



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
TURISMO**

Trabajo de fin de carrera titulado:

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA EXPORTACION DE PASTA DE
CACAO A CHILE PRODUCIDO POR LA ASOCIACION DE
MUJERES NAVENSES LOCALIZADO EN EL CANTON LAS NAVES
PROVINCIA DE BOLIVAR”**

Realizado por:

ANDREA ESTEFANIA MORALES GUILJARRO

Con requisito para la obtención del título de:

INGENIERA COMERCIAL EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

QUITO, MARZO DEL 2012

DECLARACION JURAMENTADA

Yo Andrea Estefanía Morales Guijarro, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada 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 normatividad institucional vigente.

Estefanía Morales Guijarro

DECLARATORIA

El presente trabajo de investigación de fin de carrera, titulado

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA EXPORTACION DE PASTA DE
CACAO A CHILE PRODUCIDO POR LA ASOCIACION DE
MUJERES NAVENSES LOCALIZADO EN EL CANTON LAS NAVES
PROVINCIA DE BOLIVAR”**

Realizado por el alumno

ANDREA ESTEFANIA MORALES GUIJARRO

Como requisito para la obtención del título de

INGENIERA COMERCIAL EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

ha sido dirigido por el profesor

Lic. MILTON JURADO

quien considera que constituye un trabajo original de su autor.

.....
Lic. MILTON JURADO

Director

LOS PROFESORES INFORMANTES

Magister. CARLOS FERNANDO ANDRADE AYALA y Magister. SANTIAGO DIAZ después de revisar el trabajo escrito presentado, lo han calificado como apto para su defensa oral ante el tribunal examinador.

Msc. CARLOS ANDRADE

Msc. SANTIAGO DIAZ

DEDICATORIA

Dedico el presente proyecto a mis padres, que gracias a su apoyo incondicional pude culminar mi carrera universitaria; su ejemplo de trabajo y constancia, me guiaron para el cumplimiento de mis objetivos y metas.

A mis hermanos Roberto y Juan Francisco por estar siempre presentes, brindándome su apoyo y aliento durante todo ésta etapa de realización profesional, y para culminar un agradecimiento especial a toda mi familia por estar siempre a mi lado y ser una guía en mi vida.

AGRADECIMIENTO

A mi familia por ser un pilar fundamental en la consecución de este gran paso, por estar siempre a mi lado y darme todo el apoyo en cada uno de mis objetivos planteados.

A la Universidad Internacional SEK, por todos los conocimientos adquiridos durante los años de carrera.

A mi director, Milton Jurado y mis lectores, Santiago Díaz y Carlos Andrade, quien a través de su tutoría y experiencia me han guiado en la consecución de este proyecto.

A mis amigos, por compartir a mi lado estos 5 años, donde hemos vivido momentos de alegría y tristeza.

Y a todos los que han sido partícipes de este logro, gracias por estar siempre a mi lado, brindándome su apoyo y amistad.

RESÚMEN EJECUTIVO

Las exportaciones ecuatorianas de productos semi-elaborados y terminados no han sido altas durante años, debido a que los productores no invierten en tecnología, no son los suficientemente capacitados y toman el camino fácil, lo que significa que nos dedicamos a exportar solo materia prima sin darle ningún valor agregado a nuestros productos, y por este motivo no son valorados en los mercados internacionales.

Se deben investigar mercados potenciales los cuales aprecien los productos ecuatorianos, para de esta manera introducirlos en el mercado y poder aumentar las exportaciones, ya que esta es la única forma en la que la economía del Ecuador mejore para que la pobreza disminuya y exista menor desempleo.

El cacao es el tercer grupo agropecuario de exportación, por años, ha ayudado a mantener la economía del Ecuador y emplea a más del 10% de agricultores. Por este motivo se debe incentivar la exportación no solo del grano sino darle un valor agregado y empezar a exportar elaborados del cacao, lo que traerá mayores beneficios al país.

Se debe aprovechar los acuerdos comerciales que el Ecuador mantiene con los países latinoamericanos, darnos a conocer en nuestra región y luego poder expandirnos a otros mercados internacionales.

SUMMARY

Ecuadorian exports of semi-processed and processed products have not been high for years, because the producers do not invest in technology, they are not sufficiently trained and take the easy way, which means that we are dedicated to export only raw materials without giving them any value, and for this reason our products are not valued in international markets.

We should investigate potential markets that appreciate Ecuadorian products, to introduce those to new markets and to increase exports, because this is the only way to improve Ecuador's economy, this means that there will be fewer unemployed people, and poverty will decrease.

Cocoa is the third largest agricultural export for years; it has helped to keep Ecuador's economy and employs more than 10% of farmers. That is why the exports should be encouraged not to export only grain but to add value and start exporting processed cocoa, which will bring greater benefits to the country.

We should take advantage of trade agreements that Ecuador has with Latin American countries, we must first make ourselves known in our region and then to expand into another international markets.

INDICE

Contenido

DECLARACION JURAMENTADA.....	1
DECLARATORIA	3
LOS PROFESORES INFORMANTES	4
DEDICATORIA	5
AGRADECIMIENTO	6
RESÚMEN EJECUTIVO	7
SUMMARY.....	8
CAPITULO I.....	21
1. PLAN DE NEGOCIOS PARA LA EXPORTACION DE PASTA DE CACAO A CHILE, PRODUCIDO POR LA ASOCIACION DE MUJERES NAVENSES LOCALIZADA EN EL CANTON LAS NAVES, PROVINCIA DE BOLIVAR.	21
1.1 INTRODUCCIÓN	21
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	23
1.3 OBJETIVO GENERAL.....	25
1.4 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	25
1.5 JUSTIFICACION	26
1.6 DELIMITACION DE LA INVESTIGACION Y ALCANCE	26

1.7	METODOLOGIA Y FUENTES DE DATOS	27
CAPITULO II.....		28
2.	ANTECEDENTES DEL COMERCIO EXTERIOR DEL ECUADOR	28
2.1	Balanza Comercial en el Ecuador	28
2.2	Principales productos que exporta el Ecuador al mundo	31
2.3	Principales mercados de las exportaciones del Ecuador	34
3.	ESTUDIO DE MERCADO	36
3.1	Historia del cacao en el Ecuador.....	36
3.2	Países productores de cacao en el mundo	37
3.3	DATOS DE PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL MUNDO	41
3.4	PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO	43
3.5	PRODUCCION DE CACAO FINO O DE AROMA EN EL MUNDO	45
3.5.1	PAISES RECONOCIDOS EN EL MUNDO	45
3.6	PASTA DE CACAO.....	46
3.6.1	PRODUCCION DE LA PASTA DE CACAO.....	46
3.6.2	PRODUCTOS HECHOS A BASE DE PASTA DE CACAO	48
3.6.3	BENEFICIOS DE LA PASTA DE CACAO PARA LA SALUD	50
3.7	CACAO CON CERTIFICACION DE COMERCIO JUSTO	52
3.8	CACAO CON CERTIFICACION DE RAINFOREST ALLIANCE.....	53

3.9	PRECIOS DE CACAO	54
3.9.1	VARIACIONES DE LOS PRECIOS MUNDIALES DE CACAO.....	55
3.9.1.1	LARGO PLAZO.....	55
3.9.1.2	MEDIANO PLAZO.....	55
3.9.1.3	CORTO PLAZO	56
3.9.2	PRECIOS INTERNACIONALES DEL CACAO.....	56
3.9.3	PRECIOS DE LA PASTA DE CACAO EN EL ECUADOR.....	59
3.10	PROYECCIONES DEL MERCADO INTERNACIONAL DE PASTA DE CACAO EN LOS PROXIMOS AÑOS.....	60
3.10.1	PRODUCCION	60
3.10.2	CONSUMO	61
3.11	FODA DE LA PASTA DE CACAO ECUATORIANA	61
3.11.1	FORTALEZAS	61
3.11.2	OPORTUNIDADES	62
3.11.3	DEBILIDADES	62
3.11.4	AMENAZAS	63
3.12	ESTUDIO DE LA OFERTA	63
3.12.1	PARTIDA ARANCELARIA	63
3.12.2	EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PASTA DE CACAO	68
3.12.3	ESTUDIO DE LA OFERTA QUE REPRESENTA COMPETENCIA DIRECTA.....	69

3.12.3.1	COMPETENCIA MUNDIAL.....	70
3.12.3.2	COMPETENCIA DIRECTA PARA EL ECUADOR	71
3.13	DEMANDA INSATISFECHA.....	72
CAPITULO IV		74
4.	ESTUDIO Y ANALISIS DE LA DEMANDA DEL PROYECTO	74
4.1	CHILE.....	74
4.1.1	INFORMACION GENERAL DEL MERCADO	75
4.1.2	RELACIONES ENTRE ECUADOR Y CHILE.....	77
4.1.2.1	BALANZA COMERCIAL ENTRE ECUADOR Y CHILE.....	78
4.1.2.2	EXPORTACIONES ECUATORIANAS A CHILE.....	79
4.1.2.3	RELACIONES COMERCIALES ENTRE ECUADOR Y CHILE.....	81
4.2	MERCADO CHILENO DE PASTA DE CACAO	83
4.2.1	Producción y Exportación de Pasta de cacao de Chile.	83
4.2.2	Principales importaciones de Pasta de Cacao de Chile.	84
4.2.3	Barreras a la importación de pasta de cacao	85
4.2.4	Utilización de pasta de cacao en Chile	85
CAPITULO V.....		86
5.	ESTUDIO TECNICO	86
5.1	PROCESO OBLIGATORIO PARA LA EXPORTACION DE PASTA DE CACAO.	86
5.2	CONTROL DE CALIDAD DE CACAO Y SUS DERIVADOS	87

5.3	ALMACENAJE	88
5.4	TRANSPORTE.....	89
5.5	CANAL DE DISTRIBUCION A UTILIZARSE	91
5.6	COMPRA DE PASTA DE CACAO	93
5.6.1	COMPRADORES EN CHILE	94
5.7	INCOTERMS.....	96
5.8	TRAMITES DE EXPORTACION	99
5.8.1	TRAMITES PARA EXPORTAR.....	99
5.8.2	CERTIFICADOS.....	106
5.8.3	REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PASTA DE CACAO A CHILE ..	108
5.9	PRODUCTO A EXPORTAR	109
5.9.1	TIEMPO DE ENTREGA DEL PRODUCTO	110
	CAPITULO VI	112
6.	ESTUDIO Y EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO	112
6.1	Inversión.....	112
6.1.1	ACTIVOS FIJOS:.....	112
6.1.2	ACTIVOS INTANGIBLES.....	114
6.2	PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS.....	115
6.2.1	PRESUPUESTO DE INGRESOS.....	115

6.2.2	PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS OPERATIVOS.....	116
6.2.3	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN.....	120
6.2.4	DEPRECIACION	123
6.2.5	COSTO DEL PRODUCTO	124
6.3	FINANCIAMIENTO	125
6.3.1	PRESTAMO	127
6.4	ESTADOS FINANCIEROS	128
6.4.1	ESTADOS DE RESULTADOS	128
6.4.2	ESTADO DE FLUJO DE CAJA.....	131
6.4.3	PUNTO DE EQUILIBRIO	135
6.4.3.1	Costos Fijos.....	135
6.4.3.2	Costos Variables.....	136
6.4.3.3	Ingresos.....	136
6.4.3.4	Punto de Equilibrio.....	136
6.5	INDICADORES DE EVALUACION FINANCIERA.....	137
6.5.1	TASA DE DESCUENTO	137
6.5.2	VALOR ACTUAL NETO.....	138
6.5.2.1	Interpretaciones.....	139
6.5.3	TASA INTERNA DE RETORNO	139
6.5.3.1	Interpretaciones.....	140
6.6	PERIODO DE LA INVERSION DE LA RECUPERACION.....	141

CAPITULO VII	142
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	142
7.1 CONCLUSIONES	142
7.2 RECOMENDACIONES	143
ANEXOS	145
REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES (RUC)	146
FACTURA COMERCIAL (INVOICE)	147
EJEMPLO DE CONOCIMIENTO DE EMBARQUE	148
BILL OF LADING	148
DECLARACION ADUANERA UNICA.....	149
LISTA DE EMPAQUE-PACKING LIST.....	150
CERTIFICADO DE ORIGEN	151
PRODUCTO FINAL	158
BIBLIOGRAFIA	163

INDICE DE TABLAS

CAPITULO II	27
Tabla 2.1 Balanza Comercial.....	28
Tabla 2.2 Principales productos exportados al mundo	30
Tabla 2.3 Principales países a donde exportar	33
CAPITULO III	35
Tabla 3.1 Producción de Cacao	41
Tabla 3.2 Principales países importadores de cacao.....	44
Tabla 3.3 Países productores	45
Tabla 3.4 Precios del Cacao por tonelada.....	56
Tabla 3.5 Partidas Arancelarias	63
Tabla 3.6 Tarifas aplicadas por Alemania	63
Tabla 3.7 Tarifas aplicadas por Japón.....	64
Tabla 3.8 Tarifas aplicadas por Australia	64
Tabla 3.9 Tarifas aplicadas por Chile	65
Tabla 3.10 Tarifas aplicadas por Estados Unidos.....	66
Tabla 3.11 Tarifas aplicadas por Colombia.	67
Tabla 3.12 Tabla de Exportaciones 2005-2011	68
Tabla 3.13 Competencia directa	70

CAPITULO IV	73
Tabla 4.1 Exportaciones Chilenas	75
Tabla 4.2 Importaciones Chilenas	76
Tabla 4.3 Balanza Comercial Ecuador-Chile	77
Tabla 4.4 Balanza Comercial Ecuador-Chile (No petrolera).....	78
Tabla 4.5 Balanza Comercial Chile-Ecuador	78
Tabla 4.6 Exportaciones de Ecuador a Chile.	79
Tabla 4.7 Tratados entre Ecuador y Chile	81
Tabla 4.8 Exportaciones de pasta de cacao chilena.	82
Tabla 4.9 Importaciones de pasta de cacao	83
CAPITULO V	85
Tabla 5.1 Requisitos para pasta de cacao.....	86
Tabla 5.2 Requisitos microbiológicos.....	87
Tabla 5.3 Empresas que compran pasta de cacao ecuatoriana.....	94
Tabla 5.4 Medidas.....	108
Tabla 5.5 Peso.....	109
Tabla 5.6 Medidas contenedor.....	109
Tabla 5.7 Tiempo de entrega de la pasta de cacao.....	110
CAPITULO VI.....	111

Tabla 6.1 Activos Fijos	112
Tabla 6.2 Muebles y Enseres	112
Tabla 6.3 Equipos de Oficina	113
Tabla 6.4 Equipos de Computación.....	113
Tabla 6.5 Activos Intangibles	114
Tabla 6.6 Ventas presupuestadas	115
Tabla 6.7 Ventas presupuestadas	115
Tabla 6.8 Suministros de oficina	116
Tabla 6.9 Servicios Básicos	116
Tabla 6.10 Embalaje	117
Tabla 6.11 Materia Prima	117
Tabla 6.12 Otros Gastos	118
Tabla 6.13 Viajes Internacionales.....	118
Tabla 6.14 Costos de Operación y Mantenimiento	119
Tabla 6.15 Sueldos y Aportaciones	121
Tabla 6.16 Depreciación anual	122
Tabla 6.17 Depreciación anual de activos	123
Tabla 6.18 Precio del producto final.....	124
Tabla 6.19 Estructura financiera del proyecto	126

Tabla 6.20 Préstamo	127
Tabla 6.21 Estado de Resultados	129
Tabla 6.22 Estado de Resultados	133
Tabla 6.23 Tasa de Descuento	137
Tabla 6.24 Valor Actual Neto	138
Tabla 6.25 Tasa Interna de Retorno	139
Tabla 6.26 Periodo de Recuperación	140

LISTA DE GRÁFICOS

CAPITULO III.....	35
Grafico 3.1 África.....	37
Grafico 3.2 América Latina.....	39
Grafico 3.3 Asia.....	40
Grafico 3.4 Principales importadores de cacao en el mundo.....	43
Grafico 3.5 Precios del Cacao (2006-2010).....	57
Grafico 3.6 Países exportadores de pasta de cacao.....	69
CAPITULO V.....	85
Grafico 5.1: Canal de Distribución.....	92

CAPITULO I

1. PLAN DE NEGOCIOS PARA LA EXPORTACION DE PASTA DE CACAO A CHILE, PRODUCIDO POR LA ASOCIACION DE MUJERES NAVENSES LOCALIZADA EN EL CANTON LAS NAVES, PROVINCIA DE BOLIVAR.

1.1 INTRODUCCIÓN

El cacao es un árbol que crece principalmente en América Central y América del Sur en zonas donde las lluvias son frecuentes y las temperaturas se mantienen constantes durante prácticamente todo el año.

A partir de las semillas del cacao se obtiene varios productos como el cacao en grano, el licor de cacao o pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y el chocolate.

El Ecuador es un país eminentemente cacaotero, es el mayor proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo, su incomparable sabor y aroma floral es único y es reconocido a nivel mundial.

Los principales países a donde se exporta pasta de cacao son: Alemania, Japón y Chile.

Durante el periodo 2006-2011 se ha exportado en total de pasta de cacao USD 119.885,28 miles de millones. El año 2008 fue el año que más se exporto con un total de USD 25.113,29 miles millones.

El Cantón **Las Naves**, de la Provincia de Bolívar, se encuentra a 88 km en el Noroccidente de Guaranda, la capital de la provincia.

Sus tierras ofrecen una variedad de recursos para el ecoturismo. Este cantón es eminentemente agrícola, produce: naranja, sandía, zapote, aguacate, piña, mango, guaba, arroz, plátano, cacao, café, maíz, frijol, verduras, etc.

La población predominante en este Cantón es la mestiza con un 80% de sus habitantes. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 70% de la población total del cantón, y la extrema pobreza alcanza el 30%

Las Naves presenta una población predominantemente joven. La tasa de crecimiento anual de la población, en el período 2005-2011, fue del 0,3%.

En el área rural del cantón se encuentra concentrada un 77% de la población de Las Naves. La población femenina alcanza el 47,4%, mientras que la masculina, el 52,6%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 12,4%, mientras que en varones: 10,9%.¹

Ecuador, por sus condiciones agro - climáticas y su diversidad en recursos biológicos, es el mayor productor de cacao fino de aroma cuyos atributos organolépticos han sido reconocidos en el mercado internacional. Actualmente, el país es el primer productor mundial de cacao fino y de aroma con algo más del 60% de la producción mundial. El aporte de instituciones gubernamentales y no gubernamentales como, ANECACAO, GTZ, INIAP, entre otras, es importante en el fortalecimiento de la cadena de cacao fino y de aroma. Igualmente, los procesos de asociatividad de productores agrícolas han sido determinantes en el fortalecimiento en temas productivos y de mejoramiento de la calidad de los procesos de post cosecha, lo que ha permitido vincularse directamente con los mercados especiales del exterior.

¹ Ministerio de Turismo de Ecuador

Algunos datos importantes sobre el cacao son:

- Es el tercer rubro agrícola más importante del país, representa el 6.7% del PIB.
- Las exportaciones de cacao para el 2011 fueron de 160.000 TM que represento más de USD 400 millones en divisas.
- General empleo al 13% de la PEA agrícola.
- Existen aproximadamente 500.000 has de cacao cultivadas por 100.000 familias, principalmente de pequeños productores.

Por estas cifras y además por ser el cacao un producto agrícola cuyo manejo es amigable con objetivos ambientales el IEPS en coordinación con el INIAP, PLAN ECUADOR, GTZ, CRS, AROMA AMAZONICO, APROCAH, KALLARI, APROCANE, han comprometido sus esfuerzos para establecer un proceso coordinado para fortalecer la cadena productiva del cacao fino de aroma con una lógica de empoderamiento de las organizaciones de cada eslabón de la cadena.²

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Ecuador es uno de los pocos países en el mundo el cual puede producir cualquier producto agrícola que desee debido a su posición geográfica y climática.

Uno de los principales problemas por los que estos beneficios no son aprovechados es que los agricultores no son los suficientemente capacitados para producir productos de calidad que cumplan con los certificados necesarios para que puedan ser exportados al mundo.

² Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

El gobierno no invierte suficiente dinero ni tiempo en los pequeños agricultores, los cuales no saben qué hacer con los productos que nacen de sus tierras.

Los agricultores desperdician sus productos agrícolas ya que no tienen a quien venderlos y no tienen la suficiente capacidad para decidir qué hacer con estos y no dejar que se dañen.

Bolívar por ser una de las provincias más pobres del Ecuador, debe enfocarse en realizar productos agrícolas competitivos no solo a nivel nacional sino mundial. Los productos para ser competitivos deben ser de la mejor calidad y para que esto se cumpla, se debe capacitar a los agricultores para que ellos puedan producir de la mejor manera.

Existen varios problemas en la provincia de Bolívar pero los principales son:

Problemas en el área social³:

Presencia de personas analfabetas.

Existen viviendas que carecen de servicios inadecuados de salud y saneamiento.

Débil fortalecimiento organizacional en asociaciones y comités.

Poca credibilidad en dirigentes y liderazgo en socios jóvenes.

Problemas en el área productiva:

Dificultad para acceder a plantas de calidad certificadas.

Deficientes niveles de organización en todos los eslabones de la cadena de producción.

Cultivos con baja productividad y calidad por manejos inadecuados.

³ Ministerio de Inclusión Económica Social

Insuficiente capacitación y transferencia de tecnología.

Deficiencia de capital operativo en los centros de acopio

No existe diferenciación de precios entre cacao nacional y cacao CCN51

Problemas en el área ambiental:

Contaminación de afluentes y diversas fuentes de agua existentes.

Deficiente conocimientos sobre manejo adecuado de recursos naturales.

Contaminación de las aguas por lavado de bombas y recipientes que contienen fungicidas y químicos usados en actividades agrícolas.

1.3 OBJETIVO GENERAL

Realizar el plan de negocios para la exportación de pasta de cacao ecuatoriana a un mercado internacional, producida por una asociación de agricultores de la Provincia de Bolívar, para mejorar su nivel de vida y demostrar que los productos agrícolas ecuatorianos semi-procesados tienen una gran aceptación a nivel internacional.

1.4 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Analizar la situación actual de “AMUN” (asociación de mujeres navenses) para capacitarlas y que de esta manera produzcan productos agrícolas de calidad.

Investigar cómo se puede mejorar la productividad de las plantaciones de cacao de “AMUN” para que el volumen de exportaciones incremente.

Conocer los requisitos necesarios para ingresar pasta de cacao a Chile, para que de esta manera el producto sea reconocido a nivel internacional.

Investigar cómo han ido evolucionando las exportaciones de la partida 1802 (Pasta de cacao) a todo el mundo desde el año 2005 al 2009.

1.5 JUSTIFICACION

El Ecuador como se mencionó anteriormente es eminentemente cacaotero gracias a su ubicación geográfica, es por esto que es uno de los principales exportadores de cacao fino en el mundo.

Se ha decidido realizar esta tesis ya que impulsa a los pequeños agricultores a producir bienes de calidad, los cuales nos pueden convertir en el principal exportador de pasta de cacao no solo a nivel regional sino a nivel mundial.

Una de las principales razones por las que se realiza esta tesis es para que los pequeños agricultores mejoren su calidad de vida realizando productos que sean competitivos en el mundo.

Otro motivo es la de fomentar las exportaciones de productos agrícolas ya procesados no solo de materia prima, ya que el país debe diversificar las exportaciones y que estas se ajusten a los mercados internacionales.

Este proyecto servirá para muchas empresas y personas emprendedoras que deseen dedicarse a la exportación del cacao o sus derivados, como es en este caso, ya que no se conoce las utilidades y beneficios que estos brindan al ser humano.

1.6 DELIMITACION DE LA INVESTIGACION Y ALCANCE

El estudio será realizado en el Cantón “Las Naves” que se encuentra en la Provincia de Bolívar, que queda ubicada en el centro del Ecuador, en la cordillera Occidental de los Andes, su capital es la ciudad de Guaranda.

“Las Naves” queda ubicado a 88km en el Nor-Occidente de Guaranda.

La pasta de cacao será exportada a Chile que se encuentra en el extremo Sur-Oeste de América del Sur, su capital es Santiago de Chile.

Se investigara las exportaciones que el Ecuador ha tenido con Chile de la partida 1803 (pasta de cacao) desde el periodo 2006-2011 para ver cómo han ido evolucionando las mismas.

1.7 METODOLOGIA Y FUENTES DE DATOS

Para el presente estudio se hará uso de fuentes secundarias, debido a que se revisara información previamente analizada.

Para las fuentes secundarias, se utilizarán documentos elaborados por El Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria (IEPS) y por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES).

Otra fuente secundaria muy importante es el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), el cual se encarga de la venta de semillas a AMUN y ellos les informan del manejo técnico de la planta y semillas..

Se utilizarán datos del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE).

También se buscarán datos sobre las exportaciones de Ecuador a Chile en el periodo 2006-2010 que se encuentran en la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI).

CAPITULO II

2. ANTECEDENTES DEL COMERCIO EXTERIOR DEL ECUADOR

En las últimas décadas, el comercio exterior de la mayoría de los países del mundo ha tenido un gran crecimiento y esto se debe a que un mismo país no puede producir todos los bienes y servicios ya que algunos productos son escasos y otros muy costosos de producir.

Por este motivo, los países deben superar distancias, barreras interculturales, barreras del idioma y se deben integrar cada vez más para recurrir al comercio internacional y de esta manera satisfacer las necesidades de todos los habitantes.

Dentro del comercio internacional se pueden encontrar dos tipos de transacciones, las Importaciones y las Exportaciones.

