado para que el sector productivo se sienta motivado a producir este commodity bajo estándares reglamentarios exigidos en el mercados internacionales por la trazabilidad.

Todos los productores de cacao deberían pertenecer a la asociación de producción de cacao con el objetivo principal de ser representados por una organización y de esta manera alcanzar el objetivo principal que todos los productores de este commodity cuenten con un producto de calidad bajo estándares requerido buscando mejorar las alternativas de comercialización y el precio en el mercado mundial.

Garantizar que los socios tendrán una capacitación e información al momento de visita por profesionales que pertenecen a las asociaciones para garantizar la calidad del producto y que la producción y la etapa de post cosecha sea la adecuada para cumplir exigencias internacionales requeridas en los mercados.

Si se cuenta con proceso de post cosecha sea el mejor y adecuado para garantizar que el cacao no cuente con un mal olor lo que impida el fácil acceso a mercados internacionales de esta manera, logramos que el producto sea acogido a nivel mundial a un excelente precio pero sobre todo que exista fortalecimiento y posicionamiento de nuestro commodity con el mejor sabor, aroma y textura incomparable.

Cuando un proceso se realiza de la mejor manera y se cumplen normas y estándares de calidad es imposible no ser competitivo en mercados internacionales debido a un alto estándar de calidad que exigen los consumidores de cacao hoy en día. Al tener un proceso de post cosecha no solo se garantiza la calidad y el aroma fino del cacao sino que logramos posesionar nuestro cacao en el mercado mundial como la pepa de oro incomparable en mercados internacionales.

Se puede concluir con este estudio, análisis y encuestas realizadas que un proceso adicional de post cosecha como lo es el pre secado y una buena capacitación a los productores de cacao de esta manera se garantiza un buen proceso productivo hasta la exportación y la entrega al consumidor garantizando el mejor cacao y buscando ser los líderes del mercado mundial.

2. Hipótesis.

El mejoramiento del proceso de producción de cacao fino de aroma impactará positivamente en las exportaciones al mercado de España.

3. Probar por la hipótesis por experimentación.

A continuación se detalla cadena de valor propuesta para obtener un cacao de mejor calidad para satisfacer una parte de la demanda insatisfecha en mercados internacionales, con el cambio propuesto en la matriz productiva de la cadena de valor que representan la producción del cacao para su exportación se busca que exista un asesoramiento técnico que ayude al productor a la siembra y selección del mejor cacao a fin de generar mayores réditos

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

económicos, que ingresen divisas al Ecuador pero sobretodo que la cantidad cosechada aumente para incrementar las exportaciones.

Una vez, que se cosecha la fruta lo que se busca es agregar el proceso de pre secado a fin de garantizar que la pepa mantenga su sabor original y sea percibido por el consumidor, de esta manera logramos garantizar la calidad del commodity hasta en todo el proceso de exportación a mercados internacionales buscando ingresar a mercados mucho más atractivos a un mejor precio en tonelada que beneficie al productor y exportador.

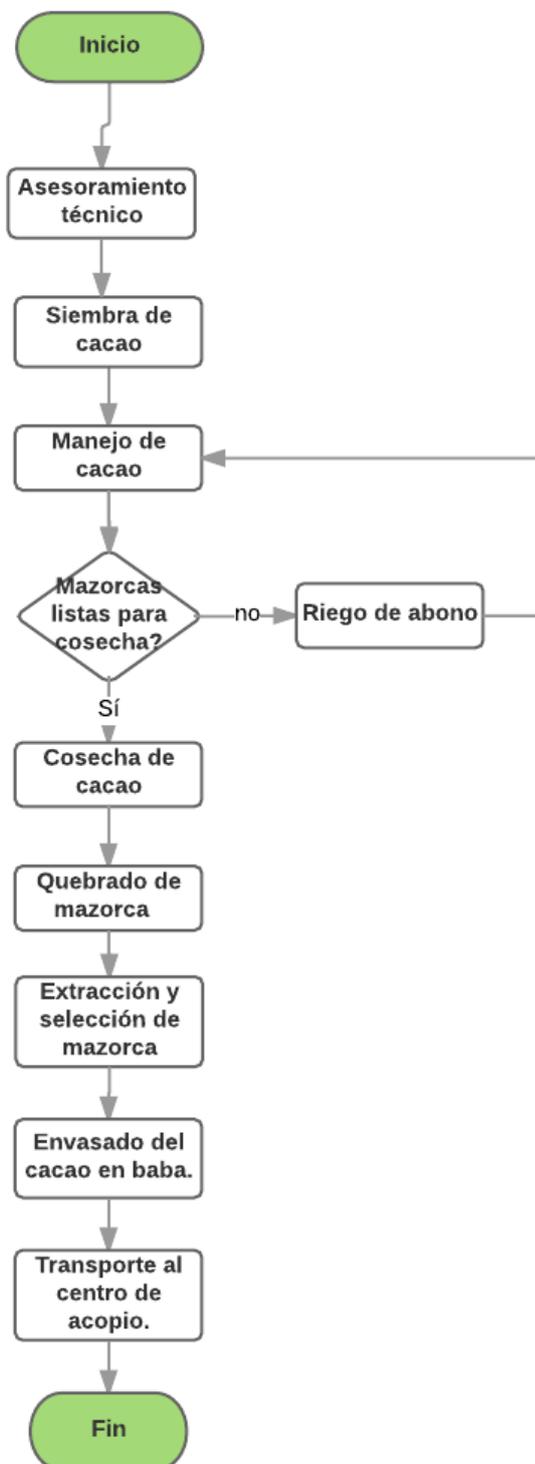
Lo que se propone para aumentar las exportaciones de cacao al mercado de España, se necesita una inversión para el pre secado de \$ 50,000.00 para una hacienda cacaotera de 100 hectáreas de producción de este producto.

