



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**ESCUELA INGENIERÍA DE FINANZAS Y COMERCIO EXTERIOR**

**CARRERA: INGENIERÍA COMERCIO EXTERIOR**

## **TRABAJO DE TITULACIÓN**

Previa a la Obtención del título de:

**INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR**

### **TEMA:**

“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL DESDE LA ASOCIACIÓN EL PORVENIR PARROQUIA PACAYACU, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS-ECUADOR, HACIA EL MERCADO DE BOGOTÁ – COLOMBIA, EN EL PERÍODO 2015 – 2016”.

### **AUTORA:**

QUINCHE HERRERA ERIKA NATALY

RIOBAMBA-ECUADOR

2016

## **CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL**

Certificamos que el presente trabajo de investigación, previo a la obtención del título Ingeniera en Comercio Exterior, que ha sido desarrollado por la Srta. Quinche Herrera Erika Nataly, ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

-----  
Ing. Jorge Iván Carrillo Hernández

**DIRECTOR**

-----  
Ing. Bolívar Alexis Ricaurte Coto

**MIEMBRO**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, QUINCHE HERRERA ERIKA NATALY, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente, están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 24 de junio del 2016.

.....  
Quinche Herrera Erika Nataly  
**C.I. 2100913629**

## **DEDICATORIA**

El siguiente trabajo expuesto lo dedico primeramente a Dios a quien le debo todo en esta vida, por consiguiente a mi madre, la Sra. Rosa Alemania Quinche Herrera quien es una mujer luchadora la cual se esfuerza cada día para ayudarme a cumplir lo que me he propuesto sin desistir ni un minuto hasta lograrlo, a mis hermanos, Leidy, Johnson, Claudia y Andrés quienes han estado a mi lado en los buenos y malos momentos ayudándome a luchar ante las adversidades de la vida a mi prima Yessica Herrera a mis Amigos Liliana y Samuel que han creído en mí y de igual manera no me han desamparado en ningún momento, y a mis sobrinos Adriel, Aron y Joel quienes han sido una gran inspiración en la culminación de mi trabajo.

*Nataly Quinche*

## **AGRADECIMIENTO**

Indudablemente agradezco en primer lugar a Dios por ser mi guía y protección en cada paso que he dado en mi vida, a mi madre quien me enseñó que cada esfuerzo al final tiene su gran recompensa a mis hermanos por cada consejo brindado para la superación personal.

A mi Director Ing. Iván Carrillo y a mi Miembro Ing. Bolívar Ricaurte quienes supieron guiarme y ayudarme con paciencia y frenesí a la culminación de este proyecto.

A la Asociación “El Porvenir” por brindarme la confianza y la oportunidad de formar ocasionalmente parte de su equipo de trabajo y colaborar con la necesaria información para realizar mi trabajo de Titulación.

*Nataly Quinche*

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Portada .....	i
Certificación del tribunal .....	ii
Declaración de autenticidad.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenidos .....	vi
Índice de tablas .....	ix
Índice de gráficos.....	x
Índice de ilustraciones .....	x
Índice de anexos.....	xi
Resumen ejecutivo.....	xii
Summary.....	xiii
Introducción .....	1
<b>CAPÍTULO I: EL PROBLEMA.....</b>	<b>2</b>
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.1.1 Formulación del problema .....	2
1.1.2 Delimitación del problema .....	2
1.2 JUSTIFICACIÓN.....	2
1.3 OBJETIVOS.....	3
1.3.1 Objetivo General: .....	3
1.3.2 Objetivos específicos: .....	3
<b>CAPITULO II: MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>11</b>
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	11
2.1.2 Antecedentes Históricos del Cacao –Mundial .....	11
2.1.3 Antecedentes Histórico del Chocolate - Mundial .....	12
2.1.4 Historia del Cacao y Chocolate en Latinoamérica .....	14
2.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	28
2.4.1 Etimología del Chocolate .....	28
2.4.2 Etimología del Cacao .....	28
<b>CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO.....</b>	<b>36</b>
3.1 IDEA A DEFENDER.....	36

3.1.2	Idea a defender General.....	36
3.1.3	Ideas a defender Específicas .....	36
3.2	VARIABLES .....	36
3.2.1	Variable Independiente .....	36
3.2.2	Variable Dependiente .....	36
3.3	MODALIDAD .....	38
3.3.1	El método exploratorio.....	38
3.3.2	El método descriptivo.....	38
3.4	TIPOS DE INVESTIGACIÓN .....	39
3.4.1	Investigación de campo .....	39
3.4.2	Investigación Bibliográfica-Documental .....	39
3.5	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN .....	39
3.6	TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN .....	40
3.7	HERRAMIENTAS.....	40
3.8.	ESTUDIO DE MERCADO .....	40
3.8.1	Evolución de las Exportaciones Ecuatoriana .....	40
3.8.1.2	Principales Destinos de la Exportaciones Ecuatorianas.....	41
3.8.2	ANÁLISIS DEL MERCADO COLOMBIANO .....	44
3.8.2.1	Indicadores Socioeconómicos .....	44
	<b>CAPITULO IV: MARCO PROPOSITIVO.....</b>	<b>59</b>
4.1.	<b>NOMBRE DE LA PROPUESTA .....</b>	<b>59</b>
4.1.2	Antecedentes de la Propuesta.....	59
4.2.1.	Ubicación Geográfica.....	61
4.3	REQUISITOS PARA EXPORTAR.....	62
4.4	PROCESO DE EXPORTACIÓN .....	65
4.6	LOGÍSTICA DE EXPORTACIÓN .....	70
4.6.1	Incoterms .....	70
4.6.2	Selección del transporte Local .....	73
4.6.3	Selección de la empresa de Seguros.....	73
4.6.4	Condiciones de Pago .....	73
4.8	PRODUCTO PARA LA EXPORTACIÓN .....	77
4.8.1	Presentación del producto .....	77
4.8.2	Embalaje.....	78
4.8.3	Dimensiones .....	78

4.9	COSTOS DE DERECHOS ARANCEARIOS.....	79
4.10	PRECIOS DE EXPORTACIÓN.....	80
4.11	ESTUDIO FINANCIERO.....	81
4.11.6	Ingresos .....	85
4.11.7	Egresos .....	85
4.12.	ESTADOS FINANCIEROS .....	86
4.12.1	Balance general .....	86
4.12.2	Estado de resultados .....	88
4.12.3	Punto de equilibrio .....	89
4.12.4	Fondos de Flujos Netos .....	90
4.13	Evaluación Financiera .....	90
4.13.1	Valor actual neto .....	91
4.13.2	Tasa interna de retorno tir .....	92
4.13.3	Relación beneficio costo .....	93
4.13.4	Período de Recuperación de Capital .....	94
	CONCLUSIONES .....	96
	RECOMENDACIONES.....	97
	BIBLIOGRAFÍA .....	98
	ANEXOS.....	101



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1:	PEA de la Provincia de Sucumbíos.....	4
Tabla N°2:	Principales Cultivos Permanente.....	5
Tabla N°3:	Indicadores de Desarrollo Humano en Sucumbíos .....	7
Tabla N°4:	Dotación de Servicios Básicos en Sucumbíos .....	7
Tabla N°5:	Indicadores de Empleo en Sucumbíos .....	8
Tabla N°6:	Instituciones Públicas en Sucumbíos .....	9
Tabla N°7:	Porcentaje de Producción de Cacao Regional.....	19
Tabla N°8:	Descripción botánica del Cacao .....	31
Tabla N°9:	Participación de los destinos de las exportaciones ecuatorianas.....	41
Tabla N°10:	Indicadores socioeconómicos de Colombia .....	44
Tabla N°11:	Datos de Comercio Exterior.....	45
Tabla N°12:	Principales productos No Petroleros Importados por Colombia.....	45
Tabla N°13:	Importaciones Colombianas desde América Latina y el Caribe .....	46
Tabla N°14:	Productos Ecuatorianos importados a Colombia .....	47
Tabla N°15:	Acuerdos Comerciales de Colombia.....	48
Tabla N°16:	Empresas exportadoras de productos elaborados del cacao.....	55
Tabla N°17:	Empresas Chocolateras en Ecuador .....	57
Tabla N°18:	Dimensiones y peso de cajas del chocolate.....	78
Tabla N°19:	Tarifa arancelaria .....	79
Tabla N°20:	Costo de Exportación .....	80
Tabla N°21:	Proyección de la Oferta del chocolate artesanal .....	82
Tabla N°22:	Proyección de la Demanda del chocolate artesanal .....	83
Tabla N°23:	Análisis comparativo entre la Oferta y Demanda .....	83
Tabla N°24:	Análisis de Precios .....	84
Tabla N°25:	Flujo de Producción .....	85
Tabla N°26:	Flujo de Ventas Anuales .....	85
Tabla N°27:	Proyección de la Materia Prima .....	86
Tabla N°28:	Punto de Equilibrio .....	89
Tabla N°29:	Fondos de Flujos Netos .....	90
Tabla N°30:	Evaluación del Proyecto.....	95

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1:	Uso del Suelo en Sucumbíos .....	4
Gráfico N° 2:	Producción Manufacturera de Sucumbíos en dólares .....	6
Gráfico N° 3:	Actividades Productivas del Sector servicios en Sucumbíos .....	6
Gráfico N° 4:	Canal de Distribución de la Asociación El Porvenir .....	23
Gráfico N° 5:	Principales destinos de las exportaciones ecuatorianas.....	42
Gráfico N° 6:	Exportaciones No Petrolera del Ecuador.....	43
Gráfico N° 7:	Exportaciones ecuatorianas de semielaborados de cacao.....	43
Gráfico N° 8:	Balanza Comercial Ecuador-Colombia .....	47
Gráfico N° 9:	Marcas de Empresas chocolateras del País .....	57

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración N° 1:	Pasta de chocolate artesanal .....	28
Ilustración N° 2:	Cacao descascarado .....	28
Ilustración N° 3:	Planta de Cacao lista para cosechar .....	29
Ilustración N° 4:	Semilla de cacao durante el proceso de secado .....	29
Ilustración N° 5:	FCA .....	71
Ilustración N° 6:	Pasta Pura de Chocolate Artesanal .....	77
Ilustración N° 7:	Presentación de la caja para exportar las pasta de chocolate.....	78

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos N° 1:	Presentación del Producto .....	101
Anexos N° 2:	Participación en ferias Locales y nacionales (Pacayacu-Quito).....	101
Anexos N° 3:	Instalaciones de la Aso. El Porvenir.....	102
Anexos N° 4:	Apoyo de la fundación WWF.....	102
Anexos N° 5:	Comunidad Zancudo cocha proveedor de la Aso. El Porvenir .....	103
Anexos N° 6:	Proceso de Producción del chocolate .....	104
Anexos N° 7:	Solicitud del certificado para obtenerla Firma electrónica.....	105
Anexos N° 8:	Token.....	105
Anexos N° 9:	Certificado de Origen .....	106
Anexos N° 10:	Sello de empresa certificadora de calidad orgánica .....	106
Anexos N° 11:	Sello de Comercio Justo Ecuador.....	107
Anexos N° 12:	Factura Comercial .....	107
Anexos N° 13:	Lista de Empaque o Paking List.....	108
Anexos N° 14:	Declaración Aduanera del Ecuador .....	109

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo ejecutar un proyecto de exportación de chocolate artesanal hacia el mercado de Bogotá-Colombia, para la Asociación El Porvenir desde la parroquia pacayacu provincia de Sucumbíos-Ecuador en el periodo 2015-2016, para así posicionar la marca del producto dentro del mercado internacional. Para la elaboración del presente trabajo de investigación se tomó en cuenta el consumo de chocolate en el mercado de Bogotá de igual manera se investigó los hábitos de compra y de consumo a través de estos aspectos se estableció la demanda insatisfecha existente de nuestro producto, para la realización del cálculo de las proyecciones nos inclinamos en investigar cual es la tasa de crecimiento poblacional de Bogotá siendo el 1.5% ; con esta cifra se procedió a los cálculos que han sido proyectados dentro del presente trabajo mostrando resultados muy favorables para la comercialización del chocolate artesanal. Dentro del estudio financiero se determinaron los costos y gastos que se presentaron en el proyecto, haciendo énfasis a los valores netos que se invirtieron, a las proyecciones de flujo de producción, materia prima para la elaboración, proyección de cajas y fundas; las proyecciones de gastos de personal, gastos de exportación el precio de venta nacional y el precio de exportación. La evaluación del proyecto mediante los indicadores económico-financiero dieron como resultado el Valor Actual Neto (VAN),  $VAN_1$  5980.58 y  $VAN_2$  4278.34, la Tasa Interna de Retorno (TIR) es de 36% de rentabilidad, la Relación Beneficio Costo (RB/C) de 2.13 y 1.70 y un periodo de recuperación del capital de 4 años y 9 meses, se considera así que el presente proyecto de exportación de chocolate artesanal es viable y rentable su puesta en ejecución.

Palabras Claves: PROYECTO DE EXPORTACIÓN, CHOCOLATE ARTESANAL, PRECIO, ESTUDIO FINANCIERO, INDICADORES ECONÓMICOS, VAN, TIR.

.....  
Ing. Iván Carrillo Hernández  
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

## **SUMMARY**

This research project aims at the development of export project artisan chocolate to the market in Bogota-Colombia, for the Association El Porvenir from pacayacu parish in Sucumbíos province, in order to position the brand product in the market international. For the preparation of this research took into account the consumption of chocolate on the market in Bogota equally buying habits and consumption was investigated through these aspects the existing unmet demand for our product was established for performing the calculation of projections inclined to investigate what is the population growth rate of 1.5% being Bogotá; with this figure we proceeded to the calculations have been project into the present work showing very favorable marketing results artisan chocolate. Within the financial study costs and expenses presented in the project were determined, emphasizing the net values that were reversed flow projections of production, raw material for the production, screening of cases and bags; projections staff costs, export costs, the price of domestic sales and export price. The project evaluation by the economic and financial indicators resulted in net present value (NPV), VAN1 5980.58 and VAN2 4278.34, the internal rate of return (IRR) is 36% return, the benefit cost ratio (RB/C) of 2.13 and 1.70 and a payback period of capital of 4 year and 9 months, it is considered so this export project artisan chocolate is viable and profitable its implemented.

**Keywords:** EXPORT PROJECT, ARTISAN CHOCOLATE, PRICE, FINANCIAL STUDY, ECONOMIC INDICATORS, NPV, IIR.

## INTRODUCCIÓN

La Provincia de Sucumbíos aporta con el 35% de producción de cacao la siembra del mismo es una de las principales actividades que realizan los habitantes de la Parroquia de Pacayacu del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos los mismo proveen de la materia prima a la Asociación El Porvenir.

Esta actividad lleva muchos años dentro de la Provincia y de la parroquia de igual manera se cultiva verde, yuca, maíz y otros productos autóctonos de la zona oriental que varias comunidades lo hacen ya que es un gran ingreso económico para ellos.

El actual proyecto de investigación tiene como prioridad conocer la capacidad de producción de la Asociación El Porvenir actualmente y saber las diferentes necesidades que presenta la empresa como la comercialización de sus productos dentro del país que su marca sea reconocida y tener un posicionamiento en el mercado nacional e internacional con lo cual se busca obtener en el presente proyecto conforme se lleve a cabo el mismo, también es importante conocer las barreras arancelarias que dispone el mercado meta a donde se enviarán los productos pasta de chocolate artesanal la aceptación y adquisición de un producto 100% orgánico como lo es el chocolate artesanal. El clima y el suelo que posee la provincia contribuye a la siembra del cacao fino de aroma convirtiéndose en una ventaja muy conveniente para la Asociación ya que por medio de este fruto más conocido como “la comida de Dioses” la empresa produce un exquisito chocolate de calidad y calidez igualmente los pequeños agricultores le sacan provecho y cultivan las variedades del fruto convirtiéndose en ayuda continua para ellos a través de sus ventas. De igual manera la empresa dará a conocer por medio de este proyecto la documentación necesaria para la exportación de su producto y también los requisitos expuestos por el cliente presentando un producto de calidad y su certificado de originalidad de producción garantizando estos aspectos la empresa puede incursionar en nuevos mercados nacionales e internacionales que se presente y por medio de esto su demanda se acrecentará lo cual será una gran ayuda tanto para las comunidades productoras de cacao fino de aroma como para la Asociación El Porvenir aumentando su rentabilidad a través de la oferta exportable que esta obtenga.

# **CAPÍTULO I: EL PROBLEMA**

## **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La Asociación el Porvenir se encuentra ubicada en la parroquia Pacayacu del cantón Lago-Agrio Provincia de Sucumbíos, en la actualidad la Asociación se dedica a producir y comercializar chocolate artesanal, un producto muy exquisito por su aroma y calidad de producción, pero el cual solo se distribuye en determinadas ciudades del País, esto ocasiona que no pueda expandirse como un producto de calidad más allá del mercado nacional porque carecen de información para poder ofertar su producto en el exterior.

Por ello la creación de un proyecto de exportación es esencial para la Asociación El Porvenir ya que a través del proyecto se pretende poner en marcha la comercialización del producto, el cual se apunta al mercado de Bogotá-Colombia donde se intenta posicionar la marca del mismo.

### **1.1.1 Formulación del problema**

¿Cuál es la factibilidad para que la Asociación El Porvenir productora y comercializadora de Chocolate Artesanal pueda exportar el producto hacia el mercado de Bogotá – Colombia?

### **1.1.2 Delimitación del problema**

El actual trabajo de indagación se llevará a cabo en la parroquia Pacayacu del cantón Lago-Agrio Provincia de Sucumbíos en el periodo 2015 – 2016

## **1.2 JUSTIFICACIÓN**

El Ecuador no puede perpetuarse al borde del proceso de globalización, por ende, es fundamental que los gobiernos creen una política económica dentro de un ambiente de seguridad y confianza necesaria para el crecimiento de la capacidad productiva de los pequeños productores del país.

El presente trabajo de investigación justifica la importancia de analizar el conocimiento versado y concreto de nuevos mercados para el producto supeditado de exportación,

como es el chocolate artesanal el cual abre las alternativas de mecanismos de producción, a su vez incentiva a los actores esenciales del sistema de la cadena de valor, como es el caso de los agricultores, saben que son capaces por si mismos de lograr el objetivo de poder encontrar nuevos mercados y no ser explotados por la intermediación, permitiéndoles divergir y multiplicar al resto de productores, lo cual servirá para mejorar su nivel de vida personal e incrementar la matriz productiva del País.

### **1.3 OBJETIVOS**

#### **1.3.1 Objetivo General:**

Desarrollar un proyecto de exportación de chocolate artesanal para la Asociación el Porvenir hacia el mercado de Bogotá-Colombia en el período 2015-2016.

#### **1.3.2 Objetivos específicos:**

- ✓ Establecer bases conceptuales de un proyecto de exportación sobre el producto de chocolate artesanal para constatar la situación problemática de la asociación El Porvenir.
- ✓ Determinar un estudio de mercado para establecer la oferta y demanda del producto chocolate artesanal.
- ✓ Analizar la viabilidad financiera del proyecto de exportación del chocolate artesanal.