El principal método de intercambio para el Ecuador son las exportaciones debido a su privilegiada posición geográfica, la cual brinda la posibilidad de cultivar y extraer una gran variedad de productos.

2.1 Balanza Comercial en el Ecuador

La Balanza Comercial del Ecuador desde el año 2006 al 2008 ha tenido un superávit, pero en los años 2009, 2010 y 2011 ha tenido un déficit lo que significa que el Ecuador empezó a importar más productos de los que exportaba y esto se debe a que el precio del petróleo bajo representativamente.

BALANZA COMERCIAL					
AÑO	EXPORTACIONES (X)		IMPORTACIONES (M)		BALANZA COMERCIAL
	TONELADAS	FOB (miles)	TONELADAS	FOB (miles)	XFOB - MFOB
2006	28,608,966	12,728,243	10,073,930	11,266,018	1,462,224
2007	27,732,718	14,321,316	10,843,704	12,895,241	1,426,075
2008	28,099,368	18,818,325	11,579,587	17,551,930	1,266,396
2009	27,348,358	13,863,054	11,367,337	14,071,449	-208,395
2010	26,628,008	17,489,922	13,716,471	19,278,702	-1,788,780
2011	27,518,406	22,292,250	14,474,725	23,009,547	-717,297

Tabla 2.1 Balanza Comercial

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado por: El autor

En el año 2006, 2007 y 2008, la balanza comercial tuvo un superávit de USD 1, 462,225, 1,426.075, 1,266.395 millones respectivamente, esto se debe a un incremento del precio del petróleo durante estos tres años.

El precio elevado del crudo y la mayor cantidad exportada de petróleo durante estos años generaron ingresos netos para la economía a pesar de que los costos de importación de combustible, lubricantes y derivados fueron mayores.

En el año 2009 hubo un decrecimiento del precio del petróleo con respecto a los anteriores años, es por esto que existió un déficit de USD -208,394.98 miles.

En el año 2010, la balanza comercial cerró con un déficit de USD -1,863.516 millones, tuvo una disminución de déficit del 99% con respecto al año 2009.

La balanza comercial petrolera en el primer mes del año 2010 presento un saldo favorable de USD486.56 millones, esto significo un incremento del 209.05% con respecto al saldo comercial del año 2009 que fue de USD157.44 millones. Esta significativa variación se debe a que existió un incremento en el precio del barril de petróleo crudo y sus derivados.

Con respecto a la balanza comercial no petrolera, entre el año 2007-2008 existió un crecimiento del 13.75% con respecto al anterior año, y esto se debió a que existió un desempeño positivo de las exportaciones tradicionales y no tradicionales.

En el año 2010 existió un déficit de USD-504.44 millones, esto significa un 10.01% menos que el año 2009, donde el déficit fue de USD-560.57.

La principal razón por la que Ecuador dejó de importar productos en gran cantidad fue por la restricción a las importaciones que se aplicó a principio del año 2010. Debido a la crisis mundial, existió una caída en el precio del petróleo, existió una disminución de las exportaciones y una baja en las remesas de los emigrantes.

Con esta nueva restricción se disminuyó entre un 30% y 35% las compras de más de 300 partidas y se aumentaron los aranceles para 300 sub-partidas.

Debido a esto existió una reducción en las importaciones de bienes de consumo del -19.88% y materias primas de -6.70%.

La Balanza Comercial Petrolera del 2011, presento un saldo favorable de USD7,826.4 millones, es decir un 39% más que el superávit comercial obtenido en el año 2010, que fue de USD5,630 millones, debido al aumento de 35% en los precios del barril de petróleo crudo y sus derivados.

Con respecto a la Balanza Comercial No Petrolera correspondiente al año 2011, existió un aumento en el déficit comercial del 12.3% con respecto al año 2010 que fue de USD-7609.1 millones.

En el año 2011, las exportaciones incrementaron en un 27.5% con respecto al año 2010, y las importaciones incrementaron en un 18.2%, por lo que la balanza comercial aunque sigue siendo negativa, tuvo un impacto positivo del 63.8% con respecto a la balanza comercial del 2010.

2.2 Principales productos que exporta el Ecuador al mundo

Debido a la ubicación geográfica del Ecuador, los principales productos que se exportan al mundo son petroleros y no petroleros, dentro de los petroleros están los combustibles minerales, derivados del petróleo, y dentro de los no petroleros se encuentran los frutos comestibles, pescados y crustáceos, preparaciones de carne, plantas vivas y productos de la floricultura, cacao y sus derivados, legumbres y hortalizas, madera, carbón y vehículos automóviles.

PRINCIPALES PRODUCTOS EXPORTADOS AL MUNDO						
Descripción del producto	Valor exportado en 2006	Valor exportado en 2007	Valor exportado en 2008	Valor exportado en 2009	Valor exportado en 2010	Valor exportado en 2011
Todos los productos	127,277.96	138,003.64	185,105.99	137,242.85	174,899	222,922.45
Combustibles minerales, aceites minerales y prod. de su destilación	75.442,35	82.790,80	116.723,44	69.639,05	96.724,85	129.119,61
Frutos comestibles; cortezas de agrios o de melones	12,923.090	13,787.970	17,169.41	20,866.05	21,191.810	23.331,38
Pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos	7,215.78	7,435.17	8689.100	8,868.13	10,886.41	14,776.73
Preparaciones de carne, de pescado o de crustáceos, de moluscos..	5,680.34	5,847.05	8,153.94	6,307.64	6,006.270	8,799.50
Plantas vivas y productos de la floricultura	4,385.48	4,061.94	5,666.91	5,101.35	6,043.22	6,822.86
Cacao y sus preparaciones	1,709.58	2,272.14	2,602.04	3,798.29	4,062	5,818.79
Vehículos automóviles, tractores, ciclos, demás vehic. terrestres, sus partes	3,410.05	2,414.08	4,039.36	2,515.38	3,491.35	3,898.90
Prep. de legumbres, hortalizas, frutos o de otras partes de plant.	1,739.51	1,893.37	1,977.28	2,186.66	2,413.100	3,613.62
Grasas y aceites animales o vegetales; grasas alimenticias; ceras	819.57	1,532.51	2,581,72	2,154.66	2034.940	2,489.26
Madera, carbon vegetal y manufacturas de madera	1,161.34	1,480.55	1,694.59	1,502	2,057	2,270.89

Tabla 2.2 Principales productos exportados al mundo

Fuente: Banco Central del Ecuador, International Trade Centre.

Elaborado por: El autor

Durante el año 2007 se exportó al mundo USD 138,003.64 millones, de los cuales los principales productos fueron USD 82.79.080 millones de combustibles minerales y productos de su destilación, USD 13.787.97 millones fue de frutos comestibles, USD 7.435.17 millones fueron pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos,

USD 5.847.05 millones fueron preparaciones de carne, USD 4.061.94 fueron plantas vivas y productos de la floricultura, USD 2.272.14 millones fue cacao y sus elaborados, USD 2.414.08 fueron vehículos automóviles, USD 1.893.37 fue preparación de legumbres y hortalizas, USD 1.532.51 millones fueron grasas y aceites animales, USD 1,480.55 fue madera y carbón vegetal.

Durante el año 2008 se exportó al mundo USD 185.106.00, esto significó un incremento del 34% con respecto al año 2007, esto se debió a que el precio del barril del petróleo subió hasta llegar a un valor de USD 147,25 y es por esto que la exportación de combustible minerales y productos de su destilación fue de USD 116.723.40 millones. Con respecto a los productos no petroleros se exportó USD 17.169.40 millones de frutos comestibles, USD 8.689.10 millones fueron pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, USD 8.153.94 millones fueron preparaciones de carne, USD 5.666.91 fueron plantas vivas y productos de la floricultura, USD 2.602.04 millones fue de cacao y sus elaborados, USD 4.039.36 fueron vehículos automóviles, USD 1.977.28 fue de preparación de legumbres y hortalizas, USD 2.581.72 millones fueron grasas y aceites animales, USD 1,694.59 fue de madera, carbón vegetal y manufacturas de madera.

Durante el año 2009 se exportó al mundo USD 137.241.29 millones esto significó una reducción de las exportaciones ecuatorianas del 26% con respecto al año 2008, este decrecimiento se debe a que hubo una reducción del precio del barril del petróleo hasta llegar a un valor de USD 36 y es por esto que la exportación de combustible minerales y productos de su destilación fue de USD 69.369.1 millones. Con respecto a los productos no petroleros, varias partidas tuvieron un crecimiento como, USD 20.866.05 millones fueron frutos comestibles, USD 8.868.13 millones fueron pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, USD 6.307.64 millones fueron preparaciones de carne, USD 5.101.35 fueron plantas vivas y productos de la floricultura, USD 3.798.29 millones fue de cacao y sus elaborados, USD 2.515.38 fueron vehículos automóviles, USD 2.186.66 fue de preparación de legumbres y hortalizas, USD 2.154.66 miles fueron grasas y aceites animales, USD 1.501.61 fue de madera, carbón vegetal y manufacturas de madera.

Para el año 2010, las exportaciones incrementaron en un 27% con respecto al año 2009 debido a un incremento del barril del petróleo a USD 80.

Con respecto a los productos no petroleros, existió un incremento en las exportaciones como se puede ver en la tabla 2.1, se exportó USD 21.168.97 millones de frutos comestibles, USD 10.886.40 millones fueron pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, USD 6.006.27 millones fueron preparaciones de carne, USD 6.043.22 fueron plantas vivas y productos de la floricultura, USD 4.061.70 millones fue de cacao y sus elaborados, USD 3.491.35 fueron vehículos automóviles, USD 2.413.10 fue de preparación de legumbres y hortalizas, USD 2.034.94 millones fueron grasas y aceites animales, USD 2.042.01 fue de madera, carbón vegetal y manufacturas de madera.

2.3 Principales mercados de las exportaciones del Ecuador

Los principales países a donde exporta el Ecuador son Estados Unidos, el cual ha sido el principal exportador del Ecuador durante los últimos años (buscar dato real).

PRINCIPALES PAISES A DONDE EXPORTA EL ECUADOR							
Países Importadores	Valor exportada en 2006 (miles de USD)	Valor exportada en 2007 (miles de USD)	Valor exportada en 2008 (miles de USD)	Valor exportada en 2009 (miles de USD)	Valor exportada en 2010 (miles de USD)	Valor exportada en 2011 (miles de USD)	Participación de las exportaciones para Ecuador (%)
Mundo	12,727,796.00	13,800.36	18,510.60	13,724.29	17,415.19	22,292,245.00	100
Estados Unidos de América	6,824,753	5,977,819	8,379,587	4,582,496	6,033,540	10,025,870	12.9
Panamá	337,310	464,938	897,556	1,963,371	2,139,037	1,035,657	0.1
Perú	1,039,364	1,491,917	1,702,382	932,063	1,330,295	1,724,189	0.2
Chile	554,359	658,139	1,503,406	897,836	843,938	898,400	0.4
Colombia	281,996	650,627	775,283	673,136	769,762	1,022,832	0.3
Federación de Rusia	337,981	405,537	548,555	603,938	594,750	698,485	1.6
Italia	354,249	448,324	510,310	574,988	581,827	580,034	3.2
Venezuela	118,032	484,075	698,362	535,336	964,278	1,443,018	0.2
Alemania	193,215	238,909	300,028	323,058	318,946	490,912	7
España	108,785	335,396	418,386	314,392	353,097	416,010	2.1

Tabla 2.3 Principales países a donde exportar

Fuente: Banco Central del Ecuador, International Trade Centre.

Elaborado por: El autor

Perú es el segundo principal país al cual el Ecuador exporta, debido a que el principal producto en exportar es el combustibles minerales y sus derivados, exportando en el 2011 un valor de USD 1.724.189 millones, las exportaciones a Perú han incrementado en un 67% desde el año 2006 donde se exporto USD 1.039.364

A Panamá se exportó en el año 2011 USD 1.035.657 millones, esto representa un decremento del 50% con respecto al año 2010 donde se exporte USD 2.139.037

A Chile en el año 2011 se exportó USD 8.984.00 millones, de los cuales el principal producto que se exporta es combustibles minerales y productos de su destilación. Como octavo producto se encuentra el cacao y sus preparaciones, el cual se exportó USD 1.708.6 millones.

El resto de países como son Colombia, Venezuela, Rusia, Italia, Alemania y España los principales productos que se exportan son los no petroleros como: Preparaciones de carne, de pescado o de crustáceos, de moluscos, frutos comestibles, cortezas de agrios o de melones, vehículos automóviles, tractores, demás vehículos terrestres, sus partes, etc.

CAPITULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1 Historia del cacao en el Ecuador.

El cacao, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao* L, es un cultivo tradicional en el Ecuador desde la época de la colonia (1525-1527) donde se encontraron plantaciones de cacao, básicamente en las costas de la provincia de Esmeraldas.

A principios de 1600 ya existían pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas que se expandieron a orillas de sus afluentes El Daule y el Babahoyo, ríos arriba, lo cual originó el nombre de cacao Arriba en el mercado Internacional. La variedad que da origen a este tipo de cacao se denomina Nacional y botánicamente, que pertenece a los Forasteros amazónicos, Esta variedad es reconocida en el mundo por su aroma floral.

La variedad cultivada en Ecuador fue inicialmente el cacao Nacional, perteneciente al tipo Forastero que tenía características fijas y contantes.

Posteriormente se introdujo desde Venezuela y Trinidad el cacao Trinitario, que dio lugar a un cruzamiento natural entre la variedad local y la nacional-trinitario en varios grados de relación.

En la actualidad es el tercer rubro agropecuario de exportación. Su producción anual representa más del 7% del PIB. En la actualidad existen alrededor de 500.000 hectáreas sembradas en aproximadamente 100.000 fincas, gran parte de estas fincas, de 5 hectáreas promedio, pertenecen a pequeños productores.

Del total de producción, el 72% se exporta en grano, el 24% se convierte en materia prima útil para la fabricación de chocolates y semi-elaborados y el 4% se destina a industrias artesanales del país.

En la actualidad se comercializan tres tipos de cacao: el criollo, el forastero y el trinitario.

El cacao criollo: Dominó el mercado en el siglo XVIII, es un árbol de bajo vigor y poco rendimiento, debido a esto no existen muchos árboles de criollos puros, ya que los productores han optado por sembrar cacao más resistente.

El cacao forastero: Es el más cultivado, aproximadamente el 95% de la producción mundial de cacao es de este tipo. Este árbol es más resistente a las enfermedades que el criollo, aunque sus granos son pequeños, tiene diferentes variantes como son el amelonado, el común y el cacao nacional del Ecuador.

El cacao trinitario: Es considerado un híbrido proveniente del forastero, sin embargo es un tipo de cacao que se forma de la combinación de ambos (criollo y forastero). Es un árbol más resistente y productivo que el criollo, pero de menor calidad. Las plantaciones de este árbol empezaron en trinidad y luego se expandieron a países como El Ecuador, Venezuela, Camerún, Nueva Guinea, Samoa, Sri Lanka y Java.

3.2 Países productores de cacao en el mundo

Debido a la ubicación geográfica de varios países del mundo los principales productores de cacao en el mundo son: África, América Latina y Asia.

África es el tercer continente más grande del mundo, los principales países que producen cacao en este continente son:

Costa de Marfil que se encuentra al Occidente de África, este país tiene una gama variada de paisajes ya que al norte se encuentra la selva virgen donde se cultiva maíz y maní, el sur está limitado por extensas playas, y esta zona se caracteriza por ser la más lluviosa del país y tiene grandes plantaciones de productos de exportación que son el café, el cacao y la banana

Ghana es un país de África Occidental y está situado a algunos grados al norte de la línea del Ecuador. En la frontera con Costa de Marfil se extiende la franja de la selva tropical, la cual es la región Ashanti que es la mayor productora de cacao, madera y minerales.

Nigeria es un país que se encuentra en el Oeste de África, es el país más poblado de África y se producen intensas lluvias, en general Nigeria es un país muy húmedo.

Camerún se encuentra ubicado en África Central, cerca del 70% de la población se dedica al sector agrario, a tierra y el clima en la costa fomentan amplios cultivos comerciales de plátano, cacao, aceite de palma, caucho y te. En el interior de país, se cosecha café, azúcar y tabaco. El café es el producto más lucrativo en el área montañosa del oeste y en el norte, las condiciones naturales favorecen a varios productos como el algodón, arroz y maní.

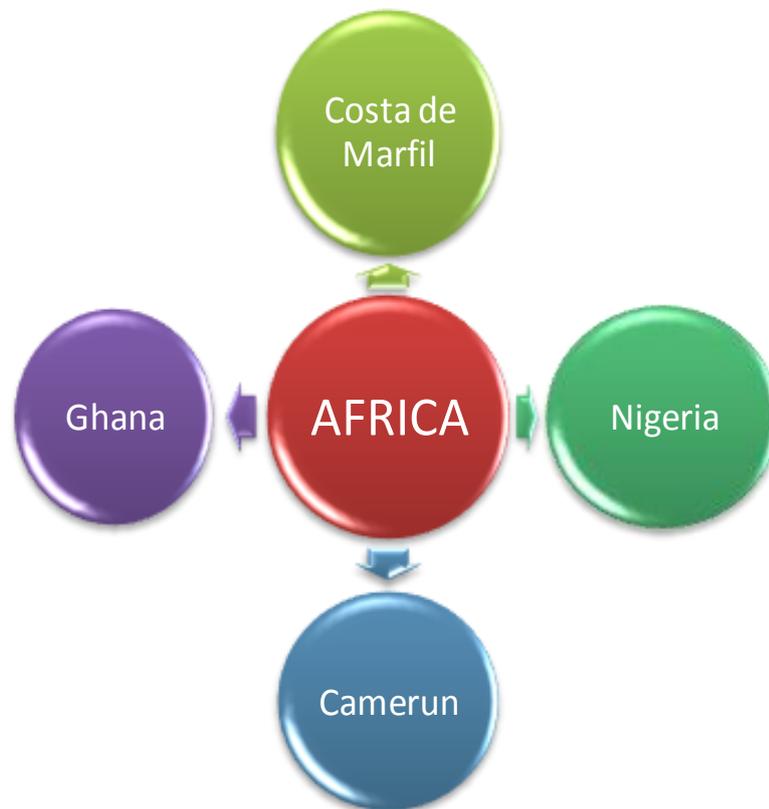


Grafico 3.1 África
Fuente: ICCO International Cocoa Organization
Elaborado por: El autor

Los principales países en producir cacao en América Latina son:

Brasil: Se encuentra ubicado en América del Sur y ocupa el quinto lugar a nivel mundial en territorio, está comprendido entre los trópicos terrestres por lo que no se siente de manera radical las estaciones climáticas. Brasil es el país con más especies de animales en el mundo.

Ecuador: Se encuentra situado en el Noroeste de América del Sur. En el territorio ecuatoriano se encuentra la biodiversidad más densa del planeta. Debido a su ubicación tropical cada zona climática presenta solo dos estaciones definidas: húmeda y seca.

Republica Dominicana: Se encuentra ubicado en el Caribe y es el segundo país mas grande del Caribe, es conocida por la producción de azúcar y cacao, pero en estos años la economía está dominada por los servicios, y el progreso económico del país se ha dado en el sector de las telecomunicaciones.

México: Se encuentra ubicado en la parte meridional de América del Norte, es uno de los países con mayor diversidad de climas en el mundo considerado uno de los 12 países más diversos del planeta.



Grafico 3.2 América Latina
Fuente: ICCO International Cocoa Organization
Elaborado por: El autor

Los principales países de Asia que producen cacao son

Indonesia: Es un país insular ubicado entre el Sureste Asiático y Oceanía. Las industrias principales de Indonesia son la industria petrolera y del gas natural, la industria textil y la minería; mientras que entre los principales productos agrícolas se encuentran el aceite de palma, el arroz, té, cacao, especias y goma.

Malasia: Es un país ubicado en el sureste asiático que consta de trece estados y tres territorios federales. En el año 1970 Malasia comenzó a imitar a las economías de los cuatro tigres asiáticos, pasando de un sistema basado en la minería y la agricultura, a uno más dependiente del sector terciario.



Grafico 3.3 Asia

Fuente: ICCO International Cocoa Organization

Elaborado por: El autor

3.3 DATOS DE PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL MUNDO

En la tabla 3.1 se puede observar cómo ha ido incrementando significativamente durante los últimos años.

Produccion de cacao desde el año 2006 al 2010				
Miles de toneladas				
	2006-2007	2007-2008	2008-2009	2009-2010
AFRICA				
Costa de Marfil	1,422	1,431	1200	1,342
Ghana	555	730	660	750
Nigeria	185	200	220	221
Camerun	170	188	210	216
Otros paises	46	55	67	85
Total Africa	2387	2604	2357	2614
ASIA Y OCEANIA				
Indonesia	525	500	485	486
Malasia	28	32	28	30
Otros paises	82	82	85	99
Total Asia	635	614	598	615
AMERICA LATINA				
Brasil	126	160	145	153
Ecuador	115	115	112	115
Otros paises	167	172	176	183
Total America	408	447	433	451

Tabla 3.1 Produccion de Cacao
Fuente: World cocoa foundation
Elaborado por: El autor

Costa de Marfil y Ghana en el año 2009 exportaron mas de USD 5,654.41 millones, y representan un 10.9% y 5.5% respectivamente en la participación de las exportaciones mundiales.

Nigeria y Camerún exportan en una menor cantidad y en el año 2009 sus exportaciones al mundo fueron de USD 3,318 millones.

El cacao representa una fuente muy importante de ingresos para los pequeños agricultores de África, y la mayor parte de la producción se la utiliza para la exportación.

En el año 2010 la producción africana fue de 2.614 millones de toneladas y existió un incremento del 13% con respecto al año 2007 donde su producción fue de 2,387 millones de toneladas.

En el año 2010 la producción de Asia y Oceanía fue de 615 mil toneladas y existió una baja de producción del 3% con respecto al año 2007 donde su producción fue de 635 mil toneladas.

La producción de América Latina en el año 2010 fue de 451 mil toneladas y tuvo un incremento del 11 % con respecto al año 2007 donde la producción fue de 408 mil toneladas.

México, Ecuador y Brasil son los principales países de América Latina que producen y exportan cacao, sus exportaciones han incrementado en un 47% desde el año 2007 donde sus exportaciones fueron de USD 777.17 miles y en el año 2009 sus exportaciones fueron de USD 1,144.75 millones.

Debido a varias inundaciones (La Niña), enfermedades y plagas en el cacao, la producción en el año 2007 en África, Asia, y América Latina disminuyó con respecto al año 2006, a pesar de esto, África siguió siendo la mayor región productora de cacao representando un 70%, Asia y Oceanía produjeron un 16% y América Latina un 14%.

3.4 PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO

Los principales países importadores de cacao en el mundo se encuentran ubicados en Europa y Estados Unidos, los cuales representan un 60% en las importaciones mundiales, en menor cantidad importa Malasia en un 3%, Canadá un 3%, Japón con un porcentaje del 2% y el resto de países del mundo importan un 32%.

Principales Importadores de cacao en el mundo

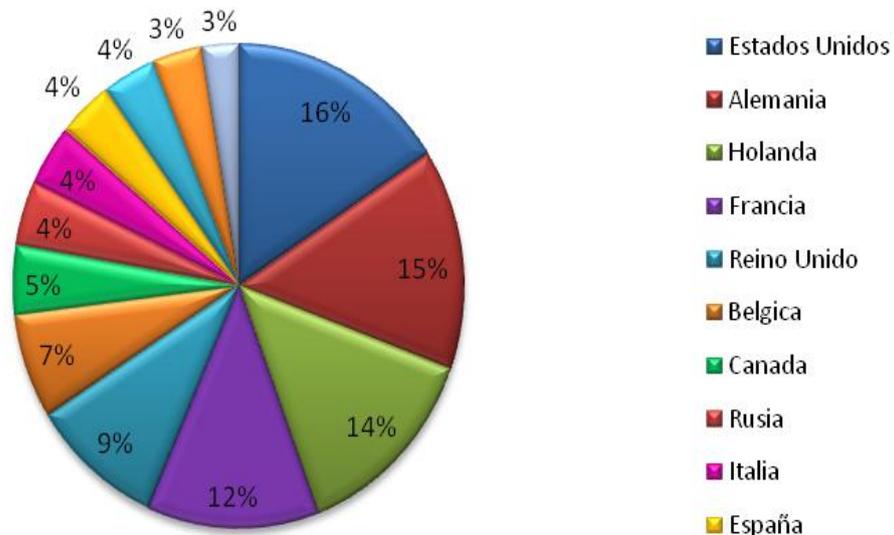


Gráfico 3.4 Principales importadores de cacao en el mundo

Fuente: Internacional Trade Centre

Elaborado por: El autor

El cacao y sus elaborados son uno de los principales productos importados en el mundo es por esto que sus importaciones han tenido un significativo crecimiento en los últimos años.

Las importaciones de cacao en el mundo en el año 2008 fueron de USD 34,101 millones, tuvieron un incremento del 44% con respecto al año 2006 donde las importaciones fueron de USD 23,763 millones.

PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES DE CACAO						
Importadores	Valor importado en el 2006	Valor importado en el 2007	Valor importado en el 2008	Valor importado en el 2009	Valor importado en el 2010	Valor importado en el 2011
Estados Unidos	2.803.720	2.786.092	3.433.912	3.592.364	4.415.104	4.807.051
Alemania	2.145.330	2.665.166	3.145.471	3.556.687	4.145.857	
Holanda	1.672.828	2.214.439	2.827.232	3.125.804	4.061.215	
Francia	1.994.515	2.516.337	2.906.035	2.781.388	2.977.954	3.398.428
Reino Unido	1.588.672	2.006.729	2.124.143	2.152.264	2.177.182	2.303.054
Belgica	1.251.345	1.540.567	1.697.680	1.628.839	1.743.348	
Canada	860.68	904.978	1.088.068	1.059.837	1.199.593	1.390.361
Rusia	609.758	846.707	1.081.578	984.023	1.282.428	1.301.791
Italia	701.845	848.888	938.734	960.361	1.091.687	
España	583.6	757.34	936.853	891.757	1.063.760	
Malasia	731.352	873.435	1.287.060	874.963	1.145.680	
Japon	688.266	811.978	823.482	817.654	911.564	1.012.038
Mundo	23.763.092	28.599.576	34.101.000	33.940.088	38.874.187	

Tabla 3.2 Principales países importadores de cacao

Fuente: Internacional Trade Centre

Elaborado por: El autor

En el año 2009 las importaciones fueron USD 33,940 millones, esto represento un decrecimiento del -0.4% con respecto al año 2008, esto ocurrió debido a que existió problemas climáticos en Ecuador, Indonesia y Brasil (La Niña), y a la desaceleración del suministro en Costa de Marfil, debido a que existió una baja aplicación de fertilizantes y renovación de arboles.

3.5 PRODUCCION DE CACAO FINO O DE AROMA EN EL MUNDO

La producción de cacao fino o de aroma es regulada por la Organización Internacional de Cacao (ICCO), que es una organización mundial la cual está compuesta por los productores de cacao y los países consumidores de cacao en el mundo.

3.5.1 PAISES RECONOCIDOS EN EL MUNDO

El 18 de Enero del 2008, en Londres se reconocieron a los siguientes países productores que exportan exclusivamente cacao fino o de aroma.

Países Productores	Porcentaje de producción cacao fino o aroma
Colombia	100%
Costa Rica	100%
Dominica	100%
Republica Dominicana	40%
Ecuador	75%
Granada	100%
Jamaica	100%
Madagastar	100%
Papau Nueva Guinea	75%
Peru	100%
Santa Lucia	100%
Santo Tome y Principe	35%
Trinidad y Tobago	100%
Venezuela	75%

Tabla 3.3 Países productores

Fuente: International cocoa organization

Elaborado por: El autor

3.6 PASTA DE CACAO

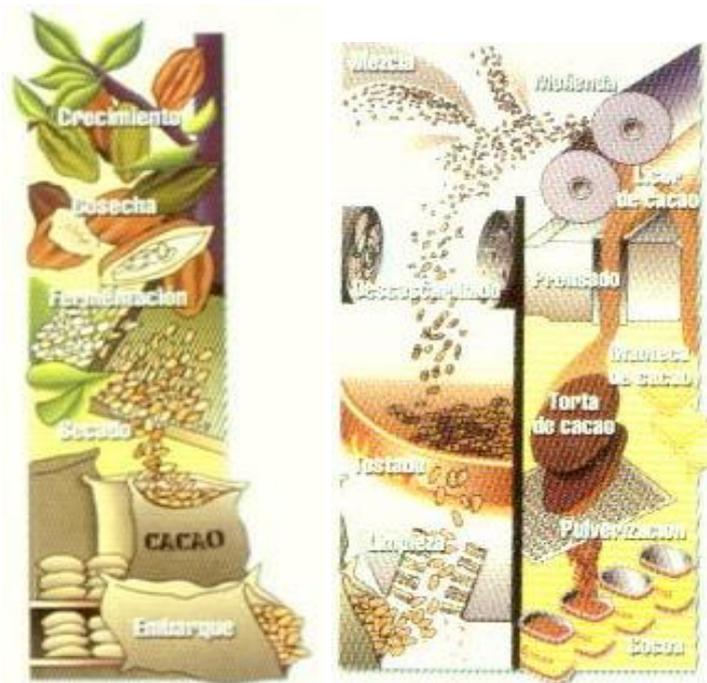
El cacao en pasta es el producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen que se obtiene de los granos del cacao, que ya han sido limpiadas y liberadas de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

3.6.1 PRODUCCION DE LA PASTA DE CACAO

La semilla de cacao pasa por un largo y cuidadoso proceso de transformación, con métodos de elaboración tradicionales, los cuales son la garantía de la pureza y la calidad del producto final.



- Primero los granos son sometidos a un proceso de limpieza donde se procura extraer elementos extraños como piedras, granos mal formados y otros.
- Una vez seleccionado, seco y limpio el cacao, se procede a tostarlo bajo controles estrictos de tiempo y a una temperatura interior promedio de 160 grados centígrados. Este proceso es de máxima importancia ya que define el gusto y aroma que posteriormente tendrá el producto.
- El cacao tostado luego es descascarado, donde se quita la "cascarilla" que lo recubre, Como resultado, el interior del grano ya partido o "nib de cacao", como comúnmente se lo llama en la industria, continúa el proceso de fabricación.
- Los nibs de cacao son sometidos a un proceso de molienda. La temperatura en el molino ayuda a que se desprenda el alto contenido de grasa presente en los nibs, haciendo que los fragmentos de cacao sólido se conviertan en una pasta conocida como "pasta, masa o licor de cacao".



- La pasta de cacao es el ingrediente principal en la mezcla de un chocolate. Pero adicionalmente se le puede prensar para obtener dos subproductos. Bajo presión, por un lado se separa su grasa o "manteca de cacao" y por el otro lado se recibe los sólidos de cacao conocido como "torta de cacao" (usualmente la torta conserva un 10-12% de manteca de cacao en su interior). La torta de cacao es comúnmente sometida a una molienda fina para obtener el "cacao en polvo", ingrediente muy utilizado en la pastelería tradicional.
- La pasta del cacao es una dispersión de partículas sólidas en una grasa líquida con características de flujo viscoso. Esta pasta contiene 50 a 54% de manteca de cacao.⁴

3.6.2 PRODUCTOS HECHOS A BASE DE PASTA DE CACAO

La pasta de cacao es utilizada únicamente para la elaboración del chocolate.

⁴ www.botanical-online.com

Existen varios tipos de chocolate, los más conocidos son los siguientes:

Chocolate negro

El chocolate negro (llamado también *chocolate fondant*; *chocolate amargo*, *chocolate puro*) es el chocolate propiamente dicho, pues es el resultado de la mezcla de la pasta y manteca del cacao con azúcar, sin el añadido de ningún otro producto (exceptuando el aromatizante). Las proporciones con que se elabora dependen del fabricante. No obstante, un chocolate negro *debe* presentar una proporción de pasta de cacao superior, aproximadamente, al 50% del producto, pues es a partir de esa cantidad cuando el amargor del cacao empieza a ser perceptible. En cualquier caso, existen en el mercado tabletas de chocolate negro con distintas proporciones de cacao, llegando incluso hasta el 99%.

Chocolate de cobertura

El chocolate de cobertura es el chocolate que utilizan los chocolateros y los pasteleros como materia prima. Puede ser negro o con leche, pero en todo caso se trata de un chocolate con una proporción de manteca de cacao de alrededor del 30%, lo que supone el doble que en los otros tipos de chocolate. La cobertura se usa para conseguir un alto brillo al templar el chocolate y porque se funde fácilmente y es muy moldeable.

Chocolate con leche

El chocolate con leche es el derivado del cacao más popular. Se trata, básicamente, de un dulce, por lo que la proporción de pasta de cacao suele estar por debajo del 40%. No obstante, buena parte de las más importantes marcas de chocolate producen tabletas de chocolate con leche con proporciones de cacao inusuales, por encima incluso del 50%, dirigidas tanto al mercado de los gourmets como al negocio de la pastelería. El chocolate con leche, como su nombre indica, lleva leche añadida, en polvo o condensada.

Chocolate relleno

El chocolate relleno, como indica su nombre, es una cubierta de chocolate (en cualquiera de sus variantes y con un peso superior al 25% del total) que recubre frutos secos (avellanas, almendras...), licores, frutas, etc., así como galletas tipo waffer.

3.6.3 BENEFICIOS DE LA PASTA DE CACAO PARA LA SALUD

Desde hace varios años el boom del cacao ha arrasado en todo el mundo y este es el motivo por el cual hoy en día todos los productos que contienen cacao poseen una gran multitud de beneficios para nuestra salud, mas allá de su sabor.

“Los beneficios del chocolate provienen de los flavonoides, que actúan como antioxidantes. Los alimentos antioxidantes protegen al cuerpo del envejecimiento causado por los radicales libres, que producen daños capaces de generar enfermedades cardíacas.

Los flavonoides⁵ también ayudan a disminuir la presión sanguínea gracias a la acción del óxido nítrico, además equilibran los niveles de algunas hormonas presentes en el organismo.

El chocolate negro es especialmente bueno para el corazón, por lo que si se consume una pequeña barra diariamente se ayuda al sistema cardiovascular a permanecer saludable.

Si bien el chocolate contiene grasa, sólo una tercera parte tiene la capacidad de impactar negativamente a los niveles de colesterol. La composición de la grasa del chocolate se divide en 1/3 de ácido oleico, 1/3 de ácido esteárico y 1/3 de ácido palmítico.

El ácido oleico es una grasa monoinsaturada que también se encuentra en el aceite de oliva, como lo indica su nombre.

⁵ Flavonoide, es el término genérico con que se identifica a una serie de metabolitos secundarios de las plantas. (Diccionario de la lengua española).

El ácido esteárico es una grasa saturada, pero estudios han mostrado que tiene un efecto neutral en el colesterol.

El ácido palmítico también pertenece al grupo de las grasas saturadas, responsable de los altos niveles de colesterol en la sangre. Este es el componente que se controla cuando se come sólo porciones pequeñas de chocolate”.⁶

También es muy eficaz ya que contiene grasas naturales que la piel las absorbe y esto provoca un alivio inmediato en el cuerpo.

Investigaciones anteriores han encontrado que el polifenol presente en el cacao puede ayudar a evitar las enfermedades asociadas a los desórdenes inmunológicos, al suprimir la actividad excesiva de determinadas células en el sistema inmunológico. Al mismo tiempo, este polifenol inhibe los efectos adversos del estrés.⁷

El chocolate mejora el humor ya que al ingerirlo la feniletilamina que contiene hace que el cerebro secrete serotonina y endorfinas, que producen sensación de bienestar

Además contiene polifenoles que previenen la aterosclerosis, una enfermedad que consiste en el engrosamiento de los vasos de nuestro organismo y que puede afectar a diferentes órganos

Contiene vitamina B₁ y ácido fólico dos nutrientes esenciales para nuestro organismo además de fósforo y potasio en grandes cantidades cuando hablamos de chocolate negro

También contiene fitoesteroles vegetales que ayudan a reducir el colesterol malo o LDL.⁸

⁶ www.vivirsalud.com

⁷ www.icicma.com

⁸ www.vitonica.com

El chocolate puede impulsar la función cerebral y retrasar el deterioro producido por el envejecimiento. Estudios indican que los flavanoles, un ingrediente del cacao, aumentan el flujo sanguíneo que va al cerebro, lo cual beneficia el tratamiento de algunas alteraciones vasculares.⁹

Es por esto que se puede concluir que el consumo de cacao, en cantidades moderadas, produce efectos positivos al cuerpo humano y aporta grandes beneficios a la salud.

3.7 CACAO CON CERTIFICACION DE COMERCIO JUSTO

Para mejorar la posición de los productores desfavorecidos en los países en vías de desarrollo, se aplica el sistema de comercio justo, estableciendo estándares de comercio justo y que de esta manera las condiciones de comercio sean favorables para los productores.

Los productos con el sello de comercio justo garantizan que se mejorara la situación de los productores, pero el impacto del comercio justo depende de la lealtad del consumidor. El precio superior de venta del producto de comercio justo contribuye al desarrollo de las organizaciones de productores. Esta certificación contribuye al fortalecimiento de las organizaciones certificadas, para facilitar el acceso de estas a los mercados internacionales y a apoyar el comercio sostenible.

En 1997, 17 países formaron una organización general coordinadora, “Fairtrade Labelling Organization International”, existía una gran variedad de sellos para cada organización en cada país, pero desde el año 2002, FLO inicio el proceso de armonización de los sellos existentes en una sola imagen internacional y propuso que la nueva marca de certificación sea utilizada en los países que deseen utilizar el mismo enfoque.¹⁰

⁹ www.inforegion.pe

¹⁰ www.fairtrade.net



3.8 CACAO CON CERTIFICACION DE RAINFOREST ALLIANCE

La certificación Rainforest Alliance, con su sello, representa otro tipo de certificación que tiene un enfoque en normas sociales y ambientales.

Este certificado prueba que el producto cumple con lo siguiente:

- Conservación de ecosistemas.
- Conservación de la vida silvestre.
- Tratamiento justo y buenas condiciones para los trabajadores.
- Relaciones con la comunidad.
- Manejo integrado de los cultivos.
- Manejo completo e integrado de desechos.
- Conservación de fuentes de agua.
- Conservación de suelos.
- Planificación y monitoreo.

Adicionalmente, hay reglamentos para cada cultivo. La dueña de la certificación es Sustainable Agriculture Network (SAN), con miembros en Guatemala, Colombia, Brasil, Ecuador (Corporación de Conservación y Desarrollo, Quito), Honduras, Dinamarca, México, El Salvador, Belice y EE.UU. ¹¹

Esta certificación permite tener una diferenciación con otros mercados, ya que el Ecuador es el único país con cacao certificado por Rainforest Alliance, lo cual representa un valor agregado para nuestro producto ya que ahora, los países buscan productos los cuales no perjudiquen al medio ambiente.



3.9 PRECIOS DE CACAO

Los precios del cacao se ven afectados por diversos factores que son: la oferta, la demanda, y los precios mundiales de los alimentos.

El reto que tienen los productores de cacao es asegurar una producción suficiente para poder satisfacer la creciente demanda del mercado.

Existen tres categorías en las cuales están divididas las tendencias de los precios del cacao, la variación de los precios de cada categoría varían según diferentes causas:

- Largo Plazo.

¹¹ www.rainforest-alliance.org

- Mediano Plazo.
- Corto Plazo.

3.9.1 VARIACIONES DE LOS PRECIOS MUNDIALES DE CACAO.

3.9.1.1 LARGO PLAZO

Los precios internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo dependiendo el ciclo del cacao, que se estima que dura más de 20 años. Las variaciones a largo plazo dependen de la producción, de las nuevas cosechas y de los precios presentes.

El ciclo del cacao se caracteriza por los efectos de expansión y recesión.

Durante el periodo de expansión, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. Los precios bajos que son por causa del exceso de producción usualmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, por este motivo, los productores tienden a cambiar de cultivo, y esto permite nuevamente una subida de precios.

3.9.1.2 MEDIANO PLAZO

Las variaciones de los precios de cacao a mediano plazo se producen por las fluctuaciones de la producción anual. Dependiendo las condiciones climáticas, esto puede causar un aumento o baja de la producción de cacao, la especulación hace que el precio incremente, es por esto que el precio seguirá subiendo hasta que el consumo empiece a reducirse, debido a esto la demanda baja y existe un exceso de oferta.

Por este motivo los precios del cacao empiezan a bajar, hasta que se logra equilibrar la oferta y la demanda, durante este tiempo el consumo empieza a aumentar nuevamente debido a que existen bajos precios y así continua el ciclo.

3.9.1.3 CORTO PLAZO

El precio a corto plazo que se lo mide mensualmente, depende de las especulaciones que existen en el mercado que pueden ser por los siguientes factores: el retraso del transporte de cacao a los puertos, la venta limitada de productores, baja las reservas o stock y las condiciones climáticas extremas, como lluvias intensas o períodos secos y / o la inestabilidad política en varios países productores.

En el mercado de cacao, el aumento de precios se puede dar por una disminución de la relación stock-molienda o viceversa, ya que cuando el stock está por debajo de la demanda del mercado, existe un aumento de precios forzosos.

Una disminución de precios puede atribuirse debido a la condición atmosférica favorable, la distribución subvencionada de fertilizantes e insecticidas a los agricultores, las expectativas de una cosecha grande o más reservas, y / o disminución de las expectativas de la demanda de los procesadores.¹²

3.9.2 PRECIOS INTERNACIONALES DEL CACAO

El precio del cacao ha variado según los años debido a diversos factores como son las expectativas para la futura producción y demanda, los factores climáticos que afectan la producción como lluvias intensas o periodos secos, los países productores no siempre logran cumplir con todos los mínimos de calidad exigidos por los países importadores, e inestabilidad política en los países productores, lo cual hace que el precio fluctúe en el tiempo.

¹² www.unctad.org

PRECIOS DEL CACAO PERIODO 2006-2011 USD/TONELADA						
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Enero	1577.78	1701.99	2215.85	2626	3525.12	3164.86
Febrero	1545.08	1813.88	2523.07	2647.59	3276.55	3472.27
Marzo	1544.13	1924.2	2670.41	2509.97	3089.65	3392.97
Abril	1552.37	1977.2	2628.33	2555.17	3221.24	3134.37
Mayo	1594.45	2004.84	2689.62	2480.74	3178.48	3070.77
Junio	1606.65	2016.69	3021.76	2700.36	3230.83	3015.64
Julio	1676.65	2152.65	2953.68	2791.35	3229.55	3167.18
Agosto	1610.79	1902.09	2810.47	2956.66	3071.71	3064.32
Septiembre	1567.42	1938.08	2678.96	3142.86	2874.93	2873.88
Octubre	1529.63	1914.68	2252.28	3372.5	2927.46	2680.04
Noviembre	1581.18	1966.84	2067.72	3384.13	2910.31	2527.43
Diciembre	1702.5	2113.13	2457.09	3497.58	3060.02	2196.85
PROMEDIO	1757.89	2119.44	2748.10	3056.16	3300.49	3147.63

Tabla 3.4 Precios del Cacao por tonelada

Fuente: ICCO. **International Cocoa Organization.**

Elaborado por: El autor.

Los precios internacionales de cacao se los toma como base del mercado de Londres.

Durante estos períodos el precio del cacao ha fluctuado por varios motivos.

En el año 2007, en el mes de agosto existió una baja en el precio del 12% con respecto a julio debido a que existió una crisis financiera en el mundo por lo que la demanda de este commodity bajo. Al finalizar agosto, los precios del cacao incrementaron debido a que en varias regiones africanas como Costa de Marfil y Ghana que son los principales productores, existió una enfermedad (Podredumbre Negra de la mazorca) lo cual provoco un incremento en los precios internacionales.

Durante el año 2008, los precios se mantuvieron constantes hasta el mes de junio, donde hubo un incremento del 11% con respecto a mayo debido a que existió una especulación del mercado y las inversiones a los commodities incrementaron.

En el 2009, el precio del cacao en el mes de marzo bajo en un 7% con respecto a febrero debido a la crisis financiera de Estados Unidos, por lo que se contrajo la demanda de estos productos. Desde el mes de abril, el precio del cacao tuvo un incremento significativo hasta finales del año.

Como se puede ver en el gráfico 3.5, existe una tendencia de alza en los precios del cacao, estos han incrementado desde el año 2006 hasta el año presente.

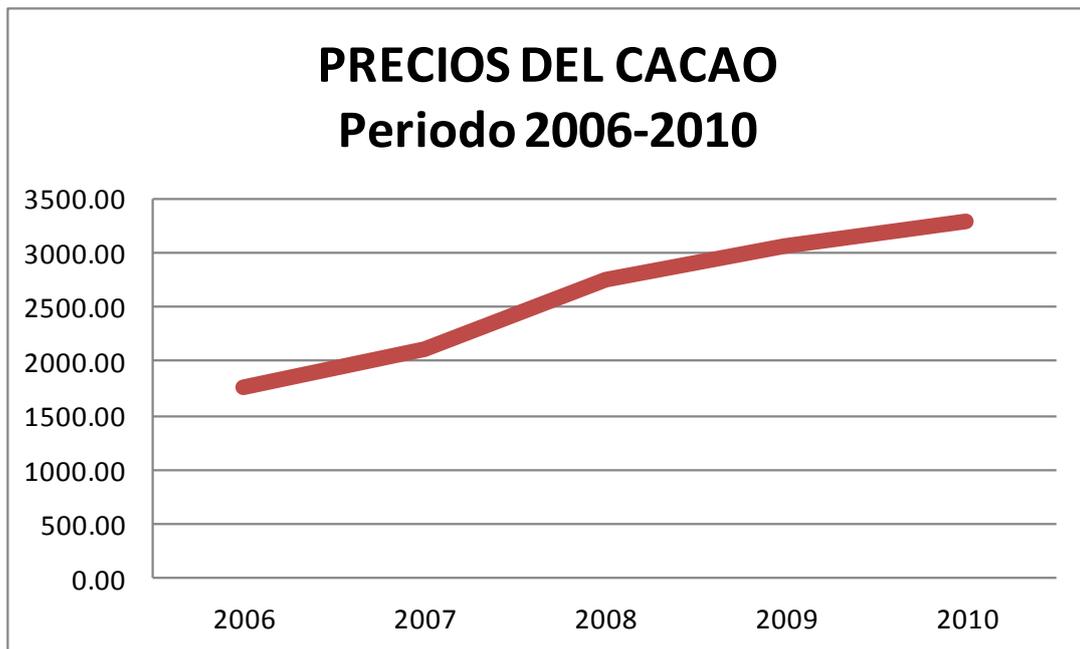


Gráfico: 3.5 Precios del Cacao (2006-2010)
Fuente: Intenational Cocoa Organization
Elaborado por: El autor

Como se explico anteriormente, el precio del cacao ha variado con los años. En el año 2007 el precio promedio del cacao fue de 21% más que en el año 2006 donde el precio promedio por tonelada fue de USD 1757.89.

En el año 2008, el precio promedio tuvo un incremento significativo comparándolo con los años anteriores, el precio subió en un 30% con respecto al año 2007, donde el precio promedio fue de USD 2119.44.

Con respecto al año 2009, el precio incremento en un 11% con respecto al año anterior donde el precio promedio fue de USD 2748.10.

El precio promedio del año 2010 incremento un 8% con respecto al año 2009, donde el precio fue de USD 3056.16.

Como se puede ver, el precio del cacao va a seguir subiendo con los años ya que el producto es muy demandado a nivel mundial.

3.9.3 PRECIOS DE LA PASTA DE CACAO EN EL ECUADOR

Los precios de la pasta de cacao han ido incrementando con el tiempo debido a que el consumo de chocolate se ha elevado considerablemente.

Los países como Chile, Italia, Francia, Alemania, prefieren comprar la pasta de cacao a la semilla de cacao debido a que este producto ya contiene un valor agregado.

El Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) es el encargado de fijar los precios mínimos referenciales FOB para la exportación de cacao y sus elaborados, y estos precios varían semanalmente.

El mínimo a exportar en la semana del 8 al 14 de marzo es de USD 126.48, y se puede exportar desde 45.36KG.

El precio promedio a los cuales los productores de la provincia de Bolívar venden un kilogramo de pasta de cacao es a USD 2.91.¹³

¹³ Asociación de mujeres navenses.

3.10 PROYECCIONES DEL MERCADO INTERNACIONAL DE PASTA DE CACAO EN LOS PROXIMOS AÑOS

3.10.1 PRODUCCION

El mercado cacaotero está experimentando nuevos cambios. El cacao y sus elaborados han tenido una demanda muy significativa debido a los beneficios y el sabor que ofrece.

Según datos de la FAO, la extensión mundial cosechada de cacao se estima en unos 8.2 millones de hectáreas, con un rendimiento anual de unos 525 kilos por hectárea.

Las proyecciones indican que la producción mundial de cacao tendrá una tasa de crecimiento anual del 2% hasta el 2012.¹⁴

La tendencia de los mercados está marcada de forma fuerte por una demanda creciente de del cacao fino con certificados orgánicos, ecológicos, etc.

El ranking de los principales importadores de pasta de cacao lo encabeza Francia, importando más de 80.000 toneladas, lo que representa el 25% de la producción mundial, en segundo lugar se encuentra Alemania con un 15%, Holanda y Bélgica con un 13% cada uno, Polonia con un 9%, Rusia con un 8%, y Estados Unidos, Canadá e Italia con un 6%.¹⁵

La producción de pasta de cacao es comercializada a escala continental y es de interés limitado para los para los productores en países de desarrollo.

La demanda de la pasta de cacao en el mercado internacional crece a un ritmo muy acelerado, es por esto que se debe mejorar la calidad de la cosecha, y aumentar las mismas.

¹⁴ www.fao.org

¹⁵ www.magap.gob.ec

La producción aumenta en 2% cada año.¹⁶

3.10.2 CONSUMO

El cacao se produce en los países en vías de desarrollo, pero a pesar de esto se lo comercializa y es consumido principalmente en los países desarrollados.

El consumo de la pasta de cacao ha aumentado significativamente, creciendo a una tasa promedio del 2.5% anual.¹⁷

Uno de los ejemplos más claros de que el consumo está creciendo rápidamente, es en países como China y la India, quienes han acelerado su demanda en los últimos 5 años, debido a que ha crecido el gusto por el chocolate en estas regiones.

3.11 FODA DE LA PASTA DE CACAO ECUATORIANA

3.11.1 FORTALEZAS

- La calidad del cacao en el Ecuador es único debido a las condiciones genéticas.
- Los suelos y el clima son muy favorables durante todo el año para la producción de cacao.
- El Ecuador es el primer proveedor de cacao fino y de aroma.
- Disponibilidad y bajo costo de mano de obra

¹⁶ www.comexi.gob.ec

¹⁷ www.fao.org

3.11.2 OPORTUNIDADES

- Recientes estudios han demostrado que el consumo en gran cantidad de pasta de cacao es bueno para la salud.
- Los mercados internacionales tienen un interés creciente en encontrar cacao de alta calidad, de sabores y orígenes especiales.
- Se ha desarrollado una nueva cultura de buena alimentación, las personas identifican los productos de alta calidad y precio para un mejor estilo de vida.
- Existe un potencial mejoramiento de productividad en el sector cacaotero.
- Mayor consumo de productos elaborados con cacao, principalmente el chocolate.