Desde una perspectiva global, básicamente lo que hoy en día es tendencia es que los productos de exportación tengan un valor agregado y en caso de exportar cacao al granel para ser diferenciados de mercados mundiales e internacionales el contar con un producto que se mantenga su sabor original hasta la entrega del consumidor generará una gran ventaja con países exportadores de cacao como son Brasil en América del Sur.

Figura 30. Cadena de valor propuesta del cacao fino de aroma.



Figura 31. Flujo de actividades propuesto de producción de cacao fino de aroma.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Un asesoramiento técnico busca que los productores de cacao tengan conocimientos técnicos enfocados a producir el cacao CNN-51 de la mejor manera a fin de garantizar que cumpla los estándares internacionales requeridos por el mercado mundial y que el cliente perciba el mejor producto en su consumo.

El proceso de pre secado que se muestra en la cadena de valor propuesta es a fin de garantizar que en la etapa de post cosecha se mantenga el inigualable cacao que ha sido cosechado y que no sea un producto que pierda su sabor y aroma inigualable para el consumidor.

Estos cambios de valor sugeridos en la cadena de valor del cacao fino de aroma propuesta y exportación del cual el productor aumente sus exportaciones en el mercado mundial mediante el posicionamiento del producto como el mejor a nivel internacional, garantizando una excelente calidad del commodity y de esta manera nuestra demanda genere mayores ingresos para el país y para el productor.

ASESORAMIENTO TÉCNICO:

Al pasar el tiempo, la producción de cacao fino de aroma se ha ido incrementando. Los agricultores, pequeños y medianos agricultores han trabajado de la mejor manera en buscar la calidad del cacao. Sin embargo en el mundo actual se vuelve indispensable la capacitación técnica a fin de satisfacer las nuevas exigencias de mercados internacionales y nacionales debido a los nuevos requerimientos del consumidor.

Por tanto al mejorar la efectividad y eficiencia del producto necesitamos certificaciones y estándares de calidad que certifiquen el producto y lo que estamos consumiendo. Una buena capacitación técnica asegura que los productores logren incluir tecnología avanzada y necesaria a fin de garantizar la calidad del producto al consumidor.

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

El asesoramiento técnico no solo debe incluir habilidades técnicas al productor referidas a la buena práctica agrícola (BPA), sino también a nivel empresarial con un enfoque a ingresar a nuevos mercados internacionales con nuestro producto de calidad por su sabor y aroma.

Mediante la asociación a Ane Cacao se puede obtener asesoramiento técnico necesario para todo el proceso productivo de siembra, cosecha y manejo y exportación hasta que llegue el producto al consumidor. Uno de los principales objetivos de pertenecer a una asociación de cacao la producción de cacao fino de aroma mediante prácticas de cultivo amigables con el medio ambiente promoviendo el comercio justo y ayudando al exportador a ingresar a nuevos mercados internacionales.

Tabla 28. Funciones y costo mensual de asesoramiento a agricultores

Actor	Qué monitorea	Herramienta de monitoreo	Costo
Agricultores	Cambios en el uso de insumos	Análisis agroecológico	\$ -
	Cambios en sus parcelas	Intercambio de conocimiento con otros productores.	
		Observación/comparación	
Facilitadores	Aplicación de lo aprendido en campo	Registro de asistencia	\$ 500,00
	Asistencia a los agricultores	Visitas de seguimiento a las fincas de los agricultores	
Coordinador	Aplicación de lo aprendido en campo	Informes de sesiones brindadas a los agricultores	\$ 700,00
	Asistencia a los agricultores	Informe del facilitador	
Total			\$ 1.200,00

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

SIEMBRA DE CACAO:

Básicamente en esta etapa, los agricultores de cacao fino de aroma deben preparar el suelo para las dos estaciones del año:

“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA Y SU IMPACTO EN LAS EXPORTACIONES A ESPAÑA 2012-2015”.

- Para verano con riego se realizan labores de arado y rastrado de la tierra
- Para invierno limpieza de suelos acondicionamiento del área de siembra.

Colocar las plantas en lugar a cultivar el cacao, luego de que han permanecido de 4 a 6 meses en los viveros del proveedor, una vez que han sido seleccionados los clones no con una mezcla menor a tres tipos. Los más recomendados son: **“EET- 95, EET- 96, EET- 103, EET – 544 y EET – 558”**. (AneCacao, 2017, pág. 1)

“En la actualidad, los híbridos que se recomiendan provienen del cruce de no menos de cinco materiales certificados de cacao tipo Nacional, lo cual da mayores probabilidades de lograr una buena producción de más de 20 quintales de cacao seco por hectárea”. (AneCacao, 2017, pág. 1)

PRE SECADO:

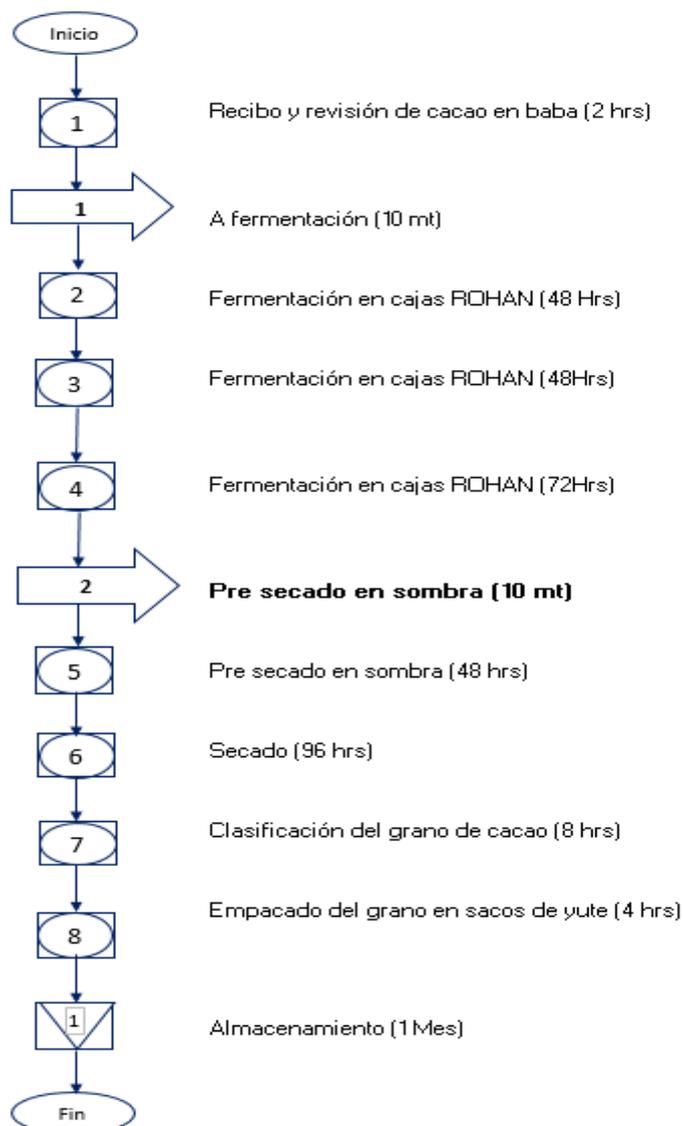
Básicamente lo que busca esta propuesta de este proceso es lograr que el cacao fino de aroma disminuya su acidez para no perder su sabor y aroma incondicional.

Tabla 29. Detalle de Costo de Inversión para pre secado

Actor	Qué monitorea	Inversión Detallada	Costo
Agricultores	Pre Secado	Creación de un área para el pre secado del grano	\$ 50.000,00
	Cambios en cacao en grano		
Total			\$ 50.000,00

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Figura 32. Flujo de procesamiento propuesto de cacao fino de aroma.



Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Resumen de actividades				
Símbolo	Descripción	Número	Tiempo (Hrs)	Distancia (M)
○	Etapa del proceso	0	0	0
➡	Transporte	2		20
□	Inspección	8	326	
▽	Almacenamiento	1	1 Mes	
TOTAL		11	1046	20

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Tabla 30. Propuesta detallada de factores de calidad y medidas de control propuesta en la producción de cacao

Símbolos	Descripción	Factor de Calidad	Control	Forma de Controlar	Tiempo en Control
	Revisión y recibo de baba	Baba sana	Si	Revisar el tipo de grano	3 horas/ Tm
	Carga de cajas de fermentación	Condición de cajas		Control de cajas de fermentación	3 horas/ Tm
	Fermentación en cajas ROHAN, 48 -96h	Temperatura	Si	Medir la temperatura de las cajas	4,5 horas/ Tm
	Fermentación en cajas ROHAN, 96 -168h	Temperatura	Si	Medir la temperatura de las cajas	4,5 horas/ Tm
	Traslado al pre secado	Pureza		Control en traslado de cajas	3 horas/ Tm
	Pre secado en sombra	Homogeneidad Tiempo de pre secado	Si	Revisión de la apariencia del grano	1 hora/Tm
	Secado	Condición de bandejas de secado	Si	Control y medición del grado del grano del cacao	2 horas/Tm
		Limpieza para la pureza del cacao	Si	Revisión de la temperatura y humedad de la caja del cacao	2 horas/Tm
	Clasificación del cacao	Grano fermentado	Si	Control de la apariencia y aspecto del grano	4 horas/Tm
	Empacado de granos en sacos de yute	Limpieza y calidad de sacos de yute	Si	Control en peso del cacao empacado	4 horas/Tm
	Almacenamiento	Humedad relativa	Si	Revisión de lugar de almacenamiento del cacao envasado	2 horas/Tm

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

4. Demostración o refutación (antítesis) de la hipótesis.

De acuerdo al modelo propuesto y a los cambios sugeridos en la cadena de valor, lo que se busca es que el cacao tenga mejor calidad desde el momento de la cosecha para garantizar la calidad del producto; que todo el proceso productivo cumpla todos los estándares para que a nivel internacional nuestro producto sea muy apetecido por mercados y que la demanda actual tenga un crecimiento afectando de manera positiva a la balanza comercial en exportaciones.

Una vez cosechado el cacao y que se encuentre listo para iniciar todas las actividades antes de su exportación a mercados internacionales la etapa del pre secado es necesario ya que en la propuesta lo que se busca con el pre secado es garantizar que el cacao en grano no pierda lo esencial y característico, que el producto a pesar de no ser procesado mantenga su textura, olor, sabor y aroma natural para garantizar que el consumidor lo percibirá y de esta manera que nuestras exportaciones aumenten en el mercado internacional, por ende la demanda sea cada vez mayor lo que implicaría que en nuestro país los agricultores busquen sembrar más hectáreas de cacao para lograr garantizar que cubrimos la mayor demanda de cacao a nivel internacional.

La propuesta de una asesoría técnica desde el momento del cultivo lo que busca es que por pertenecer a la asociación de Ane Cacao se cuenta con la facilidad de un gran experto y que brinde la mejor capacitación para sembrar y cosechar el mejor cacao mundial, con una inversión de \$1200 que garantiza que el producto tendrá una planificación adecuada, que será inspeccionado por el personal competente para garantizar que efectivamente se cumple lo planificado y diseñado en cada hectárea de cacao que ha sido sembrada.

Figura 33. Comparación de tiempos en actividades del modelo actual vs. Propuesto.