### **1.4 ANALISIS MACRO ENTORNO**

#### **1.4.1 Económico**

##### **1.4.1.1 PEA de Sucumbíos**

La Población Económicamente activa es de 53,237. Sucumbíos es la provincia de mayor contribución a la producción bruta regional, sin embargo, en actividades netamente productivas, su participación es bastante baja en relación a las demás



provincias de la región. De los resultados del último censo de población y vivienda (2010), la población ocupada presenta una disminución de concentración en actividades primarias, la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca disminuye su participación en relación al 2001 en 6 puntos porcentuales y con respecto a 1990 en alrededor de 10 puntos porcentuales, los cuales se distribuyen en otras actividades generadoras de valor como el comercio, construcción y actividades de transporte, almacenamiento y comunicaciones.

**Tabla N° 1: PEA de la Provincia de Sucumbíos**

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>% PARTICIPACIÓN</b>
Agricultura, caza y pesca	21,8%
Manufactura	10,2%
Construcción	6,5%
Comercio, al por mayor y menor	18,5%
Transporte, Almacenamiento y Comunicaciones	6,5%
Administración Pública y defensa	4,1%
Otras	32,4%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** INEC- Censo de Población y vivienda 2010

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### 1.4.1.2 Actividades Productivas del Sector Agropecuario

El uso de la tierra constituye el empleo que el hombre da a los diferentes tipos de cobertura dentro de un contexto físico, económico y social, permitiendo definir la predominación de las actividades rurales que se desarrollan.

**Gráfico N° 1: Uso del Suelo en Sucumbíos**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>SUPERFICIE (ha)</b>	<b>PORCENTAJE (ha)</b>
Cl	PALMA AFRICANA	9.299	0,5
Cc	CULTIVOS DE CICLO CORTO	3.155	0,2
Bi	BOSQUE INTERVENIDO	64.528	3,6
Bn	BOSQUE NATURAL	1.100.954	60,8
Cx	ARBORICULTURA TROPICAL	262	0,0
Pc	PASTO CULTIVADO	341.556	18,9
Pn	PASTO NATURAL	5.598	0,3
Ob	BANCO DE ARENA	3.516	0,2
Oh	HUMEDAL	219.936	12,2
Pr	PARAMO	31.406	1,7
U	AREA URBANA	1.984	0,1
Wn	CUERPO DE AGUA NATURAL	26.886	1,5
<b>TOTAL</b>		<b>1.809.337</b>	<b>100,0</b>

**COBERTURA Y USO DEL SUELO**

- PALMA AFRICANA
- CULTIVOS DE CICLO CORTO
- BOSQUE INTERVENIDO
- BOSQUE NATURAL
- ARBORICULTURA TROPICAL
- PASTO CULTIVADO
- PASTO NATURAL
- BANCO DE ARENA
- HUMEDAL
- PARAMO
- CUERPO DE AGUA NATURAL

**Fuente:** MIPRO-Proyecto MAG-IICA 2012

**Elaborado por:** Nataly Quinche

## 1.5 Estructura productiva en Sucumbíos

### 1.5.1 Sucumbíos, principales cultivos permanentes superficie y producción

Sucumbíos es la provincia con el menor número de establecimientos económicos en la zona de planificación 1. Según los datos del Censo de Establecimientos del 2010, existen alrededor de 4 mil establecimientos visibles que desarrollan actividades en la provincia, esto es un 11% del total a nivel zonal y un 1% a nivel nacional. Si se contabiliza en términos reales, la producción bruta de Sucumbíos ha crecido en los últimos años a una tasa promedio del 1% anual.

**Tabla N° 2: Principales Cultivos Permanente**

<b>CULTIVOS PERMANENTES DE PRODUCCIÓN</b>			
<b>Cultivos permanentes</b>	<b>Superficie plantada (Ha)</b>	<b>Superficie Cosechada (Ha)</b>	<b>Producción anual (Tm)</b>
<b>Palma Africana</b>	<b>25.547</b>	<b>20.587</b>	<b>508.742</b>
<b>Plátano</b>	<b>1.972</b>	<b>1.662</b>	<b>9.057</b>
<b>CULTIVOS TRANSITORIOS DE MAYOR PRODUCCIÓN</b>			
<b>Cultivos Transitorios</b>	<b>Superficie plantada (Ha)</b>	<b>Superficie cosecha (Ha)</b>	<b>Producción anual (Tm)</b>
<b>Maíz duro seco</b>	<b>1.679</b>	<b>1.669</b>	<b>2.047</b>
<b>Yuca</b>	<b>225</b>	<b>224</b>	<b>355</b>

**Fuente:** Encuesta de Superficie y Producción Agropecuario Continua (ESPAC) 2012, INEC

**Elaborado:** Nataly Quinche

#### 1.5.1.2 Actividades productivas en el sector manufacturero

La actividad principal es la extracción de petróleo crudo y minerales, que representa alrededor del 99% de la producción manufacturera, generando alrededor de 4,306 millones de dólares en producción, con altos niveles de valor agregado que involucran el 86% de la producción, generando alrededor de 1200 empleos. Un segundo ítem es la producción de aceites vegetales, con una importante concentración en la producción de

aceite de palma, actividad que representa el 1% de la producción manufacturera, lo cual implica 24 millones de dólares. Esta industria genera 185 personas dentro de la actividad de Sucumbíos, con una inversión que alcanza el 10% de la producción.

**Gráfico N° 2: Producción Manufacturera de Sucumbíos en dólares**

Descripción de actividades	Producción	Consumo intermedio	Valor Agregado	Formación Bruta de Capital Fijo	Personal Ocupado
Extracción de petróleo crudo y minerales bituminosos (productos	4,306,480,574	611,945,730	3,694,534,844	36,442,050	1,174
Producción de aceites vegetales (aceite de palma africana o rojo, aceite de soya, etc.) como materia prima.	22,999,342	15,519,774	7,479,568	2,275,233	185
<b>Total general</b>	<b>4,329,479,916</b>	<b>627,465,504</b>	<b>3,702,014,412</b>	<b>38,717,283</b>	<b>1,359</b>

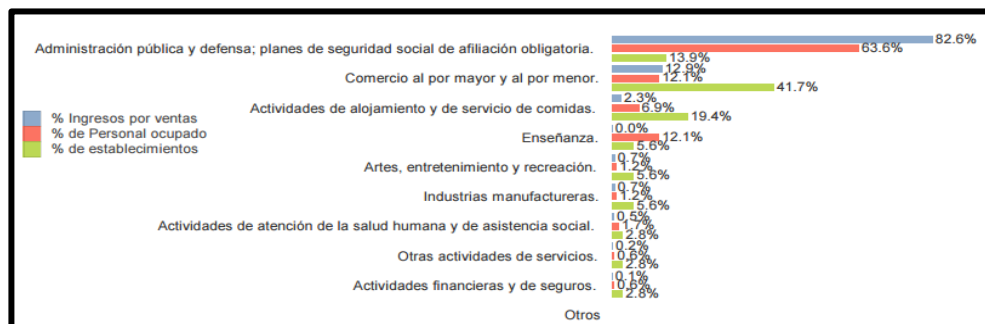
Fuente: INEC

Año: 2010

### 1.5.1.3 Actividades Productivas en el sector servicios

En Sucumbíos se identificaron varias actividades dentro del sector servicios: comercio al por mayor y menor, el suministro de electricidad y agua y las actividades inmobiliarias y de alquiler.

**Gráfico N° 3: Actividades Productivas del Sector servicios en Sucumbíos**



Fuente: INEC, Censo Económico

Año: 2010

### 1.5.2 Situación social de Sucumbíos

#### 1.5.2.1 Pobreza, Indigencia, Desigualdad, Desnutrición, Escolaridad

La desigualdad en la distribución del ingreso medida a través del Coeficiente de Gini, con un rango de 0 a 1, 0 para igualdad total y 1 para desigualdad total, muestra en Sucumbíos un coeficiente de 0,41 algo más bajo que el comportamiento de la media

nacional. El índice de pobreza en la Provincia es del 60.1% dentro de la Zona de Planificación N.- 1 el 52%.

**Tabla N° 3: Indicadores de Desarrollo Humano en Sucumbíos**

	SUCUMBIOS	PROMEDIO ZONA 1
<b>POBREZA</b>	60.1%	52%
<b>INDIGENCIA</b>	30%	24%
<b>DESIGUALDAD (GINI)</b>	0.41	0.44
<b>DESNUTRICION* CRONICA</b>	34%	34%
<b>ESCOLARIDAD PRIMARIA *</b>	93.4%	95%

**Fuente:** Censo de Población y Vivienda 2010

**Elaborado por:** Nataly Quinche

### 1.5.2.2 Servicios Básicos

Algunos indicadores de hábitat referentes a la dotación de servicios básicos ayudan a entender las condiciones de comodidad y salubridad de los pobladores de la provincia.

**Tabla N° 4: Dotación de Servicios Básicos en Sucumbíos**

SERVICIO	PROMEDIO AÑO 2010
	%
<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA POR RED PUBLICA</b>	72%
<b>CONEXIÓN SERVICIO HIGENICO</b>	53.6%
<b>PISO DE VIVIENDA ADECUADO</b>	72%
<b>SERVICIO ELECTRICO</b>	93.2%

**Fuente:** INEC 2010

**Elaborado por:** Nataly Quinche

### 1.5.2.3 Empleo

Los últimos datos comparativos de la provincia de Sucumbíos evidencian indicadores de empleo que están en menores niveles que la media zonal. La ocupación empleados por el estado alcanza a cubrir el 15.6 % el empleado privado un 22.9% mientras que la mayoría de la población trabaja por cuenta propia es decir trabaja en su propio negocio.

**Tabla N° 5 : Indicadores de Empleo en Sucumbíos**

SERVICIO	SUCUMBIOS %
Cuenta Propia	<b>33.0%</b>
Empleado Privado	<b>22.9%</b>
Empleado del Estado	<b>15.6%</b>
Jornalero o Peón	<b>13.8%</b>
No declarado	<b>5.9%</b>
Empleada Doméstica	<b>3.0%</b>
Patrono	<b>2.6%</b>
Trabajador no Remunerado	<b>2.4%</b>
Socio	<b>0.9%</b>

1/Datos extrapolados de la Amazonía

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Nataly Quinche

### 1.5.3 Jurídico

#### 1.5.3.1 Situación institucional en Sucumbíos

En la construcción de una agenda de desarrollo productivo, además de los recursos con que cuenta una región y las actividades productivas más dinámicas, es necesario identificar una serie de actores e instituciones presentes en el territorio, que se constituyen en los agentes catalizadores, capaces de encauzar sus esfuerzos de manera coordinada y sinérgica, para impulsar una articulación productiva de forma integral, armónica e incremental. En todo territorio, se puede distinguir al menos tres tipos de actores e instituciones: sector público, sector privado productivo y empresarial, y sociedad civil. Aunque en la provincia de Sucumbíos, se han identificado 1,216 organizaciones de la sociedad civil, es decir el 20% de las 6,023 instituciones registradas en toda la Zona de Planificación 1. Para efectos de la presente agenda

únicamente se considerarán aquellas que tienen que ver con la parte productiva empresarial.

### 1.5.3.1 Instituciones Públicas en Sucumbíos

Se consideran instituciones públicas locales que promueven el desarrollo productivo presentes en la provincia, a los actores públicos representantes de los gobiernos seccionales y locales que en Sucumbíos están constituidos por: 1 Prefecto Provincial, 7 alcaldías municipales cantonales, y 31 juntas parroquiales entre urbanas y rurales, totalizando 39 actores públicos.

**Tabla N° 6: Instituciones Públicas en Sucumbíos**

<b>INSTITUCION</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>ZONA DE PLANIFICACION 1</b>	<b>% DE ZONA 1</b>
<b>Consejos Provinciales</b>	1	4	25%
<b>Municipio Cantonales</b>	7	26	27%
<b>Juntas parroquiales Urbanas</b>	7	49	14%
<b>Juntas parroquiales Rurales</b>	31	161	19%
<b>TOTAL</b>	<b>46</b>	<b>240</b>	<b>85%</b>

**Fuente:** CONAGOPARE, 2010  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

También están presentes en la provincia las representaciones de las instituciones del gobierno central que promueven el desarrollo productivo, entre las que se pueden identificar a:

- Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad – MCPEC (con Gerencia Regional en Ibarra - Imbabura)
- Ministerio de Industrias y Productividad – MIPRO
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - MAGAP

- Ministerio de Turismo – MINTUR
- Ministerio de Recursos Naturales no Renovables.
- Ministerio de Inclusión Económica y Social.
- Ministerio del Ambiente.

Conjuntamente con el gobierno central existen otros organismos de apoyo en distintos que canalizan recursos y facilitan el desarrollo productivo, entre las que se cuentan:

- Corporación Financiera Nacional – CFN
- Banco Nacional de Fomento – BNF
- Banco del Estado – BEDE
- Servicio de rentas Internas – SRI
- Secretaria Nacional de Ciencia y Tecnología – SENACYT
- Instituto de Agro calidad (Antiguo SESA)
- Programa de Apoyo al Migrante.

## **CAPITULO II: MARCO TEÓRICO**

### **2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS**

#### **2.1.1 Aporte de la Investigación**

**Proyecto de factibilidad para la exportación de arroz con valor agregado para mejorar los saldos de la balanza comercial-Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.**

El presente trabajo de titulación denominado: "PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE ARROZ CON VALOR AGREGADO PARA MEJORAR LOS SALDOS DE LA BALANZA COMERCIAL" tiene como objetivo determinar la factibilidad financiera de la creación de una empresa encargada de la producción y exportación de arroz con un valor agregado, que sirva como alternativa y soporte al excedente arrocero que existe actualmente en el Ecuador. Para este efecto será necesario realizar un análisis de temas relacionados con el arroz ecuatoriano, su producción y comercialización a nivel nacional e internacional; realizar un estudio de mercado con la finalidad de conocer los gustos y preferencias, así como necesidades que demanda el mercado; determinar la factibilidad económica de la creación de una empresa productora de arroz con valor agregado; realizar un estudio técnico que permita conocer la ubicación, infraestructura y equipos que necesita la compañía para poder operar y evaluar financieramente la propuesta para determinar su rentabilidad.

#### **2.1.2 Antecedentes Históricos del Cacao –Mundial**

Según fuentes de (ANECACAO, 2015) Tradicionalmente se ha sostenido que el punto de origen de la domesticación del cacao se encontraba en Mesoamérica entre México, Guatemala y Honduras, donde su uso está atestiguado alrededor de 2,000 años antes de Cristo.

No obstante, estudios recientes demuestran que por lo menos una variedad de Theobroma Cacao tiene su punto de origen en la Alta Amazonía y que ha sido utilizada en la región por más de 5,000 años.



El primer europeo en descubrir los granos de cacao fue Cristóbal Colón, al llegar a lo que hoy es Nicaragua durante su cuarto viaje.

Más de un milenio antes del Descubrimiento de América, las culturas Toltecas, Mayas y Aztecas ya lo cultivaban. Usaban el cacao como moneda, y para preparar una bebida deliciosa, el XOCOLAT, como descubría Hernán Cortés, cuando Moctezuma II organizaba banquetes en su honor. Pero por su sabor amargo, tardó casi un siglo en ser introducido en Europa y empleado para hacer una bebida.

Dominado por España, el negocio del cacao fue rentable a mediados del siglo XVI, lo que potenció el cultivo en lo que hoy es la costa ecuatoriana. En 1600 había ya pequeñas siembras a orillas del río Guayas. Este cacao tenía una fama especial por su calidad y aroma floral típico, proveniente de la variedad autóctona que hoy llamamos Aroma Nacional o Sabor Arriba. En 1789, la Cédula Real obtiene la facultad de exportar el cacao desde Guayaquil, en lugar del Callao.

En las primeras décadas del siglo XIX, más del 50% de la producción de cacao se encontraba en Venezuela. En la década de 1820, los portugueses introducen la pepa de oro en Ghana y otros países del centro de África. En ese entonces, la tercera parte de la producción mundial de cacao era consumida por los españoles. Durante el mismo siglo, se empieza a extender el cultivo en Brasil.

A finales del siglo XIX, los suizos producen el primer chocolate en leche. Los chocolates suizos conquistan cantidades de premios en festivales internacionales, dando origen a la industria que conocemos hoy en día.

### **2.1.3 Antecedentes Histórico del Chocolate - Mundial**

Por regla general, se denomina chocolate al producto final procesado del fruto de un árbol denominado popularmente cacao (*Theobroma cacao*), originario de Mesoamérica, lugar donde se comenzó a domesticar.

Según (Grivetti, 2002) No se conoce con certeza los orígenes del árbol de cacao (*Theobroma cacao*). Algunas teorías proponen que su diseminación empezó en las tierras tropicales de América del Sur, de la cuenca del río Orinoco o el río Amazonas, extendiéndose poco a poco hasta llegar al sureste de México. Otras plantean que ocurrió lo opuesto: se extendió desde el sureste de México hasta la cuenca del río Amazonas. Lo que se tiene por hecho es que las primeras evidencias de su uso humano se encuentran en territorio mexicano, que hace mucho tiempo fue ocupado por culturas prehispánicas.

El cultivo del cacao, y su consumo, hacen que el chocolate vaya adquiriendo relevancia social, religiosa, medicinal, política y económica en diversas sociedades. Su propagación, aceptación y difusión a lo largo del mundo es tal, que en la actualidad no existe región donde no haya llegado su influencia.

Durante la época del declive de estas culturas precolombinas, y comenzada la conquista de América, tras la conquista de México, el conocimiento del chocolate llega a Europa mediante el monopolio inicial creado por España sobre el comercio del cacao. En España cambia la fórmula inicial, se le endulza con azúcar de caña y aromatiza con canela, logrando inicialmente una gran aceptación social. El chocolate es el alimento originario de América, que, comparativamente con otros, se incorpora con mayor popularidad en la sociedad europea del siglo XVII. De España pasa a Francia e Italia, en el primer caso debido a la corte francesa (de influencia española) y en el caso italiano por las redes conventuales y religiosas de la época. Poco a poco se iría extendiendo su consumo a lo largo de todos los países europeos y asiáticos, y el cultivo del cacao estableciéndose en África.

El chocolate permaneció en estado líquido, como bebida, hasta bien avanzado el siglo XIX. Concretamente en 1828, cuando fue empleada la prensa hidráulica en la extracción de la manteca de cacao. Los descubrimientos técnicos posteriores, realizados en Europa, con el objeto de mejorar tanto su manipulación como su elaboración, y el mejor conocimiento sobre la composición del chocolate, lograron modificar su aspecto inicial de bebida. Es a finales del siglo XIX, y comienzos del XX, cuando surgen como novedad las primeras elaboraciones confiteras de chocolate sólido: bombones, pralinés,

barras de chocolate, etc. Las características que necesita la planta para su crecimiento hacen que el cacao se pueda cultivar solamente en algunas regiones con clima tropical; si inicialmente la producción provenía de América, esta situación iría cambiando poco a poco. En la actualidad más de la mitad de la producción del cacao proviene de África (concretamente de Costa de Marfil), siendo la producción en América inferior a la tercera parte (el mayor productor es Brasil en la profundidad de la selva amazónica) y completa la producción Asia y Oceanía (plantaciones de Malasia y Nueva Guinea).