3.11.3 DEBILIDADES

- Debido a la falta de capacitación, los productores ecuatorianos, mezclan el cacao nacional con el cacao corriente, lo que genera una reacción negativa en los importadores, ya que el producto no cumple con los estándares de calidad requeridos.
- Los pequeños productores no tienen los suficientes recursos para poder adquirir maquinaria con la mejor tecnología.
- No existe apoyo financiero por parte del gobierno para que los pequeños productores incrementen su producción.
- Los productores no manejan de la mejor manera los agroquímicos.
- Productores con débil organización y bajo poder de negociación frente a comercializadores.
- Altos costos de transporte interno y externo.

3.11.4 AMENAZAS

- Riesgos en los cambios climáticos.
- Enfermedades al cacao que puedan afectar la producción.
- Cambios políticos y económicos.
- Recalificación de la calidad del cacao ecuatoriano.
- Mayor uso de sustitutos en la elaboración de chocolates.
- Presencia de plagas y enfermedades no controlables.

3.12 ESTUDIO DE LA OFERTA

Se realiza un estudio de la oferta, ya que con esta se define la cantidad de bienes que se van a poner a disposición de los clientes, el precio, tiempo y lugar para que los consumidores lo adquieran. Lo que se busca encontrar con este estudio es saber cuál es la oferta existente de pasta de cacao y saber si el producto cumple con las características deseadas por el público.

3.12.1 PARTIDA ARANCELARIA

Partida arancelaria es la unidad en que se divide la nomenclatura del sistema armonizado en donde se clasifican grupos de productos y se las identifica por 4 dígitos.

Una sub-partida arancelaria son subgrupos que se dividen los productos de una partida, se identifica por 6 dígitos en la nomenclatura del sistema armonizado.

El capítulo del cacao es la 18' y la partida arancelaria de la pasta de cacao es 18.03 y las sub-partidas son 18.03.10.00.00 y 18.03.20.00.00

Partida	Descripción Partida	Impuesto Arancelario %	IVA %	ICE %	Fodinfra %
Descripción:					
1803000000-0000-0000	PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA.	0	12	0	0.5
Descripción:					
1803100000-0000-0000	SIN DESGRASAR	20	12	0	0.5
Descripción:					
1803200000-0000-0000	DESGRASADA TOTAL O PARCIALMENTE	20	12	0	0.5

Tabla 3.5 Partidas Arancelarias

Fuente: www.todocomercioexterno.com.ec

Elaborado por: El autor.

Las tarifas arancelarias que aplican los principales importadores de pasta de cacao al Ecuador son las siguientes:

Tarifas que aplica Alemania a Ecuador de la partida (180310) pasta de cacao sin desgrasar				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
1803100000	Pasta de cacao sin desgrasar	MFN duties (Applied)	9.60%	9.60%
1803100000	Pasta de cacao sin desgrasar	Preferential tariff for countries beneficiary of the incentive arrangement for	0.00%	0.00%
Tarifas que aplica Alemania a Ecuador de la partida (180320) pasta de cacao desgrasada total o parcialmente				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	MFN duties (Applied)	9.60%	9.60%
1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Preferential tariff for countries beneficiary of the incentive arrangement for sustainable development	0.00%	0.00%

Tabla 3.6 Tarifas aplicadas por Alemania

Fuente: www.trademapp.org

Elaborado por: El autor.

Tarifas que aplica Japon a Ecuador de la partida (180310) pasta de cacao sin desgrasar				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
180310000	Pasta de cacao sin desgrasar	MFN duties (Applied)	5.00%	5.00%
180310000	Pasta de cacao sin desgrasar	Preferential tariff for GSP countries	3.50%	3.50%
Tarifas que aplica Japon a Ecuador de la partida (180320) pasta de cacao desgrasada total o parcialmente				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
180320000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	MFN duties (Applied)	10.00%	10.00%
180320000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Preferential tariff for GSP countries	7.00%	7.00%

Tabla 3.7 Tarifas aplicadas por Japón

Fuente: www.trademap.org

Elaborado por: El autor.

Tarifas que aplica Australia a Ecuador de la partida (180310) pasta de cacao sin desgrasar				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	MFN duties (Applied)	0.00%	0.00%
Tarifas que aplica Australia a Ecuador de la partida (180320) pasta de cacao desgrasada total o parcialmente				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	MFN duties (Applied)	0.00%	0.00%

Tabla 3.8 Tarifas aplicadas por Australia

Fuente: www.trademap.org

Elaborado por: El autor.

Tarifas que aplica Chile a Ecuador de la partida (180310) pasta de cacao sin desgrasar				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	MFN duties (Applied)	6.00%	6.00%
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	Preferential tariff (AAP.CE32) for Ecuador	0.00%	0.00%
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	Regional tariff preference (Aladi: AR.AM2) for Ecuador	0.00%	0.00%
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	Regional tariff preference (Aladi: AR.PAR4) for Ecuador	4.32%	4.32%
Tarifas que aplica Chile a Ecuador de la partida (180320) pasta de cacao desgrasada total o parcialmente				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	MFN duties (Applied)	6.00%	6.00%
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Preferential tariff (AAP.CE32) for Ecuador	0.00%	0.00%
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Regional tariff preference (Aladi: AR.AM2) for Ecuador	0.00%	0.00%
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Regional tariff preference (Aladi: AR.PAR4) for Ecuador	4.32%	4.32%

Tabla 3.9 Tarifas aplicadas por Chile

Fuente: www.trademapp.org

Elaborado por: El autor.

Tarifas que aplica Estados Unidos a Ecuador de la partida (180310) pasta de cacao sin desgrasar				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	MFN duties (Applied)	0.00%	0.00%
Tarifas que aplica Estados Unidos a Ecuador de la partida (180320) pasta de cacao desgrasada total o parcialmente				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Andean Trade Preference Act	0.00%	0.00%
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	MFN duties (Applied)	2.00 \$/Ton	0.18%
18032000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Preferential tariff for GSP countries	0.00%	0.00%

Tabla 3.10 Tarifas aplicadas por Estados Unidos

Fuente: www.trademap.org

Elaborado por: El autor.

Tarifas que aplica Colombia a Ecuador de la partida (180310) pasta de cacao sin desgrasar				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
1803100000	Pasta de cacao sin desgrasar	MFN duties (Applied)	15.00%	15.00%
1803100000	Pasta de cacao sin desgrasar	Preferential tariff for CAN countries	0.00%	0.00%
1803100000	Pasta de cacao sin desgrasar	Regional tariff preference (Aladi: AR.PAR4) for Ecuador	10.80%	10.80%
Tarifas que aplica Colombia a Ecuador de la partida (180320) pasta de cacao desgrasada total o parcialmente				
Product code	Product description	Trade regime description	Applied tariffs	Total ad valorem equivalent tariff (estimated)
1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	MFN duties (Applied)	15.00%	15.00%
1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Preferential tariff for CAN countries	0.00%	0.00%
1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	Regional tariff preference (Aladi: AR.PAR4) for Ecuador	10.80%	10.80%

Tabla 3.11 Tarifas aplicadas por Colombia.

Fuente: www.trademap.org

Elaborado por: El autor.

3.12.2 EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PASTA DE CACAO

En los últimos años las exportaciones de cacao y sus derivados han incrementado significativamente.

El cacao y sus preparados se encuentran en el 6 lugar de los productos más exportados debido a la acogida que tienen a nivel mundial.

Los principales países a los que se exporta pasta de cacao ecuatoriana desde el año 2006 hasta el año 2011 se encuentran en la tabla 3.12.

PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES DE PASTA DE CACAO						
Importadores	Valor Exportado en el 2006	Valor Exportado en el 2007	Valor Exportado en el 2008	Valor Exportado en el 2009	Valor Exportado en el 2010	Valor Exportado en el 2011
Alemania	792	1072	5731	6637	3480	9737
Chile	956	214	3379	3126	3551	5168
Japon	1108	2531	1345	3364	2781	4724
Australia	1044	1190	1318	2305	3140	3301
Brasil	0	0	0	137	0	1799
Venezuela	992	312	0	0	508	1608
Estados Unidos	336	163	7945	1197	1018	1377
Argentina	110	183	309	640	1127	976
España	254	14	187	160	222	914
Peru	0	1442	2124	288	571	733
MUNDO	6961	8.913	25113	19452	21302	33144

Tabla 3.12 Tabla de Exportaciones 2006-2011

Fuente: International TradeMap.

Elaborado por: El autor.

Como podemos observar en la tabla 3.12, Chile es el segundo principal país al cual se exporta pasta de cacao, tuvo un incremento del 45% con respecto al año 2010, donde sus exportaciones fueron de USD 3.551.000 millones.

3.12.3 ESTUDIO DE LA OFERTA QUE REPRESENTA COMPETENCIA DIRECTA

La competencia directa es un negocio que ofrece el mismo producto al mismo mercado y al mismo cliente, es por esto que la pasta de cacao a exportar debe tener un valor agregado el cual la diferencia de la competencia para poder ser los primeros en el mercado.

3.12.3.1 COMPETENCIA MUNDIAL

Los principales países en exportar pasta de cacao a nivel mundial son los reflejados en el gráfico 3.6:

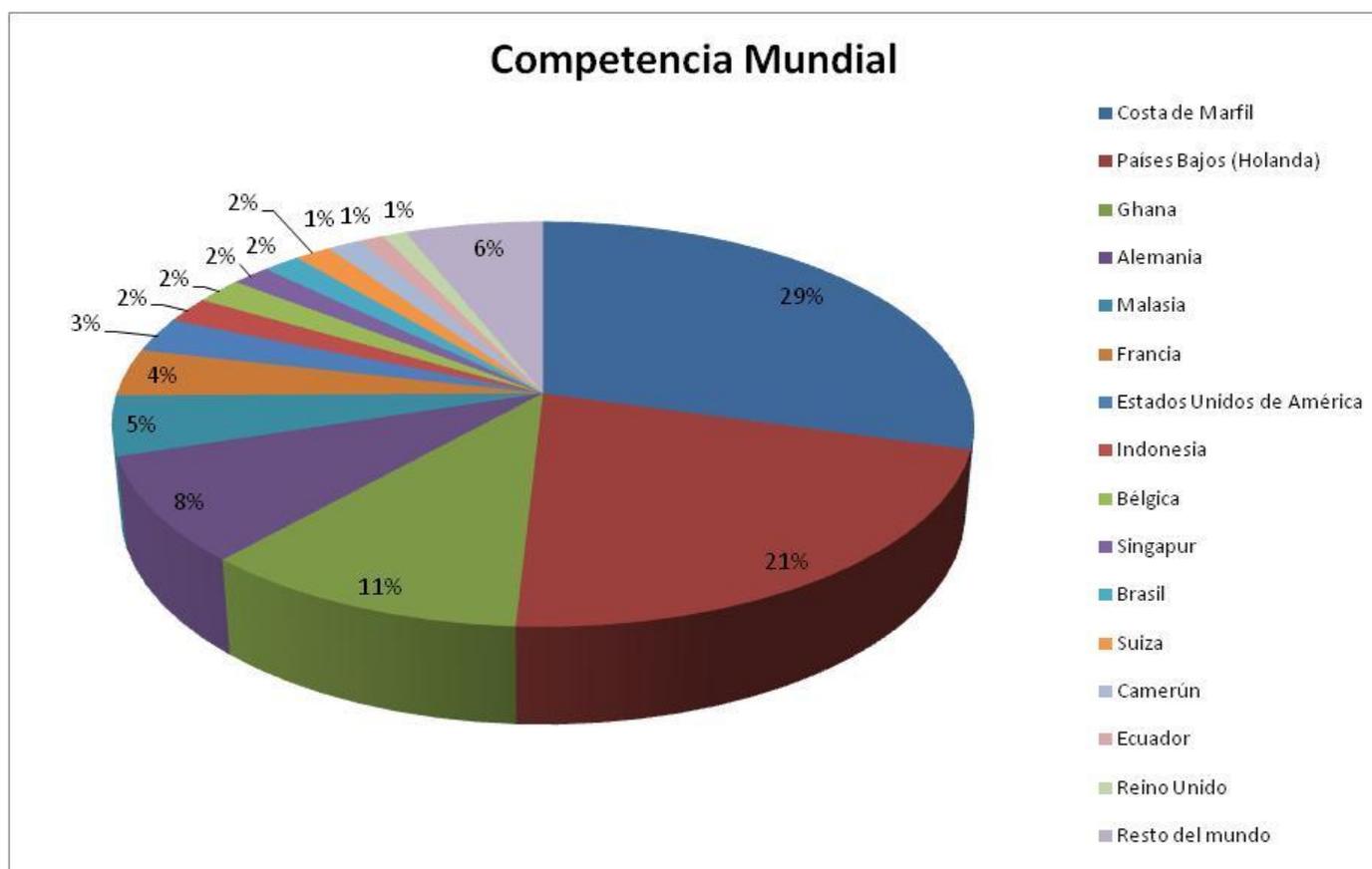


Gráfico 3.6 Países exportadores de pasta de cacao

Fuente: www.trademap.org

Elaborado por: El autor

El Ecuador se encuentra en el puesto 14 de los países exportadores de pasta de cacao, esto representa el 1% de las exportaciones mundiales. Las exportaciones son tan bajas debido a que el Ecuador se dedica más a exportar el cacao en semilla que productos procesados como la pasta de cacao.

3.12.3.2 COMPETENCIA DIRECTA PARA EL ECUADOR

La competencia directa son los principales países y empresas las cuales exportan pasta de cacao a Chile.

En el cuadro 3.13 se muestran los principales países que exportan pasta de cacao a Chile y el porcentaje que representa cada país en las importaciones del mismo.

Exportadores	Valor importada en 2006	Valor importada en 2007	Valor importada en 2008	Valor importada en 2009	Valor importada en 2010	Valor importada en 2011	Participacion de las importaciones para Chile %
Mundo	5005	5319	8201	8151	9488	10603	100%
Ecuador	982	243	3364	3627	4337	5239	49%
Brasil	3923	4918	4633	4339	4854	4948	47%
Estados Unidos	79	83	171	53	160	171	2%
Uruguay	0	0	0	0	0	116	1%
Colombia	0	0	0	17	57	74	1%
China	0	2	33	53	58	47	0%
Indonesia	0	0	0	0	0	9	0%
Argentina	0	5	0	0	0	0	0%
Perú	20	38	0	63	22	0	0%
España	0	30	0	0	0	0	0%

Tabla 3.13 Competencia directa

Fuente: www.trademap.org

Elaborado por: El autor

Como se puede ver en la tabla 3.13, el Ecuador se encuentra en el primer puesto de las importaciones chilenas de pasta de cacao, esto representa un 49% del total de las importaciones.

Las importaciones chilenas desde Ecuador han tenido un incremento significativo desde el año 2006 hasta el año 2011, donde las importaciones han alcanzado un valor de USD 5239 millones, lo que representa un incremento de más del 400% de los periodos 2006-2011.

Desde el año 2008 hasta el presente año las importaciones chilenas de la partida 1803 con respecto al Ecuador han incrementado más del 50% lo cual indica que las importaciones aumentaran con los años, es por esto que la pasta de cacao a exportarse va a ser de la mejor

calidad, esto representara un valor agregado al producto y de esta manera tendrá una mayor acogida en el país de destino.

La competencia directa son empresas de Brasil, Ecuador y Estados Unidos ya que son los tres principales países que exportan pasta de cacao a Chile.

Las empresas que son nuestra competencia directa ya que exportan pasta de cacao a Chile son:

- Merco Foods Candyway (Brasil)
- La chocolatera (Ecuador)
- United Cocoa Processor. UCP (Estados Unidos)
- Equatory Traders (Ecuador)
- Nestle (Ecuador)
- Ecuacoffee S.A. (Ecuador)
- Cafiesa Triari S.A
- Transmar Commodity Group of Ecuador S.A
- Compañía productora de derivados de Cocoa C.A “ECUACOCOA”

3.13 DEMANDA INSATISFECHA

La demanda Insatisfecha es aquella demanda que no ha sido cubierta en el mercado y que pueda ser cubierta, al menos en parte. Existe demanda insatisfecha cuando la demanda real es mayor que la oferta real.

La pasta de cacao a exportarse es hecha a base de cacao fino o de aroma, que por lo general es mucho más complicado de comprar en el mercado que el cacao común. Es cultivado en 15 países alrededor del mundo, y el Ecuador produce más del 60% de la cosecha total mundial de cacao fino o de aroma.

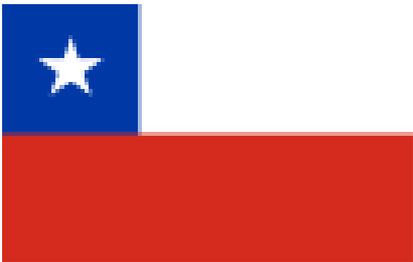
Chile demanda por lo menos 100 toneladas de pasta de cacao fino o de aroma al año. Hay una demanda insatisfecha de casi un 40%, lo que le da al Ecuador una excelente oportunidad comercial.

Las importaciones actuales de pasta de cacao ecuatoriana son muy bajas, debido a que el mercado ecuatoriano no puede satisfacer a todas las empresas chilenas que están interesadas en la compra de este producto ya que el Ecuador exporta en mayor cantidad el cacao en grano que los derivados del cacao.

CAPITULO IV

4. ESTUDIO Y ANALISIS DE LA DEMANDA DEL PROYECTO

4.1 CHILE



La Republica de Chile se encuentra ubicada en el extremo Suroeste de América del Sur, su capital es la ciudad de Santiago.

Tiene una población de más de 17 millones de habitantes.

Su moneda es el peso chileno.

Su idioma oficial es el español.

Su PIB total nominal es de USD 246.510 mil millones, y tiene un PIB per cápita nominal de USD 13.999 miles de millones.

Su PIB total (PPA) es de USD 281 mil millones y tiene un PIB per cápita de USD 16.913.

Según la Paridad de poder adquisitivo (PPA), Chile se encuentra ubicado en el puesto 46 a nivel mundial.¹⁸

4.1.1 INFORMACION GENERAL DEL MERCADO

Chile es considerada la economía más desarrollada de América Latina. En el 2010 se convirtió en el primer miembro de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) en América del Sur y segundo en Latinoamérica después de México.

Debido a los avances económicos de las últimas décadas, su desarrollo social y fuerte reestructuración institucional, Chile está ubicado en uno de los 30 países miembros de la OCDE, que agrupa a las principales economías industrializadas del mundo.

Chile tiene uno de los sistemas bancarios más estables y desarrollados de América, su principal sector económico es la minería en especial el cobre ya que es el mayor productor del mundo.

Chile a futuros años se convertirá en la plataforma de inversiones para muchas empresas, siendo este país el punto de partida para ingresar a otras economías sudamericanas.

La economía chilena está orientada a las exportaciones, el perfil exportador está compuesto por 45% carácter industrial, 45% por carácter minero y un 10% por exportaciones agrícolas.

Estos porcentajes varían debido al precio del cobre, ya que Chile depende en un 35% sobre las ventas del mismo al exterior.

Dentro de la parte industrial, lo principal en exportar es minerales, escorias y cenizas.

¹⁸ PPA: Indicador económico introducido a principio de los años noventa por el Fondo Monetario Internacional, para comparar de una manera realista el nivel de vida entre distintos países, atendiendo al producto interior bruto *per cápita* en términos del coste de vida en cada país.

Dentro del rubro agroalimentario se exportan las hortofrutícolas, lácteos, pesqueros como salmón, y el vino que tiene un gran reconocimiento a nivel internacional.

Dentro de la industria forestal se exporta maderas, carbón vegetal y manufacturas de madera.

Los principales productos que Chile exporto desde el año 2006 hasta el año 2010 son los que se encuentran en la tabla 4.1:

Descripción del producto	Valor exportada en 2006	Valor exportada en 2007	Valor exportada en 2008	Valor exportada en 2009	Valor exportada en 2010	Valor exportada en 2011
Todos los productos	58679097	67970693	66461986	53731728	67425225	80765446
Cobre y manufacturas de cobre	21482972	24938927	23858451	19126671	27278094	30941313
Minerales, escorias y cenizas	15291966	18053212	13578243	10948057	14970644	18050691
Frutos comestibles; cortezas de agrios o de melones	2756074	3206069	3949282	3489778	3278459	3833278
Pescados y crustaceos, moluscos y otros invertebrados acuaticos	2713077	2763314	2984309	2657494	2528825	3560164
Pasta de madera o de otras materias fibrosas celulosicas;papel.	1364703	2368143	2565296	1981368	2398437	2898549
Madera, carbon vegetal y manufacturas de madera	1950557	1997083	2112134	1507836	1815213	2420104
Materias no a otra parte especificadas	1718318	2014920	2413286	1842120	1696237	2172150
Bebidas, liquidos alcoholicos y vinagre	981580	1281050	1406051	1406202	1576733	2132048
Perlas finas o cultivadas, piedras preciosas, semipreciosas y similare	793311	1060192	1085513	1248555	1408444	1729389
Prod.quimicos inorgan.;compuestos inorgan./organ.de los metales	954437	1117726	1619040	901979	1230023	1605047

Tabla 4.1 Exportaciones Chilenas

Fuente: International Trade Centre

Elaborado por: El autor

Con respecto a las importaciones, los principales productos son combustibles minerales, aceites y productos de su destilación.

Las maquinarias como artefactos mecánicos, material eléctrico, reactores nucleares se importan en gran cantidad.

El tercer rubro más importante de importación son los vehículos automóviles, tractores y demás vehículos terrestres.

Los principales productos que Chile importó desde el año 2006 hasta el año 2011 son los que se muestran en la tabla 4.2:

Descripción del producto	Valor importada en 2006	Valor importada en 2007	Valor importada en 2008	Valor importada en 2009	Valor importada en 2010	Valor importada en 2011
Todos los productos	38406036	47153788	61910573	42427402	52559700	66207228
Combustibles minerales,aceites minerales y prod.de su destilacion	8460985	11378373	16212611	9087421	11442272	15936168
Maquinas, reactores nucleares, calderas, aparatos y artefactos mecanicos.	4615061	5401082	6922915	5884471	7170584	8970257
Vehiculos automoviles,tractores,ciclos,demas vehic.terrestres,sus part	3425821	4232372	5197274	3052823	6370291	7797279
Maquinas, aparatos y material electrico,sus partes;aparatos de grabaci	3118998	3586703	4594874	3763449	4660753	5450226
Materias plasticas y manufacturas de estas materias	1288472	1509892	1740777	1239189	1867097	2151426
Fundicion, hierro y acero	768542	897464	1711980	529852	1505726	1357720
Manufacturas de fundicion, de hierro o de acero	601765	639816	1164890	813424	924755	1356522
Carne y despojos comestibles	334631	399946	487548	511386	845325	1129521
Papel,carton;manufact. de pasta de celulosa,de papel/de carton	576472	697015	751470	593949	837450	1110390
Caucho y manufacturas de caucho	475286	581575	713120	609188	828214	1102780

Tabla 4.2 Importaciones Chilenas

Fuente: Internacional Trade Centre

Elaborado por: El autor

4.1.2 RELACIONES ENTRE ECUADOR Y CHILE

Ecuador y Chile han sido aliados tradicionalmente desde el tratado de Amistad en 1822. Chile ha apoyado al Ecuador en todos los conflictos que se han mantenido con el Perú, durante el Protocolo de Rio en 1942 y durante la guerra del Cenepa en 1955, donde Chile suministro de armas al Ecuador.

En los últimos años, las relaciones entre Chile y Ecuador, han sido más estrechas, en especial durante la presidencia de Rafael Correa y Michelle Bachellet, donde Ecuador ratificó el tratado marítimo de 1952.

4.1.2.1 BALANZA COMERCIAL ENTRE ECUADOR Y CHILE

La balanza comercial con Chile ha alcanzado un saldo positivo en los últimos 5 años, en el año 2009, las exportaciones hacia Chile disminuyeron en un 55% debido a la caída de los precios del petróleo.

Como se puede ver en el cuadro 4.3, las exportaciones de Ecuador a Chile son mayores a las importaciones debido a que el principal producto que el Ecuador exporta es el petróleo. La balanza comercial se ve afectada por la variación del precio del petróleo y se refleja en esta si el precio ha aumentado y disminuido.

Balanza Comercial Ecuador-Chile							
Miles USD							
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Exportaciones	305,232.98	554,363.83	664,543.87	1,503,410.92	898,828.88	831,012.41	4,757,392.89
Importaciones	373,311.00	447,057.76	461,648.06	542,212.22	469,173.06	419,039.69	2,712,441.79
Balanza Comercial	- 68,078.02	107,306.07	202,895.81	961,198.70	429,655.82	411,972.72	2,044,951.10

Tabla 4.3 Balanza Comercial Ecuador-Chile

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: El autor

Como se puede observar en la tabla 4.4, la balanza comercial no petrolera de Ecuador-Chile es negativa debido a que las importaciones ecuatorianas son mayores a las exportaciones.