ACTUAL					PROPUESTO					COMPARACION		
Resumen de actividades					Resumen de actividades							
Simbolo	Descripción	Número	Tiempo (Hrs)	Distancia (M)	Simbolo	Descripción	Número	Tiempo (Hrs)	Distancia (M)	Simbolo	Tiempo (Hrs)	Distancia (M)
	Etapa del proceso	0	0	0		Etapa del proceso	0	0	0		0	
	Transporte	1		10		Transporte	2		20			10
	Inspección	7	248			Inspección	8	326			78	
	Almacenamiento	1	1 Mes			Almacenamiento	1	1 Mes			0	
TOTAL		9	978	10	TOTAL		11	1046	20	TOTAL	78 HORAS	10 METROS

En el gráfico anterior se observa el detalle de las comparaciones del modelo actual vs. propuesto a fin de identificar que es lo que estaríamos aumentando de actividades y tiempos en las mismas a fin de mejorar la producción de cacao y de esta manera incrementar las exportaciones generando ingresos en la balanza comercial.

Por tanto la hipótesis propuesta con anterioridad se comprueba debido a que un asesoramiento técnico y el aumento del pre secado en toda la cadena de valor del cacao para su exportación generan y agregan mayor valor al cacao de esta manera gracias al asesoramiento técnico el agricultor puede identificar y conocer el mejor cacao para su cultivo y el pre secado contribuye a que la semilla una vez que se encuentra en baba y ha sido desgranado de la mazorca no se vuelva ácida y pierda sus sabores característicos y propios del cacao ecuatoriano buscando cada vez ser más apetecidos en el mercado internacional.

Al cambiar el proceso productivo actual lo que se busca es incrementar las exportaciones de cacao para favorecer al exportador, producir productos de calidad bajo estándares requeridos aplicando la trazabilidad en la producción de cacao fino de aroma logrando ser mucho más competitivos a nivel internacional difícil de superar las exportaciones del commodity en grano, se espera que las exportaciones incrementen en un 10% a mercados internacionales logrando cubrir una demanda insatisfecha en mercados externos con nuestro cacao de calidad, de esta manera favorecemos al sector productivo, se generan ingresos en la balanza comercial, y somos reconocidos en el mercado internacional por nuestro commodity de calidad y sabor inigualable. Manteniendo así los primeros lugares de exportación de cacao a nivel mundial pero sobretodo fomentando la siembra, cosecha y exportación de cacao en grano que a pesar de ser un producto primario en exportaciones favorece al desarrollo del país generando fuentes de trabajo en ingreso de divisas.

5. Evaluación financiera

- **Inversión Inicial**

La propuesta de éste proyecto de investigación necesita invertir al inicio de este cambio en el proceso productivo, a fin de incrementar las exportaciones del sector cacaotero.

Tabla 31. Inversión Inicial.

Detalle	Monto total
Asesoramiento Técnico	39.600,00
Proceso Pre secado	1.650.000,00
TOTAL DE INVERSION	1.689.600,00

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Se estima una inversión de \$1,200 por asesoría técnica para una hacienda de 100 hectáreas de cacao y \$ 50,000 de inversión para el proceso de pre secado.

- **Ingresos anuales esperados.**

Se estima un crecimiento del 10% en exportaciones de cacao con una inversión inicial realizada, de acuerdo al crecimiento del 13% en los años anteriores de exportaciones en cacao, cambios y mejoras en desarrollo del país por parte del Estado Ecuatoriano y por una firma del acuerdo con la Unión Europea lo que favorece al ingreso del cacao con arancel 0%.

Tabla 32. Ingresos anuales de exportaciones de cacao fino de aroma esperados.

	EXPORTACIONES DE CACA FINO DE AROMA A ESPAÑA				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Cantidad exportada TM	1.000,00	1.100,00	1.210,00	1.331,00	1.464,10
Precio	1.875,00	1.875,00	1.875,00	1.875,00	1.875,00
Ingresos Anuales	1.875.000,00	2.062.500,00	2.268.750,00	2.495.625,00	2.745.187,50

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

- **Egresos anuales esperados.**

Se detallan los egresos de cada año de producción del producto esperados de acuerdo a un crecimiento planteado del 10% en las exportaciones.

Tabla 33. Egresos anuales de producción cacao fino de aroma esperados.

EGRESOS ANUALES DE PRODUCCION DE CACAO FINO DE AROMA PARA EXPORTACIÓN AL MERCADO DE ESPAÑA					
DETALLE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Sueldos de trabajadores	525.000,00	577.500,00	635.250,00	698.775,00	768.652,50
Gastos de producción	20.000,00	-	-	-	-
Manejo del cacao	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
Transporte	450.000,00	450.000,00	450.000,00	450.000,00	450.000,00
Egresos Anuales	1.010.000,00	1.042.500,00	1.100.250,00	1.163.775,00	1.233.652,50

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

- **Utilidad proyectada.**

De acuerdo a la tabla de ingreso y egreso proyectado se estima que en el quinto año se tenga una utilidad neta de \$ 1.002.147,71

Tabla 34. Utilidad proyectada

UTILIDAD PROYECTADA DE EXPORTACIONES A ESPAÑA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	1.875.000,00	2.062.500,00	2.268.750,00	2.495.625,00	2.745.187,50
(-) Egresos	1.010.000,00	1.042.500,00	1.100.250,00	1.163.775,00	1.233.652,50
Utilidad Bruta	865.000,00	1.020.000,00	1.168.500,00	1.331.850,00	1.511.535,00
Participación Trabajadores	129.750,00	153.000,00	175.275,00	199.777,50	226.730,25
Utilidad Antes Impuesto Renta	735.250,00	867.000,00	993.225,00	1.132.072,50	1.284.804,75
22% IRTA	161.755,00	190.740,00	218.509,50	249.055,95	282.657,05
Utilidad Neta	573.495,00	676.260,00	774.715,50	883.016,55	1.002.147,71