(Historia\_del\_chocolate, 2015)

#### **2.1.4 Historia del Cacao y Chocolate en Latinoamérica**

La palabra cacao procede de la azteca "cacahuatl". Según la leyenda, el cacao era el árbol más bello del paraíso de los aztecas, que le atribuían múltiples virtudes, calmar el hambre y la sed, proporcionar la sabiduría universal y curar las enfermedades. Se sabe que los primeros árboles del cacao crecían de forma natural a la sombra de las selvas tropicales en las cuencas del Amazonas y del Orinoco, hace ya unos 4000 años. Los mayas empezaron a cultivarlo hace más de 2500 años. El cacao simbolizaba para los mayas vigor físico y longevidad, lo usaban como medicina siendo recetado por sus médicos como relajante, como estimulante y como reconstituyente. La manteca del cacao se usaba como pomada para curar heridas. Fueron los mayas los que crearon un brebaje amargo llamado "chocolha" hecho de semillas de cacao, que solo podían consumir nobles y reyes. Se describía diversas formas de elaborarlo y perfumarlo, más líquido o espeso, con más o menos espuma, con miel, maíz o chile picante. Ya en España los monjes adaptaron el "chocolha" al paladar europeo, sustituyendo las especias utilizadas en América por miel, azúcar y leche. La corte española mantuvo como secreto de estado, durante un siglo, la preparación de esta bebida y, sólo los monjes conocían el procedimiento para convertir el fruto del cacao en chocolate y, la utilizaban sobre todo en cuaresma ya que a pesar del secretismo, el chocolate llegó a otros países, a Francia uno de los primeros, gracias a la boda entre la María Teresa de España y Luis XIV el Rey Sol, ya que esta era muy aficionada a esta bebida la iglesia consideraba que no rompía el ayuno.

En 1.657 un francés residente en Londres inauguró "The Coffee Mill and Tobacco Roll", tienda en la cual se vendieron las primeras pastillas solidas de chocolate, para

preparar la bebida en el país. Se hizo tan popular el chocolate que el gobierno marco un impuesto que lo grabó hasta 1853, le daba al chocolate un precio equivalente a  $\frac{3}{4}$  de su peso en oro. En Suiza se comenzó a fabricar chocolate a mediados del siglo XIX y fueron Daniel Peter con años de investigación y, Henry Nestlé quien ideó la mezcla de leche condensada azucarada con cacao, quienes dieron la fama al chocolate suizo.

En 1.879 a Rodolphe Lindt se le ocurrió volver a agregar de nuevo la manteca de cacao procesada a la mezcla, consiguiendo así que el chocolate ofreciera una textura sólida y cremosa a la vez, y aunque era crujiente se deshacía en la boca. El chocolate en tabletas empezó a hacerse realmente popular gracias a las tropas aliadas durante la Segunda Guerra Mundial, ya que resultaba ser un alimento muy energético y a la vez era fácil y cómodo de transportar por los soldados. (Directoalpaladar, 2010)

### **2.1.5 Historia del Cacao en Ecuador**

La producción de Cacao en nuestro país es tan relevante ya que a través de su calidad, sabor y componentes nutritivos se da el lujo de ser reconocido a nivel internacional portando así a la generación de beneficios y a la historia agrícola del Ecuador.

Según fuentes de (Anecacao, 2015) hoy, el Ecuador posee una gran superioridad en este producto: más del 70% de la producción mundial de Cacao Fino y de Aroma se encuentra en nuestras tierras, convirtiéndonos en el mayor productor de cacao de aroma del mundo.

Esto ha generado un prestigio importante, favorable, destacable, indispensable y representativo para el país.

Este tipo de cacao, tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, nueces, almendras, especias que lo hace único y especial, sobresaliendo con su ya conocido SABOR ARRIBA.

Todos estos detalles de sabor y aroma están en el origen genético del grano, que se logra con el correcto tratamiento post-cosecha, sumado a condiciones naturales de suelo, clima, temperatura, luminosidad que convergen en un solo punto, en un solo territorio, en el mágico y maravilloso Ecuador situado en la mitad del mundo.

Hace 5500 años habitaron al sur de la Amazonía ecuatoriana, más precisamente en lo que hoy es la provincia de Zamora Chinchipe, los Palanda, una comunidad que se organizaba en aldeas de casas circulares. Ellos pertenecían a la cultura Mayo-Chinchipe, que se sostenían básicamente por la agricultura.

En el año 2002 se realizaron algunas investigaciones y excavaciones, encabezadas por el arqueólogo Francisco Valdez, en las que se encontraron, en las tumbas de los Palanda, algunas ofrendas que contenían restos de alimentos. Gracias a varias pruebas químicas realizadas con carbono 14 (elemento que se emplea en la datación de especímenes orgánicos), se pudo determinar la presencia de restos de theobroma o cacao, en muchas de sus vasijas. Según Valdez, esta era una “bebida energizante que era enviada al más allá con los muertos”.

Este descubrimiento, entre otras particularidades, permitió afirmar que en esta zona geográfica se había domesticado el cacao 2000 años antes que en Centro América. La variedad cultivada por los Palanda fue justamente la que caracteriza al país, el cacao fino de aroma. El templo de Santa Ana de la Florida permitió al Ecuador solicitar el título de origen del cacao. Así mismo, derribó el mito de que en la Amazonia solo existían civilizaciones bárbaras y no civilizaciones organizadas. (PropiedadIntelectual, 2014)

### **2.1.6 Historia del Chocolate en Ecuador**

La importancia económica de este producto se mide por el grueso de las exportaciones del país que pasaron los USD 582 millones en el 2011. Un análisis de Pro-ecuador muestra que las exportaciones de cacao y sus derivados fueron de USD 423 millones en el 2010. Para el año anterior la cifra subió hasta USD 582 pero el gusto por el consumo de chocolate no se evidencia en el país. Según Jean Christopher Lievain, director de la Cámara Franco-Ecuatorial el consumo per cápita oscila entre los 300 y 800 gramos al año. (PROECUADOR, 2012)

Según la revista (LIDERES, 2012), “En las cadenas de retail se confirma la tendencia de innovar sabores. Una fuente de Corporación Favorita destaca que el uso de cacao fino de aroma para producir localmente chocolate de exportación ha sido la mayor

innovación en los últimos años. También destaca las combinaciones de hierba luisa, sal, ají, etc., con cacao determinación de origen. Esta oferta es parte de las 110 marcas de chocolate que vende Corporación Favorita”

Según el criterio de (PAEZ, 2015) todo empezó con la afición por la jugosa pulpa que cubre las semillas de cacao, y que se consume directamente de la mazorca como un néctar refrescante en el calor tropical.

### **2.1.7 Región de Producción del Cacao en Ecuador**

La producción de cacao en el Ecuador ha constituido un importante renglón para la economía nacional, en especial por su significativa contribución a la generación de divisas por concepto de exportación, actividad que se inició en la época de la Colonia. En la actualidad ocupa el tercer lugar en el monto de exportaciones del sector agrícola, después del banano y de las flores.

No menos importante es su participación en la generación de empleo, estimándose que da ocupación al 5% de la población económicamente activa del país, tanto en la fase de producción en 60 000 Unidades de Producción Agropecuaria (UPA), como en la comercialización e industrialización.

La producción anual del cacao en el Ecuador fluctúa dentro de un rango de 80 000 a 90000TM (sin tomar en cuenta el año 1 998 que fue irregular por la presencia del fenómeno de El Niño), que se obtienen en 287100 hectáreas, con un rendimiento promedio de 300 kg/ha. Aproximadamente el 60% de la producción se exporta en grano, el 35% constituye materia prima para la fabricación de semi elaborados (torta, licor, pasta, manteca y polvo) y chocolates; el 5% se destina a industrias artesanales del país. Gracias a la característica de calidad del cacao Nacional por su sabor y aroma florales, el Ecuador tiene una clara ventaja competitiva en el mercado mundial.

#### **2.1.7.1 Nivel tecnológico de la producción**

En el Ecuador la producción de cacao se desarrolla en 60 000 Unidades de Producción Agropecuaria (UPA), 75% de las cuales tienen menos de 20 hectáreas y 40% menos de 11 ha, en las cuales el cacao representa entre el 70 al 90 % del ingreso familiar. La edad

promedio de las huertas de cacao es de 28 años y más de la mitad se ubica en el rango de 10 a 30 años. En la provincia de los Ríos la edad promedio es de 34 años. Comparativamente con otros países el Ecuador presenta niveles de rendimiento sumamente bajos; así, por ejemplo, Indonesia, Malasia, Costa de Marfil, República Dominicana y Ghana tienen rendimientos superiores a 400 kilos por hectárea y el caso más significativo es el de Sierra Leona que tiene más de 3 TM/ha.

### **2.1.7.2 Variedades de Cacao Ecuatoriano**

El cacao de producción comercial corresponde al nombre científico *Theobroma cacao*, que comprende los siguientes complejos genéticos: criollos, forasteros amazónicos y trinitarios. La variedad “Forastero” es la más cultivada en el mundo; se estima que ocupa alrededor del 80% del área en producción. Se caracteriza por su relativa resistencia a ciertas enfermedades y su alta productividad.

Sin embargo, en cuanto a calidad no se lo clasifica como “cacao fino”, por lo cual generalmente se lo utiliza mezclándolo con otras variedades de mayor calidad. El cacao llamado “Nacional” que se produce en el Ecuador, ha sido clasificado como del tipo “forastero”, puesto que posee algunas características fenotípicas de éste, no obstante, se diferencia en que posee un sabor y aroma característicos, que son muy apreciados por las industrias de todo el mundo. Tradicionalmente se conoce al cacao ecuatoriano como “cacao de arriba”, debido a que se lo cultivaba en la zona superior del río Guayas (río arriba), denominación que se convirtió en sinónimo de buen sabor y aroma.

El cacao Trinitario ocupa del 10-15% de la producción mundial, está constituido por el cruzamiento del criollo de Trinidad con la variedad introducida de la Cuenca del Orinoco; se lo considera cacao de calidad. Dentro de esta variedad se ubica el CCN51 que es producto de la investigación realizada en el Ecuador, en la zona de Naranjal, por el Agrónomo Homero Castro. Este clon presenta características de alta producción y tolerancia a las enfermedades, pero no tiene el aroma que posee el Nacional. (Agricultura-tropical-ecuador, 2010)

## 2.1.8 Producción del Cacao y Chocolate en la Amazonía

**Tabla N° 7: Porcentaje de Producción de Cacao Regional**

<b>Provincia</b>	<b>% Producción</b>
<b>NAPO</b>	45%
<b>SUCUMBÍOS</b>	35%
<b>ORELLANA</b>	20%

**Fuente:** INIAP Y GIZ ALEMANA (2014)

**Elaborado por:** Nataly Quinche

Se puede observar en la tabla que la Provincia de mayor producción en la Amazonía es Napo con un estimado del 45%, Sucumbíos con el 35% la diferencia no es tan relevante y por ultimo Orellana con el 20% de producción de cacao en la Región.

## 2.1.9. Variedades de Chocolate

El chocolate es el resultado de la combinación de granos de cacao, obtenidos de la planta con elementos como frutas secas, leche y azúcar. El sabor y la textura del chocolate ha ido cambiando a lo largo de la historia y actualmente existen las siguientes variantes:

✚ Chocolate de cobertura: es el utilizado por los reposteros profesionales para cubrir bombones y pasteles, o bien, para rellenarlos y cuentan con una elevada calidad. Este chocolate puede ser moldeado en capas sumamente finas ya que tiene un 32% de manteca de cacao que lo facilita.

✚ Chocolate blanco: esta clase de chocolate contiene bajas proporciones de cacao sólido, y está hecho a base de manteca de cacao, leche, azúcar y edulcorantes y su sabor suele tener la misma intensidad que el del negro. Hay algunos fabricantes que reemplazan a la manteca de cacao con edulcorantes sintéticos y aceites vegetales.



✚ Chocolate con leche: la combinación de cacao con leche hace que algunos expertos en la materia no lo consideren como chocolate propiamente dicho. A pesar de esto, se pueden encontrar variedades de esta clase de chocolate que llegan a tener un 50% de cacao, aunque en la mayoría de los casos llegan al 20%. Para fabricar algunos chocolates con leche utilizan grasa vegetal y edulcorantes artificiales en reemplazo de la manteca de cacao.

✚ Chocolate amargo: también conocido como negro, o sin leche, contiene cacao puro en por lo menos un 34% de su composición. A medida que este porcentaje se incrementa, mejor será la calidad del chocolate, de hecho, los de alta calidad deben tener por lo menos un 60% de cacao. Los chocolates amargos de alta calidad se caracterizan por contener pocas proporciones de azúcar, solo se la usa para que el sabor mejore, por lo que nunca debe usarse en exceso. Además, los de alta calidad contienen vainilla proveniente de Madagascar, que resulta sumamente costosa y la lecitina con la que cuentan es mínima. Hay algunos chocolates sin azucarar que llegan a tener un 98% de cacao, aunque resultan difíciles de conseguir. (Tiposde, 2012)

### **2.1.9.1 Beneficios del Chocolate**

El Chocolate amargo es un producto muy saludable y ofrece numerosos beneficios para nuestra salud:

- 1.- Alimento estimulante gracias a su contenido en glúcidos rápidamente asimilables.
- 2.- Alimento rico en sales minerales y excelente fuente de potasio, magnesio, hierro, sodio, cobre, flúor y calcio.
- 3.- Contiene tres tipos de sustancias anti caries: los taninos, el flúor y los fosfatos.
- 4.- Excelente para el corazón, hoy sabemos que el consumo regular de alimentos ricos en flavonoides como el chocolate, las frutas, verduras, té verde, vino tinto contribuyen a la disminución del riesgo cardio-vascular, la pepa de cacao contiene muchos de estos flavonoides.

5.- El chocolate mejora las funciones cerebrales por su capacidad de generar serotonina, un neurotransmisor que favorece un estado de ánimo positivo. (Academiadelchocolate, 2011)

## **2.2. DIAGNOSTICO DE LA EMPRESA**

### **2.2.1 Antecedentes de la Empresa**

La parroquia Pacayacu, está ubicada en el extremo oeste del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos. Pacayacu es una palabra que proviene de dos vocablos de la lengua indígena de los Tetetes. PACO nombre de un pescado y YACU río, por lo que significa “RÍO DE PESCADOS PACO“y dentro de esta parroquia se da a conocer la famosa chocolatera de Pacayacu.

El 8 de Junio del 2008 nace la idea de la creación de la asociación de mujeres emprendedoras El Porvenir de Pacayacu con la finalidad de incrementar la matriz productiva de la parroquia y dar empleo a mujeres de escasos recursos y como iniciativa la asociación fue conformada por 8 socias actualmente la asociación cuenta con 5 trabajadoras por razones personales de la asociación y de la Sra. Francisca Rivera quien es la actual gerente de la empresa y desde su inicio estuvo presente y aportando con ideas y fue pionera de la creación de la empresa.

En sus inicios la fabricación del chocolate artesanal lo realizaban a mano porque no contaba con las óptimas herramientas para su producción, era una elaboración muy forzada la cual realizan en el domicilio de una de las socias y con herramientas básicas como es el molino de mano a su vez salían a promocionar el producto de casa en casa hasta lograr que se hiciera conocer en ferias locales.

El GADPS de Sucumbíos ha colaborado mucho con la asociación haciéndola acreedora de las primeras máquinas para el proceso de fabricación, también ayudaron con los trámites respectivos para el registro sanitario de la asociación. El gobierno parroquial de Pacayacu les dono un terreno en el cual construyeron la planta de producción con estas oportunidades la asociación ha conseguido un buen uso de los recursos y del cacao nacional fino de aroma los cuales son la materia prima del producto final dándole

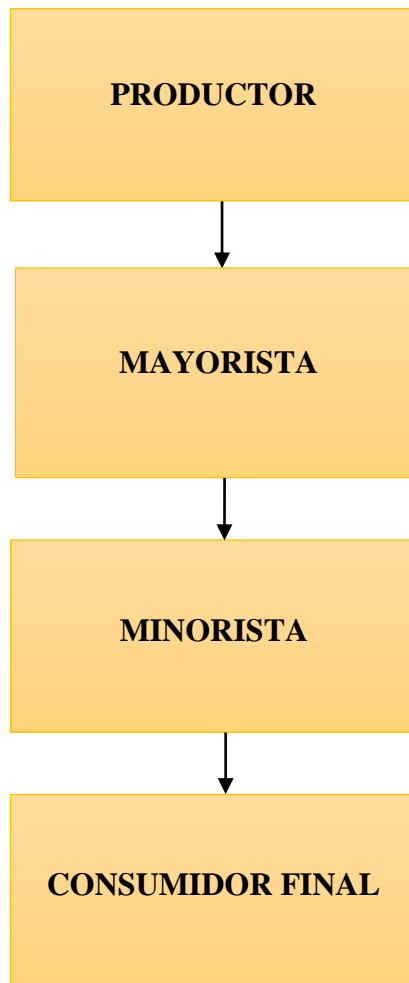
oportunidad de generar ingresos a familias cacaoteras especialmente a Zancudo Cocha siendo su principal proveedor.