Balanza Comercial Ecuador-Chile (No Petrolera)							
Miles USD							
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Exportaciones	82,098.86	108,492.26	128,090.58	161,777.94	154,954.53	186,447.12	821,861.29
Importaciones	329,087.24	387,317.42	400,976.52	484,171.11	437,150.81	372,758.76	2,411,461.86
Balanza Comercial	-246,988.38	-278,825.16	-272,885.94	- 322,393.17	-282,196.28	-186,311.64	-1,589,600.57

Tabla 4.4 Balanza Comercial Ecuador-Chile (No petrolera)

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado por: El autor

Con respecto a la balanza comercial de Chile- Ecuador, en la tabla 4.5 podemos visualizar que desde el 2006, el saldo comercial es negativo debido a que Chile importa petróleo en mayor cantidad de los productos que exporta.

Balanza Comercial Chile-Ecuador							
Miles USD							
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Exportaciones	373,311.00	447,057.76	461,648.06	542,212.22	469,173.06	419,039.69	2,712,441.79
Importaciones	305,232.98	554,363.83	664,543.87	1,503,410.92	898,828.88	831,012.41	4,757,392.89
Balanza Comercial	68,078.02	-107,306.07	-202,895.81	- 961,198.70	-429,655.82	-411,972.72	-2,044,951.10

Tabla 4.5 Balanza Comercial Chile-Ecuador

Fuente: Banco Central de Chile

Elaborado por: El autor

4.1.2.2 EXPORTACIONES ECUATORIANAS A CHILE

Debido a los acuerdos que el Ecuador mantiene con Chile, todos los productos exportados tienen un arancel cero, por lo que las exportaciones han aumentando significativamente desde el año 2006 como se puede ver en la tabla 4.6.

EXPORTACIONES DE ECUADOR HACIA CHILE							
Descripción del producto	Valor 2006 miles USD	Valor 2007 miles USD	Valor 2008 miles USD	Valor 2009 miles USD	Valor 2010 miles USD	Valor 2011 miles USD	Participación en las exportaciones de Ecuador %
Combustibles minerales, aceites minerales y prod.de su destilación	445872	536453	1341633	743874	644565	573014	6,7
Frutos comestibles; cortezas de agrios o de melones	33913	34247	42542	55565	60177	124907	2,8
Preparaciones de carne,de pescado o de crustaceos,de moluscos..	22606	17248	18301	12213	20877	50410	11,4
Grasas y aceites animales o vegetales;grasas alimenticias;ceras	9875	11290	22772	12189	23331	34102	3,5
Pescados y crustaceos, moluscos y otros invertebrados acuaticos	4574	8236	9730	9752	14035	18527	1,3
Cacao y sus preparaciones	2797	3502	5954	7918	13890	17085	3,3
Prep.de legumbres,hortalizas,frutos o de otras partes de plant.	7357	8800	8672	8062	12860	14993	5,3
Manufacturas de fundicion, de hierro o de acero	2523	2234	3578	3159	9881	10839	8,3
Plantas vivas y productos de l	3231	4309	4104	5976	7259	9921	1,2
Materias plasticas y manufacturas de estas materias	378	495	1564	2592	4053	5888	5,6
Maquinas, aparatos y material electrico,sus partes;aparatos de grabaci	1124	722	382	619	1857	5272	4,2
Caucho y manufacturas de caucho	1410	1822	1804	1606	2276	5212	23,3
Residuos,desperdicios de las industrias alimentarias;ali.para animales	5272	12776	6261	3933	7154	3926	8,5
Productos farmaceuticos	864	677	1092	2724	1978	3885	16,8
Fundicion, hierro y acero	433	128	1095	128	3890	2684	5,9

Tabla 4.6 Exportaciones de Ecuador a Chile.

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: El autor

Los principales productos exportados a Chile en el 2010 son:

Combustibles minerales, aceites minerales y prod.de su destilación, el cual tuvo un decremento del 11% con respecto al 2010 debido a que el precio de petróleo tuvo un aumento significativo.

Frutos comestibles; cortezas de agrios o de melones, tuvo un incremento significativo de más del 100% con respecto al 2010.

Preparaciones y conservar de pescado han tenido un aumento mayor al 100% con respecto al año 2010, debido a la calidad del producto con respecto a otros países.

La exportación de cacao en polvo a Chile, representa un 39% en las participaciones de las exportaciones del Ecuador al mundo, tuvo un incremento significativo con respecto al 2010 debido a la calidad de cacao ecuatoriano.

La manteca de cacao tuvo un incremento del 81% con respecto al 2010 debido a que existen varias empresas chilenas las cuales se dedican a realizar productos cosmetológicos a base de cacao para la cual la manteca de cacao es utilizada como principal ingrediente.

La pasta de cacao es uno de los principales productos exportados a Chile, tuvo un incremento del 40% con respecto al anterior año ya que los consumidores están concientizando en la forma de alimentarse mejor, por lo que saben reconocer que el cacao ecuatoriano tiene la mejor calidad y aroma a nivel mundial.

4.1.2.3 RELACIONES COMERCIALES ENTRE ECUADOR Y CHILE

La relación comercial entre Ecuador y Chile se ha profundizado en los últimos años en especial durante la presidencia de Rafael Correa y la ex presidenta Michelle Bachelet y el actual presidente Sebastián Piñera.

Existen varios acuerdos y tratados con Chile los cuales se muestran en la tabla 4.7

ACUERDOS Y TRATADOS (ECUADOR-CHILE)		
Tipo de Acuerdo	Fecha del Tratado	Objetivo
Tratado de Extradición	10 de noviembre de 1987	El propósito de este convenio es asegurar la acción eficaz de la justicia penal, mediante la represión de los delitos perpetrados en el territorio de cualquiera de ellos por individuos que busquen refugio en el otro.
Mecanismo de Consultas Políticas	2 de abril de 1990	El objetivo es crear un espacio de diálogo permanente y periódico que permita revisar los temas relevantes de la agenda bilateral y contribuya a agilizar los compromisos adquiridos en otras instancias de diálogo.
Convenio para la Promoción y Protección Recíproca de Inversiones	20 de diciembre de 1994	Su propósito es crear condiciones favorables para las inversiones que realicen los inversionistas de una de las Partes Contratantes en el territorio de la otra Parte Contratante, que impliquen transferencias de capitales.
Acuerdo de Complementación Económica para el Establecimiento de un Espacio Económico Ampliado entre Chile y Ecuador	20 de diciembre de 1994	Este acuerdo fue suscrito el 20 de diciembre de 1994, en el marco de ALADI. El 10 de marzo de 2008 fue suscrito el ACE N° 65 el cual profundiza el ACE N° 32. El objetivo de este acuerdo es establecer un espacio económico ampliado entre los dos países, que permita la libre circulación de bienes, servicios y factores productivos; la liberación total de gravámenes y eliminación a las restricciones de las importaciones originarias de los mismos.
Convenio para evitar la Doble Tributación	26 de Agosto de 1999	Su objetivo es prevenir la evasión fiscal en relación al impuesto a la renta y al patrimonio y se aplica con respecto a los impuestos sobre las rentas que se obtengan y a las cantidades que se paguen, abonen en cuenta, se pongan a disposición, se contabilicen como gasto, así como al impuesto al patrimonio.
Comisión Mixta Cultural	8 de Abril de 1999	Cada reunión de Consultas Políticas incluye en su agenda temas o proyectos culturales de interés común.
Comisión Especial Chileno-Ecuatoriana sobre Asuntos relacionados con el Derecho del Mar y los Límites	2004	Esta comisión se constituyó con el propósito de generar la más amplia cooperación en asuntos marítimos y de Derecho del Mar y fortalecer los intereses marítimos y acuerdos internacionales que vinculan a ambos países en el ámbito del Pacífico Sudeste.
Convenio de Seguridad Social	23 de Enero del 2006	El objetivo apunta a beneficiar los trabajadores migrantes para que regularicen adecuadamente su situación previsional.
Acuerdo de Asociación	10 de marzo del 2008	Este acuerdo contribuye a fortalecer y profundizar la relación bilateral, fundada en la comunidad de intereses, en la histórica relación de amistad y en los principios de solidaridad y beneficio equitativo.
ALADI (Asociación Latinoamericana de Integración)	12 de Agosto de 1980	Es el mayor grupo latinoamericano de integración, está conformada por: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, México, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela. Estableciendo los siguientes principios generales: pluralismo en materia política y económica; convergencia progresiva de acciones parciales hacia la formación de un mercado común latinoamericano; flexibilidad; tratamientos diferenciales en base al nivel de desarrollo de los países miembros; y multiplicidad en las formas de concertación de instrumentos comerciales

Tabla 4.7 Tratados entre Ecuador y Chile

Fuente: www.chileabroad.gov.cl; www.aladi.org; www.sice.oas.org

Elaborado por: El autor

4.2 MERCADO CHILENO DE PASTA DE CACAO

En los últimos años, la utilización de pasta de cacao ha aumentado debido a que el consumo del chocolate ha incrementando en todo el mundo.

El mercado chileno de chocolate tuvo un aumento del 50% con respecto al anterior año (2011).

El consumo per cápita es bajo comparado con otros países europeos, pero dentro de Latinoamérica, Chile es el país que presenta el consumo per cápita más alto, alcanzando el consumo de 2.6 kilos de chocolate por persona.¹⁹

4.2.1 Producción y Exportación de Pasta de cacao de Chile.

En la siguiente tabla se muestran las exportaciones de pasta de cacao de Chile al mundo, como se puede ver, la cantidad exportada es mínima a la importada debido a que Chile se dedica a exportar el producto final (chocolate) no procesado.

EXPORTACION DE PASTA DE CACAO						
Importadores	Valor 2006 miles USD	Valor 2007 miles USD	Valor 2008 miles USD	Valor 2009 miles USD	Valor 2010 miles USD	Valor 2011 miles USD
Argentina	0	3	0	39	4	0
Brasil	0	0	0	0	0	0
China	0	0	0	0	0	0
Colombia	0	0	0	0	0	0
Ecuador	0	0	0	0	0	0
Perú	0	10	1	0	0	0
Estados Unidos	0	0	0	0	0	0

Tabla 4.8 Exportaciones de pasta de cacao chilena.

Fuente: International Trade Centre

Elaborado por: El autor

No existe producción chilena de pasta de cacao, ya que como se menciona anteriormente, Chile no es productor de cacao sino exportador de chocolate.

¹⁹ www.chile-hoy.blogspot.com

4.2.2 Principales importaciones de Pasta de Cacao de Chile.

Como se puede observar en la tabla 4.9, los principales países que importan pasta de cacao a Chile son: Ecuador, que exportó USD 10603 miles en el año 2011, lo que significó un incremento del 20% más que el año 2010, esto representa más del 50% en las importaciones chilenas.

Seguido por Brasil, que exportó un total de USD 4.948 miles en el año 2011, lo cual representa más del 40% en las importaciones chilenas.

Ecuador y Brasil son los principales países en abastecer al mercado chileno con respecto a la pasta de cacao debido a que son los mayores productores de América Latina.

Exportadores	Valor importada en 2006	Valor importada en 2007	Valor importada en 2008	Valor importada en 2009	Valor importada en 2010	Valor importada en 2011
Mundo	5005	5319	8201	8151	9488	10603
Ecuador	982	243	3364	3627	4337	5239
Brasil	3923	4918	4633	4339	4854	4948
Estados Unidos	79	83	171	53	160	171
Uruguay	0	0	0	0	0	116
Colombia	0	0	0	17	57	74
China	0	2	33	53	58	47
Indonesia	0	0	0	0	0	9
Argentina	0	5	0	0	0	0
Perú	20	38	0	63	22	0
España	0	30	0	0	0	0

Tabla 4.9 Importaciones de pasta de cacao

Fuente: International Trade Centre

Elaborado por: El autor

Las importaciones de pasta de cacao están aumentando con los años debido al consumo de chocolate en Chile.

4.2.3 Barreras a la importación de pasta de cacao

Debido al acuerdo de complementación económica, el arancel que Chile aplica al Ecuador por la exportación de pasta de cacao (1803) es del 0%²⁰

Como ya se mencionó anteriormente en el sub-capítulo 4.1.2.3 esto se debe a que se quiere intensificar las relaciones entre ambos países para permitir la libre circulación de bienes, servicios y factores productivos.

4.2.4 Utilización de pasta de cacao en Chile

En Chile se utiliza la pasta de cacao para producir chocolate, puede ser de diferentes colores y sabores, ya que existen variedades de chocolates.

Los chocolates más consumidos en el mercado chileno son los amargos, debido a que los clientes están adquiriendo un gusto por consumirlo debido a que está de moda y existen muchas personas que tienen intolerancia a la glucosa o es diabético y el chocolate amargo se puede ingerir en varias cantidades.²¹

También se está aumentando el consumo de los chocolates finos, este mercado mueve alrededor de USD 20 millones, y se está desarrollando con los años.

Las tendencias a este sector son debido a la diversidad, alta calidad de cacao, productos con aplicaciones específicas como los orgánicos, sin azúcar, con alto contenido de antioxidantes con cacao de diferentes orígenes.

²⁰ www.macmap.org

²¹ www.chile-hoy.blogspot.com

CAPITULO V

5. ESTUDIO TECNICO

5.1 PROCESO OBLIGATORIO PARA LA EXPORTACION DE PASTA DE CACAO.

Existen disposiciones generales para exportar pasta de cacao:²²

1. La pasta de cacao deberá elaborarse bajo condiciones sanitarias apropiadas, con semillas de cacao sanas, limpias, adecuadamente fermentadas, descascaradas y desgerminadas, exentas, de acuerdo a las tolerancias vigentes, de residuos de plagas u otras sustancias tóxicas.
2. La pasta de cacao soluble podrá tratarse, durante su manufactura, con agentes alcalinizantes, como hidróxidos, carbonatos o bicarbonatos de sodio, potasio, magnesio o amonio, siempre que en cualquier caso no excedan de un equivalente de 3.5% expresado como carbonato de potasio anhidro, calculado sobre base seca desengrasada, y con agentes neutralizantes como ácido fosfórico, en la dosis máxima de 0.50%, solos o combinados calculados sobre la masa total del producto.
3. La pasta de cacao debe estar exenta de toda clase de materias vegetales de otra procedencia (féculas, harinas, dextrinas) grasas animales o vegetales y semillas extrañas. Además, no se deberá agregar cascarilla de cacao, sustancias inertes, colorantes, conservantes u otros productos extraños a su composición original.
4. La pasta de cacao no debe contener en su composición ninguna sustancia mineral.

²² Instituto ecuatoriano de normalización (INEN)

5. Deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos de roedor, partículas orgánicas y otros productos extraños a su composición, de acuerdo a las tolerancias vigentes.
6. Para fines de exportación, a la pasta de cacao se permitirá también denominarle masa de cacao, licor de cacao, chocolate no edulcorado o chocolate amargo.

5.2 CONTROL DE CALIDAD DE CACAO Y SUS DERIVADOS

El control de calidad del cacao y sus derivados constituye uno de los pasos más importantes para la exportación

La calidad del cacao se la determina por muestreo. Las muestras son seleccionadas aleatoriamente según las normativas de cada país, en el caso de Ecuador es NTE INEN 537. En las muestras extraídas se efectuarán los ensayos indicados en el numeral 5.1 y 5.2 de esta norma.

Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos en el numeral 5.1 y 5.2 de esta norma se extraerá una nueva muestra y se repetirán los ensayos.

Si alguno de los ensayos repetidos no cumpliera con los requisitos, se rechazará el lote correspondiente.

REQUISITOS PARA PASTA DE CACAO				
REQUISITOS	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO	METODO DE ENSAYO
Grasa	%	48	54	INEN 535
Humedad	%		3	INEN 1: 676
Almidos Natural de cacao	%	8.5	9	INEN 636
Fibra Cruda			4.7	INEN 534
Cenizas Totales	%		7.5	INEN 533
			alcalinizada 5 normales	

Tabla 5.1 Requisitos para pasta de cacao
Fuente: Instituto ecuatoriano de normalización
Elaborado por: El autor

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
REQUISITOS	UNIDAD	MAXIMO	METODO DE ENSAYO
Mohos y Levaduras	u.f.c*/g	100	INEN 1: 529
Coniformes	u.f.c*/g	10	INEN 1: 529
E. Coli	u.f.c*/g	1	INEN 1: 529
Salmonella	u.f.c*/g	0	INEN 1: 529
ufc= unidades formadoras de colonias			

Tabla 5.2 Requisitos microbiológicos

Fuente: Instituto ecuatoriano de normalización

Elaborado por: El autor

5.3 ALMACENAJE

El almacenaje es muy importante debido a que si la pasta de cacao no está almacenada en un lugar adecuado puede dañarse o contaminarse.

Una vez obtenida la finura deseada en la pasta de cacao, esta se almacena en un tanque de acero galvanizado para su enfriamiento. Una vez que la temperatura de la pasta se encuentre entre 41 y 45 ° C, se procede al atemperado.

El atemperado del licor es muy importante, debido a que si este no se realiza o es mal ejecutado, puede traer consigo crecimiento indeseable de cristales y malas características de solidificación.

El atemperado tiene 4 etapas: En la primera, la pasta debe estar completamente libre de cristales, esto es a más de 41 °C. En la segunda etapa, se enfría suavemente la pasta bajando de 5 a 7 grados de temperatura (por lo general hasta 33 °C) para iniciar las primeras etapas de formación de cristales.

La tercera etapa, tiene lugar a un superenfriamiento gradual de 5 grados (hasta 28 °C), para inducir a la formación homogénea de cristales. El tiempo de retención mínimo en esta etapa 10 a 12 minutos. Por último, en la cuarta etapa, se incrementa un poco la temperatura alrededor de 4 grados para que se formen los cristales maduros ya en esta etapa, la pasta tiene una estructura fina con pequeños cristales y solidificará rápidamente en el envasado.

Una vez atemperada la pasta se procede al empaque, que por lo general va empacada en fundas de polietileno de alta densidad, las cuales se las ubica en cajas de cartón corrugado. En esta etapa se realiza un control del peso y material del empaque según los requerimientos del cliente final.

Una bodega de almacenamiento debe constar de las siguientes recomendaciones para que sea apta para la pasta de cacao:

El piso debe ser de cemento, o de algún material no inflamable, sin grietas ni orificios por donde puedan ingresar insectos.

El nivel del piso debe ser más alto que el del terreno aledaño para prevenir inundaciones.

Se necesita de una ventilación adecuada para prevenir la humedad excesiva y es crecimiento de moho.

Se deben realizar fumigaciones regulares, para evitar infestación por insectos, estas fumigaciones no se pueden realizar cuando el cargamento de cacao esta dentro de la bodega.

Es preferible que la pasta de cacao sea el único producto en la bodega para evitar posible contaminación.

5.4 TRANSPORTE

Durante la transportación de pasta de cacao, hay riesgos similares a los mencionados en el subcapítulo 5.3 (Almacenaje).

Aparte de dichos riesgos, existen otros como:

Condensación durante la transportación especialmente cuando el embarque es en contenedores cerrados. Para prevenir esto, es preferible utilizar un contenedor superventilado, ya que reciben aire refrigerado (de +3 a +10 *C) del buque por tuberías, y

es la ventilación perfecta para que la pasta de cacao se mantenga fresca hasta llegar al puerto de destino.

Los contenedores deben estar limpios, y libres de olores extraños y de insectos.

Los contenedores deben tener las siguientes especificaciones:

Las rejillas de ventilación deben estar ubicadas de tal manera que no entre lluvia o agua del mar. Deben estar libres de obstrucciones y no tener oxido. No se debe cortar el suministro de energía eléctrica del ventilador en ningún momento.

El contenedor debe estar forrado con un material de papal absorbente, en el piso deben encontrarse los pallets para asegurar una ventilación adecuada.

Los pallets son plataformas, en general, de madera, de forma cuadrada o rectangular, de uso múltiple sobre los que se unitiza carga uniforme y única, a efectos de su más rápida y cómoda manipulación y movimiento con la utilización de los medios mecánicos disponibles.²³

Los pallets deben estar limpios de insectos, roedores, suciedad y rastros de la carga anterior. No deben haber sido utilizados en ningún cargamento de químicos, fertilizantes, goma, o cualquier material que pueda dejar olores fuertes.

Los contenedores brindan protección a las mercaderías durante el transporte y facilitan su manipulación, sobre todo en el trasbordo de un medio de transporte a otro, en la carga y descarga. Además, disminuyen los costos en el embalaje y seguro de las mercaderías.

Existen diferentes modelos, adecuados a la carga que se debe transportar, están

²³ www.bice.com.

mundialmente estandarizados en dos medidas clásicas, 20 y 40 pies, y existe una tercera variante denominada "Jumbo", que solamente varía en cuanto a su altura.²⁴

El transporte a utilizarse para la exportación de pasta de cacao es marítimo debido a que es conveniente para la mercadería, el costo es más económico por lo que el precio final del producto será beneficioso para el cliente.

Por su capacidad, es el que mueve el mayor volumen de mercancías en el tráfico internacional. Es prácticamente el único medio económico para transportar mercancías entre puntos distantes estratégicamente.

Existen buques adaptados a todo tipo de cargas. La mayor parte del tráfico internacional se realiza en régimen de libre competencia, según las leyes del mercado de fletes.

El transporte interno sale de la ciudad de Guaranda y se dirige hasta el puerto de Guayaquil, este trayecto dura aproximadamente 2.5 horas y el recorrido es de 172km.

En el puerto de Guayaquil se ubica la mercadería en la naviera ya establecida con el comprador anteriormente, y esta se dirige al puerto chileno que el comprador requiera, principalmente se dirige al puerto Valparaíso.

5.5 CANAL DE DISTRIBUCION A UTILIZARSE

“Un canal de distribución es una estructura de negocios y de organizaciones interdependientes que va desde el punto del origen del producto hasta el consumidor.”²⁵

²⁴ www.bice.com.

²⁵ www.promonegocios.net

Un canal de distribución está formado por personas y compañías que intervienen en la transferencia de la propiedad de un producto, a medida que este pasa del fabricante al consumidor final o al usuario industrial.

Para exportar la pasta de cacao, nuestra empresa será un intermediario.

Un intermediario es una empresa lucrativa que da servicios relacionados directamente con la compra de un producto, al fluir éste del fabricante al consumidor. El intermediario posee el producto en algún momento y contribuye activamente a la transferencia de la propiedad.

El canal de distribución a utilizarse va a ser indirecto y corto.

Un canal de distribución suele ser indirecto, porque existen intermediarios entre el proveedor y el usuario o consumidor final. El tamaño de los canales de distribución se mide por el número de intermediarios que forman el camino que recorre el producto. Dentro de los canales indirectos se puede distinguir entre canal corto y canal largo.

Un canal corto sólo tiene dos escalones, es decir, un único intermediario entre fabricante y usuario final. Este canal es habitual en la comercialización de automóviles, electrodomésticos, ropa de diseño, en que los minoristas o detallistas tienen la exclusividad de venta para una zona o se comprometen a un mínimo de compras.

En un canal largo intervienen muchos intermediarios (mayoristas, distribuidores, almacenistas, revendedores, minoristas, agentes comerciales, etc.). Este canal es típico de casi todos los productos de consumo, especialmente productos de conveniencia o de compra frecuente, como los supermercados, las tiendas tradicionales, los mercados.



Grafico 5.1: Canal de Distribución
Elaborado por: El autor

5.6 COMPRA DE PASTA DE CACAO

La compra de pasta de cacao se la realizara a la Asociación de mujeres Navenses que se encuentran ubicadas en la Provincia de Bolívar.

Esta asociación produce 10 toneladas de pasta de cacao mensuales, de los cuales el 60% que representa 6 toneladas, será vendido a nuestra empresa, se realizará un acuerdo en el cual, mensualmente lo mínimo a comprar son 6 toneladas de pasta de cacao, lo que representa un ingreso económico significativo para esta asociación.

El precio de la pasta de cacao como se menciona en el sub capítulo 3.7.3, ha venido incrementando con los años debido a que es un producto muy comercializado.

El bloque de 1 kilogramo de pasta de cacao la asociación lo vende a \$2.91

5.6.1 COMPRADORES EN CHILE

En el cuadro 5.3 se muestran las futuras empresas chilenas compradoras de pasta de cacao ecuatoriana, debido a que estas son algunas de las empresas chilenas en importar pasta de cacao y producir chocolate.

EMPRESAS CHILENAS QUE COMPRAN PASTA DE CACAO ECUATORIANA	
Carozzi	
Ambrosoli	
Costa	
Chocolatera sausalito	
Bozzo chocolates	
Nestle	
Tiltan	
Xokao	
Patagonia Dulce	
Gochia	

Tabla 5.3 Empresas que compran pasta de cacao ecuatoriana.

Fuente: Catalogo de empresas chilenas (www.chile.catalogo-empresas.com)

Elaborado por: El autor.

5.7 INCOTERMS

Los incoterms son mundialmente aceptados, el uso de estas reglas son las guías más adecuadas para el establecimiento de las responsabilidades de los compradores y vendedores en las actividades de compra-venta internacional.

Los incoterms 2010 de la CCI (Cámara de Comercio Internacional) entraron en vigencia el 1 de enero del 2011 y sustituyeron a los antiguos incoterms 2000.

Los incoterms se simplificaron, debido a que existían algunos que se utilizaban muy poco²⁶

Los incoterms que desaparecieron son cuatro:

DDU (Delivered Duty Unpaid)

DAF (Delivered At Frontier)

DES (Delivered Ex Ship)

DEQ (Delivered Ex Quay).

Los nuevos incoterms 2010 son:

DAT (Delivered At Terminal)

DAP (Delivered At Place)

Los incoterms existentes son los siguientes:²⁷

²⁶ Comercio Exterior del Ecuador.

²⁷ Comercio Exterior del Ecuador.