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

- **Flujos de caja, VAN, TIR.**

Se realiza a una tasa de descuento del 16.12% de acuerdo al cálculo realizado por la Tasa mínima aceptable de retorno luego de que la tasa máxima pasiva para crédito productiva por el BCE es de 10,21%

Tabla 35. Cálculo TMAR

TMAR	Tasa de Inflación + premio al riesgo
Inflación en Ecuador:	1,12%
Premio al riesgo	15%
TMAR	16,12%

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Tabla 36. Flujos de caja. VAN-TIR

AÑO	FLUJOS DE EFECTIVO
0	-1.689.600,00
1	573.495,00
2	676.260,00
3	774.715,50
4	883.016,55
5	1.002.147,71
TASA DE DESCUENTO	16,12%
VAN	4.140.149,42
TIR	32%

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

Se espera una tasa interna de retorno de 32% que es aceptable para la inversionista lo que implica que el proyecto propuesto es rentable par a su inversión.

- **Recuperación de la inversión realizada.**

Se espera recuperar una inversión a los 3 años 7 meses cuando las exportaciones incrementen en el 10% de acuerdo a lo pronosticado por el acuerdo firmado con la Unión Europea en Diciembre 2016. Así con un crecimiento en exportaciones aumenta los ingresos para el sector productivo incrementando el empleo y la inversión nacional.

Tabla 37. Periodo de Recuperación de la inversión

Año	Flujos de efectivo
0	-1.689.600,00
1	573.495,00
2	676.260,00
3	774.715,50
4	883.016,55
5	1.002.147,71

1 año	573.495,00
Faltante	334.870,50
	0,6
Meses	7,0
Periodo de recuperación	3 años 7 Meses

Elaborado por: Paola Rojas Rosero

6. Conclusiones y Recomendaciones

CONCLUSIONES

- En la investigación realizada y de acuerdo a los objetivos planteados en el presente proyecto en las exportaciones de cacao a mercados internacionales dentro de ellos España, se concluye que somos muy apetecidos por nuestro cacao fino de aroma en grano acuerdo a su calidad y sabor único.
- De acuerdo a los datos obtenidos por exportaciones de cacao en el 2016 se exportaron 300 mil toneladas métricas de cacao en grano aumentando en el 30% en relación al 2013, esto se debe a la propuesta del gobierno de realizar un incentivo al sector productivo generando ingresos positivos en nuestra balanza comercial dentro de las exportaciones de cacao y sus derivados.
- Se concluye que si un productor de cacao no se encuentra asociado a alguna federación de cacaoteros en Ecuador, deben aceptar el precio propuesto de compra por el intermediario aprovechándose de que no cuentan con el mercado y clientes fijos para su venta.
- Al pertenecer a Ane cacao el productor y exportador cuenta con beneficios muy importantes dentro de la cadena productiva del cacao, además lo que busca esta asociación es fomentar la exportación del cacao en grano a mercados internacionales logrando que el exportador tenga una confianza de invertir en aumentar su producción actual y de esta manera incrementar la balanza comercial.

- Los precios del cacao en el 2015, fueron los más altos de la historia por tonelada métrica por tanto este factor juega un papel muy importante comercializar el commodity ya que a un precio bajo perjudica a los exportadores, comercializadores y productores debido a los costos incurridos en su producción; por tanto el gobierno debería tomar en cuenta y fijar un precio mínimo para no perjudicar a ninguna cadena; es decir agricultor, comercializador y exportador.
- Con un buen asesoramiento lo que se busca es aumentar la producción y exportación de cacao fino de aroma en grano, así todas las plantas se consideren muy productivas al momento de su cosecha beneficiando al productor y exportador, reducir desperdicios de la semilla debido a que no cumpla con los estándares de calidad requeridos.
- Al implementar el proceso de pre secado en la cadena de valor desde el momento de su siembra y cosecha se garantiza que la pepa que será secada no se vuelva ácida y mantenga su mejor sabor para el consumidor.
- Gracias al acuerdo con la “Unión Europea”, Ecuador ingresa a España con un arancel del 0% para este tipo de exportaciones lo que beneficia al productor para aumentar la producción y por ende exportaciones a este tipo de mercado en donde somos muy apetecidos.

RECOMENDACIONES

- Siendo el cacao el quinto commodity mas comercializado por el Ecuador en el mercado Internacional el gobierno debería fomentar la producción y exportación de este producto para lo cual debería invertir y dar facilidades de financiamiento a pequeños productores para llegar a nuevos mercados no explotados.
- Es necesario realizar la etapa de pre secado del cacao en grano antes del secado garantizando la textura y sabor del producto para los consumidores manteniendo su aroma original.
- Pequeños productores de cacao deberían estar asociados a grandes cadenas comercializadoras de cacao para no tener que aceptar el precio del intermediario y en ocasiones que éste genere pérdida para el productor debido a la falta de clientes fijos.
- El tener un asesoramiento técnico en todos los procesos productivos del cacao beneficia a toda la cadena productiva y al Ecuador para garantizar que la producción sea la óptima bajo estándares de calidad y con la mejor calidad del clon ecuatoriano.