En los últimos años la asociación ha representado buena acogida en su parroquia y a nivel nacional gracias a convenios por parte de organizaciones extranjeras como lo es la WWF la cual en el marco del trabajo de WWF Ecuador en la Amazonía, es su mejor aliado permitiéndoles identificación y acceso a mercados solidarios como CAMARI (Quito) CHANKUAP., la misión de la organización es conservar la diversidad biológica mundial y asegurar que el uso de recursos naturales renovables sea sostenible, también cuenta con el apoyo de FUNDACIÓN NATURA, la cual les brinda capacitaciones en diferentes temas como la planificación participativa, diseños de proyectos, contabilidad y comercialización y el conocimiento sobre la Reserva Cuyabeno y la importancia que está tiene, enlazándolas con la comunidad de Zancudo Cocha. (Asociación El Porvenir 2015)

### **2.2.2 Sistema de Comercialización y Mercados**

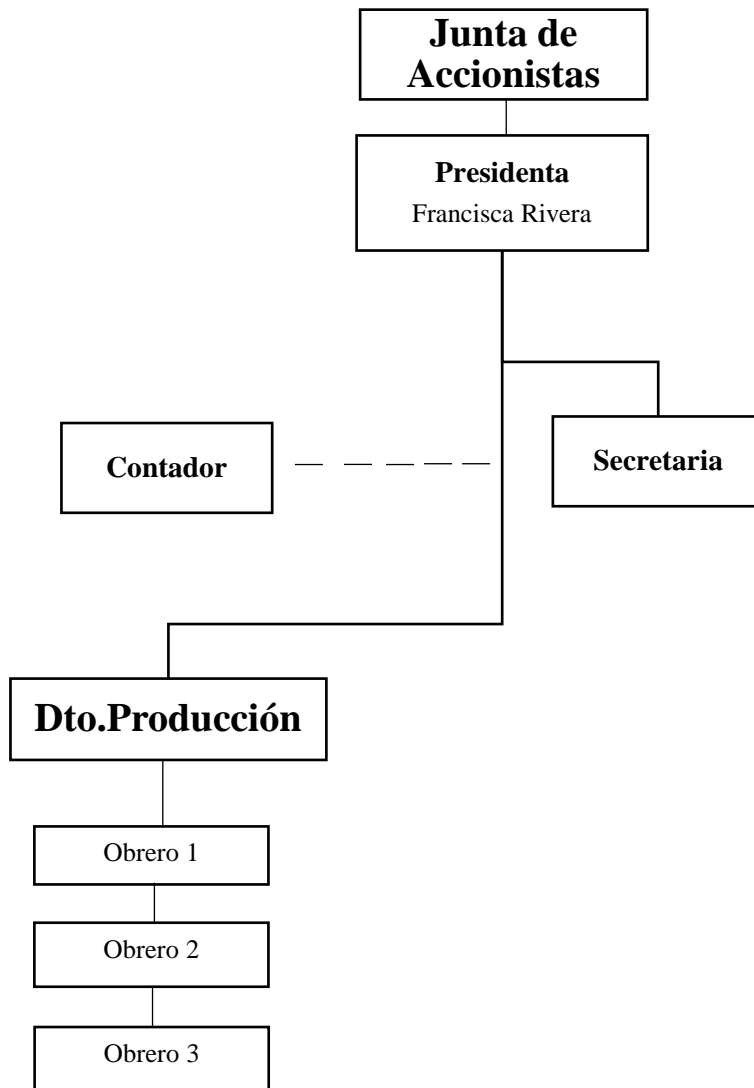
El sistema de comercialización de la Asociación el Porvenir se realiza a través de la entrega de producto a centros comerciales dentro y fuera de la parroquia, en el Canto Lago Agrio a Supertiendas, J&G y Coflhisa. Para mejorar su comercialización se pretende realizarlo a través de una página web donde se promocióne el producto y en las redes sociales para que estén informados sobre la venta del mismo.

**Gráfico N° 4: Canal de Distribución de la Asociación El Porvenir**



**Elaborado por:** Asociación El Porvenir  
**Año:** 2012

### 2.2.2.1 Organigrama Empresarial



---

**Elaborado por:** Asociación El Porvenir  
**Año:** 2011

### **2.2.3 Actividad Económica**

Esta agrupación, conformada por 5 socias, se dedica a la elaboración y comercialización de pasta de chocolate artesanal y sus derivados, actividad que les representa una importante alternativa económica y contribuye al negocio de producción sostenible de cacao nacional de la Reserva Cuyabeno.

### **2.2.4 Misión**

Fortalecernos como una empresa admirada y respetada por el mercado local y nacional, la misma que se siente capaz de ofrecer y satisfacer a sus clientes con un excelente producto distintivo por su aroma, sabor, calidez y calidad de producción y a su vez incrementando la economía de la Provincia y del país.

### **2.2.5 Visión**

Ser una empresa líder amazónico en la producción y venta de la pasta de chocolate artesanal y sus derivados ya que a través de esto ayudarían a generar oportunidades de empleo y promocionar sus productos en todo el país y fuera del mismo a buen precio y de calidad. (Asociación El Porvenir, 2011)

#### **2.2.5.1 Valores Corporativos de la Empresa**

- ✓ Honestidad
- ✓ Respeto
- ✓ Puntualidad
- ✓ Compañerismo
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Compromiso
- ✓ Lealtad

### 2.2.5.2 ANÁLISIS FOLA

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<p>El cacao ecuatoriano es considerado como el mejor del mundo.</p> <p>El suelo y el clima son óptimos para la producción de Cacao.</p> <p>Chocolate orgánico y de calidad</p> <p>Producción de chocolate artesanal lo cual posiblemente podría obtener grandes oportunidades por profundizarse en mercados internacionales y con ello se podrá renovar la producción del país.</p>	<p>Exhibir un producto de calidad orgánica dentro y fuera del país.</p> <p>Incremento de Demanda</p> <p>Seguridad con los clientes</p> <p>Deserción de empresas exportadoras de chocolate artesanal hacia el mercado colombiano.</p>
<b>LIMITACIONES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<p>El desconocimiento de nuestra competencia.</p> <p>Desconocimiento de la capacidad producción del chocolate.</p> <p>Segmento del mercado escogido.</p> <p>Desconocer la comercialización del chocolate artesanal hacia el exterior.</p>	<p>La competencia de otros mercados</p> <p>Cambio climático</p> <p>Cambio de divisas</p> <p>Desventaja del mercado por medio de otros competidores.</p>

**Elabora por:** Nataly Quinche  
**Año:** 2015

## **2.3. Fundamentación Legal**

### **2.3.1 Objetivo el milenio**

#### **8. Fomentar una Asociación Mundial para el Desarrollo**

8. A. Desarrollar aún más un sistema comercial y financiero abierto, basado en normas, previsible y no discriminatorio. Incluye el compromiso de lograr una buena gestión de los asuntos públicos, el desarrollo y la reducción de la pobreza, en los planos nacional e internacional. (CEPAL, 2015)

#### **Objetivo del Buen Vivir**

#### **10. Fortalecer la economía popular y solidaria-EPS, y las micro, pequeñas y medianas empresas-Mipymes- en la estructura productiva (BUEN VIVIR,2013)**

10.5.b Promocionar y fomentar la asociatividad, el fortalecimiento organizativo, la capacidad de negociación, la creación de redes, cadenas productivas y circuitos de comercialización para mejorar la competitividad y reducir la intermediación en los mercados.



## 2.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 2.4.1 Etimología del Chocolate

Término español “chocolate”, se deriva del azteca “xocoatl” que significa “aguada de cacao”. (Aguirre, 2005)

**Ilustración N° 1: Pasta de chocolate artesanal**



**Fuente:** Asociación EL PORVENIR  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

### 2.4.2 Etimología del Cacao

La palabra maya con que se designaba al grano “cacau” derivaba de la voz antigua “chacahuaa”. Actualmente, los descendientes mayas lo nombran “chucua”. (Mexicomaxico, 2015)

**Ilustración N° 2: Cacao descascarado**



**Fuente:** Asociación EL PORVENIR  
**Elaborado por:** Nataly Quiche

### **Ilustración N° 3: Planta de Cacao lista para cosechar**



**Fuente:** Asociación EL PORVENIR  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### **2.4.3 Semilla de Cacao**

Mientras que las semillas son generalmente blancas, se hacen violetas o un marrón rojizo durante el proceso de secado. La excepción son variedades raras de cacao blanco, en que las semillas se mantienen blancas. Históricamente, el cacao blanco fue cultivado por el pueblo Rama en Nicaragua. (Cacaopod, 2004)

### **Ilustración N° 4: Semilla de cacao durante el proceso de secado**



**Fuente:** Asociación EL PORVENIR  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### **2.4.4 Características del Cacao.**

El cacao es una fruta de origen tropical, su árbol tiene flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es leñoso de forma alargada, aparece en la copa de los árboles y debajo de sus ramas. Dependiendo del tipo de cacao pueden ser de color amarillo, blanco, verde o rojo. El grano está cubierto de una pulpa rica en azúcar con la que se puede hacer jugo y el grano transformado en chocolate tiene un agradable sabor. La producción de cacao se realiza principalmente en la costa y amazonia del Ecuador.

En el año 2011 Ecuador fue premiado por “mejor cacao por su calidad floral” y “mejor grano de cacao por región geográfica” en el Salon du Chocolat en París Francia.

#### **2.4.5 Tipos de Cacao en Ecuador.**

En el Ecuador se desarrollan 2 tipos de cacao:

➤ **Cacao Fino de Aroma**, conocido también como Criollo o Nacional cuyo color característico es el amarillo, posee un aroma y sabor único, siendo esencial para la producción del exquisito chocolate gourmet apetecido a nivel mundial el cual es el más apropiado para la exportación.

➤ **Cacao CCN-51**, conocido también como Colección Castro Naranjal cuyo color característico es el rojo. A demás es reconocido por sus características de alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción a escala de chocolates y otros. Las provincias de mayor producción de estas clases de cacao son Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. (Proecuador, 2015)

### 2.4.5.1 Descripción Botánica del Cacao

**Tabla N° 8: Descripción botánica del Cacao**

<b>DESCRIPCIÓN BOTÁNICA DEL CACAO</b>	
<b>DIVISIÓN:</b>	Magnolio Pitas
<b>CLASE:</b>	Magnoliopsidas
<b>SUB-CLASE:</b>	Byttneriácea
<b>ORDEN:</b>	Malvales
<b>FAMILIA:</b>	Esterculiáceas
<b>GENERO:</b>	Theobroma
<b>ESPECIE:</b>	Cacao

Elaborado por: NatalyQuinche  
Año: 2015

### 2.4.5.2 Propiedades del Cacao

- **Estimulante del sistema nervioso**

Si existe un alimento que nos ayuda a sentirnos bien cada vez que lo consumimos ese es el cacao sin duda alguna. ¿Por qué? Fundamentalmente porque contiene una serie de componentes que actúan como estimulantes y euforizantes.

Esta cualidad se traduce en algo muy sencillo: cada vez que comemos una porción de cacao puro o de chocolate conseguimos una placentera sensación de bienestar debido a la presencia de feniletilamina, la cual actúa en el cerebro desencadenando un estado de bienestar emocional y de euforia.

- **Mejora el estado de ánimo**

El cacao ayuda a aumentar la producción de endorfinas, hormonas que mejoran nuestro estado de ánimo. Además, no debemos olvidarnos que destaca por ser un alimento tremendamente energético, cualidad que se traduce en algo muy sencillo: nos ayuda a recuperar fuerzas en situaciones de cansancio físico y mental, siendo útil para mantenernos más activos.

- **Estimulante del sistema digestivo**

Además de sus cualidades como estimulante de nuestro sistema nervioso y de nuestras emociones, el cacao actúa como un excelente y maravilloso estimulante de nuestro sistema digestivo.

- **Bueno contra el estreñimiento**

Por otra parte, diversos estudios han constatado los beneficios del cacao como alivio natural frente al estreñimiento, gracias precisamente a que se convierte en un alimento ideal para tonificar y estimular el sistema digestivo.

Pero sus cualidades no acaban aquí, ya que un estudio llevado a cabo por la Universidad del Estado de Luisiana (en Estados Unidos), encontró que ciertas sustancias presentes en el cacao llegan hasta el colon, donde son fermentados por microorganismos y bacterias buenas presentes en nuestra flora bacteriana.

- **Excelente para mantener una buena salud cardiovascular**

¿Sabías que el cacao es muy rico en antioxidantes? Estos compuestos naturales son capaces de prevenir la acción tan negativa de los radicales libres en nuestro organismo, ayudando a prevenir la degeneración de nuestras células (responsables de la aparición de muchas enfermedades).

Por esta riqueza en antioxidantes el cacao es ideal para nuestro sistema cardiovascular, previniendo la aparición de enfermedades del corazón. Además, ayuda a reducir el colesterol y los triglicéridos.

- **Bueno para la piel y contra la celulitis**

Estos mismos beneficios cuentan con una importantísima actividad anti-celulítica, antioxidante e incluso suavizante, que son aprovechadas por la chocolaterapia, una terapia que como seguro sabrás consiste en aplicarlo en la piel a través de masajes.

## 2.5 MARCO CONCEPTUAL

Para elaborar un proyecto de exportación de chocolate artesanal desde la parroquia pacayacu provincia de Sucumbíos hacia el mercado de Bogotá-Colombia se ha elaborado el respectivo listado de los conceptos más relevantes que se enfocan al proyecto.

**Plan de exportación:** Troncoso, Define: “Lleve sus productos a todo el mundo” para poder realizar y hacer realidad la exportación es importante seguir un plan organizado, que cubra los requerimientos básicos de información e investigación, con el fin de seguir todos los pasos y procedimientos necesarios en el proceso de internacionalización y venta del producto. (Troncoso, 2009)

**Agente de Aduana:** “Persona natural o jurídica a quien se le confía el manejo de los intereses de importadores y/o exportadores y asume la responsabilidad en la tramitación de documentos aduaneros”. (Comercio Internacional Segunda Edición-Bogotá, Cristóbal Osorio Arcilag, 2006 pág.13)

**Exportación:** Es una actividad vital dentro de los negocios internacionales y consiste en comercializar los productos o servicios fuera de los límites territoriales del país al que pertenece el oferente, las exportaciones son generalmente llevadas a cabo bajo condiciones específicas. (Lerma, 2010)

**Exportación:** En mi opinión propia las exportaciones son estrategias negociables que permiten la introducción de respectivos productos al mercado internacional con el objetivo de buscar aceptación, competitividad y sobre todo una óptima rentabilidad en beneficio propio para la empresa y su país de origen. (Por la Autora)

**Ad-valorem:** (Comercio Internacional Segunda Edición-Bogotá, Cristóbal Osorio Arcilag, 2006 pág. 11). “Define como el método para aplicar la imposición de un arancel aduanero colocando tasa fija o móvil sobre cierto tipo de producción. No es necesario alterarlo si el precio de las importaciones varía”.

**Segmentación de Mercado:** Según el manual de Importación y Exportación de Carl A. Nelson Cuarta Edición pág. 39. “Define, que la segmentación de mercado permite a la organización de importación/exportación escoger a sus clientes y adecuar su estrategia

de marketing con base en lo que desea el cliente identificado y sus requerimientos y en respuesta a los deseos y necesidades específicas de la nueva empresa”.

**Acuerdos Comerciales:** Convenio, Tratado o cualquier otro acto vinculante por el cual dos o más países se comprometen a cumplir ciertas acciones para mejorar su intercambio comercial. (Mc Graw, 2009)

**Transbordo:** Transferencia o embarque durante el curso de la expedición desde el punto de carga o lugar de despacho, bien sea desde un buque a otro o de un medio de transporte a otro de la misma modalidad. (Comercio Internacional Segunda Edición- Bogotá, Cristóbal Osorio Arcilag, 2006 pág.313)

**Consignatario:** La persona, empresa o representante a quien el vendedor o el consignador envíen la mercancía y quien, a la presentación de los documentos necesario, es reconocido como el propietario de la mercancía para el propósito del pago de los aranceles. (Manual de Importaciones y Exportaciones Carl A. Nelson Cuarta edición México pág. 364)

**Consumidor:** Toda persona o entidad es consumidora, pues requiere de una gran variedad de bienes y también de servicios. (Osorio Arcila, 2006, pág. 111)

**Centro de Acopio:** Sitio de almacenamiento temporal de residuos recuperables, donde son clasificados y separados de acuerdo a su naturaleza en plástico, cartón papel, vidrio y metales, para su pesaje, compactado, empaque, embalaje y posterior venta. (Ifam, 2015)

**Aforo:** Operación única que consiste en practicar en una misma actuación el examen físico y la revisión documental, de tal manera que se compruebe la clasificación de las mercancías, su valuación, la determinación de su origen cuando proceda, y los demás datos necesarios para fines de tributación y fiscalización aduanera. (Mardelplata, 2015)

**Banco emisor:** Banco elegido por el importador. Confecciona y realiza la apertura del crédito. Paga el crédito si se cumplen las condiciones exigidas en el mismo. Es el Banco del Importador. (Ibanezestudioaduanero, 2015)

**Derechos de Aduana:** Derechos establecidos en el Arancel Aduanero y/o en la legislación nacional, que gravan a las mercancías que entran al territorio nacional o que salen de él. Estos pueden consistir en:

a) Derecho Ad-Valorem: Tributo que grava la importación de mercancías y que se fija en proporción a su valor aduanero;

b) Derecho Específico: Tributo que grava la importación de mercancías en una cantidad fija de dinero, que se determina en base a una unidad de medida, ya sea kilogramo, tonelada, litro, docena, metro, etc. (Mardeplata, 2015)

**Barreras Arancelarias:** Las barreras arancelarias son tarifas oficiales que se fijan y cobran a los importadores y exportadores en las aduanas de un país, por la entrada o salida de las mercancías. En el caso de Ecuador no se cobra ninguna tarifa para cualquier producto que sea exportado, es decir por la salida del territorio nacional. (todocomercioexterior, 2015)

**Carta de Crédito:** La carta de crédito es un documento utilizado como instrumento para realizar intercambios entre personas, principalmente en el comercio exterior, aunque éste no es su único uso. (Banrepcultural, 2015)



## **CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO**

### **3.1 IDEA A DEFENDER**

#### **3.1.2 Idea a defender General**

Con la creación del proyecto de Exportación de chocolate artesanal de la asociación El Porvenir, se conseguirá adherirse al mercado de Bogotá, ser más competitivos y aumentar la rentabilidad de la asociación.

#### **3.1.3 Ideas a defender Específicas**

- ✓ Crear bases conceptuales del proyecto de exportación para el producto chocolate artesanal, para determinar la situación problemática de la asociación El Porvenir.
- ✓ Establecer un adecuado estudio de mercado para instaurar la oferta y demanda del producto chocolate artesanal.
- ✓ Indagar la viabilidad financiera por medio de la evaluación económica del proyecto.

### **3.2 VARIABLES**

#### **3.2.1 Variable Independiente**

Proyecto de Exportación de chocolate artesanal.

#### **3.2.2 Variable Dependiente**

Mejorar la competitividad de la asociación para incrementar la rentabilidad financiera de la misma.

##### **3.2.2.1 Operacionalización de Variables.**

El proceso obliga a realizar una definición conceptual de las variables para romper el concepto difuso que ella engloba y así darle sentido concreto dentro de la investigación. El término variable se define como las características o atributos que admiten diferentes valores y se clasifican en:

**Variable continua:** Se presenta cuando el fenómeno a medir puede tomar valores cuantitativamente distintos. Ejemplos: la edad cronológica.

**Variables discretas:** Son aquellas que establecen categorías en términos no cuantitativos entre diversos individuos o elementos. Ejemplo: el temperamento de los niños en relación con el aprendizaje –los niños de temperamento calmado aprenden más lentamente que los de temperamento.

**Variables individuales:** Presentan la característica o propiedad que caracteriza a individuos determinados, y pueden ser: Absolutas. Relacionales. Comparativas. Contextuales.

**Variables colectivas:** Presentan las características o propiedades que distinguen a un grupo o colectivo determinado y pueden ser: Analíticas. Estructurales. Globales.

**Variable Antecedente:** Es la que se supone como antecedente, es decir, que hay variables que son antecedentes de otras. Ejemplo: para realizar un aprendizaje se supone un grado mínimo de inteligencia. Por tanto, la variable inteligencia es un antecedente de la variable aprendizaje.