- EXW: “En Fábrica” significa que el vendedor entrega cuando pone las mercancías a disposición del comprador en el establecimiento del vendedor o en otro lugar convenido (es decir, fábrica, factoría, almacén, etc.), sin despacharlas para la exportación ni cargarlas en el vehículo receptor.
- FCA: “Franco Transportista” significa que el vendedor entrega las mercancías, despachadas para la exportación, al transportista propuesto por el comprador en el lugar acordado. Debe observarse que el lugar de entrega elegido influye en las obligaciones de carga y descarga de las mercancías en ese lugar. Si la entrega tiene lugar en los locales del vendedor, el vendedor es responsable de la carga. Si la entrega ocurre en cualquier otro lugar, el vendedor no es responsable de la descarga.
- FAS: “Franco al Costado del Buque” significa que el vendedor entrega cuando las mercancías son colocadas al costado del buque en el puerto de embarque convenido. Esto quiere decir que el comprador ha de asumir todos los costes y riesgos de pérdida o daño de las mercancías desde aquel momento.
- FOB: “Franco A Bordo” significa que el vendedor entrega cuando las mercancías sobrepasan la borda del buque en el puerto de embarque convenido. Esto quiere decir que el comprador debe hacerse cargo de todos los costes y riesgos de la pérdida y el daño de las mercancías desde aquel punto. El término FOB exige al vendedor despachar las mercancías para la exportación. Este término puede ser utilizado sólo para el transporte por mar o por vías navegables interiores.
- CFR: “Coste y flete (puerto de destino convenido)” significa que el vendedor se hace cargo de todos los costes, incluido el transporte principal, hasta que la mercancía llegue al puerto de destino. Sin embargo, el riesgo se transfiere al comprador en el momento que la mercancía se encuentra cargada en el buque, en el país de origen. Se debe utilizar para carga general, que no se transporta en contenedores; tampoco es apropiado para los gráneles.

- CIF: “Coste, Seguro y Flete” significa que el vendedor entrega cuando las mercancías sobrepasan la borda del buque en el puerto de embarque convenido. El vendedor debe pagar los costes y el flete necesarios para conducir las mercancías al puerto de destino convenido, PERO el riesgo de pérdida o daño de las mercancías, así como cualquier coste adicional debido a eventos ocurridos después del momento de la entrega, se transmiten del vendedor al comprador. No obstante, en condiciones CIF el vendedor debe también procurar un seguro marítimo para los riesgos del comprador de pérdida o daño de las mercancías durante el transporte.
- CPT: “Transporte Pagado Hasta” significa que el vendedor entrega las mercancías al transportista designado por él pero, además, debe pagar los costes del transporte necesario para llevar las mercancías al destino convenido. Esto significa que el comprador asume todos los riesgos y con cualquier otro coste ocurridos después de que las mercancías hayan sido así entregadas.
- CIP: “Transporte y Seguro Pagados hasta” significa que el vendedor entrega las mercancías al transportista designado por él pero, además, debe pagar los costes del transporte necesario para llevar las mercancías al destino convenido. Esto significa que el comprador asume todos los riesgos y cualquier otro coste adicional que se produzca después de que las mercancías hayan sido así entregadas. No obstante, bajo el término CIP el vendedor también debe conseguir un seguro contra el riesgo, que soporta el comprador, de pérdida o daño de las mercancías durante el transporte.
- DAT: “Entregado en terminal (puerto de destino convenido)” significa que el vendedor se hace cargo de todos los costes, incluidos el transporte principal y el seguro (que no es obligatorio), hasta que la mercancía se coloca en la terminal definida. También asume los riesgos hasta ese momento. El concepto terminal es bastante amplio e incluye terminales terrestres y marítimas, puertos, aeropuertos, zonas francas, etc.): por ello es importante que se especifique claramente el lugar de entrega de la mercancía y que este lugar coincida con el que se especifique en el contrato de transporte. Es uno de los dos nuevos incoterms y reemplaza el incoterm DEQ.

- DAP: “Entregado en un punto (lugar de destino convenido)” significa que el vendedor se hace cargo de todos los costes, incluidos el transporte principal y el seguro (que no es obligatorio) pero no de los costes asociados a la importación, hasta que la mercancía se ponga a disposición del comprador en un vehículo listo para ser descargado. También asume los riesgos hasta ese momento. Reemplaza los Incoterms DAF, DDU y DES.
- DDP: “Entregadas Derechos Pagados” significa que el vendedor entrega las mercancías al comprador, despachadas para la importación, y no descargadas de los medios de transporte utilizados en el lugar de destino acordado. El vendedor debe asumir todos los costes y riesgos ocasionados al llevar las mercancías hasta aquel lugar, incluyendo, cuando sea pertinente, cualquier “deber” (término que incluye la responsabilidad y los riesgos para realizar los trámites aduaneros, y el pago de los trámites, derechos de aduanas, impuestos y otras cargas) para la importación al país de destino.

Los incoterms más utilizados para la exportación de pasta de cacao vía marítima son: FOB y CIF, el incoterm a utilizarse para la exportación será FOB, la mercadería se entregara en la naviera coordinada por el importador. Se ha escogido este incoterm debido al acuerdo pactado con la empresa importadora, ya que esto nos conviene a los dos, el exportador es encargado de pagar todos los costos, documentación y riesgos desde que la mercadería sale de la fábrica, hasta que se encuentra lista en la naviera, y el importador se hará cargo de los pagos y documentación a partir de este punto.

5.8 TRAMITES DE EXPORTACION

5.8.1 TRAMITES PARA EXPORTAR

Se necesitan cumplir varios requisitos para poder exportar pasta de cacao:²⁸

²⁸ Aduana del Ecuador

Para obtener el registro como Exportador ante la Aduana, se debe gestionar previamente el RUC en el Servicio de Rentas Internas

- **REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES (RUC):** Las personas naturales o jurídicas deben tener el RUC debidamente actualizado en el SRI (Servicio de Rentas Internas), estar catalogadas como exportadores en estado activo y con autorizaciones vigentes para: Emitir facturas o comprobantes de venta, y, guías de remisión.
- **REGISTRO DE EXPORTADOR:** Una vez realizado este paso se debe registrar los datos ingresando en la página: www.aduana.gob.ec, link: OCE's (Operadores de Comercio Exterior), menú: Registro de Datos y enviarlo electrónicamente.

Llenar la Solicitud de Concesión/Reinicio de Claves que se encuentra en la misma página web y presentarla en cualquiera de las ventanillas de Atención al Usuario del SENA, firmada por el Exportador o Representante legal de la Cía. Exportadora. Recibida la solicitud se convalidan con los datos enviados en el formulario electrónico, de no existir novedades se acepta el Registro inmediatamente.

Una vez obtenido el registro se puede realizar la transmisión electrónica de la Declaración de Exportación

- **DECLARACION DE EXPORTACION:** Es un formulario Declaración Aduanera Única de Exportación en el que todas las exportaciones deben ser presentadas, siguiendo las instrucciones contenidas en el Manual de Despacho Exportaciones para ser presentada en el distrito aduanero donde se formaliza la exportación junto con los documentos que acompañen a la misma.

Las exportaciones deberán ser acompañadas de los siguientes documentos:

- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando proceda).

- Certificado de Origen. (cuando proceda)
- Documento de Transporte.
- Orden de Embarque impresa
- **FACTURA PROFORMA:** Generalmente se utilizan hojas con membrete para confeccionarla; la descripción debe ser lo más detallada posible y los datos que debe contener son los siguientes:
 - Datos del Exportador
 - Nombre
 - Dirección
 - Teléfono
 - Factura Pro Forma N°
 - Fecha y lugar de emisión
 - Datos del Importador
 - Nombre
 - Dirección
 - Teléfono
 - Cantidad y descripción de la mercadería Precio unitario Precio total
 - Condiciones de entrega, plazo y forma de pago, incluyendo el Incoterm.
 - Plazo de validez.

- Firma del exportador.

Nota: No es imprescindible cumplir con ningún tipo de formalidad establecida por el SRI.

- **FACTURA COMERCIAL:** Es emitida por el exportador, y contiene:
- Los nombres del Exportador e Importador, con sus respectivas direcciones y datos.
- Los detalles técnicos de la mercadería
- Fecha y lugar de emisión
- La unidad de medida
- Cantidad de unidades que se están facturando
- Precio unitario y total de venta
- Moneda de venta,
- Condición de venta,
- Forma y plazos de pagos,
- Peso bruto y neto,
- Marca,
- Número de bultos que contiene la mercadería y
- Medio de transporte
- Firmada al pie por alguna persona responsable de la empresa o del sector de Comercio Exterior.
- Instrucciones sobre el pago y transferencia del dinero.

Una exportación se tramita mediante:

“FASE DE PRE-EMBARQUE: Se inicia con la transmisión y presentación de la Orden de Embarque (código 15), que es el documento que consigna los datos de la intención previa de exportar, utilizando para el efecto el formato electrónico de la Orden de Embarque, publicado en la página web de la Aduana, en la cual se registrarán los datos relativos a la exportación tales como: datos del exportador, descripción de mercancía, cantidad, peso y factura provisional

Una vez aceptada la Orden de Embarque por el Sistema Interactivo de Comercio Exterior (SICE), el exportador se encuentra habilitado para movilizar la carga al recinto aduanero donde se registrará el ingreso a Zona Primaria y se embarcarán las mercancías a ser exportadas para su destino final.

Existe la posibilidad que ante una restricción o control solicitado por otras instituciones reguladoras o por control aduanero, ciertas mercancías requieran cumplir una formalidad aduanera adicional antes de ser embarcadas.

FASE POST-EMBARQUE: Se presenta la DAU definitiva (Código 40), que es la Declaración Aduanera de Exportación, en un plazo no mayor a 30 días hábiles posteriores al embarque de las mercancías.

Para las exportaciones por vía aérea de productos perecibles en estado fresco podrá presentarse una sola Declaración Aduanera, para varios embarques hacia un mismo destino, realizados dentro de un mismo mes. Esta declaración y sus documentos de acompañamiento y de soporte deberán presentarse hasta 15 días posteriores a la finalización del mes.

Previo al envío electrónico de la DAU definitiva de exportación, los transportistas de carga deben enviar la información de los manifiestos de carga de exportación con sus respectivos documentos de transportes. El SICE validará la información de la DAU contra la del Manifiesto de Carga. Si el proceso de validación es satisfactorio, se enviará un mensaje de

aceptación al exportador o agente de aduana con el número de refrendo de la DAU. Numerada la DAU, el exportador o el agente de aduana deberán presentarla ante el Departamento de Exportaciones del Distrito por el cual salió la mercancía junto con los documentos que acompañan a la misma.”²⁹

- **CERTIFICADO DE CALIDAD DE ANECACAO**

Se paga a Anecacao un porcentaje del valor FOB (0,35 % para manteca y 0,42 % para cacao en grano y polvo, torta y licor de cacao)

ANECACAO contrata una empresa verificadora y declara el lote dentro o fuera de normas.

Un lote fuera de norma se puede despachar sólo con un acuerdo del comprador.

Si es necesaria una segunda inspección, sólo se pagará el 0,1 % adicional del valor FOB de la exportación.

- **CONOCIMIENTO DE EMBARQUE Y ENVÍO DE DOCUMENTOS AL COBRO**

(Entrega naviera 2 días después del embarque): Se utiliza para el transporte marítimo y es el título que representa la propiedad de la mercadería, además de ser la prueba del contrato de transporte y prueba de recibo de la mercadería a bordo.

Los datos que contiene son:

- Datos del cargador.
- Datos del exportador.
- Datos del consignatario.

²⁹ Aduana del Ecuador

- Datos del importador.
- Nombre del buque.
- Puerto de carga y de descarga.
- Indica si el flete es pagadero en destino o en origen.
- Importe del flete.
- Marcas y números del contenedor o de los bultos.
- Número del precinto.
- Descripción de mercaderías, pesos bruto y neto, volumen y medidas.
- Fecha de embarque.

Se requiere:

- Certificado fitosanitario
- Certificado de origen

LISTA DE EMPAQUE - PACKING LIST: Su finalidad es informar el contenido, peso bruto y neto de la mercadería a ser exportada, de acuerdo a como se encuentra embalada; la emite el exportador en hoja membrete de la empresa, y los principales datos que figuran en ella son:

- Datos del exportador.
- Datos del importador.
- Marcas y números de los bultos.
- Lugar y fecha de emisión.

- Modo de embarque
- Cantidad de bultos y descripción de la mercadería.
- Total de los pesos brutos y netos.
- Tipo de embalaje.
- Firma y sello del exportador.

Habitualmente, este documento no es muy exigido en las operaciones de comercio internacional, dependiendo este factor de la naturaleza de las mercaderías.

Por lo general, se lo solicita en grandes embarques, o en aquellos donde existen variedad de tipos de mercadería.

Si el embarque contiene un solo tipo de mercadería, este documento puede ser obviado.

5.8.2 CERTIFICADOS

La exportación de ciertos productos requiere un registro del exportador, autorizaciones previas o certificados entregados por diversas instituciones. Entre los certificados tenemos:

Certificados Sanitarios

- a) Certificado Sanitario para las exportaciones de productos pesqueros en estado fresco y para frutas y hortalizas frescas, a la Unión Europea otorga el Instituto Nacional de Higiene Leopoldo Izquierda Pérez.
- b) Certificados fitosanitarios para exportar productos agrícolas en cualquiera de sus formas, se extiende a través del Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria SESA-MAG.

- c) Certificado Zoosanitario para la exportación de animales, productos y subproductos de origen animal, otorga el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria -SESA-MAGAP.
- d) Certificado Ictiosanitario para productos del mar y sus derivados, lo confiere el Instituto Nacional de Pesca -INP.

Certificados de Origen

- a) Para café en grano y soluble y para cacao y subproductos emite el MIC.
- b) Para los productos acogidos a los beneficios del SGP y ATPDEA extiende el MIC.
- c) Para los países de ALADI y Grupo Andino, expide por delegación del MIC, las Cámaras de Industriales, Comercio, Pequeña Industria y FEDEXPOR.

Certificados de Calidad

- a) Para productos del mar y derivados, confiere el Instituto Nacional de Pesca.
- b) Para conservas alimenticias otorga el INEN.
- c) Para banano, café y cacao en grano, emiten los programas nacionales correspondientes.

Para la pasta de cacao se necesita un certificado de calidad que se basa en las normas INEN 623. Es importante recalcar que aunque la norma INEN tiene varias clasificaciones, las más utilizadas son: ASE, ASS, ASSS, ASSPS.

Tres empresas verificadoras contratadas por ANECACAO, efectúan la inspección del cacao en los patios del exportador, tomando muestras de los lotes para luego elaborar un informe de acuerdo al análisis realizado en los laboratorios y lo entregan a ANECACAO, donde se lo califica como dentro de norma o fuera de norma.

La principal empresa ecuatoriana en certificar cacao de calidad es:



5.8.3 REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PASTA DE CACAO A CHILE

Chile tiene en vigor más de 20 instrumentos jurídicos sobre marcado, etiquetado y embalaje, la mayoría de ellos fueron expedidos por los Ministerios de Agricultura, de Salud y por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles. Los diversos decretos y resoluciones se refieren en particular al etiquetado y el embalaje de productos alimenticios, productos farmacéuticos, semillas, plantas, combustibles, productos eléctricos y pesticidas.

El nombre que se emplee para describir el producto y que satisfaga la composición esencial y factores de calidad, debe ser: "cacao en pasta", "licor de cacao/chocolate", "chocolate no edulcorado" y "chocolate amargo".

El etiquetado de productos alimenticios está regulado por el Decreto N° 977/1996 del Ministerio de Salud y el Decreto Supremo N° 297/1992 del Ministerio de Economía. Los productos alimenticios importados para la venta en Chile deben llevar indicado el país de origen.

Los alimentos envasados deben llevar una etiqueta en la que se indique la calidad, pureza, ingredientes o mezcla, así como el peso neto o la medida de su contenido. Los comestibles enlatados o envasados deben llevar etiquetas en español de todos los ingredientes, incluidos los aditivos, las fechas de fabricación y expiración, y el nombre del productor o importador. Todos los tamaños y pesos del contenido neto deben convertirse en unidades métricas; las mercancías que no cumplan dichas medidas pueden importarse pero no venderse a los consumidores mientras no se haga la conversión.

Por el artículo 107 inciso G se requiere la indicación de la fecha de elaboración y de vencimiento del producto. Esta normativa es particular de Chile y difiere de la vigente en

la Unión Europea y MERCOSUR que establecen frases como “consumir preferentemente antes de...” o indican la fecha de elaboración únicamente. Por esa razón, las líneas de productos exportadas a Chile requieren empaque específico para dar cumplimiento a la normativa.

Existen en el parlamento chileno diversas propuestas indicando el etiquetado obligatorio e incluso la prohibición de ingreso al país de los productos alimenticios modificados por medios biotecnológicos. No obstante, las modificaciones introducidas recientemente van en dirección de una liberación progresiva en el campo de productos biotecnológicos.³⁰

5.9 PRODUCTO A EXPORTAR

El producto a exportar es la pasta de cacao, que es un derivado del cacao, el cual es un producto semi-procesado. Los exportadores ecuatorianos deben empezar a exportar productos agrícolas semi-procesados o terminados, los cuales tengan un valor agregado que los pueda diferenciar con otros productos del mundo.

La pasta de cacao vendrá en una funda plástica la cual le protegerá de cualquier golpe o roce entre los productos. La forma más común para exportar pasta de cacao es en cajas de cartón, debido a que no necesitan una manipulación especial.

Estas cajas para exportación se las piden bajo pedido. Sus medidas se las puede observar en el siguiente cuadro:

MEDIDAS (LxAxAn)	
MEDIDAS DE CAJA	52x24x22
MEDIDAS DE PRODUCTO	20x10x4

Tabla 5.4 Medidas

Elaborado por: El autor

³⁰ www.asrm.cl

PESO (Kg)	
PESO DE CAJA	35
PESO DE PRODUCTO	1

Tabla 5.5 Peso

Elaborado por: El autor

# de Productos en caja	30
# de Productos a exportar mensual	6000
# de Cajas a exportar mensual	200

El contenedor a utilizar es un 20` Refrigerated Container, las medidas son las siguientes:

MEDIDAS (LxAxA)	
MEDIDAS DE CONTAINER	546x225x224
MEDIDAS DE PALET	120x80x80

Tabla 5.6 Medidas contenedor

Elaborado por: El autor

Tomando en cuenta las medidas del contenedor, pallets y cajas a exportar, en un pallet entran 8 cajas, por lo que se necesitan 25 pallets para la exportación.

5.9.1 TIEMPO DE ENTREGA DEL PRODUCTO

El tiempo de entrega de la pasta de cacao hasta que se encuentre en la naviera acordada con el comprador es el siguiente:

TIEMPO DE ENTREGA DE PASTA DE CACAO			
	TIEMPO EN HORAS		
Descripción	MINIMO	MAXIMO	PROMEDIO
Recepcion del pedido de cliente	0.5	1.5	1
Recaudacion de Materia Prima	24	48	36
Embalaje y Empaque de producto	48	72	60
Transporte Interno (Guaranda/Guayaquil)	2.5	4.5	3.5
Aduana en Puerto	96	120	108
Transporte a Naviera	1	2	1.5
TOTAL EN HORAS	172	248	210
TOTAL EN DIAS	7.2	10.3	8.8

Tabla 5.7 Tiempo de entrega de la pasta de cacao
Fuente: Aduana del Ecuador, Empresa Just in Time.
Elaborado por: El autor

CAPITULO VI

6. ESTUDIO Y EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO

La evaluación financiera de un proyecto es el proceso mediante el cual se puede determinar la rentabilidad de un proyecto.³¹

Para esto se deben definir varios puntos como es la inversión inicial, los beneficios futuros, los costos durante la etapa de operación, los gastos, etc.

Este capítulo tiene como propósito determinar la conveniencia de emprender o no el proyecto de exportación de pasta de cacao a Chile.

6.1 Inversión

La inversión es una colocación de capital para obtener una ganancia futura.

Se identificaran los tipos de inversión clasificándolos por:

Activos Fijos,

Activos Intangibles,

6.1.1 ACTIVOS FIJOS:

La inversión de activos fijos es la inversión principal del proyecto, es la adquisición de bienes tangibles e intangibles, los cuales son utilizados en el proceso normal del proyecto.³²

³¹ www.gestiopolis.com

Los activos que se toman en cuenta para la iniciación del proyecto se encuentran en la tabla 6.1

ACTIVOS FIJOS	COSTO TOTAL USD
MUEBLES Y ENSERES	2300
EQUIPOS DE OFICINA	320
HARDWARE Y SOFTWARE	5400
VEHICULOS	20000
TOTAL INVERSION FIJA	28020

Tabla 6.1 Activos Fijos
Elaborado por: El autor

En los siguientes cuadros, se muestra el resumen de los activos fijos:

Muebles y Enseres	Cantidad	Valor Unitario	Total
Escritorio	3	200	600
Silla Ejecutiva	1	160	160
Silla Operativa	2	80	160
Cafeteria	1	80	80
Basureros	5	25	125
Vajilla	1	200	200
Archivadores	3	200	600
Sillas visitas	2	65	130
Mesas empacadores	2	60	120
Sillas empacadores	2	40	80
Imprevistos (2%)			45
TOTAL			2300

Tabla 6.2 Muebles y Enseres
Elaborado por: El autor

³² Ministerio de Economía y Finanzas del Ecuador.

Equipo de Oficina	Cantidad	Valor Unitario	Total
Telefonos	4	50	200
FAX	1	114	114
Imprevistos (2%)			6
TOTAL			320

Tabla 6.3 Equipos de Oficina
Elaborado por: El autor

Equipos de Computacion	Cantidad	Valor Unitario	Total
Computadores	3	800	2400
Impresora	2	500	1000
Sistema de Contabilidad	1	1000	1000
Sistema de Facturacion	1	1000	1000
Imprevistos (2%)			
TOTAL			5400

Tabla 6.4 Equipos de Computación
Elaborado por: El autor

6.1.2 ACTIVOS INTANGIBLES

Son las inversiones que se realizan sobre activos constituidos por los servicios o derechos adquiridos necesarios para la puesta en marcha del proyecto. Estas se constituyen en inversiones intangibles susceptibles de amortizar.³³

Los activos intangibles a tomar en cuenta se los pueden encontrar en la tabla 6.5

³³ Ministerio de Economía y Finanzas del Ecuador.

ACTIVOS INTANGIBLES	COSTO TOTAL USD
Estudios de factibilidad	1000
Registros de exportación	800
Gastos de constitución	1000
Patente Municipal	350
TOTAL INVERSION INTANGIBLE	3150

Tabla 6.5 Activos Intangibles
Elaborado por: El autor

6.2 PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS

El presupuesto de ingresos permite proyectar los ingresos que la empresa va a generar en un cierto periodo de tiempo. En el presupuesto de ingresos se analizarán las entradas de efectivo que se obtendrán gracias a las ventas de la pasta de cacao.³⁴

El presupuesto de gastos proyecta los costos que son desembolsos monetarios relacionados justamente con la fabricación del producto o la prestación del servicio ya sea en forma directa o indirectamente.

6.2.1 PRESUPUESTO DE INGRESOS

El presupuesto de ingresos se desarrolla basándose en un plan a 10 años desde la inversión, tomando en cuenta una tasa de crecimiento del 3%.

Las ventas anuales se encuentran de la multiplicación del costo total del producto x los kilogramos a vender mensualmente y por 12 meses.

³⁴ Diccionario Financiero, www.diccionariofinanciero.com

Ventas Anuales

$$\text{Total} = 7.86 \times 6000 \times 12$$

Tabla 6.6 Ventas presupuestadas
Elaborado por: El autor

VENTAS PRESUPUESTADAS ANUALMENTE	
AÑO	VENTAS
1	565920.00
2	582897.60
3	600384.53
4	618396.06
5	636947.95
6	656056.38
7	675738.08
8	696010.22
9	716890.52
10	738397.24

Tabla 6.7 Ventas presupuestadas
Elaborado por: El autor

6.2.2 PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS OPERATIVOS

En los siguientes cuadros se mostraran con detalle los gastos necesarios para el funcionamiento de la empresa.

SUMINISTROS DE OFICINA				
	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Carpetas	3	2	6	72
Esferos	2	0.3	0.6	7.2
Papel Bond	2	7	14	168
Facturas	1	12	6	72
Retenciones	1	12	12	144
Tarjetas de presentacion	1	10	5	60
Tinta Impresora	1	40	40	480
Grapas	1	2.00	2.00	24.00
Cafeteria	1	25	25	300
Subtotal			110.6	1327.2
Imprevistos 2%			2.212	26.544
TOTAL			112.812	1353.744

Tabla 6.8 Suministros de oficina
Elaborado por: El autor

SERVICIOS BASICOS		
	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Agua	30	360
Luz	30	360
Telefono	60	720
Internet	60	720
Guardiania	50	600
Celular	150	1800.00
Condominio	60	720
Subtotal	440	5280
Imprevistos 2%	9	105.6
TOTAL	449	5385.6

Tabla 6.9 Servicios Básicos
Elaborado por: El autor

EMBALAJE	Cantidad	Costo Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
Carton	200	0.8	160	1920
Fundas	6000	0.1	600	7200
TOTAL		0.9	760	9120

Tabla 6.10 Embalaje
Elaborado por: El autor

COSTO ANUAL MATEIA PRIMA	
AÑO	VALOR
1	209,520.00
2	215,805.60
3	222,279.77
4	228,948.16
5	235,816.61
6	242,891.10
7	250,177.84
8	257,683.17
9	265,413.67
10	273,376.08

Tabla 6.11 Materia Prima
Elaborado por: El autor

OTROS GASTOS		
	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Mantenimiento Software	100	1200
Movilizacion	100	1200
Capacitacion	50	600
Publicidad	50	600
Seguro vehiculo	200	2400
Alarma	20	240.00
Costos de Contabilidad	250	3000
Subtotal	770	9240
Imprevistos 2%	15	184.8
TOTAL	785	9424.8

Tabla 6.12 Otros Gastos
Elaborado por: El autor

VIAJES INTERNACIONALES		
	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Ferias Internacionales	1000	12000
Lobbying	1000	12000
Subtotal	2000	24000
Imprevistos 2%	40	480
TOTAL	2040	24480

Tabla 6.13 Viajes Internacionales
Elaborado por: El autor

En el cuadro 6.14, se muestra el resumen de los costos de operación y mantenimiento.