7. Bibliografía.

- AFuegoLento. (25 de Marzo de 2017). *Los Tipos de Cacao*. Obtenido de Los Tipos de Cacao: <http://www.afuegolento.com/articulos/17/los-tipos-de-cacao>
- Agraria.pe. (07 de Enero de 2017). *Agraria.pe*. Obtenido de Agraria.pe: <http://www.agraria.pe/noticias/demanda-mundial-de-cacao-ascenderia-a-5-millones-de-tonelada-8385>
- Aguirre, C. (25 de Diciembre de 2016). *Teoría Clásica del Comercio Internacional*. Obtenido de Implicaciones del comercio internacional desde la teoría de Adam Smith y David Ricardo: <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/12-teoria-clasica>
- Alonso, E. (27 de Noviembre de 2016). *Propuesta de Lineamientos Generales para la Promoción de las exportaciones, las inversiones y la competitividad internacional*. Obtenido de Propuesta de Lineamientos Generales para la Promoción de las exportaciones, las inversiones y la competitividad internacional: <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Apuntes/ae20.pdf>
- Ambiental, F. p. (26 de Junio de 2017). *Proceso de secado de cacao*. Obtenido de <http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=3213>
- Anecacao. (13 de Noviembre de 2016). *Exprotacion de Cacao 2015*. Obtenido de Exprotacion de Cacao 2015: <http://anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacaoccn51.html>
- AneCacao. (02 de Julio de 2017). Obtenido de <http://www.anecacao.com/uploads/2014/09/1-El-Ecuador-Actualidad-y-Perspectivas-del-Sector-Cacaotero-ANECACAO-cumbre-mundial-del-cacao-2014.pdf>
- AneCacao. (15 de Julio de 2017). Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/servicios/articulos-tecnicos/materiales-para-la-siembra-de-cacao-y-su-propagacion.html>
- AneCacao. (25 de Marzo de 2017). *Asociacion Nacional de Exportadores de Cacao*. Obtenido de Asociacion Nacional de Exportadores de Cacao: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- APRIM. (18 de Marzo de 2017). *Agencia de Programación de Intervenciones de Manabí*. Obtenido de Agencia de Programación de Intervenciones de Manabí: <http://www.aprim.gob.ec/Exportaciones.php>
- Ballesteros, A. (2001). *Comercio exterior: teoría y práctica*. S.C: EDITUM.
- Bediaga, A. (17 de Diciembre de 2016). *MONDRAGON INVESTIGACION EN GESTION INTERNACIONALIZACION*. Obtenido de MONDRAGON

INVESTIGACION EN GESTION INTERNACIONALIZACION: MONDRAGON
INVESTIGACION EN GESTION INTERNACIONALIZACION

- Braña, E. R. (25 de Marzo de 2017). *Cacao, chocolate y bombones*. Obtenido de Cacao, chocolate y bombones : <http://www.confiteriamarques.com/index.php/m,35/el-arbol-del-cacao-cultivo-y-recoleccion>.
- Caballero, I., & Carmen, P. (2012). *Comercio internacional: Una visión general de los instrumentos operativos del comercio exterior*. Colombia: Ediciones de la U.
- Cacao, C. d. (26 de Junio de 2017). *El secado del cacao*. Obtenido de <http://cacaomovil.com/guia/8/contenido/secado/>
- Cacao, U. (07 de Enero de 2017). *United Cacao*. Obtenido de United Cacao: <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>
- Canacacao.org. (07 de Enero de 2017). *Canacacao.org*. Obtenido de Canacacao.org: <http://www.canacacao.org/contenido.item.77/cacao-sobre-factores-determinantes-del-precio.html>
- CanaCacao.org. (07 de Enero de 2017). *CanaCacao.org*. Obtenido de CanaCacao.org: <http://www.canacacao.org/contenido.item.255/mercado-mundial-del-cacao-alcanzar%E1-los-4-8-millones-de-toneladas-metricas-en-2015-seg%FAun-nuevo-informe-de-global-industry-analysts-inc.html>
- Cañar, K. R. (25 de Diciembre de 2016). *Análisis del sector externo y el impacto del acuerdo comercial con la*. Obtenido de Análisis del sector externo y el impacto del acuerdo comercial con la: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/10552/DISERTACION%20FINAL%20ESPA%C3%91OL%20KAREN%20POVEA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Caraveo, J. (27 de Noviembre de 2016). *COMERCIO EXTERIOR Y ADUANAS*. Obtenido de COMERCIO EXTERIOR Y ADUANAS: <http://www.fd.uach.mx/maestros/2016/03/17/COMERCIO%20EXTERIOR.pdf>
- CEPAL. (18 de Marzo de 2017). *La CEPAL y la teoría de la industrialización*. Obtenido de La CEPAL y la teoría de la industrialización: <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/9/19229/valpy.htm>
- ChocoClic.com. (25 de Marzo de 2017). *ChocoClic.com*. Obtenido de ChocoClic.com: http://www.chococlic.com/Le-Cacao-Forastero-Cacaoyer_a1228.html
- COMERCIO, E. (2014). El cacao ecuatoriano huele a USD 700 millones. *El Comercio*, 40. Obtenido de El Comercio.com.
- Ecolink. (25 de Diciembre de 2016). *Ecolink*. Obtenido de Ecolink: <http://www.econlink.com.ar/politica-comercial>