**Variable independiente:** Es la variable que antecede a una variable dependiente, la que se presenta como causa y condición de la variable dependiente, es decir, son las condiciones manipuladas por el investigador a fin de producir ciertos efectos.

**Variable dependiente:** Es la variable que se presenta como consecuencia de una variable antecedente. Es decir, que es el efecto producido por la variable que se considera independiente, la cual es manejada por el investigador.

**Variable interviniente o alterna:** Es la variable que aparece interponiéndose entre la variable independiente y la variable dependiente y en el momento de relacionar las variables interviene en forma notoria.

Conviene analizar si esta variable aparece a partir de la variable independiente, es decir, posterior a ella y con anterioridad a la variable dependiente, de tal forma que entre a reemplazar la variable independiente que ha sido formulada, o su actúa como factor concerniente en la relación de variables.

**Variables extrañas:** Cuando existe una variable independiente no relacionada con el propósito del estudio, pero que puede presentar efectos sobre la variable dependiente, tenemos una variable extraña. (Ferrer, 2010)

### **3.3 MODALIDAD**

#### **3.3.1 El método exploratorio**

Aquel que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento. Este tipo de investigación, de acuerdo con Sellriz (1980) pueden ser:

a) Dirigidos a la formulación más precisa de un problema de investigación, dado que se carece de información suficiente y de conocimiento previos del objeto de estudio, resulta lógico que la formulación inicial del problema sea imprecisa. En este caso la exploración permitirá obtener nuevo datos y elementos que pueden conducir a formular con mayor precisión las preguntas de investigación.

b) Conducentes al planteamiento de una hipótesis: cuando se desconoce al objeto de estudio resulta difícil formular hipótesis acerca del mismo. La función de la investigación exploratoria es descubrir las bases y recabar información que permita como resultado del estudio, la formulación de una hipótesis. (creadess, 2015)

#### **3.3.2 El método descriptivo**

En opinión de Arias (2006), los estudios descriptivos permiten medir de forma independiente las variables, aun cuando no se formule hipótesis alguna, pues éstas aparecen enunciadas en los objetivos de la investigación, de allí que el tipo de investigación esté referido a escudriñar con cuanta profundidad se abordará el objeto, sujeto o fenómeno a estudiar.

### **3.4 TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

#### **3.4.1 Investigación de campo**

La investigación de campo se presenta mediante la manipulación de una variable externa no comprobada, en condiciones rigurosamente controladas, con el fin de describir de qué modo o porque causas se produce una situación o acontecimiento particular. (Rafael Graterol, )

#### **3.4.2 Investigación Bibliográfica-Documental**

Según (UPEL, 2006), define que la investigación documental es el estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza con apoyo principalmente en trabajos previos, información y datos divulgados por medio impreso, audiovisuales y electrónicos, la originalidad del estudio se refleja en el enfoque crítico, conceptualizado, reflexiones, conclusiones, recomendaciones y en general, en el pensamiento del autor.

### **3.5 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN**

#### **3.5.1 Método Inductivo**

Según Hernandez Sampier, “el método inductivo se aplica en los principios descubiertos a casos particulares, a partir de un enlace de juicios”.

En esta investigación se usa cuando se procesan y se analizan los datos obtenidos de los cuestionarios aplicados y en el análisis e interpretación de la información. (Hernández, 2006).

#### **3.5.2 Histórico**

Trata de la experiencia pasada; se relaciona no sólo con la historia, sino también con las ciencias de la naturaleza, con el derecho, la medicina o cualquier otra disciplina científica. El investigador cuenta con fuentes primarias y secundarias. De las fuentes primarias, el investigador obtiene las mejores pruebas disponibles: testimonios de testigos oculares de los hechos pasados y objetos reales que se usaron en el pasado y que se pueden examinar ahora. Las fuentes secundarias tienen que ver con la

información que proporcionan las personas que no participaron directamente en ella.  
(Slideshare, 2012)

### **3.6 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

-Tasa de crecimiento promedio anual

-Demanda Insatisfecha

### **3.7 HERRAMIENTAS**

#### **3.7.1 Bibliográfico**

Instrumento esencial que permite indagar acerca de temas importantes para el desarrollo del proyecto.

#### **3.7.3 Observación de Campo**

Conjunto de información que permite ampliar la investigación de manera precisa.

### **3.8. ESTUDIO DE MERCADO**

Nuestro estudio de mercado se enfoca principalmente en analizar las variables conforme a las exportaciones de chocolate que se han presentado en el Ecuador.

#### **3.8.1 Evolución de las Exportaciones Ecuatoriana**

La alta diversidad de productos exportables que tiene Ecuador y que gracias a estos es reconocido mundialmente los cuales son: petróleo, aceite, banano, derivados de petróleo, camarones, rosas, cacao y derivados, café, atún, extracto y aceites vegetales, jugos y conservas de frutas, confección y textiles. En los mercados internacionales los productos ecuatorianos con certificación orgánica están teniendo mayores ingresos en sus perchas.

### 3.8.1.2 Principales Destinos de la Exportaciones Ecuatorianas

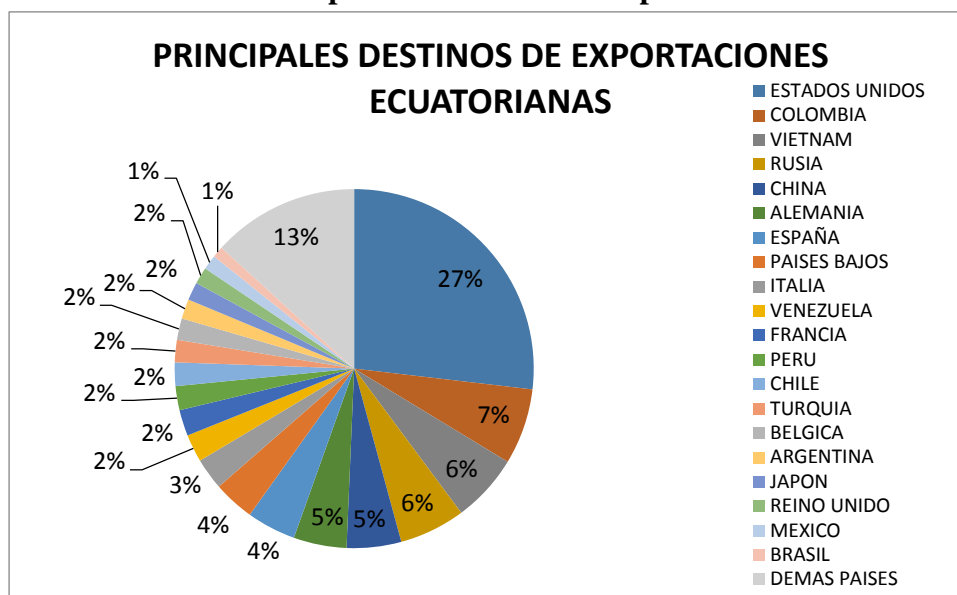
**Tabla N° 9: Participación de los destinos de las exportaciones ecuatorianas**

<b>PAÍS</b>	<b>MONTO</b>	<b>PARTICIPACION %</b>
<b>Estados Unidos</b>	2345.436	26.85%
<b>Colombia</b>	597.116	6.83%
<b>Vietnam</b>	536.892	6.15%
<b>Rusia</b>	519.251	5.94%
<b>China</b>	428.535	4.91%
<b>Alemania</b>	416.610	4.77%
<b>España</b>	387.138	4.43%
<b>Países Bajos</b>	323.706	3.71%
<b>Italia</b>	249.039	2.85%
<b>Venezuela</b>	217.507	2.49%
<b>Francia</b>	205.577	2.35%
<b>Perú</b>	188.843	2.16%
<b>Chile</b>	185.425	2.12%
<b>Turquía</b>	175.854	2.01%
<b>Argentina</b>	154.456	1.77%
<b>Japón</b>	142.033	1.63%
<b>Reino Unido</b>	131.877	1.51%
<b>México</b>	116.440	1.33%
<b>Brasil</b>	88.592	1.01%
<b>Demás Países</b>	1156.866	13.24%
<b>TOTAL</b>	8736.385	100.00%

**Fuente:** Pro Ecuador Nov-Dic 2015

**Elaborado por:** Nataly Quinche

**Gráfico N° 5: Principales destinos de las exportaciones ecuatorianas**



**Fuente:** Pro-Ecuador Nov-Dic 2015

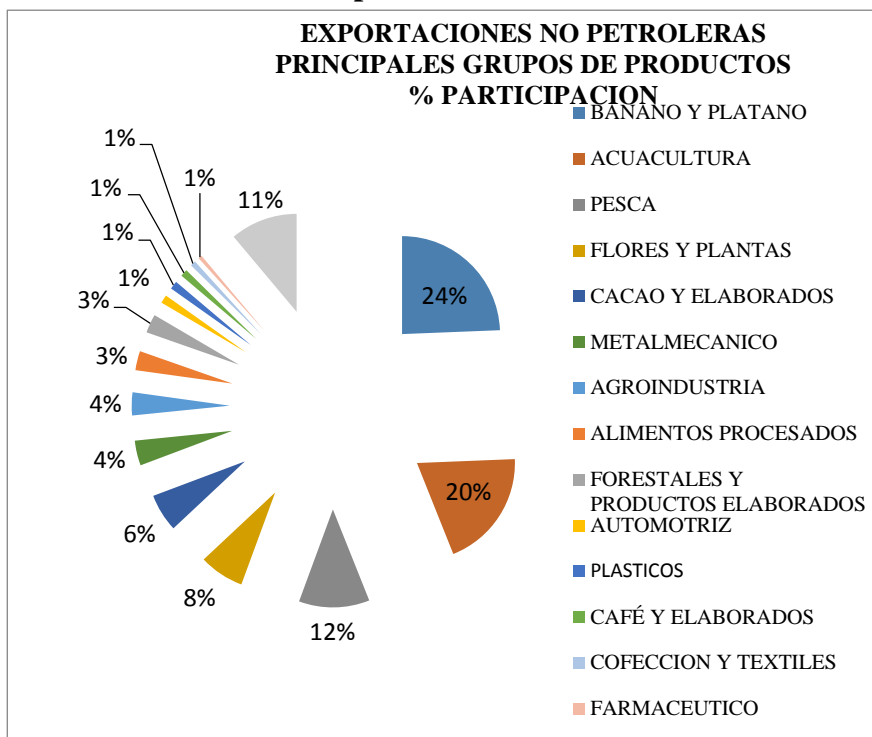
**Elaborado por:** Nataly Quinche

El gráfico demuestra que el principal país de exportaciones ecuatorianas lo encabeza Estados Unidos con el 27% del total de exportaciones y lo sigue Colombia con el 7%, Vietnam y Rusia 5 y 6%, China y Alemania 5%, España y Países Bajos 4%, Italia 3% Venezuela, Francia, Perú, Chile, Turquía, Bélgica, Argentina, Japón y Reino Unido con el 2%, México y Brasil el 1%.

### 3.8.1.3. Exportaciones No Petroleras

En septiembre de 2015, el sector principal de exportaciones ecuatorianas fueron plátanos y bananos con una participación del 24% del total no petrolero, por consiguiente, está la acuicultura con el 20%, pesca y flores con el 12% y 8%, la suma total de estos productos da como resultado las exportaciones no petroleras.

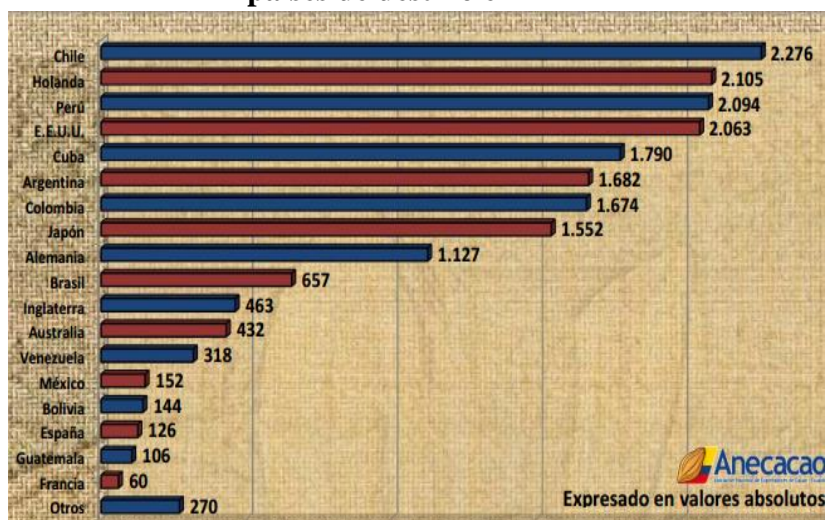
**Gráfico N° 6: Exportaciones No Petrolera del Ecuador**



Fuente: Pro-Ecuador Nov-Dic 2015

Elaborado por: Nataly Quinche

**Gráfico N° 7: Exportaciones ecuatorianas de semielaborados de cacao según países de destino en TM**



Fuente: Anecaco

Año: 2015



## 3.8.2 ANALISIS DEL MERCADO COLOMBIANO

### 3.8.2.1 Indicadores Socioeconómicos

Se detallan principalmente los indicadores socioeconómicos de Colombia, para poseer una visión más clara del mercado supeditado a estudio.

**Tabla N° 10: Indicadores socioeconómicos de Colombia**

<b>Población</b>	47.790.000
<b>Crecimiento Poblacional</b>	1.7%
<b>Capital</b>	Bogotá
<b>Principales Ciudades</b>	Medellín, Cali, Barranquilla, Cartagena, Bucaramanga, Cúcuta, Manizales, Ibagué, Neiva, Popayán y Pasto.
<b>PIB Per cápita</b>	\$ 14.164,426 (2015)
<b>Composición del PIB</b>	Servicios Agricultura Manufacturero
<b>Moneda oficial</b>	\$ (Pesos colombianos)
<b>Tasa de inflación</b>	6.77%

**Fuente:** Banco Mundial

**Elaborado por:** Nataly Quinche

### 3.8.2.2 Principales datos de Comercio Exterior

A continuación, se detallan datos acerca de las exportaciones e importaciones que ha obtenido Colombia en su totalidad.

**Tabla N° 11: Datos de Comercio Exterior**

<b>Exportaciones Totales</b>	<b>\$ 56.5 miles de millones</b>
<b>Importaciones Totales</b>	<b>\$ 61.5 miles de millones</b>
<b>Balanza comercial (-)</b>	<b>\$ 5.04 miles de millones</b>

Fuente: OEC-Colombia 2015  
Elaborado por: Nataly Quinche

### 3.8.2.3 Los principales productos no Petroleros Importados por Colombia

Se detallan a continuación los principales productos importados por Colombia dando como principal a Vehículos para transporte de personas de cilindrada 1500 cm<sup>3</sup> y 3000 cm<sup>3</sup>, Aceites livianos y demás maíces estos son los 3 principales productos importados que se presenta en la tabla.

**Tabla N° 12: Principales productos No Petroleros Importados por Colombia**

<b>IMPORTACIONES A COLOMBIA DESDE AMERICA LATINA Y EL CARIBE POR PRODUCTO</b>				
<b>Miles USD</b>				
<b>Subpartida</b>	<b>Descripción del Producto</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
<b>8703.23</b>	Vehículos automóvil para transporte personas de cilindrada superior a 1,500 cm <sup>3</sup> pero inferior o igual a 3,000 cm <sup>3</sup>	1,116,706	1,101,911	1,053,908
<b>2710.12</b>	Aceites livianos ligeros y preparaciones	978,781	1,405,610	1,037,204
<b>1005.90</b>	Los demás maíces	729,667	919,497	830,610
<b>8528.72</b>	Los demás monitores y proyectores, que no incorporen aparato receptor de televisión	578,796	643,155	631,161
<b>2304.00</b>	Tortas y demás residuos sólidos de la extracción del aceite de soya	359,125	437,057	391,484
<b>8703.22</b>	Vehículo automóvil para transporte persona de cilindrada superior a 1,000 cm <sup>3</sup> pero inferior o igual a 1,500 cm <sup>3</sup> .	279,085	282,116	267,257
<b>2901.22</b>	Propeno (Propileno)	228,664	212,492	242,526

<b>7214.20</b>	Barras de hierro con muescas, cordones, surcos, o relieves.	45,967	119,464	239,521
<b>7408.11</b>	Alambre de cobre refinado con la mayor dimensión de la sección transversal superior a 6mm	231,657	245,746	236,941
<b>8704.21</b>	Los demás vehículos automóviles para el transporte de mercancías de peso máximo de 5 t	344,151	352,105	208,388
<b>Otras Partidas</b>		12,080,340	11,891,357	10,314,211
<b>TOTAL</b>		16,972,939	17,610,510	15,453,211

Fuente: Pro ecuador 2015

Elaborado por: Nataly Quinche

### 3.8.3 Los principales proveedores de las importaciones colombianas no petroleras desde américa latina y el caribe.

Se muestra en la siguiente tabla aquellos países latinoamericanos que exportan a Colombia.

**Tabla N° 13: Importaciones Colombianas desde América Latina y el Caribe**

<b>IMPORTACIONES A COLOMBIA DESDE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE POR PAÍS.</b>	
MILES USD	
EXPORTADORES	PARTICIPACIÓN
México	5.495.958
Brasil	2,590,480
Argentina	1,733,545
Chile	903,839
Ecuador	881,687
Perú	870,181
Bolivia	547,740
Trinidad y Tobago	446,924
Venezuela	431,055
Aruba	87,307
Otros países	1,464,495
Total	15,453,211

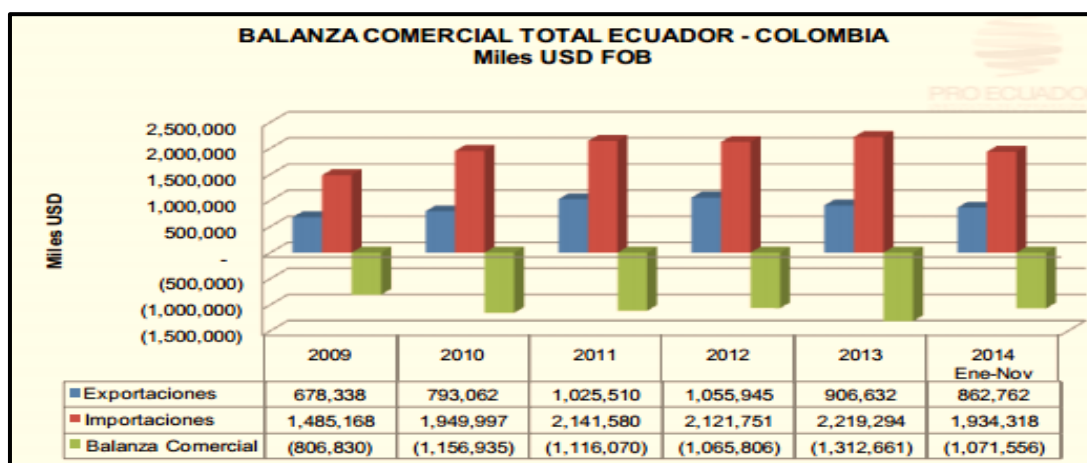
Fuente: Pro ecuador 2015

Elaborado por: Nataly Quinche

### 3.8.4. REPRESENTACIÓN DE BALANZA COMERCIAL DE ECUADOR

En el periodo de los años 2009-2014, el Banco Central del Ecuador ha registrado una balanza superlativa para el Ecuador. En el año 2014 las exportaciones alcanzaron los USD 10.524.238 millones y las importaciones con un total de USD 7.724 millones, resultando una Balanza Comercial positiva de USD 2.800.237 millones.