Costos de Operación Y Mantenimiento		
Costos Fijos	AÑOS	1
Gastos operacionales	Sueldos y salarios	79,093.85
	Suministros de oficina	1,353.74
	Servicios Básicos	5,385.60
	Arriendo	4,800.00
Gasto de ventas	Otros Gastos	9,424.80
	Viajes Internacionales	24,480.00
Costos Variables		
Costo de ventas	Materia Prima	209,520.00
	Embalaje	9,120.00
	Transporte interno y Seguro	9,360.00
	Documentos de Exportacion	7,800.00
	Total Costos de Operación	360,337.99

Tabla 6.14 Costos de Operación y Mantenimiento
Elaborado por: El autor

6.2.3 GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

En la tabla 6.15 se puede observar los sueldos calculados para los 7 empleados que trabajaran en la empresa el primer año, con sus respectivas aportaciones y beneficios anuales.³⁵

³⁵ Instituto Ecuatoriano de seguridad social, IESS

Aporte Patronal: Los empelados están obligados a inscribir a sus trabajadores en el IESS, desde su primer día de trabajo. En este aporte, el empleador paga el 11.15% del empleado.

Aporte Personal: Es un valor mensual obligatorio del 9.35% que paga el empleado afiliado.

Decimo tercer Sueldo: Consiste en una remuneración mensual unificada de todo lo ganado por el trabajador desde el 1 de diciembre hasta el 30 de noviembre del siguiente año dividido para 12, y debe ser pagada hasta el 15 de diciembre.

Decimo cuarto Sueldo: Consiste en una remuneración básica unificada, desde el 1 de agosto del año anterior hasta el 1 de Julio del año en curso, y esto debe ser pagado hasta el 15 de agosto.

Fondos de Reserva: Porcentaje que obtienen los empleados que han trabajado más de 13 meses en una misma empresa, esto se lo puede pagar de forma mensual o el empleador puede pedir al IESS que guarde estos fondos.

SUELDOS Y APORTACIONES

EMPLEADOS FIJOS	# PERSONAS	SUELDO	APORTABLE	ALIMENTACION TRANSPORTE	APORTACION PERSONAL 9.35%	APORTACION PATRONAL 11.15%	DECIMO TERCERO MENSUAL	DECIMO CUARTO MENSUAL	FONDOS DE RESERVA 8.33%	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL
ADMINISTRADOR	1	1800	1500	300	140.25	167.25	125.00	22	124.95	2379.45	28553.40
RECEPCIONISTA	1	500	400	100	37.40	44.60	33.33	22	33.32	670.65	8047.84
CHOFER/ MENSAJERO	1	700	500	200	46.75	55.75	41.67	22	41.65	907.82	10893.80
EMPACADOR 1	1	400	300	100	28.05	33.45	25.00	22	24.99	533.49	6401.88
EMPACADOR 2	1	400	300	100	28.05	33.45	25.00	22	24.99	533.49	6401.88
AGENTE DE VENTAS	1	900	700	200	65.45	78.05	58.33	22	58.31	1182.14	14185.72
LIMPIEZA	1	264	264	0	24.68	29.44	22.00	22	21.99	384.11	4609.33
TOTAL	7	4964.00	3964.00	1000.00	370.63	441.99	330.33	154.00	330.20	6591.15	79093.85

Tabla 6.15 Sueldos y Aportaciones
Elaborado por: El autor

6.2.4 DEPRECIACION

La depreciación es una reducción anual del valor de una propiedad, planta o equipo, y puede derivarse de tres razones principales: el desgaste debido al uso, el paso del tiempo y la obsolescencia.

En la tabla 6.16 se muestra los años en los que se deprecia cada activo:

DEPRECIACION ANUAL	
ACTIVO FIJO	AÑO
Departamento	20
Muebles y Enseres	10
Hardware/ Software	3
Equipos de Oficina	10
Vehiculos	5

Tabla 6.16 Depreciación anual
Fuente: Ley de Régimen Tributario Interno
Elaborado por: El autor

En la tabla 6.17 se puede observar la depreciación de los activos fijos en base a un lapso de tiempo de 10 años.

DEPRECIACION ANUAL DE ACTIVOS FIJOS					
AÑO	Departamento	Muebles y Enseres	Hardware/ Software	Equipos de Oficina	Vehiculos
1		230	1800	32	4000
2		230	1800	32	4000
3	3000	230	1800	32	4000
4	3000	230		32	4000
5	3000	230		32	4000
6	3000	230		32	
7	3000	230		32	
8	3000	230		32	
9	3000	230		32	
10	3000	230		32	
TOTAL	24000	2300	5400	320	20000

Tabla 6.17 Depreciación anual de activos
Elaborado por: El autor

6.2.5 COSTO DEL PRODUCTO

En el cuadro 6.18 se puede ver el precio final de la pasta de cacao.

La pasta de cacao se la comprara a la asociación de mujeres navenses a USD 2,91, a esto se le debe sumar el embalaje de 200 cajas y 6000 fundas, el transporte interno de Guaranda a Guayaquil incluye el seguro de la mercadería, los documentos de exportación incluyen al agente. Se incluye una utilidad del 40% tomando en cuenta el precio de la competencia.

PRECIO DEL PRODUCTO FINAL		
	Valor Unitario	Valor Total
Materia Prima	2.91	17460
Embalaje (funda, carton)	0.9	760
Transporte interno	780	780
Documentos de exportacion	650	650
Subtotal		3.28
Utilidad	40%	4.59
Precio total		7.86

Tabla 6.18 Precio del producto final
Elaborado por: El autor

6.3 FINANCIAMIENTO

El financiamiento del proyecto proviene de dos fuentes:

Las fuentes internas que son los accionistas o recursos propios, y las fuentes externas que son recursos de terceros que serán concedidos por entidades financieras o públicas.

La inversión total para la exportación de pasta de cacao es USD 139,271.40, de los cuales el 30% será inversión propia y de accionistas y el 70% restante será financiado por la Corporación Financiera Nacional (CFN).

La Corporación Financiera Nacional otorga créditos directos para exportadores con los siguientes requisitos:

Objetivo:

Otorgar crédito para financiar exportación de productos o servicios al exterior tanto antes como después de que los mismos abandonen puerto ecuatoriano.

Destino:

Adquisición de materia prima, insumos, materiales directos e indirectos, pago de mano de obra, etc.

Monto:

Hasta el 70% para proyectos nuevos.

Hasta el 100% para proyectos de ampliación.

Modalidad:

Línea de crédito de un año plazo. Con desembolsos de hasta 180 días revolventes.

Forma de Pago:

Capital más interés al vencimiento de cada desembolso.

Garantía:

- Todas las permitidas según la Superintendencia de Bancos, pre via inspección y evaluación de la CFN.
- La garantía debe tener una cobertura mínima del 125% del total de la línea.

Costo:

La tasa de interés anual se encuentra en el rango de 7.5% y 8.75%. La tasa se establece de acuerdo a la clasificación de la línea de financiamiento ya sea que ésta se encuentre en el grupo de: PYMEs, Empresarial o Corporativa.

Ventajas:

- Tasas competitivas.

- Ventajas para negociación con proveedores.
- Oportunidad de acceso a nuevos mercados.
- Disponibilidad de liquidez para producción.
- Mayor competitividad en el mercado extranjero.

En el cuadro 6.19 podemos ver la estructura financiera del proyecto, como se menciona anteriormente, el 30% será financiado por capital propio y de accionistas y el 70% será financiado por la CFN.

RECURSOS	COMPOSICION	%
Propios	30%	41,781.42
Financiado	70%	97,489.98
TOTAL	100%	139,271.40

Tabla 6.19 Estructura financiera del proyecto
Elaborado por: El autor

6.3.1 PRESTAMO

En el cuadro 6.20 podemos ver el monto de intereses y capital que hay que pagar mensualmente a la CFN para poder pagar el préstamo al primer año.

PRESTAMO			
MES	CUOTA	INTERES	CAPITAL
1	8,503.05	690.55	7812.50
2	8,503.05	635.22	7,867.84
3	8,503.05	579.48	7,923.57
4	8,503.05	523.36	7,979.70
5	8,503.05	466.84	8,036.22
6	8,503.05	409.91	8,093.14
7	8,503.05	352.59	8,150.47
8	8,503.05	294.85	8,208.20
9	8,503.05	236.71	8,266.34
10	8,503.05	178.16	8,324.89
11	8,503.05	119.19	8,383.86
12	8,503.05	59.81	8,443.25
TOTAL	102,036.60	4,546.68	97,489.98

Tabla 6.20 Préstamo

Elaborado por: El autor

6.4 ESTADOS FINANCIEROS

Los estados financieros también son denominados estados contables, informes financieros o cuentas anuales, y son utilizados para reportar la situación económica, financiera, y los cambios que experimenta la empresa a una fecha o periodo determinado.

Los estados financieros van a ser proyectados para un lapso de 10 años, en esto se mostrarán los ingresos y costos esperados por la empresa.

6.4.1 ESTADOS DE RESULTADOS

El estado de resultados o estado de pérdidas y ganancias es un estado financiero el cual muestra detalladamente cómo se obtuvo el resultado del ejercicio durante un periodo determinado.

En el cuadro 6.21 se muestra los resultados de pérdidas y ganancias de la empresa en un lapso de 10 años, sin embargo se debe tomar en cuenta que la utilidad del primer año se

utilizara para cubrir las inversiones realizadas en el “año 0”, tanto inversiones en activos como la inversión para el capital de trabajo necesario para el inicio de la producción.

ESTADO DE RESULTADOS:

CONCEPTO/AÑOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
(+) Ingreso por ventas netas	565,920.00	582,897.60	600,384.53	618,396.06	636,947.95	656,056.38	675,738.08	696,010.22	716,890.52	738,397.24
(-) Costos de Ventas	235,800.00	242,874.00	250,160.22	257,665.03	265,394.98	273,356.83	281,557.53	290,004.26	298,704.39	307,665.52
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	330,120.00	340,023.60	350,224.31	360,731.04	371,552.97	382,699.56	394,180.54	406,005.96	418,186.14	430,731.72
(-) Gastos Operacionales	90,633.19	93,352.19	96,152.75	99,037.33	102,008.45	105,068.71	108,220.77	111,467.39	114,811.41	118,255.76
(-) Gasto de Ventas	33,904.80	34,921.94	35,969.60	37,048.69	38,160.15	39,304.96	40,484.10	41,698.63	42,949.59	44,238.07
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	205,582.01	211,749.47	218,101.95	224,645.01	231,384.36	238,325.89	245,475.67	252,839.94	260,425.14	268,237.89
(-) Gastos financieros (intereses)	102,036.66	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
(+) Otros Ingresos										
(-) Otros Gastos										
(-) 15 % participacion de trabajadores	30,837.30	31,762.42	32,715.29	33,696.75	34,707.65	35,748.88	36,821.35	37,925.99	39,063.77	40,235.68
(=) UTILIDAD ANTES IMPUES. RENTA	72,708.05	179,987.05	185,386.66	190,948.26	196,676.71	202,577.01	208,654.32	214,913.95	221,361.37	228,002.21
(-) Impuesto a la renta 25%	18,177.01	44,996.76	46,346.67	47,737.07	49,169.18	50,644.25	52,163.58	53,728.49	55,340.34	57,000.55
(=) UTILIDAD NETA	54,531.04	134,990.29	139,040.00	143,211.20	147,507.53	151,932.76	156,490.74	161,185.46	166,021.03	171,001.66

Tabla 6.21 Estado de Resultados
Elaborado por: El autor

6.4.2 ESTADO DE FLUJO DE CAJA

El flujo de caja muestra los flujos de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado.

El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y, por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa.³⁶

El flujo de caja ha sido realizado considerando precios corrientes, es decir se parte con los ingresos y estos del primer año y se considera gradualmente incrementos por inflación en los siguientes años, en este caso se ha registrado una inflación del 3% anual.

Dentro del flujo de caja se presentan ingresos, egresos e inversiones, por consiguiente se obtiene una utilidad neta al final del año, tomando en cuenta esta vez la inversión realizada en el “año cero”

En el flujo de caja se presenta las entradas y salidas de caja de efectivo en un lapso de 10 años de funcionamiento de la empresa.

³⁶ Diccionario financiero, www.diccionariofinanciero.com

Flujo de Caja

PERIODO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingresos		565,920.00	582,897.60	600,384.53	618,396.06	636,947.95	656,056.38	675,738.08	696,010.22	716,890.52	738,397.24
Ingresos x venta de activos											
- Costos		360,337.99	366,204.13	377,190.25	388,505.96	400,161.14	412,165.97	424,530.95	437,266.88	450,384.89	463,896.44
- Gasto Intereses		4,546.68									
- Depreciación		6,062.00	6,062.00	9,062.00	7,262.00	7,262.00	3,262.00	3,262.00	3,262.00	3,262.00	3,262.00
- Amortización		630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00
Utilidad Gravable		194,343.33	210,001.47	213,502.27	221,998.10	228,894.81	239,998.41	247,315.12	254,851.34	262,613.64	270,608.81
- 15% utilidad a											

trabajadores		29,151.50	31,500.22	32,025.34	33,299.72	34,334.22	35,999.76	37,097.27	38,227.70	39,392.05	40,591.32
- Impuesto a la renta (25%)		41,297.96	44,625.31	45,369.23	47,174.60	48,640.15	50,999.66	52,554.46	54,155.91	55,805.40	57,504.37
- Impuesto Venta de activos											
Utilidad Neta		123,893.87	133,875.94	136,107.70	141,523.79	145,920.44	152,998.99	157,663.39	162,467.73	167,416.19	172,513.11
+Depreciación		6,062.00	6,062.00	9,062.00	7,262.00	7,262.00	3,262.00	3,262.00	3,262.00	3,262.00	3,262.00
+ Amortización		630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00
Utilidad después de Impuestos		130,585.87	140,567.94	145,799.70	149,415.79	153,812.44	156,890.99	161,555.39	166,359.73	171,308.19	176,405.11
- Inversiones	- 9,351.00		- 60,000.00								
- Inversión Capital de Trabajo	- 108,101.40										
+ Préstamo	97,489.98										

Total Inversión Neta Propia	- 19,962.42	-	- 60,000.00								
- Amortización Deuda		97,489.98									
+ Valor de Desecho											1,478,257.84
Flujo de Caja Neto	- 19,962.42	33,095.90	80,567.94	145,799.70	149,415.79	153,812.44	156,890.99	161,555.39	166,359.73	171,308.19	1,654,662.95
Flujo de Caja Neto descontado		30,373.66	67,859.10	112,700.40	105,995.70	100,139.67	93,742.31	88,589.46	83,720.48	79,119.69	701,356.71
VAN	\$1,443,634.77										
TIR	258.25%										
WACC - Tasa de descuento del proyecto financiado	8.96%										

Tabla 6.22 Estado de Resultados

Elaborado por: El autor

6.4.3 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio indica cuanto se debe vender en un periodo determinado, para alcanzar a cubrir los costos fijos y variables, sin tener ningún tipo de utilidad o pérdida.

Años de depreciación	10
Días efectivos de trabajo	300

6.4.3.1 Costos Fijos

Infraestructura:

139,271.40

El costo fijo por día de infraestructura se lo define dividiendo, la infraestructura total para los años de depreciación y los días efectivos de trabajo.

Costo fijo por día de infraestructura = 46.42

Personal Administrativo:

Sueldos y salarios	79094
Suministros de oficina	1354
Servicios Básicos	5386
Arriendo	4800
TOTAL	90633

El costo fijo por día administrativo se lo encuentra dividiendo el total de gastos administrativos para los días efectivos de trabajo.

Costo fijo por día administrativo = 302.11

El total de costos fijos por día es la suma de costos fijos por día de infraestructura mas costo fijo por día administrativo.

Total costos fijos por día	348.53
-----------------------------------	---------------

6.4.3.2 Costos Variables

Materia Prima	209520.00
Embalaje	9120.00
Transporte interno + Seguro	9360.00
Documentos de Exportacion	7800.00
Total Costos Variables	235800.00

La producción anual se la encuentra multiplicando la cantidad de productos a exportar mensual que son 6000 unidades de pasta de cacao por 12 meses.

Producción anual	72000.00 unidades
-------------------------	--------------------------

El costo variable unitario es la división entre el total de costos variables para la producción anual.

Costo variable unitario	3.28
--------------------------------	-------------

6.4.3.3 Ingresos

Total Ingreso Unitario	7.86
-------------------------------	-------------

6.4.3.4 Punto de Equilibrio

Punto de equilibrio =	$\frac{\text{Costos fijos}}{\text{Ingresos} - \text{Costo Variable}}$
------------------------------	---

Punto de equilibrio =	348.53
	7.86 -3.28

Al utilizar la formula de punto de equilibrio se puede encontrar los productos diarios.

Los productos anuales es la multiplicación de productos diarios por los días efectivos de trabajo.

Punto de equilibrio =	76.02	Productos diarios
	22,804.87	Productos anuales

6.5 INDICADORES DE EVALUACION FINANCIERA

En la evaluación financiera se tomara en cuenta variables financieras que muestran la factibilidad del proyecto:

- TASA DE DESCUENTO
- VAN (Valor Actual Neto)
- TIR (Tasa Interna de Retorno)

Debido a estas variables, los inversionistas establecerán si desean invertir en el proyecto de exportación, si este le dará utilidad o si invierte su dinero en otro proyecto.

6.5.1 TASA DE DESCUENTO

La tasa de descuento es una medida financiera que se aplica para determinar el valor actual de un pago futuro.

La fórmula para calcular la tasa de descuento es:

$$\text{WACC} = kE \cdot E/V + kD \cdot (1 - \text{tax}) \cdot D/V$$

Donde,

WACC: Tasa de descuento (Weighted Average Cost of Capital)

KE: Costo de capital propio.

E/V: Relación objetivo de capital propio o total de financiamiento.

KD: Costo de la deuda obtenida del mercado.

(1-tax): Ahorro impositivo por uso de la deuda.

D/V: Relación objetivo de deuda a total de financiamiento.

TASA DE DESCUENTO	
kE	15.00%
kD	8.50%
(1 - tax)	0.75
E/V	30.00%
D/V	70.00%
WACC - Tasa de descuento del proyecto financiado	8.96%

Tabla 6.23 Tasa de Descuento

Elaborado por: El autor

6.5.2 VALOR ACTUAL NETO

El valor actual neto es la diferencia entre todos los ingresos y todos los egresos actualizados al periodo actual.

La fórmula del VAN es la siguiente:

$$\text{VAN} = \frac{\text{BN}_t - \text{I}_0}{(1+i)^t}$$

Donde,

BNt: Beneficios Netos (Ingresos- Egresos)

i: Tasa de descuento

t: Tiempo del proyecto

lo: Inversión Inicial

VAN	\$1,443,634.77
------------	-----------------------

Tabla 6.24 Valor Actual Neto
Elaborado por: El autor

6.5.2.1 Interpretaciones

Si el van es igual a 0 el proyecto entregara solo la renta de la tasa de descuento.

Si el VAN es mayor a 0 el proyecto entregara la cantidad positiva, además de la renta exigida por la tasa de descuento.

Si el VAN es negativo, la cantidad negativa representa la cantidad que falta para que el proyecto rente lo exigido por la tasa de descuento.

6.5.3 TASA INTERNA DE RETORNO

La tasa interna de retorno o TIR es la tasa que mide la rentabilidad del proyecto.

El criterio de la tasa interna de retorno evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo con la cual la totalidad de beneficios actualizados son exactamente iguales a los costos expresados en moneda actual.

Su fórmula es la siguiente:

$$\mathbf{TIR} = \frac{\mathbf{BNt - lo}}{(1+i)^t} = 0$$

Donde,

BNt: Beneficios Netos (Ingresos- Egresos)

i: Tasa de descuento

t: Tiempo del proyecto

lo: Inversión Inicial

Con esto, el VAN es igual al cero, y de esta manera la tasa que permite que el VAN se iguale a cero será la tasa interna de retorno.

TIR	258.25%
------------	----------------

Tabla 6.25 Tasa Interna de Retorno
Elaborado por: El autor

6.5.3.1 Interpretaciones

Si el TIR es mayor a la tasa de descuento, el proyecto es aceptable.

Si el VAN es mayor a 0 el proyecto entregara la cantidad positiva además de la renta exigida por la tasa de descuento.

Si el VAN es menor a cero, la cantidad negativa representa la cantidad que falta para que el proyecto rente lo exigido por la tasa de descuento.

Calculando la tasa interna de retorno basada en el flujo de caja de la operación anual de la vida útil del proyecto se obtiene que la TIR del proyecto es 258% lo que supera ampliamente a la tasa de descuento de 8.96%.

Esto quiere decir que el rendimiento y la viabilidad del proyecto es alta.

6.6 PERIODO DE LA INVERSION DE LA RECUPERACION

Es un instrumento que permite medir el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de una inversión recuperen su costo o inversión inicial.³⁷

En la tabla 6.26 podemos ver el tiempo de periodo de recuperación que es de 1 año, en el cual, el saldo final es positivo.

PERIODO DE RECUPERACION		
CONCEPTO	VALORES	AÑOS TRANSCURRIDOS
Inversion Inicial	- 19,962.42	
(+) Saldo 1er. Año	33,095.90	1
SALDO	13,133.48	Saldo Positivo

Tabla 6.26 Periodo de Recuperación
Elaborado por: El autor.

³⁷ Diccionario Financiero.

CAPITULO VII

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

Con el estudio realizado, se ha podido comprobar que la exportación de productos ecuatorianos semi-procesados, está aumentando con los años debido a la buena calidad de los mismos.

Con la realización del estudio de factibilidad de exportación de pasta de cacao a Chile, nos podemos dar cuenta que los productos ecuatorianos tienen una gran aceptación en países de la región y que estos se pueden diversificar a otros mercados internacionales.

El Ecuador debe dedicarse a exportar bienes y servicios, debido a que esto brinda grandes oportunidades para los pequeños y medianos productores, para mejorar su estilo de vida y para crear nuevas fuentes de trabajo, lo cual beneficia a todo el país.

Con este estudio, me he dado cuenta que no se está aprovechando un 100% la calidad de la materia prima y la de mano de obra que existe en el país, se debe explotar y valorar esto para que los productos ecuatorianos sean reconocidos a nivel mundial.

La utilización de cacao y sus derivados está aumentando con los años debido a que el consumo de chocolate y productos hechos a base de cacao están en auge, los consumidores ahora buscan productos que sean de calidad y que cumplan con sus expectativas.

Con este estudio, he podido darme cuenta que el Gobierno está tratando de mejorar las relaciones comerciales que el Ecuador mantiene con otros países, en especial con los que se encuentran dentro de la región latinoamericana, lo que da una gran ventaja a los agricultores ecuatorianos ya que como no existen aranceles para la exportación de la

mayoría de productos agrícolas, incluyendo el cacao y sus derivados, el producto es más económico, lo que significa que es más competitivo.

Con respecto a la parte financiera y económica, podemos observar que este proyecto es muy rentable, ya que genera grandes utilidades a la empresa y a la asociación de mujeres navenses localizada en Bolívar.

El cacao representa el tercer rubro de exportación agrícola del país y constituye una fuente de ingreso para más de 150 000 pequeños productores a nivel nacional.

La producción de cacao en nuestro país bordea las 160.000 toneladas anuales. Éstas son cultivadas en aproximadamente 500.000 hectáreas.

Las exportaciones del cacao y sus derivados representan el 7% del PIB Agropecuario y el 1.5% del PIB (Producto Interno Bruto) total y los exportadores y productores representan el 13% de la PEA (Población Económicamente Activa Agrícola) y el 4% de la PEA total.

7.2 RECOMENDACIONES

Los productos que ha venido exportando el Ecuador hasta la actualidad no tienen ningún valor agregado por lo que no son apreciados en los mercados internacionales.

Se debe empezar a promover la exportación de productos semi-elaborados y terminados, ya que esta producción no ha sido tomada en cuenta, debido a que los productores se dedican a exportar solo materia prima la cual no tiene alto riesgo.

La empresa debe cumplir con todos los requisitos para poder obtener la marca país Ecuador, el cual contribuirá a que los productos sean conocidos como ecuatorianos, ya que los productos que se registran bajo esta marca, presentan estándares de calidad a nivel internacional y esto daría un valor agregado a nuestro producto.

Se debe realizar capacitaciones a los pequeños agricultores que producen cacao en el Ecuador, ya que aunque poseen habilidades para desarrollar productos, mezclan las semillas y no son lo suficientemente honestos, por lo que el resultado es un producto que no es de calidad y no cumple con las expectativas del mercado internacional.

Uno de los principales problemas de exportación de cacao es la falta de volumen de producción por falta de recursos, maquinaria, etc. es por esto que se deben unir los agricultores y formar asociaciones como la mencionada en este estudio, lo que permite no solo disminuir los costos, sino también maximizar las ganancias y mejorar la calidad de vida los productores.

Se debe pensar en que la economía del país solo saldrá adelante si esta está basada en una economía de exportación, por lo que el Gobierno debería proporcionar más financiamiento para los exportadores, apoyar a las nuevas ideas de creaciones de empresa, y capacitar a los exportadores para que puedan enfrentarse a los mercados internacionales.