- ElComercio. (18 de Marzo de 2018). *El Comercio*. Obtenido de El cacao fino de aroma es la variedad que más se siembra: <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cacao-fino-de-aroma-variedad.html>
- ElImpulso.com. (25 de Marzo de 2017). *PulsoEmpresarial Alianza en pos de la producción de un cacao fino de aroma*. Obtenido de PulsoEmpresarial Alianza en pos de la producción de un cacao fino de aroma: <http://www.elimpulso.com/noticias/economia/pulso-empresarial/pulsoempresarial-alianza-pos-la-produccion-cacao-fino-aroma>
- Escandón, D. M., & Ayala, A. H. (2015). Influencia de las barreras a la exportación sobre el compromiso exportador y su incidencia en los resultados internacionales. *Scielo*, 18.
- ESPAC. (19 de Marzo de 2017). *Reportes dinámicos ESPAC*. Obtenido de Reportes dinámicos ESPAC : <http://sinagap.agricultura.gob.ec/index.php/reportes-dinamicos-espac>
- ESPAE. (04 de Marzo de 2017). *ESPAE Graduate School of Management de la Escuela Superior Politécnica del Litoral*. Obtenido de ESPAE Graduate School of Management de la Escuela Superior Politécnica del Litoral: http://www.espae.espol.edu.ec/images/documentos/publicaciones/estudios_industriales/industriacacao.pdf
- FINANCIALRED. (04 de Marzo de 2017). *FINANZAS Y ECONOMIA*. Obtenido de FINANZAS Y ECONOMIA: <http://www.finanzas.com/%C2%BFque-son-los-commodities>
- Fonseca, P. (08 de Enero de 2017). *Revista Virtual de Investigacion Economica*. Obtenido de Revista Virtual de Investigacion Economica: <http://www.analysiseconomico.info/index.php/opinion2/335-indice-de-competitividad>
- forex, D. (27 de Noviembre de 2016). *Comunidad Forex*. Obtenido de <https://efxto.com/diccionario/exportaciones>
- Fototravel. (25 de Marzo de 2017). *Fototravel.net*. Obtenido de Fototravel.net: <http://fototravel.net/licencias/granos-de-cacao-3-variedades/>
- García, D. R. (25 de Diciembre de 2016). *Teoría Clásica del Comercio Internacional*. Obtenido de Ventaja Comparativa en países exportadores: <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/12-teoria-clasica>
- GestioPolis. (16 de Julio de 2017). Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/en-que-consiste-la-division-del-trabajo-propuesta-por-adam-smith/>
- Hornero, A. C. (2016). *Economía internacional y organismos económicos internacionales*. s.c: Editorial Centro de Estudios Ramon Areces SA.
- INEC. (2014). *ESTADÍSTICAS 2014*.

- INEN. (23 de Julio de 2017). *Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176*. Obtenido de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/04/nte_inen_176.pdf
- INEN. (22 de Mayo de 2017). *NTE INEN 176*. Obtenido de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/04/nte_inen_176.pdf
- Informe21.com. (25 de Marzo de 2017). *Informe21.com*. Obtenido de Informe21.com: <https://informe21.com/gastronomia/cacao-forastero-criollo-y-trinitario-conocelos>
- JAAC, S. y. (18 de Marzo de 2017). *Rutas de Cacao y Chocolate en Ecuador*. Obtenido de Rutas de Cacao y Chocolate en Ecuador: <http://saltaconmigo.com/blog/2013/11/ruta-del-cacao-chocolate-ecuador-mejor-chocolate-mundo/>
- Jiménez., A. M. (18 de Marzo de 2017). *DESARROLLISMO SEGÚN LA CEPAL*. Obtenido de DESARROLLISMO SEGÚN LA CEPAL.: <http://desarrollismoenlacepal.blogspot.com/2012/10/desarrollismo-cepalino.html>
- José Rosero. (27 de Noviembre de 2016). *LA VENTAJA COMPARATIVA*. Obtenido de LA VENTAJA COMPARATIVA: <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Apuntes/ae20.pdf>
- Krugman, P. (1987). *Teoría y Política de la Economía Internacional*. Illinois: Scott.
- López, I. G. (2014). *Gestión del Comercio Exterior*. ESIC : 2009.
- MAGAP. (30 de Octubre de 2016). *Agricultura.gob.ec*. Obtenido de Agricultura.gob.ec: <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/#>
- Marín, E. J. (26 de Junio de 2017). *PROYECTO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO*. Obtenido de <http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/440/1/T-UIDE-0418.pdf>
- MinisteriodeComercioExterior. (23 de Julio de 2017). *REGLAMENTO INCENTIVO PROYECTO INVERSION FOMENTO AL SECTOR EXPORTADOR*. Obtenido de <http://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/03/ACUERDO-007.pdf>
- Morgan, R., & Katsikeas, C. (1997). *Obstacles to Export Initiation and Expansion*. S.C: The International Journal of Management.
- Nacional, A. (23 de Julio de 2017). *CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION, COMERCIO E INVERSIONES COPCI*. Obtenido de http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/leytransparencia/literal_a/normas-deregulacion/codigo_organico_de_produccion_comercio_inversiones.pdf

- Negotiator. (2016). Negotiator. *Negotiator*, 1.
- NEGOTIATOR, G. (2016). ASPECTOS LEGALES EN LOS NEGOCIOS INTERNACIONALES. *GLOBAL NEGOTIATOR*, 9.
- OEKO. (25 de Marzo de 2017). OEKO. Obtenido de OEKO: <http://www.oekotradingcompanysac.com/pagina/4/quality>
- Patuzzo, G. V. (25 de Diciembre de 2016). *EVOLUCIÓN DEL SECTOR SERVICIOS Y EL COMERCIO INTERNACIONAL DE SERVICIOS: EL CASO DE BRASIL*. Obtenido de La teoría neoclásica del comercio internacional: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010a/673/La%20Teoria%20Neoclasica%20del%20Comercio%20Internacional.htm>
- Portillo, L. (18 de Marzo de 2017). <http://www.historialuniversal.com/2010/07/mercantilismo-europeo-definicion.html>. Obtenido de <http://www.historialuniversal.com/2010/07/mercantilismo-europeo-definicion.html>: <http://www.historialuniversal.com/2010/07/mercantilismo-europeo-definicion.html>
- ProEcuador. (29 de Octubre de 2016). *ProEcuador.gob.ec*. Obtenido de ProEcuador.gob.ec: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf
- ProEcuador. (25 de Marzo de 2017). Obtenido de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf
- ProEcuador. (22 de Mayo de 2017). Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/Bolet%C3%ADn-de-Comercio-Exterior-Mayo-Junio-2016.pdf>
- ProEcuador. (04 de Marzo de 2017). *ProEcuador*. Obtenido de ProEcuador: <http://www.proecuador.gob.ec/faqs/que-son-barreras-arancelarias/>
- PSYMA. (04 de Febrero de 2017). PSYMA. Obtenido de <http://www.psyma.com/company/news/message/como-determinar-el-tamano-de-una-muestra>
- Quintero, M. L., & Morales, K. M. (07 de Enero de 2017). *El mercado mundial del cacao*. Obtenido de Scielo: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004
- Rivadeneira, D. (27 de Noviembre de 2016). *COMERCIALIZACIÓN: Definición y Conceptos*. Obtenido de <http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>