**Gráfico N° 8: Balanza Comercial Ecuador-Colombia**



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Nataly Quinche

### 3.8.5 PRINCIPALES PRODUCTOS EXPORTADOS POR ECUADOR HACIA COLOMBIA

**Tabla N° 14: Productos Ecuatorianos importados a Colombia**

SUBPARTID A	DESCRIPCIÓN	TONELADAS	FOB-DOLARES	% TOTAL FOB-DOLARES
<b>8704211090</b>	Vehículos de peso inferior o igual a 4537 t	9.933	116.509	14,7%
<b>8703231090</b>	Automóviles de cilindrada superior a 1500 cm3	4.096	47.771	6.0%
<b>0901119000</b>	Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara cascarilla de café	15.599	34.162	4,3%
<b>1604141000</b>	Atún en conserva	8.893	30.213	3,8%
<b>1511900000</b>	Aceite de palma	30.374	28.677	3,6%

<b>8703239090</b>	Automóviles de cilindrada superior a 1500 cm3	19.487	27.929	3,5%
<b>2301201100</b>	Harina de pescado	2.368	27.180	3,4%
<b>6305332000</b>	Sacos de polipropileno	16.447	18.891	2,4%
<b>8703229090</b>	Automóviles de cilindrada superior a 1000 cm3	8.501	18.205	2,3%

**Fuente:** Banco Central del Ecuador

**Elaborado por:** Nataly Quinche

### 3.8.6 ACUERDOS COMERCIALES SUSCRITOS POR COLOMBIA

**Tabla N° 15: Acuerdos Comerciales de Colombia**

<b>Acuerdos Multilaterales</b>	<b>Fecha de Suscripción</b>	<b>Entrada en Vigencia</b>
Miembro de la OMC	30-Abr--1995	30-Abr--1995
<b>UNIONES ADUANERAS</b>		
Acuerdo de Reconocimiento Mutuo	05-mar-97	05-mar-17
CAN	26-may-1969	26-may-1969
<b>ACUERDOS DE LIBRE COMERCIO</b>		
Alianza Pacífico	10-feb-2014	01-may-2016
Unión Europea	26-jun-2012	
AELEC asociación Europea Libre Comercio	25-nov-2008	01-jul-2011
Triángulo del Norte(El Salvador, Guatemala y Honduras) TLC	09-agst-2007	
Chile	27-no-2006	08-may-2009
<b>ACUERDOS PREFERENCIALES</b>		
Colombia-Ecuador-Venezuela-MERCOSUR (AAP.CE.N° 59)	18-oct-2004	
CARICOM	24-julio-1994	
Panamá (AAP.AT25TM N° 29)	09-julio-1993	18-ene-1995

**Fuente:** Ministerio de Comercio Exterior

**Elaborado por:** Nataly Quinche

### **3.8.7 Productos potenciales de Ecuador para Colombia**

**Alimentos orgánicos y Naturales:** Actualmente el mercado colombiano se caracteriza por que cada vez consume más productos de calidad, especialmente en el sector alimenticio, en el cual los hábitos de los colombianos se están inclinando hacia los productos sanos y naturales, los mismos que en su mayoría son importados. Entre estos tenemos: quinua, chocolate, semillas de chía, aceite de aguacate, etc.

**Pesca en conserva:** El atún en lata es el principal producto de exportación de Ecuador hacia Colombia, al ser considerado dentro de la canasta básica de los colombianos su consumo es cada vez más grande. El mercado también ofrece oportunidades para sardinas y otras conservas de productos del mar.

**Frutas y vegetales frescos:** Si bien es cierto que Colombia es un buen productor agrícola, la estacionalidad de la producción de sus frutas y vegetales no siempre permite que el mercado esté lo suficientemente abastecido. Existen productos que provienen desde Ecuador como naranjas, aguacate, banano, oritos, cebolla, papas y otros más, sin embargo, muchas veces estas exportaciones no son registradas en las aduanas, es decir ingresan informalmente.

**Insumos textiles:** El gran desarrollo de la industria de la confección y la moda en Colombia y su expansión a mercados internacionales hace que el mercado requiera insumos textiles como fibras, hilos y telas para suplir sus necesidades. Es necesario tomar en cuenta que, con el paso del tiempo y los avances tecnológicos, cada vez se requieren más insumos de alta calidad.

### **3.8.8 Logística de Colombia**

Según el Banco Mundial, Colombia está en el puesto 64 en el índice de desempeño logístico con una calificación en ascenso de 2,87 (la evaluación se hace de 1 a 5).

El relieve colombiano se caracteriza fundamentalmente por las tres cadenas montañosas del sistema andino que atraviesan el país de norte a sur en su mitad oriental, cubriendo más de la tercera parte de la superficie. Es el único país de Sudamérica que tiene costas en el Océano Pacífico y en el mar Caribe del Océano Atlántico.

### **3.8.8.1 Vía Marítima**

Cerca del 96% de la carga internacional de la República de Colombia es movilizada por este medio, actualmente existen 9 puertos especializados en actividades específicas. El puerto al que se destinan las exportaciones ecuatorianas hacia Colombia por esta vía es casi en totalidad Buenaventura.

La vía marítima es la segunda vía más utilizada para las exportaciones desde Ecuador hacia Colombia luego de la vía terrestre.

#### **Sociedad Portuaria de Buenaventura**

Situado en el suroccidente de Colombia, sobre el Océano Pacífico, se accede a través de un canal que tiene una longitud de 30 kilómetros y una profundidad de 10 metros en bajamar y 14 metros en plenamar.

La frecuencia de salida es semanal, el tiempo de tránsito hacia Buenaventura son 3 días, el costo del flete aproximado hasta Buenaventura es de valor de USD \$1,000 por contenedor de 40 pies.

### **3.8.8.2 Vía Terrestre**

Consiste en tres redes con una longitud total de 141,374 kilómetros. La red básica tiene carreteras principales norte-sur y ocho vías este-oeste.

### **3.8.8.3 Vía Ferroviaria**

Después de las carreteras, los ferrocarriles son el segundo medio más utilizado de transporte de carga en el país, con 874 kilómetros de líneas activas, aunque básicamente para transportar carbón.

#### **Sistema Ferroviario del Pacífico**

Atraviesa el Departamento del Valle del Cauca. Los principales productos transportados son azúcar, café, cereales y madera. Ofrece servicio de carga desde y hacia el puerto de Buenaventura.

## **Sistema Ferroviario del Atlántico**

Conecta los dos principales centros de consumo del país (Bogotá y Medellín) con la costa del Caribe. Los principales productos transportados son carbón, cemento, acero, café, cereales, papel y fertilizantes.

### **3.8.8.4 Vía Aérea**

El transporte aéreo está altamente desarrollado y el sector experimenta una continua mejora tecnológica. Hay oficialmente 73 aeropuertos, 11 de los cuales son internacionales, el principal aeropuerto es El Dorado Luis Carlos Galán de Bogotá.

#### **Aeropuerto El Dorado de Bogotá.**

El aeropuerto internacional El Dorado Luis Carlos Galán Sarmiento, se ubica a 15 km (9 millas) al oeste de la ciudad de Bogotá sirve a toda el área metropolitana de Bogotá y al país para vuelos internacionales. Además, concentra la mayoría de los vuelos de cabotaje. Recibe vuelos de toda América y de los principales puntos de Europa. Es el aeropuerto de carga más importante de Latinoamérica, su pista de aterrizaje es de las más grandes del mundo.

También maneja cerca del 40% de la carga doméstica y 80% de la carga internacional.

#### **Aeropuerto de Cali**

El aeropuerto Internacional Alfonso Bonilla Aragón de Cali, también conocido como aeropuerto internacional de Palmaseca, se ubica en el municipio de Palmira, a 15 km (9.3 millas) del centro de Cali. Es el segundo aeropuerto más importante de Colombia.

Además de contar con varios vuelos domésticos opera con destinos de Estados Unidos, Europa, Centroamérica y países limítrofes, entre otros destinos. Poco más de 4.41 millones de pasajeros lo transitaron en 2013, tiene 2 terminales una para vuelos domésticos y otra para internacionales.

#### **Aeropuerto de Medellín**

El aeropuerto internacional de Medellín José María Córdova se ubica en el municipio de Rionegro a 29 km (18 millas) al sureste del centro de la ciudad de Medellín. Es uno de



los aeropuertos más importantes de Colombia. Además de contar con varios vuelos domésticos opera con destinos de Estados Unidos, Caribe, Centroamérica y países limítrofes, entre otros destinos.

### **3.8.9 PERFIL DEL CHOCOLATE EN COLOMBIA**

El perfil del chocolate en Colombia se centra, en las grandes empresas procesadoras de alimentos que utilizan el cacao en polvo como insumo para la elaboración de sus productos, de esta forma se puede identificar, que los principales compradores están relacionados con el sector industrial. Nuevas tecnologías o novedades en la presentación y comercialización. La tendencia apunta a consumir productos con menos cantidad de azúcar y lo más natural y sano posible.

El cacao en polvo, se utiliza para la producción de materiales de recubrimiento, de relleno, preparaciones prefabricadas de pastelería, polvos para bebidas o como producto final.

El consumo de cacao per cápita es de un kilogramo anual. En valor serían USD 3.00 anuales considerando un valor por tonelada de USD 3,000.

En el 2013 la producción local alcanzó 47,000 toneladas, registrando un incremento del 12% respecto al año anterior.

Entre los años 2009 y 2013 las exportaciones colombianas se incrementaron en 9%, manteniendo esta tendencia hasta el año 2012. Mientras que a partir del año 2013 las exportaciones presentaron una caída del 3% con respecto al 2012.

#### **Incremento de la demanda de productos con alta concentración de cacao**

Las zonas geográficas de mayor demanda son Bogotá, Manizales y Cali. Es así que el producto ecuatoriano importado en Colombia se concentra en estas ciudades como centros de acopio. En el 2013 la participación fue de Bogotá 90%, Manizales 7% y Cali 3%. Formas de consumo del producto El cacao en polvo, se utiliza para la producción de materiales de recubrimiento, de relleno, preparaciones prefabricadas de pastelería, polvos para bebidas o como producto final.

En el 2013 la producción local alcanzó 47,000 toneladas, registrando un incremento del 12% respecto al año anterior.

La mayor parte de empresas procesadoras de cacao en grano ofertan presentaciones “light” que son bajas en grasas y/o azúcar. La presentación sigue siendo en fundas herméticas selladas con ziploc desde 200 gramos y combinado con otros productos como canela, splenda, entre otros. (Pro-Ecuador, 2015)

### **3.8.9.1 Localización y segmentación de la demanda**

#### **Situación geográfica**

La capital de Colombia fue fundada por Gonzalo Jiménez de Quezada el 6 de agosto de 1538. Bogotá está ubicada en el occidente de la Sabana de Bogotá a 2640 metros (8661 pies) sobre el nivel del mar.

#### **Economía**

Bogotá se destaca principalmente por su fortaleza económica asociada al tamaño de su producción básicamente se sustenta en sectores como servicios y comercio, los cuales representan el 75,4% del valor agregado, las facilidades para crear empresas y hacer negocios. Bogotá es el principal mercado de Colombia y de la Región Andina, es la séptima ciudad por tamaño del PIB en Latinoamérica (de unos 92 917 millones USD), igualmente, es la plataforma empresarial más grande de Colombia en donde ocurren la mayoría de los emprendimientos de alto impacto Bogotá ocupó el sexto lugar entre 50 ciudades de América Latina por sus estándares en calidad de vida, alto potencial para hacer negocios, y excelentes condiciones para el desarrollo profesional, según el escalafón establecido por América Economía Intelligence.

#### **Población**

En la actualidad Bogotá cuenta con una población de 7.980.001 habitantes

- Solo 7.963.379 de la zona urbana.
- El 47,8% de la población son hombres y el 52,2% mujeres.
- Tasa de Inflación año 2015 fue del 6,77%

## **Moneda**

La moneda oficial de Bogotá es el peso Colombiano (\$)

El idioma oficial de Bogotá es el español en su mayoría lo habla para comunicarse

## **Perfil del consumidor**

- Los consumidores son cada vez más activos y reconocen la importancia de las cosas bien hechas, como las marcas que cuidan el medio ambiente y tienen responsabilidad social.
- Pagan en efectivo con mayor frecuencia.
- Lo light tiene cada vez más espacio en la despensa.
- No se sorprende y se adapta rápido.

## **Hábitos de Consumo**

Consumo de productos sanos, naturales y orgánicos. Esta tendencia está muy relacionada con la cultura de verse bien y sentirse mejor. Muchos colombianos están adoptando nuevos hábitos que mantengan estable su salud como ejercitarse y comer productos sanos. Esta tendencia tiene mucho que ver con el consumo educado que cada vez crece más.

**Internacionalización.** En Colombia cada vez es más común observar la presencia de productos importados en ropa, alimentos, servicios, etc.

**Cambio de canales.** Se estima que para el año 2020, 80 de cada 100 colombianos tendrán acceso a un Smartphone, lo que provocará que el canal de ventas más popular llegue a ser el online. Hoy en día se comercializan cientos de productos vía aplicaciones móviles o web, siendo el canal de mayor crecimiento (1,000% anual).

Consumo Premium. La influencia internacional que existe en el país, sumado al crecimiento en varios sectores de la economía colombiana ha provocado un incremento

en el consumo Premium. Existen viarios productos que destacan en este segmento como ropa y accesorios, bebidas, muebles y decoración, restaurantes, servicios, etc.

### **Segmentación del mercado por ciudad, edad y sexo**

Las zonas principales de consumo de polvo de cacao y chocolate en Colombia son las siguientes: Santander, principal región cacaotera del país, concentra el 60% de la producción nacional. Cundinamarca, principalmente en la ciudad de Bogotá, por tradición las personas entre 25 y 80 años consumen el chocolate santafereño que consta de polvo cacao con leche y queso y el 85% de los bogotanos consumen variedades de chocolate. Antioquía, concentra el mayor consumo de polvo de cacao tanto para bebida caliente como en repostería. Además, es un departamento productor de cacao en grano. (Guia-comercial-COLOMBIA, 2015)

### **3.8.10 Empresas competidoras de Chocolate en Colombia**

Las empresas comercializadoras del mercado colombiano es NESTLE de Col S.A con una participación del 98% del mismo modo tenemos para la empresa de Productos RAMO, Ecuador se establece como su principal y único proveedor obteniendo una participación del 100%. (PRO ECUADOR , 2015 )

**Tabla N° 16: Empresas exportadoras de productos elaborados del cacao**

EMPRESAS	PAIS DE COMPRA	PARTICIPACIÓN %
<b>Nestle de Col S A</b>	ECUADOR	98%
	BRASIL	2%
<b>CIA de galletas NOEL S.A.S</b>	BRASIL	100%
<b>Productos RAMO</b>	ECUADOR	100%
<b>ALPINA PRODS alimenticios SA</b>	ESPAÑA	100%

Fuente: Pro-Ecuador 2015

Elaborado por: Nataly Quinche

## **Tiendas Bogotanas que ofertan productos orgánicos**

### **Clorofila ‘El milagro de la vida’**

Desde hace 12 años, Clorofila, en su tienda ecológica liderada por la amante de la cocina natural Liliana Morales, vende productos orgánicos, importados o de producción natural. Apoya los proyectos indígenas y campesinos dedicados a este tipo de productos.

Contacto Domicilios: 2696088/93

Web: [www.clorofilaorganico.com](http://www.clorofilaorganico.com) Prefijo para llamar desde Ecuador hacia Bogotá-Colombia **00 + 57**  
+ **Cod.Ciudad Bogotá (1) + Numero (269088)**

### **Bio Plaza. ‘Eres lo que comes’**

Tienda, restaurante y café del alemán Alexander von Loebell, pionero de la comida orgánica en el país. Oferta sus productos garantizando la calidad orgánica o natural.

Contacto: Domicilios 3078005

Web: [www.bioplaza.org](http://www.bioplaza.org)

### **La Ecotienda ‘Mercado Verde’**

Mercado gourmet de Margarita Ortega. En la Ecotienda asesoran a los clientes en la búsqueda de sabores, aromas y productos sin tóxicos, dándole importancia al alimento como medicina tanto el cuerpo como para el alma. (El condimentario de margarita, 2012)

Contacto Domicilios: 6365167 Web: [www.laecotienda.com.co](http://www.laecotienda.com.co)

### **3.8.10.1 Principales Empresas Chocolateras Ecuatorianas**

En la tabla se muestran datos de aquellas empresas ecuatorianas que en la actualidad exportan sus productos al exterior una de las más reconocidas internacionalmente es Pacarí a continuación le siguen:

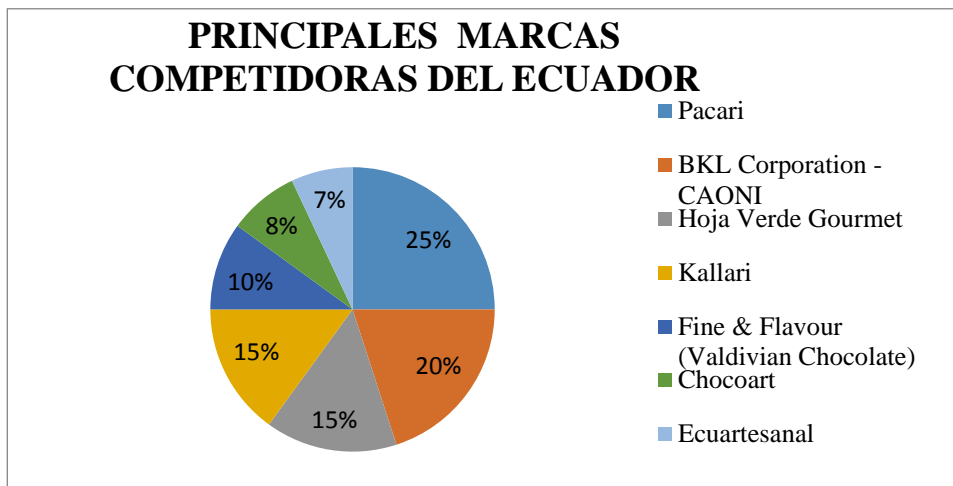
**Tabla N° 17: Empresas Chocolateras en Ecuador**

<b>Empresa</b>	<b>% de participación</b>
<b>Pacari</b>	25%
<b>BKL Corporation – CAONI</b>	20%
<b>Hoja Verde Gourmet</b>	15%
<b>Kallari</b>	15%
<b>Fine &amp; Flavour (Valdivian Chocolate)</b>	10%
<b>Chocoart</b>	8%
<b>Ecuartesanal</b>	7%

**Fuente:** Asociación de Chocolateros de Ecuador  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

La empresa que mayor producción de chocolates finos de aroma tiene en el Ecuador es **PACARI** con el 25% de participación, **BKL Corporation – CAONI** con 20%, **HOJA VERDE GOURMET** Y **KALLARI** con 15%, **FINE & FLAVOUR (Valdivian Chocolate)** con 10%, **CHOCOART** con 8% y **ECUARTESANAL** con el 7% de participación en el mercado.