Se debe investigar más a profundo ferias internacionales, no solo en Chile, sino a nivel mundial para presentar nuestro producto y de esta manera nos podamos extender hacia nuevos mercados.

Se debe investigar la demanda insatisfecha de nuevos mercados para poder ingresar nuestro producto lo cual traería mayores beneficios a toda la cadena productiva involucrada en el proceso.

ANEXOS



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES (RUC)

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES



NUMERO RUC: 1768152640001
RAZON SOCIAL: TELEVISION Y RADIO DE ECUADOR E.P. RTVECUADOR
NOMBRE COMERCIAL:
CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS
REP. LEGAL / AGENTE DE RETENCION: AROSEMENA ROBLES ENRIQUE JUAN
CONTADOR:

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 29/12/2009 **FEC. CONSTITUCION:** 29/12/2009
FEC. INSCRIPCION: 28/01/2010 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

ACTIVIDADES DE RADIO Y TELEVISION

DIRECCIÓN PRINCIPAL:

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: BENALCAZAR Calle: SAN SALVADOR Número: E6-49
Intersección: AV. ELOY ALFARO Referencia ubicación: A UNA CUADRA DE PETROCOMERCIAL Telefono Trabajo:
023870850 Email: enrique.rosemena@ecuadortv.ec

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

- * ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- * ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- * DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: del 001 al 001

JURISDICCION: \ REGIONAL NORTE \ PICHINCHA



FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: MRGM160608 Lugar de emisión: QUITO/PAEZ 655 Y RAMIREZ Fecha y hora: 28/01/2010

Página 1 de 2

SRI.gov.ec

FACTURA COMERCIAL (INVOICE)

FACTURA COMERCIAL

EMPRESA EXPORTADORA: Direccion:..... Telefono / Fax:..... E-mail:.....							
Señores: EMPRESA IMPORTADORA: Direccion:..... Atencion:..... INVOICE (FACTURA COMERCIAL) N°.....		Nombre de Contacto:..... Nuestra referencia:..... N° Cliente:..... N° de Orden de Pedido:.....					
La mercancia ha sido enviada en: Dimesiones Embalaje: Grossweight (Peso Bruto): 231,524.60 kg Netweight (Peso Neto): 230,000.00 kg Marks (marcas): CALLAO PERU Via: Maritima Made in: Brasil							
Fecha:.....							
ITEM	CANTIDAD	UNID.	DESCRIPCIÓN DE MERCANCIAS	PARTIDA ARANCELARIA	MONEDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	CONTEINERS 14 (9.200 BAGS)	230	TM DE POLIPROPILENO PROLEM			USD / MT 760.87	USD 175,000.00
			FOB VALUE				175,000.00
			FREIGHT VALUE				25,700.00
			CFR CALLAO				200,700.00
			FREIGHT PREPAID				
INCOTERM: CFR CALLAO			TOTAL FACTURADO				200,700.00

EJEMPLO DE CONOCIMIENTO DE EMBARQUE

BILL OF LADING

Intuitive Information System

12041 NW 29th Place Sunrise, Florida 33323
 PH: 954 578 0722 FX: 954 578 0922

House Bill of Lading

2. EXPORTER (Principal or seller- licensee and address including ZIP Code) BLUE SEA SHIPPING 841 SANDHILL AVE CARSON, CA 90746		5. DOCUMENT NUMBER		5a. B/L NUMBER TPE-676542	
3. CONSIGNEE TO FLORIDA INTERNATIONAL USA 501 SOUTH ANDREWS FT LAUDERDALE, FL FT LAUDERDALE, FL 33301		7. FORWARDING AGENT (Name and address- referenced) BLUE SEA SHIPPING 841 SANDHILL AVE CARSON, CA 90746			
4. NOTIFY PARTY/INTERMEDIATE CONSIGNEE (Name and address) FLORIDA INTERNATIONAL USA 501 SOUTH ANDREWS FT LAUDERDALE, FL 33301		8. POINT (STATE) OF ORIGIN OR FTZ NUMBER			
12. PRE-CARRIAGE BY		13. PLACE OF RECEIPT BY PRE-CARRIER			
14. EXPORTING CARRIER MARCHEN MAERSK		VOYAGE # 064W		15. PORT OF LOADING/ EXPORT LOS ANGELES	
16. FOREIGN PORT OF UNLOADING MIAMI		17. PLACE OF DELIVERY BY ON-CARRIER MIAMI		11. TYPE OF MOVE DTP	
11a. CONTAINERIZED (Vessel Only) <input checked="" type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No					
MARKS AND NUMBERS (18)		NUMBER OF PACKAGES (19)		DESCRIPTION OF COMMODITIES in Schedule B detail (20)	
AS ADDRESSED		250 CTNS		COMPUTER PARTS	
				Gross Weight (21)	
				8056.001 Lbs	
				Measurement (22)	
				47.173 CFT	
				3654.178 Kgs	
				1.335 CBM	
THESE COMMODITIES TECHNOLOGY OR SOFTWARE WERE EXPORTED FROM THE U.S. IN ACCORDANCE WITH THE EXPORT ADMINISTRATION REGULATION. DIVERSION CONTRARY TO U.S. LAW IS PROHIBITED. Carrier has a policy against payment, solicitation, or receipt of any rebate, directly or indirectly, which would be unlawful under the United States Shipping Act, 1984 as amended. DECLARED VALUE \$84,300.00 READ CLAUSE 29 HEREOF CONCERNING EXTRA FREIGHT AND CARRIER'S LIMITATIONS OF LIABILITY. FREIGHT RATES, CHARGES, WEIGHTS AND/ OR MEASUREMENTS					
SUBJECT TO CORRECTION		PREPAID		COLLECT	
OCEAN FREIGHT				\$355.00	
MESSANGER				\$20.00	
TRANSFER OF DOCUMENT FEE				\$45.00	
FORM - OCEHBL01		GRAND TOTAL		\$00 \$420.00	
Recie by Carrier for shipment by ocean vessel to port of loading and port of discharge, and for arrangement or procurement of pre-carriage from place of receipt and on-carriage to place of delivery, where stated above, the goods as specified above in apparent good order and condition unless otherwise stated. The goods to be delivered at the above mentioned port of discharge or place of delivery, whichever is applicable, ship to the consignee's order. In addition, conditions and liberties set out on the reverse side hereof, to which the Skipper and/ or Consignee agree to accept this Bill of Lading. IN WITNESS WHEREOF three (3) original Bills of Lading have been signed, not otherwise stated above, one of which being acceptable to the others shall be void.				Dated at _____ By _____ AGENT FOR THE CARRIER	
				MO. _____ DAY _____ YEAR _____	
				B/L No. TPE-676542	

DECLARACION ADUANERA UNICA

FOREIGN COMMERCE OPERATORS - Microsoft Internet Explorer

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Dirección <http://ntgy4/ied/>

SERVICIO ADUANERO DIGITAL

CORPORACION ADUANERA ECUATORIANA [Inicio](#) [Logout](#)

GUAYAQUIL MARITIMO Usuario : 9998(coefficers) [Menu](#) [Contactenos](#)

LIQUIDACION DE DAU ELECTRONICOS

Numero de DAU: - - - (Aduana-Año-Regimen-Correlativo)

LIQUIDACION DE DAU ELECTRONICO DEFINITIVO			
Nro DAU	028-02-10-200030-5-01	Fec Liquidación	27/03/2002
Declarante	TEJIDOS PINTEX S.A	Fec Ultimo Dia de Pago	01/04/2002
		Fec Cancelación	28/03/2002
Nro Secuencial	10000052	PAGO CONFIRMADO	

CONCEPTO DEL TRIBUTO	AUTOLIQ(\$)	LIQUIDACION(\$)	LIBERACION (\$)	CANTIDAD A PAGAR(\$)
Ad Valorem	5567.69	5567.69	0	5567.69
Derecho Especifico	0	0	0	0
Impuesto a Consumos Especiales	0	0	0	0
Impuesto al Valor Agregado	14104.06	14104.06	0	14104.06
Derecho Antidumping	0	0	0	0
Multas	0	0	0	0
Tasa de Modernización	55.68	55.68	0	55.68
Tasa de Control	0	0	0	0
Tasa de Almacenaje	0			
FODIN	556.77	556.77	0	556.77
Salvaguarda		0	0	0
Interés		0	0	0
Total	20,284.2	20,284.2	.0	20,284.2

Fuente : 1315-COKA BORJA MARIO GINO [Imprimir](#)

Intranet local

Inicio FOREIGN COMMERCE O... ISDEDescarga de Liquidac... 11:09

LISTA DE EMPAQUE-PACKING LIST



CERTIFICADO DE ORIGEN

APENDICE			
CERTIFICADO DE ORIGEN			
1.- País Exportador:		2. País Importador:	
3.- N/o (1).	4.- NABANDINA	5.- Denominación de las mercancías:	
<p>6.- DECLARACION DE ORIGEN</p> <p>Declaramos que las mercancías indicadas en el presente formulario correspondientes a la factura comercial No. _____ Cumplen con lo establecido en las normas de origen del Acuerdo (2) _____ de conformidad con el siguiente desglose:</p>			
3.- N/o (1).	7.- NORMAS (3)		
8.- Fecha:		9.- Razón social del exportador o productor:	
Día	Mes	Año	
			10.-Firma y sello del exportador o productor
11.-Observaciones: _____			
<p>12. CERTIFICADO DE ORIGEN</p> <p>Certifico la veracidad de la presente declaración, que sello y firmo en la ciudad de: _____ a los _____</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Nombre, firma y sello Entidad Certificadora</p>			

Notas : (1) Esta columna indica el orden en que se individualizan las mercaderías comprendidas en el presente Certificado. En caso de ser insuficiente,

(2) Especificar si se trata de un Acuerdo de Alcance Regional o de Alcance Parcial, indicando el número de estó.

(3) En esta columna se identificará la norma de origen con que cumple cada mercadería individualizada por su número de orden.

- El formulario no podrá presentar raspaduras, tachaduras o enmiendas.

NORMA TECNICA ECUATORIANA PARA LA PASTA DE CACAO



CDU: 663.92

AI 02.06-405

Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria	PASTA (MASA, LICOR) DE CACAO REQUISITOS	INEN 623 1988-06
<p style="text-align: center;">1. OBJ ETO</p> <p>1.1 Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la pasta de cacao para fabricación industrial de productos de cacao y chocolate para consumo humano.</p> <p style="text-align: center;">2. ALCANCE</p> <p>2.1 Esta norma comprende únicamente la pasta de cacao proveniente del grano de cacao.</p>		
<p style="text-align: center;">3. TERMINOLOGIA</p> <p>3.1 Parta de cacao. Es el producto obtenido por la desintegración mecánica de granos de cacao adecuadamente fermentados y secos que previamente hayan sido sometidos a limpieza, descascarado y tostación, prácticamente exentos de toda clase de impurezas.</p> <p>3.2 Pasta de cacao soluble. Es la pasta de cacao que ha sido sometida a proceso adecuado de solubilización y/o alcalinización.</p> <p style="text-align: center;">4. DISPOSICIONES GENERALES</p> <p>4.1 La pasta de cacao deberá elaborarse bajo condiciones sanitarias apropiadas, con semillas de cacao sanas, limpias, adecuadamente fermentadla, descaskan liadas y desgerminadas, exentas, de acuerdo a las tolerancias vigentes, de residuos de plaguicidas u otras sustancias tóxicas.</p> <p>4.2 La pasta de cacao soluble podrá tratarse, durante su manufactura, con agentes alcalinizantes, como hidróxidos, carbonatos o bicarbonatos de sodio, potasio, magnesio o amonio, siempre que en cualquier caso no excedan de un equivalente de 3,5 % expresado como carbonato de potasio anhidro, calculado sobre base seca y desengrasada, y con agentes neutralizantes como ácido fosfórico, en la dosis máxima de 0,25 % expresado como anhidro fosfórico, ácido cítrico y ácido tartárico en la dosis máxima de 0,50 %, solos o combinados calculados sobre la masa total del producto.</p>		

4.3 La pasta de cacao debe estar exenta de toda clase de materias vegetales de otra procedencia (féculas, harinas, dextrinas) grasas animales o vegetales y semillas extrañas. Además, no se deberá agregar cascarilla de cacao, sustancias inertes, colorantes, conservantes u otros productos extraños a su composición natural.

4.4 La pasta de cacao no debe contener su composición ninguna sustancia mineral, excepto los residuos de la solubilización, si ésta tiene lugar.

(Continúa)

NTE INEN 623

1988-06

4.5 Deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos de roedor, partículas orgánicas y otros productos extraños a su composición, de acuerdo a las tolerancias vigentes,

4.6 Para fines de exportación, a la pasta de cacao se permitirá también denominarle masa de cacao, licor de cacao, chocolate no edulcorado o chocolate amargo.

5. REQUISITOS DEL PRODUCTO

5.1 La pasta de cacao sometida a ensayos, de acuerdo a las normas ecuatorianas correspondientes, deberá cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2.

TABLA 1. Requisitos para pasta de cacao

REQUISITOS	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de Ensayo
Grasa	%	48	54	INEN 535
Humedad	%	—	3	INEN 1 676
Almidón natural de cacao	%	8,5	9,0	INEN 636
Fibra cruda	%	—	4,7	INEN 534
Cenizas totales	%	—	7,5	INEN 533
			alcalinizada 5 normal	

TABLA 2. Requisitos microbiológicos

REQUISITOS	UNIDAD	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Mohos y levaduras	u.f.c*/g	100	INEN 1 529
Coniformes	u.f.c*/g	10	INEN 1 529
E. Coli	u.f.c*/g	1	INEN 1 529
Salmonella	u.f.c*en 25 g	0	INEN 1 529
u.f.c. = unidades formadoras de colonias			

NTE INEN 623

1988-06

6. ETIQUETADO Y ENVASADO

6.1 Envasado.

6.1.1 El material del envase debe ser resistente a la acción del producto de manera que no altere su composición y su calidad organoléptica.

6.2 Rotulado.

6.2.1 Los envases deberán llevar un rótulo visible, impreso o adherido con caracteres legibles, redactados en castellano; únicamente con propósito de exportación se permitirá la redacción en otro idioma y llevará la información mínima siguiente, (ver Norma INEN 1 334);

- a) nombre del producto,
- b) nombre y marca del fabricante,
- c) identificación del lote,
- d) contenido neto en unidades del Sistema Internacional, SI,
- e) país de origen,
- f) norma técnica INEN de referencia.

7. INSPECCIÓN

7.1 El muestreo debe realizarse de acuerdo a la Norma INEN 537.

7.2 En la muestra extraída se efectuarán los ensayos indicados en el numeral 5.1 y 5.2 de esta norma.

7.3 Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos en el numeral 5.1 y 5.2 de esta norma se extraerá una nueva muestra y se repetirán los ensayos.

7.4 Sí alguno de los ensayos repetidos no cumpliera con los requisitos establecidos se rechazará el lote correspondiente.

NTE INEN 623

1988-06

APÉNDICE Z

Z.1 NORMAS A CONSULTAR

INEN 533 *Cacao (Productos derivados). Determinación de la ceniza total.*

INEN 534 *Cacao (Productos derivados). Determinación del contenido de fibra cruda.*

INEN 535 *Cacao (Productos derivados). Determinación del contenido de grasa.*

INEN 537 *Cacao (Productos derivados). Maestreo.*

INEN 636 *Cacao (Productos derivados). Determinación de almidón (Método enzimático).*

INEN 1 676 *Productos derivados de cacao. Determinación de la humedad o pérdida por calentamiento.*

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Codex Alimentarius, *Normas del Codex Alimentarius para productos del Cacao y Chocolate*, Volumen VII, FAO-OMS. Roma 1982.

Codex Alimentarius, *Normas del Codex Alimentarius para productos del Cacao y Chocolate*, Suplemento 1 al Codex Alimentarius, Volumen VII, FAO-OMS. Roma 1983.

Norma ICONTEC 486 (Primera Revisión). *Industrias Alimentarias Masa o Pasta o Licor de Cacao*. Instituto Colombiano de Normas Técnicas, Bogotá, 1982.

Manual del Ingeniero en la Industria Alimentaria, Editorial Técnica, Bucarest.

Características termofísicas de los productos alimenticios, Iliescu Gheorghe, Editorial Técnica, Bucarest 1982.

Chocolate Production and Use. By L. Russell Cook Revised by Dr. E. H. Meursing, Harcourt Brace. Javonovich. Inc., New York, 1982.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 623	TÍTULO: PASTA (MASA, LICOR) DE CACAO. REQUISITOS	Código: AL 02.06-405
ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio:	REVISIÓN: Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo Oficialización con el Carácter de por Acuerdo No. de publicado en el Registro Oficial No. de Fecha de iniciación del estudio:	
Fechas de consulta pública: Por solicitud de Instituciones públicas y de la empresa privada, y considerando la necesidad de establecer requisitos de calidad a la pasta (masa, licor) de cacao, la Dirección General dispuso la elaboración de esta norma.		
Subcomité Técnico: AL 02.06 Productos del Cacao Fecha de iniciación: 1987-10-27 Integrantes del Subcomité Técnico:		
Fecha de aprobación: 1988-02-23		
NOMBRES:	INSTITUCIÓN REPRESENTADA:	
Sr. Pier Giorgio Gaggini (Presidente)	FERRERO DEL ECUADOR	
Dra. Magdalena Baus (Vicepresidente)	MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA	
Ing. Martha Ledesma	INEDECA-NESTLE	
Dra. Consuelo Alvario	INHMT – GUAYAQUIL	
Dra. Rosa de León	INH – QUITO	
Econ. Yolanda Lupera	MICIP	
Ing. Enrique Pacheco	INDECSA-COLCACAO	
Ing. Eduardo Ricou	INEDECA-NESTLE	
Sr. Homero Castro Arévalo	LA UNIVERSAL S.A.	
Sr. Miguel Marchán	INDUSTRIALES- AGROINSA	
Dr. Jorge Sotomayor	CORPORACION DE EXPORTADORES DE CACAO	
Sr. Guillermo Olgieser	FÁBRICA BIOS Cía. Ltda.	
Sr. Roberto Olgieser	FÁBRICA BIOS Cía. Ltda.	
Ing. Nicolás Fuentes	PROGRAMA NACIONAL DEL CAFÉ Y DEL CACAO	
Sr. Wilson Torres	MINISTERIO DE FINANZAS	
Ing. Marco Narváez B.	INEN	
Ing. Norma Santamaría (Secretaria Técnica)	INEN	

Otros trámites:

El Consejo Directivo del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de 1988-06-27

Oficializada como: OBLIGATORIA
Registro Oficial No. 978 de 1988-07-14

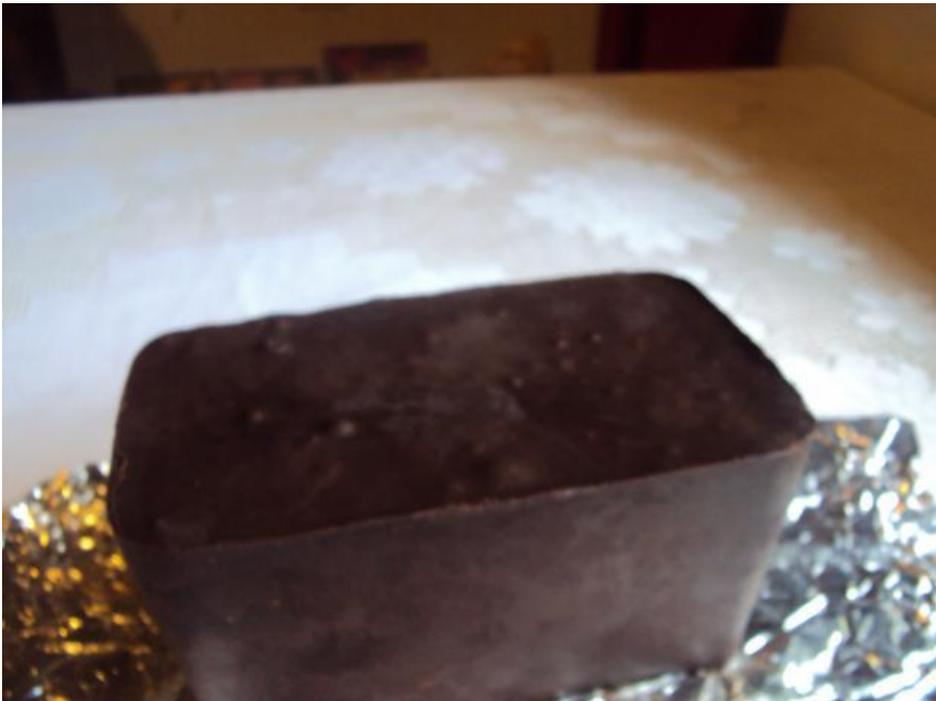
Por Acuerdo Ministerial No. 295 de 1988-07-06

**Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815
Dirección General: E-Mail: direccion@inen.gov.ec
Área Técnica de Normalización: E-Mail: normalizacion@inen.gov.ec
Área Técnica de Certificación: E-Mail: certificacion@inen.gov.ec
Área Técnica de Verificación: E-Mail: verificacion@inen.gov.ec
Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: inencati@inen.gov.ec
Regional Guayas: E-Mail: inenguayas@inen.gov.ec
Regional Azuay: E-Mail: inencuenca@inen.gov.ec
Regional Chimborazo: E-Mail: inenriobamba@inen.gov.ec
URL: www.inen.gov.ec**

PRODUCTO FINAL







**PRECIOS MINIMOS REFERENCIALES FOB PARA LA EXPORTACIÓN DE
CACAO CORRESPONDIENTES A LA SEMANA
DEL 8 AL 14 DE MARZO DE 2012**

C A C A O	US\$ / 45.36 KGR.
CACAO CCN 51	98.03
CACAO ASE	98.03
CACAO ASS	104.40
CACAO ASSS	107.34
CACAO ASSPS	112.73
MANTECA	130.20
MANTECA RESIDUAL, TIPO EXPELLER	97.65
LICOR O PASTA	126.48
CHOCOLATE NO EDULCORADO AMARGO O SIMILARES	126.48
TORTA	12.70
TORTA RESIDUAL, TIPO EXPELLER	1.27
POLVO	14.14



Pasta de Cacao



INGREDIENTES DE PASTA DE CACAÓ

Cacao nacional fino de aroma 100%.

Composición Química		Pasta de Cacao
Humedad	(%)	1,94
Proteínas	(%)	13,79
Grasas	(%)	50,00
Ceniza	(%)	3,58
Carbohidratos	(%)	30,69
Energía Total	(Kcal)	538,00
Sodio	(mg/100g)	16,46

PRESENTACIÓN DISPONIBLE

PRODUCTOS	PRESENTACIONES
Pasta de cacao	Bloque de 1,0 kkg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta de Cacao: Se elabora con pepa de cacao seleccionado, de variedad nacional y cultivado orgánicamente por pequeños agricultores, de cacao fino de aroma y bien fermentado en centros de acopio.

Chocolate de Taza "San José": Es el más exquisito chocolate para ser disuelto en leche o en agua y obtener una deliciosa bebida.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Eliminación de impurezas; a continuación, se tuesta a 110-120°C entre 20 y 40 minutos, una vez tostado, se enfría para separar la cascarilla de la almendra, se muele y se somete al conchado, proceso que implica la exposición al aire del producto, a una temperatura de entre 60-70°C. Finalmente, la pasta de cacao se envasa y almacena en condiciones óptimas de conservación.

Es un producto natural con un alto porcentaje de grasa, que oscila entre el 45-53%, muy adecuado para sus derivados.

NORMA TÉCNICA: INEN 621:2000

BIBLIOGRAFIA

- ANECACAO www.anecacao.com
- International Cocoa Organization www.icco.org
- World Cocoa Foundation www.worldcocoa.org
- Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI)
www.corpei.org
- Ministerio de turismo del Ecuador
- Consejo de Comercio exterior e inversiones www.comexi.gob.ec
- Plan Amanecer www.planamanecer.com
- Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria
- Ministerio de Inclusión Económica Social
- Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP)
www.iniap.gob.ec
- GTZ www.gtz.de
- Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE) www.siise.gob.ec
- Banco Central del Ecuador www.bce.fin.ec
- International Trade Center www.trademap.org
- Botanical www.botanical-online.com
- Vivir Salud y calidad de vida www.vivirsalud.com

- Institución Colegiada de Investigación Científica www.icicma.com
- Fairtrade Labelling Organizations International www.fairtrade.net
- Rainforest Alliance www.rainforest-alliance.org
- United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD)
www.unctad.org
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Acuacultura Pesca (MAGAP)
www.magap.gob.ec
- Food and Agriculture Organization (FAO) www.fao.org
- Comercio Exterior www.todocomercioexterior.com.ec
- Chile Abroad-Chile en el Exterior www.chileabroad.gov.cl
- Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) www.aladi.org
- Acuerdo de Complementación Económica (SICE) www.sice.oas.org
- Instituto ecuatoriano de normalización (INEN) www.inen.gob.ec
- Banco de Inversión y Comercio Exterior (BICE) www.bice.com
- Catalogo de empresas chilenas www.chile.catalogo-empresas.com
- Federación Ecuatoriana de Exportadores (FEDEXPORT) www.fedexpor.com
- Ministerio de Salud de Chile www.asrm.cl
- Aduana del Ecuador
- Ministerio de Finanzas del Ecuador www.mef.gov.ec

- Instituto Ecuatoriano de seguridad social (IESS)
- Diccionario Financiero www.diccionariofinanciero.com
- Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO)
- Corporación financiera nacional (CFN).