- Rivadeneira, D. (25 de Septiembre de 2016). *Comercio Exterior*. Obtenido de <http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>
- Riveros, D. H. (2007). ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN "CACAO ARRIBA". *Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen*, 70.
- Riveros, D. H. (2007). ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN "CACAO ARRIBA". *Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen*, 70.
- S, A. (26 de Junio de 2017). *Fermentacion del cacao*. Obtenido de <http://www.censalud.ues.edu.sv/CDOC-Deployment/documentos/FermentaciondeCacao.pdf>
- Schroath, F., & Korth, C. (1989). Managerial Barriers to the Internationalization of U.S. Property and Liability Insures:Theory and Perspectives. *Journal of Risk and Insurance*, 630-648.
- SINAGAP. (28 de Junio de 2017). *Perfil Sectorial de Cacao y Elaborados 2015*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/07/PERFIL-DE-CACAO-Y-ELABORADOS.pdf>
- Social, M. C. (22 de Mayo de 2017). *Desarrollo social*. Obtenido de http://www.desarrollosocial.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/03/informe_rendicio%CC%81n_de_cuentas_sector_social.pdf
- Tamayo y Tamayo, M. (1999). *Aprender a Investigar* (Vol. Módulo 2 La Investigación). Santa Fe de Bogotá: INSTITUTO COLOMBIANO PARA EL FOMENTO DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR.
- Telegrafo, E. (16 de Abril de 2017). *El Telegrafo*. Obtenido de El Telegrafo: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/ecuador-lidera-la-produccion-de-cacao-fino-de-aroma>
- TradeLibrary. (2016). Aspectos Legales En Los Negocios Internacionales. *Global Negotiator*, 9.
- TradeMap. (28 de Junio de 2017). *TradeMap*. Obtenido de http://www.trademap.org/Bilateral_10D_TS.aspx?nvpm=3|218||724||180100||8|1|1|2|2|1|1|1|1
- UNAM. (17 de Diciembre de 2016). *Introduccion al Comercio Exterior*. Obtenido de Introduccion al Comercio Exterior: <http://bibliohistorico.juridicas.unam.mx/libros/6/2951/4.pdf>
- UNAM. (27 de Noviembre de 2016). *INTRODUCCION AL COMERCIO EXTERIOR*. Obtenido de INTRODUCCION AL COMERCIO EXTERIOR: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2951/4.pdf>

Universo, E. (7 de Enero de 2017). *ProEcuador*. Obtenido de ProEcuador: <http://www.proecuador.gob.ec/2014/05/30/demanda-favorece-al-cacao-de-la-regi%C3%B3n/>

Veletanga, G. (25 de Diciembre de 2016). *Política Comercial*. Obtenido de Política Comercial: <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/14-competitividad/74-politica-comercial>

Vera, P. O. (18 de Marzo de 2017). *Economía y Finanzas Internacionales*. Obtenido de Ventaja Absoluta en el Comercio Internacional : <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/12-teoria-clasica/72-ventaja-absoluta-en-el-comercio-internacional>

Vino, C. y. (25 de Marzo de 2017). *Tipos de cacao: forastero, criollo y trinitario*. Obtenido de Tipos de cacao: forastero, criollo y trinitario: <http://www.cocinayvino.com/tipos-cacao-forastero-criollo-trinitario/>

8. Anexos.

Anexo 1. Diseño de la encuesta

CUESTIONARIO – EMPRESAS ASOCIADAS ANE CACAO
--

Fecha: _____ ENCUESTA N° _____
Ciudad: _____ Edad: _____ Genero: Masculino Femenino.....

Buenos días/ tardes/ noches. Mi nombre es....., nos encontramos realizando un estudio a los representantes de las empresas que se encuentran asociadas a Ane Cacao, su opinión es muy importante para nosotros. ¿Podríamos disponer de unos minutos de su tiempo? Muchas gracias.

Pregunta 1. ¿Pertenece usted a alguna Asociación de Exportadores de cacao?

- Ane Cacao
- Otra

Pregunta 2. Seleccione el tipo de empresa a la que pertenece:

Comercializadora en grano
Semi productora de elaborados en grano
Productora de cacao en grano

Pregunta 3. ¿Qué tipo de cacao en grano comercializan?

Cacao Fino y de Aroma	
Cacao CCN-51	

Pregunta 4. ¿La producción de cacao fino es constante todo el año?

Si	
No	

Pregunta 5. ¿La demanda externa de cacao fino se mantiene estable todo el año?

Si	
No	

Pregunta 6. ¿Los precios internacionales del cacao fino se mantienen fijos todo el año?

Si	
No	

Pregunta 7. ¿Cómo considera el desarrollo de la producción cacaotera?

Buena	
Excelente	
Mala	

Pregunta 8. ¿Para Ecuador representa una oportunidad la demanda actual de Cacao fino de aroma proveniente de los países de la Unión Europea?

Si	
No	

Pregunta 9. ¿En qué mercado externo pagan mejor precio por el cacao fino ecuatoriano?

España	
Estados Unidos	
Holanda	
Alemania	

Pregunta 10. ¿Cuál es el mayor limitante que tiene nuestro producto para comercializarlo adecuadamente en el exterior?

Calidad	
Volumen	
Precio	
Variedad de cacao	