**Gráfico N° 9: Marcas de Empresas chocolateras del País**



**Fuente:** Asociación de Chocolateros del Ecuador  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

### **3.9 VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER**

Se respalda la idea que el Ecuador ofrece al mercado meta productos bajo un sistema de elaboración de calidad y la empresa encaja bajo este sistema ofreciendo directamente al mercado su producto diferenciado de los demás, por medio de la investigación planteada se observó que la mayor parte de la población bogotana consume alguna variedad de chocolate una ventaja más para adentrarnos a conquistar parte de ese mercado.

No es fácil ingresar a los mercados nacionales o competir con empresas mundialmente reconocidas, pero se tiene una gran ventaja que es la producción del mejor cacao del mundo esto nos permite ventajosamente ingresar al mercado colombiano. El Ecuador es uno de los países que se destaca en la producción y venta del mismo aumentando la oferta exportable y el cambio de la matriz productiva del país al que la Asociación el porvenir pretende hacer mediante el presente trabajo de indagación.

## **CAPITULO IV: MARCO PROPOSITIVO**

### **4.1. NOMBRE DE LA PROPUESTA**

“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL DESDE LA ASOCIACIÓN EL PORVENIR PARROQUIA PACAYACU, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS-ECUADOR, HACIA EL MERCADO DE BOGOTA – COLOMBIA, EN EL PERIODO 2015 – 2016”.

#### **4.1.2 Antecedentes de la Propuesta**

La finalidad que tiene la propuesta es mejorar la matriz productiva de la parroquia Pacayacu y la rentabilidad financiera de la Asociación El Porvenir mediante la integración y trabajo en equipo de las personas que conforman la asociación.

Mediante el crecimiento de demanda que existe en el mercado internacional de productos elaborados a base del Cacao por su excelente materia prima y que trabajan bajo el sistema de comercio justo ecuatoriano se tiene la necesidad de diversificar las exportaciones ecuatorianas que cumplen actualmente con estas medidas.

Por ello nuestro chocolate cumple con estos parámetros siendo un producto elaborado con un sistema de calidad y siendo 100% puro en la concentración del cacao, aportando propiedades nutricionales.

En relación al cambio de la matriz productiva, se está demostrando que el Ecuador puede y tiene la capacidad de diversificar su oferta exportable, ya que en la actualidad se encuentra exportando productos de calidad.



## **4.2 Asociación El Porvenir**

El 8 de Junio del 2008 nace la idea de la creación de la asociación de mujeres emprendedoras El Porvenir de Pacayacu con la finalidad de ser mujeres independientes y dar empleo a otras de escasos recursos y con sueños de ser emprendedoras y como iniciativa la asociación fue conformada por 8 socias y actualmente la asociación cuenta con 5 trabajadoras por razones personales de la organización y de la Sra. Francisca Rivera quien es la actual gerente de la empresa y desde su inicio estuvo presente y aportando con ideas y fue pionera de la creación de la empresa.

En sus inicios la fabricación del chocolate artesanal lo realizaban a mano porque no contaba con las óptimas herramientas para su producción, era una elaboración muy forzada la cual realizan en el domicilio de una de las socias y con herramientas básicas como es el molino de mano a su vez salían a promocionar el producto de casa en casa hasta lograr que se hiciera conocer en ferias locales.

El GADPS de Sucumbíos ha colaborado mucho con la asociación haciéndola acreedora de las primeras máquinas para el proceso de fabricación, también ayudaron con los trámites respectivos para el registro sanitario de la asociación. El gobierno parroquial de Pacayacu les dono un terreno en el cual construyeron la planta de producción con estas oportunidades la asociación de mujeres ha conseguido un buen uso al cacao nacional fino de aroma los cuales son la materia prima del producto final dándole oportunidad de generar ingresos a familias cacaoteras especialmente a Zancudo Cocha siendo su principal proveedor.

### **Misión**

Fortalecernos como una empresa admirada y respetada por el mercado local y nacional, la misma que se siente capaz de ofrecer y satisfacer a sus clientes con un excelente producto distintivo por su aroma, sabor, calidez y calidad de producción y a su vez incrementando la economía de la Provincia y del país.

## **Visión**

Ser una empresa líder amazónico en la producción y venta de la pasta de cacao y sus derivados ya que a través de esto ayudarían a generar oportunidades de empleo y promocionar sus productos en todo el país y fuera del mismo a buen precio y de calidad.

## **Valores Corporativos de la Empresa**

- ✓ Honestidad
- ✓ Respeto
- ✓ Puntualidad
- ✓ Compañerismo
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Compromiso
- ✓ Lealtad

### **4.2.1. Ubicación Geográfica**

La parroquia Pacayacu, se ubicada en el extremo oeste del cantón Lago Agrio. Limita al Norte con el Río San Miguel y la parroquia de Santa Elena; al Sur, con el Río Aguarico; al este con la parroquia Palma Roja y cantón Cuyabeno y al oeste con las parroquias General Farfán y Dureno. En el año de 1991 se expide el decreto mediante el cual Pacayacu asume la categoría de parroquia rural del cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos, se encuentra ubicada en el kilómetro 52 de la vía Lago Agrio-Puerto el Carmen.

Se atribuye el origen del nombre Pacayacu a dos raíces indígenas (Tetetes), Paca que significa el nombre de un pescado y Yacu que tiene el significado de río, entonces se puede definir a Pacayacu como rio de pescados Paca.

## **Clima**

El clima de la parroquia es tropical húmedo.

**Temperatura:** 25 a 28°C

.

**Población:** Pacayacu tiene una población de 8249 personas, 4440 son hombres que representan el 53.82% en la parroquia, mientras que 3809 son mujeres que son el 46.18%.

**Extensión:** La parroquia Pacayacu abarca una extensión del territorio de 88357.73 ha, hectáreas que representan el 21.11% de ocupación de todo el espacio terrestre del cantón.

**Superficie total de la Parroquia:** 89.311,41ha

### 4.3 REQUISITOS PARA EXPORTAR

Podrán realizar exportaciones los ecuatorianos y extranjeros que se encuentren registrados en el país ya sean personas naturales o jurídicas.

**Primero:** Obtener el Registro Único de Contribuyentes (RUC) por medio del Servicio de Rentas Internas.

La asociación ya cuenta con este documento.

**Segundo:** Adquirir el Certificado Digital para la firma electrónica otorgada por el Banco Central del Ecuador y Security Data.

#### ¿Cómo obtener la firma electrónica?

1.- Se ingresa a la página web [www.ice.bce.ec](http://www.ice.bce.ec) seleccionamos el menú certificación electrónica y en la opción Solicitud de certificado.

2.- Se deben adjuntar los siguientes documentos en formato PDF luego se procede a Ingresar la solicitud completando los datos que hay que llenar y enviar la solicitud de certificado e imprimirla.

Los documentos adjuntos son:

- Conocer el número de RUC de la empresa
- Escanear cedula o pasaporte a color
- Escanear papeleta de votación

-Escanear el nombramiento o certificado laboral que indique el cargo firmado por el representante legal de la empresa (Sra. Francisca Rivera)

**3.-** Llegará un correo de aprobación de la solicitud del certificado y se debe de acercar a las oficinas del Registro Civil para confirmar la aprobación y realizar el pago de \$49+ IVA los \$27 son por la emisión del certificado + \$22 del dispositivo portable o TOKEN.

**4.-** Por último, se debe acercar a las oficinas del registro civil presentar la solicitud de aprobación la cedula o pasaporte y el comprobante de pago para la entrega del certificado y el TOKEN.

**Tercero:** Registrarse en el portal de ECUAPASS ingresando a la página web (<http://www.ecuapass.aduana.gob.ec>).

El Ecuapass es un sistema aduanero que permite a los operadores de comercio exterior a agilizar el proceso de las importaciones y exportaciones ecuatorianas a efectuarse es decir que por medio de este sistema se realiza los trámites respectivos para la exportación.

Su principal objetivo es ser transparente y eficiente en las operaciones aduaneras, facilitar el comercio y establecer la ventanilla única de Comercio Exterior.

**Aquí podemos:**

1. Actualizar base de datos
2. Crear usuario y contraseña para acceder al sistema
3. Aceptar las políticas de uso
4. Registrar firma electrónica

Dentro del sistema Ecuapass está la ventanilla única de comercio exterior que nos permite realizar la Declaración Juramentada de Origen esta declaración certifica que el producto que está siendo exportado ha sido elaborado en Ecuador y con la materia prima del país requisito necesario para la exportación.

## **¿Cómo obtener el certificado de origen?**

1.- Registrarse en la página del Ecuapass como exportador por medio del sitio <http://portal.aduana.gob.ec>. Clic en la opción solicitud de Uso. Para registrarse en el Ecuapass se debe obtener primeramente la firma electrónica.

2.- Dentro del portal del Ecuapass ingresamos al menú “Ventanilla Única” opción “Elaboración de DJO” se debe realizar la respectiva declaración del producto a exportar este es un requisito mínimo para obtener el certificado de origen la DJO tiene como objetivo dar a conocer si el producto cumple con las normas de origen establecidos en cada acuerdo para sí beneficiarse de las preferencias arancelarias correspondientes la duración de este certificado es de 2 años.

3.- La asociación el Porvenir exportará a Colombia su producto cuyo país es miembro de la CAN y las entidades de emitir el certificado es FEDEXPOR, Cámara de Industrias de Guayaquil, Cámara de pequeñas y medianas empresas de Pichincha, Cámara de Industrias y Producción y más. Una vez que el exportador (La Asociación El Porvenir) ha seleccionado una de estas entidades debe llenar el formulario presentar la documentación solicitada para luego retirar el certificado Físico.

### **Requisitos para el proceso de Exportación hacia Colombia**

- Conocimiento de embarque
- Factura Comercial
- Declaración de la exportación
- Reporte de inspección

Mayoritariamente las exportaciones ecuatorianas hacia Colombia se las realiza con el termino FOB mientras que las importaciones son el CIF.

#### **4.4 PROCESO DE EXPORTACIÓN**

Se inicia con la transmisión electrónica de una Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el nuevo sistema ECUAPASS, la misma que podrá ser acompañado ante una factura o proforma y documentación con la que se cuente previo al embarque, dicha declaración no es una simple intención de embarque sino una declaración que crea un vínculo legal y obligaciones a cumplir con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador por parte del exportador o declarante.

Los datos que se consignarán en la DAE son:

- Del exportador o declarante
- Descripción de mercancía por ítem de factura
- Datos del consignante
- Destino de la carga
- Cantidades
- Peso; y demás datos relativos a la mercancía.

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

- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- Certificado de Origen electrónico (cuando el caso lo amerite)

Una vez aceptada la DAE, la mercancía ingresa a Zona Primaria del distrito en donde se embarca, producto de lo cual el depósito temporal la registra y almacena previo a su exportación.

Al exportar se le notificará el canal de aforo asignado, los mismos que pueden ser:

✚ Canal de Aforo Documental

✚ Canal de Aforo Físico Intrusivo

✚ Canal de Aforo Automático

**Canal de Aforo Automático:** Trata acerca de la autorización de salida de la mercancía, será automático al momento del ingreso de la carga a los depósitos temporales o zonas primarias.

**Canal de Aforo Documental:** Aquí se designará al funcionario a cargo del trámite, al momento del ingreso de la carga, luego de lo cual procederá a la revisión de los datos electrónicos y documentación digitalizada; y procederá al cierre si no existieren novedades. En lo cual cualquier observación será registrada mediante el esquema de notificación electrónico previsto en el nuevo sistema. Una vez cerrada la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) cambiará su estado a salida autorizada y la carga podrá ser embarcada.

**Canal de Aforo Físico Intrusivo** se procede según lo descrito anteriormente adicional al proceso la inspección física de la carga y su corroboración con la documentación electrónica y digitalizada.

#### **4.5 Documentos necesarios para la exportación de la pasta pura de chocolate artesanal.**

A continuación, se detallan los documentos necesarios para la exportación de chocolate artesanal de la Asociación El Porvenir.

##### **RUC de Exportación**

La Asociación El Porvenir ya cuenta con un RUC y debe solicitar la firma electrónica que emite el BCE y registrarse en el Ecuapass.

## **Factura Comercial Original**

Es el documento más importante en el circuito documentario de la operación de compra – venta internacional y va destinado al importador y a la Aduana. Está factura es dada por el exportador, cuando ya está confirmada la venta del producto para que el comprador pague el valor de los productos y servicios que se envían. Se debe detallar la siguiente información:

- ❖ Factura original
- ❖ Fecha de expedición de la factura
- ❖ Nombre y dirección del exportador
- ❖ Nombre del importador
- ❖ Descripción de la mercancía
- ❖ Cantidad y precio a pagar
- ❖ Condiciones de entrega
- ❖ Formas de pago
- ❖ Partida arancelaria

## **Declaración Aduanera Única**

Toda exportación debe ser declarada ante la Secretaria Nacional de Aduanas del Ecuador esta declaración es imprescindible al momento de realizar una exportación la aduana exige este documento a todos los operadores de comercio exterior.

Como realizar la DAE:

- 1.- Ingresamos al Ecuapass <https://portal.aduana.gob.ec/>
- 2.- Clic en “Trámites Operativos”
- 3.- Clic en el # 1.1.1 “Documentos Electrónicos”
- 4.- Clic en pestaña “Despacho Aduanero” y clic “Declaración de Exportación”



5.- Llenamos los campos (Los campos con asterisco\* están identificados en la DAE como mandatorios y deben llenarse de manera obligatoria)

6.- Completados los campos clic en “Enviar certificado”

### **Certificado de Origen**

Este documento que indica que nuestro producto es elaborado en Ecuador y sirve para que el exportador tenga un trato preferencial arancelario, el cual es un documento necesario e indispensable en el Comercio Exterior.

### **¿Cómo obtener la Certificación Orgánica?**

La certificación orgánica garantiza al importador que el producto que está comprando este elaborado de manera 100% orgánica, sin la presencia de químicos y está cumpliendo con las condiciones de las Agencias Verificadoras de Productos Orgánicos por ello la Asociación El Porvenir

si cumple con tal requisito pero siempre y cuando una empresa certificadora orgánica haga la respectiva inspección de la elaboración del producto la certificadora BSC ÖKO en Ecuador su gerente es Rusvel Rios esta certificadora es la indicada para la Asociación ya que emite certificaciones de calidad en productos orgánico como el nuestro y certificación en el comercio justo el cual es un símbolo distintivo de calidad garantizada identifica a pequeños productores de América latina y el Caribe y permite al consumidor identificar sus productos por medio del comercio justo. En el Ecuador existen 5 certificadoras autorizadas por Agrocalidad para emitir dichos certificados.

- ❖ BSC – GARANTIE CIA LTDA, su planta central se encuentra ubicada en la ciudad de Riobamba y su sucursal en Machala.
- ❖ ECOCERT ECUADOR S.A., tiene su sede principal en ciudad de Guayaquil
- ❖ ICEA, INSTITUTO PARA LA CERTIFICACION Ética y Ambiental, su planta está en Quito.
- ❖ CERTIFICADORA ECUATORIANA DE ESTANDARES CERES ECUADOR CIA LTDA, su centro de operaciones se encuentra en Guayaquil y sus oficinas en Quito.

- ❖ CONTROL UNION PERU S.A.C, ubicado en Guayaquil
- ❖ QUALITY CERTIFICATION SERVICES (QCS) ECUADOR, con sus instalaciones en la ciudad de Quito.

La asociación El Porvenir aún no cuenta con dicha certificación la cual es importante porque contribuye a la competitividad de las exportaciones de plantas y productos vegetales esto incrementa el acceso a mercados mundiales. Por ello se la Asociación debe estar sujeta a la misma si desea exportar su producto a Colombia ya que en una entrevista de la página web universal el Ministro de Comercio exterior de Colombia, Santiago Rojas, anunció que su país se unirá a la propuesta de Ecuador y pedirá más documentos a los empresarios ecuatorianos que deseen ingresar sus productos al mercado colombiano se ha escogido a la certificadora BSC ÖKO – GARANTIE CIA LTDA la misma que cuenta con la certificación de comercio justo esencial para nuestro productos por ello se debe seguir los siguientes pasos.

#### **Pasos a seguir para una certificación orgánica.**

**Paso 1:** El primer contacto puede ser por vía electrónica, física o telefónica.

**Paso 2:** LA CERTIFICADORA envía el formulario de solicitud apropiado a la Certificación requerida, la presentación de LA CERTIFICADORA y la Nota de Información sobre el proceso de certificación.

**Paso 3:** El cliente llena los formularios, y los firma con fecha. Se envían a LA CERTIFICADORA.

**Paso 4:** LA CERTIFICADORA elabora el estimado de costos para el proceso de certificación escogido.

**Paso 5:** El cliente recibe el estimado de costos con los contratos. El cliente estudia la propuesta y la valida con su firma. Luego, firma el contrato y envía los documentos a LA CERTIFICADORA.

**Paso 6:** LA CERTIFICADORA envía los documentos técnicos para ser completados por el operador según los referenciales. El cliente responde enviando los documentos y la información requerida.

**Paso 7:** LA CERTIFICADORA emite la factura y la transmite al cliente. El cliente cancela toda la factura en los plazos determinados.

**Paso 8:** LA CERTIFICADORA planea la inspección en conjunto con el operador. En caso de una renovación de certificación, la inspección se planeará antes de cumplir el año de la inspección anterior.

**Paso 9:** El Responsable de Certificación estudia el reporte y la información anexada. Emite y envía al cliente la Decisión de Certificación con las desviaciones encontradas.

**Paso 10:** El cliente devuelve la Decisión de Certificación firmada a LA CERTIFICADORA. El tiempo máximo de respuesta es de 2 meses. Luego de ser aprobado, se emite CERTIFICADO. (Guía de Certificaciones Proecuador, 2013)

### **Lista de empaque / Packing List**

Este documento es generado por el exportador, donde detalla el contenido de la mercadería que se va a exportar en la lista de empaque no incluye información sobre el precio de la misma. La lista de empaque deberá ser elaborada por la Asociación y se debe presentar original y seis copias la misma es utilizada como un complemento de la factura comercial de exportación esta lista se le entrega al transportista de la empresa de segura donde garantiza que tipo de mercadería se están su cantidad y en otros detalles este documento a la vez está sustentado según al Art. 72 del COPCI.

## **4.6 LOGISTICA DE EXPORTACION**

Es esencial manejar una buena logística dentro de una empresa porque ayuda al exportador (Asociación El Porvenir) a entregar su producto a tiempo sin que pueda incidir un costo adicional y cumpliendo con las expectativas planeadas.

### **4.6.1 Incoterms**

Son términos regidos por la cámara de comercio internacional los cuales definen una transacción entre el importador y exportador de manera que ambas partes entiendan las tareas, costos, riesgos, responsabilidades y la transportación del producto desde su salida hasta la recepción por el país importador.

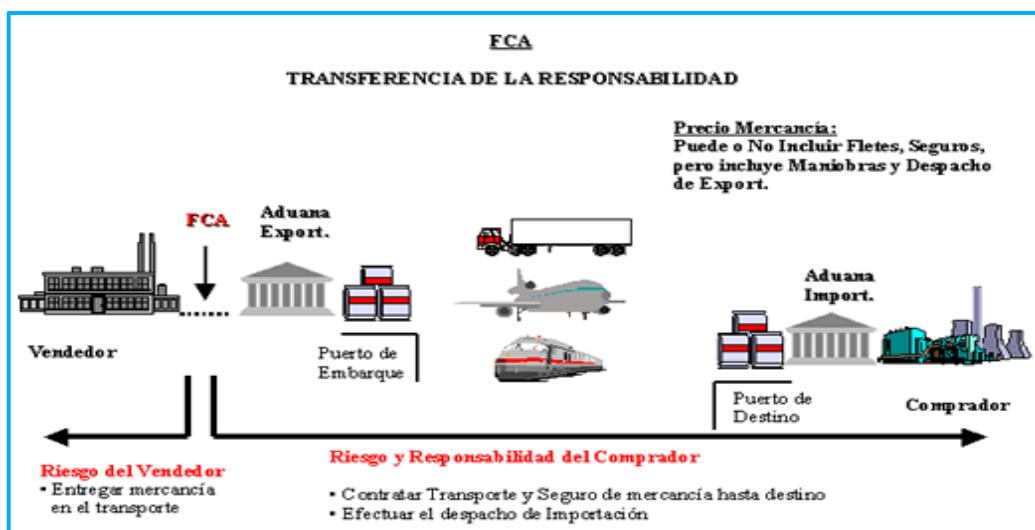
## Características de los Incoterms

1. Facilitan el intercambio entre las dos partes
2. Determinan el alcance del precio
3. Transferencia de riesgos entre el exportador e importador en el transporte de las mercancías
4. El lugar de entrega de la mercancía
5. Quien contrata y paga el transporte
6. Quien contrata y paga el seguro
7. Qué documentos tramita cada parte y el correspondiente costo

La exportación de pasta pura de chocolate artesanal se realizará por vía aérea por ello es necesario definir bien las reglas que se van a aplicar para el transporte aéreo y que termino de incoterm es el adecuado para dicha exportación.

Por ello se ha tomado muy en cuenta la utilización de incoterm FCA (Free Carrier) Libre transportista (Lugar Convenido) para el presente proyecto, por medio de este término el vendedor se compromete a entregar la mercancía en un punto acordado dentro del país de origen y se hace responsable de los costos hasta que la mercancía esté consolidada en el punto convenido como puede ser en la Aduana del mismo país de origen. Por tal motivo se escogió este término ya que facilita a la pequeña empresa a iniciarse como exportadora.

Ilustración N° 5: FCA



Fuente: Logfor Imágen  
Año: 2010

### **Responsabilidades de la Empresa – Asc. El Porvenir (Vendedor)**

- ✓ El vendedor debe contratar el transporte en las condiciones usuales a riesgos y expensas del comprador, en el caso de que lo solicite el comprador, o de ser una práctica comercial del país del exportador; de igual manera.
  
- ✓ El vendedor deberá asumir los costos para el trámite de exportación. Si este no es el caso, el comprador deberá llevar a cabo la contratación del transporte desde el lugar de entrega designado.
  
- ✓ El vendedor no tiene ninguna obligación ante el comprador de contratar el seguro, sin embargo, si es de interés para el comprador, el vendedor debe proporcionar la información necesaria para que se lleve a cabo esta contratación.
  
- ✓ El vendedor debe entregar la mercancía al transportista o a la persona designada por el comprador en el punto acordado y dentro del plazo acordado.
  
- ✓ El vendedor corre con todos los riesgos y pérdida de la mercancía hasta que se haya entregado.
  
- ✓ El vendedor debe asumir los costos del embalaje, esto incluye también en el caso de que el comprador requiera de un embalaje en específico siempre y cuando esté dentro del plazo del contrato de compraventa.

### **Responsabilidades del Comprador**

- ✓ Pagar el precio de la mercancía
  
- ✓ Pagar el flete del lugar de exportación al lugar de importación
  
- ✓ Cubrir gastos y riesgos a partir de la entrega
  
- ✓ Contratar al transportista para que recoja las mercancías en el lugar establecido

#### **4.6.2 Selección del transporte Local**

Para la exportación de la pasta de chocolate artesanal la Asociación El Porvenir debe analizar como transportara la mercancía desde la fábrica hasta la bodega Planatlantic ubicada en el Aeropuerto de Tababela.

Para ello se debe analizar qué empresa de seguros es la más indicada para el transporte de la mercancía por ello se tiene previsto analizar las empresas de seguros del país.


#### **4.6.3 Selección de la empresa de Seguros**

La Asociación ha tomado en cuenta a la empresa de seguros “La Unión” ya que está legalmente registrada en la superintendencia de Banco y seguros del Ecuador y la cual cumple con las expectativas exigidas por la Asociación. Para el traslado de sus productos, la Asociación El Porvenir llevara los mismos desde su fábrica hasta Quito y los dejara en las instalaciones de la empresa de seguros “La Unión”.

La aseguradora se encargará de trasladar nuestro producto desde sus instalaciones hasta el aeropuerto en Tababela de la ciudad de Quito el costo del transporte interno es del 2% del total de las mercancías esto equivalente a \$158 dólares americanos.

#### **4.6.4 Condiciones de Pago**

La condición de pago expuesta por la Asociación será:

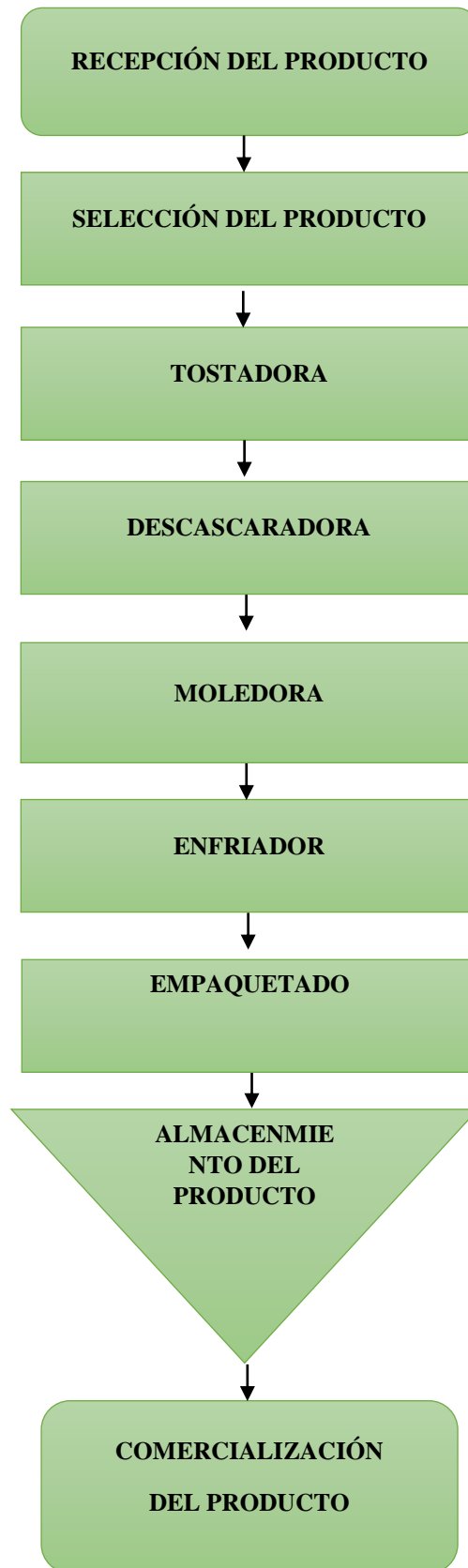
 Carta de Crédito

La carta de crédito es un documento que un banco o empresa cede a favor de otra para que se le entregue una cantidad estimada de dinero. El importador a través de un banco, abre una carta de crédito para ser reclamada por el exportador en un banco del Ecuador (banco corresponsal), el banco del exportador le presente la documentación que ampara la venta de las mercancías para hacer efectivo el pago de la carta de crédito se deberán presentar todos los documentos exigidos por el comprador (importador) y estos son:

- Factura comercial
- Documento de transporte
- Seguro de la mercancía
- Lista de empaque
- Certificado de origen
- Certificados fitosanitario

La Asociación El Porvenir tendrá que manejar cuidadosamente la forma de pago que le realicen mediante el Banco Pichancha cuando ya se haya establecido dicho acuerdo de negociación será cerrado mediante el giro bancario de empresa a empresa.

**4.7. Diagrama de Flujo de Procesos para la elaboración del producto de exportación.**



**Fuente:** Asociación El Porvenir  
**Elaborado por:** Nataly Quinche



#### **4.7.1 Desarrollo del Flujo grama-Fases y actividades**

**RECEPCIÓN:** Se compra la materia prima cacao en pepa y se procede a la recepción del mismo en las instalaciones de la Asociación el Porvenir.

**SELECCIÓN:** Se seleccionan cuidadosamente las pepas de cacao separando las que no están aptas para su proceso.

**TOSTADORA:** Después de la selección se procede a ingresar las pepas en la maquina tostadora por 2horas aproximadamente.

**DESCASCARADORA:** Luego de tostarlas facilita el proceso para quitar su cascara por ello se procede a ingresar a la descascaradora en un tiempo de 30 minutos.

**MOLEDORA:** Una vez tostado y descascarado las pepas de cacao estas pasan por la moledora y es ahí donde se convierten en una masa semi-liquida para luego ser puestas en moldes.

**ENFRIADOR:** Una vez molido el cacao y puesto en sus moldes se lleva al enfriador por un tiempo estimado de 30 minutos ya que el chocolate 100% puro se cuaja rápido por su estado natural.

**EMPAQUETADO:** Después de que sale del enfriador se empacan las pastas de cacao de chocolate artesanal en fundas de aluminio y cajas de cartón ya diseñadas para el producto.

**ALMACENAMIENTO:** Culminado el empaque del producto este se pone en vitrina para su exhibición.

**COMERCIALIZACIÓN:** Finalmente se procede a la comercialización del producto a pequeños y grandes mercados dentro y fuera de la parroquia.

## 4.8 PRODUCTO PARA LA EXPORTACIÓN

El producto se define como aquello que ha sido fabricado con el propósito de ponerlo a disposición del mercado demandante. Para ello la empresa ha determinado crear un producto que cumpla con las exigencias del consumidor en el mercado internacional destacando factores que le proporcionan al producto un valor agregado.

- ✓ Chocolate orgánico 100% puro elaborado del mejor cacao del mundo fino de aroma.
- ✓ Sellos Orgánicos y de comercio justo
- ✓ Origen único
- ✓ Empaque ecológico

### Características esenciales para la exportación del producto.

- ✓ Diseño o presentación del producto
- ✓ Embalaje
- ✓ Peso y dimensiones

#### 4.8.1 Presentación del producto

La Asociación toma en cuenta la presentación de su producto para la exportación una presentación original y un embalaje muy apropiado al momento de su manipulación.

Ilustración N° 6: Pasta Pura de Chocolate Artesanal



**Fuente:** Asociación El Porvenir  
**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### 4.8.2 Embalaje

El embalaje del producto cuenta con fundas de aluminio especializadas en conservar el aroma de chocolate y con cajas las cuales como lo dijimos anteriormente son óptimas para que el producto no sufra daño alguno en el momento de la manipulación y así el consumidor final la pueda admirar.

- Fundas de Aluminio
- Caja de carton pre-diseñadas con la capacidad de 250gr
- Caja de Carton prensado capacidad para 500 cajas de 250 gr

#### 4.8.3 Dimensiones

Se detalla a continuación las dimensiones respectivas de la caja utilizadas para el embalaje del producto supeditado a exportación.

**Tabla N° 18: Dimensiones y peso de cajas del chocolate**

Producto	Unidades por caja	Total barras por caja	Dimensiones por caja de barras de chocolate	Tamaño de dimensión de caja madre (cm)	Peso neto del producto
<b>Pasta de chocolate artesanal 100% puro</b>	<b>1</b>	<b>3500</b>	<b>11x12x2</b>	<b>70x700x60,5</b>	<b>250 gr</b>

Fuente: Asociación El Porvenir

Elaborado por: Nataly Quinche

**Ilustración N° 7: Presentación de la caja para exportar las pasta de chocolate**



Fuente: Asociación El Porvenir

Elaborado por: Nataly Quinche

## 4.9 COSTOS DE DERECHOS ARANCEARIOS

La tarifa Arancelaria que aplica Colombia a ‘Ecuador es:

**Tabla N° 19: Tarifa arancelaria**

SUBPARTIDA	DESCRIPCION PRODUCTO	TARIFA
1801.00	<b>Cacao en grano, entero, partido, crudo o tostado</b>	<b>0%</b>
180400	<b>Manteca de Cacao</b>	<b>0%</b>
<b>1803.10</b>	<b>Pasta de cacao sin desgrasar</b>	<b>0%</b>
1805.00	<b>Cacao en Polvo sin adición de azúcar</b>	<b>0%</b>
1806.32	<b>Los demás chocolates o prep alimenticias</b>	<b>0%</b>
1806.31	<b>Sin rellenar</b>	<b>0%</b>
1806.31	<b>Los demás chocolates o prep alimenticias, bloque, barras, tabletas</b>	<b>0%</b>
1806.20	<b>Las demás preparaciones</b>	<b>0%</b>

**Fuente:** Centro de Comercio Internacional

**Elaborado por:** Nataly Quinche

La subpartida arancelaria perteneciente al producto que se pretende exportar es 1803.10 el cual no paga ningún arancel por el Acuerdo de Complementación Económica MERCOSUR y sus países miembros.

### **Acuerdo de Complementación Económica No. 59 – Mercosur**

Con el Mercado Común del Sur (Mercosur), Ecuador mantienen un sistema de preferencias arancelarias mediante el Acuerdo de Complementación Económica No. 59, suscrito entre los estados partes del MERCOSUR y los países miembros de la Comunidad Andina. El ACE No. 59 fue suscrito el 2 de noviembre de 2004.

Bajo este acuerdo se negociaron una canasta de productos y diferentes preferencias con los diferentes países, con un cronograma de desgravación arancelaria hasta el año 2018.

#### 4.10 PRECIOS DE EXPORTACIÓN

Para conocer el precio se tomaron en cuenta las 3500 barras de pasta de chocolate artesanal de 250 gr cada una.

**Tabla N° 20: Costo de Exportación**

DETALLE	VALOR UNITARIO	UNIDADES MENSUALES	COSTO TOTAL MENSUAL
Gastos indirectos de fabricación	0.06	<b>3500</b>	200
(+) Costo de cajas y fundas	0.18	<b>3500</b>	630
(+) Materia prima	0.75	<b>3500</b>	2,632.00
(+) Mano de obra	0.31	<b>3500</b>	1,092.00
<b>(=) COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>1.3</b>		<b>4,554.00</b>
(+) Utilidad 30%	0.39		1,366.20
<b>(=) EXW</b>	<b>1.69</b>		<b>5,920.20</b>
(+) Transporte interno	0.04	<b>3500</b>	125
(+) Seguro Interno a Tababela (2%)	0.04	<b>3500</b>	118.4
(+) Agente Aduanero	0.03	<b>3500</b>	90
(+) Trámite Certificado de Origen	0.04	<b>3500</b>	150
<b>(=) FCA</b>	<b>1.84</b>		<b>6,403.60</b>

**Fuente:** Tabla N° 25

**Elaborado por:** Nataly Quinche

El costo para exportar cada barra de pasta chocolate artesanal es de \$ 1.84 y multiplicando para las unidades totales a exportar mensuales que son 3500 nos da un valor de \$ 6.440 este precio está pactado según el término de negociación que anteriormente establecieron el vendedor y el comprador y si multiplicamos el costo mensual por 12 meses tenemos un valor de \$ 77,280 ventas anuales.

## 4.11 ESTUDIO FINANCIERO

Los estudios financieros son los documentos que debe preparar la empresa al terminar el ejercicio contable, con el fin de conocer la situación financiera y los resultados económicos obtenidos en sus actividades a lo largo del período.

### 4.11.1 Proyección de la Oferta hacia el mercado de Bogotá

Se realizan las proyecciones para determinar el aumento que va teniendo la producción de la Asociación El Porvenir en los años siguientes. Para el año 2019 la empresa estima una producción de **48742** unidades.

Para la proyección de la oferta se utilizará la siguiente fórmula:

$$P_n = P_o(1 + i)^n$$

$P_n$ = Producción en el año

$P_o$ = Producción en el año inicial

$i$ = Constante

$i$ = Tasa de Crecimiento Poblacional

$n$ = N° de años

$$P_n = 42000(1 + 0.015)^1$$

$$P_n = 42000(1.015)$$

$$P_n = 42630$$

**Tabla N° 21: Proyección de la Oferta en barras de chocolate artesanal**

<b>AÑO</b>	<b>Oferta/ Barras</b>
<b>2015</b>	42000
<b>2016</b>	42630
<b>2017</b>	43918
<b>2018</b>	45924
<b>2019</b>	48742

**Fuente:** Observación directa

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### **4.11.2 Proyección de la Demanda del producto chocolate artesanal**

Para la siguiente proyección de la demanda se tomará en cuenta el Consumo Nacional Aparente que tiene la ciudad ya que solo se pretende acaparar un cierto porcentaje en la comercialización del producto.

Para dicho cálculo se utilizará la siguiente fórmula:

**CNA= Produccion+Importacion-Exportacion y**

Para la proyección de cada año la fórmula es:

$$P_n = P_o(1 + i)^n$$

**Tabla N° 22: Tabla del Consumo Nacional Aparente de Bogotá**

<b>Año</b>	<b>Producción en Barras</b>	<b>Importación B</b>	<b>Exportación B</b>	<b>Total D</b>
<b>2015</b>	400.000,00	261.600,00	320.000,00	341.600,00
<b>2016</b>	406.000,00	265.524,00	324.800,00	346.724,00
<b>2017</b>	418.271,00	273.549,00	334.617,00	357.203,00
<b>2018</b>	437.376,00	286.044,00	349.901,00	373.519,00
<b>2019</b>	464.214,00	303.596,00	371.372,00	396.438,00

**Fuente:** Observación de Campo

**Elaborado por:** Nataly Quinche

**Tabla N° 23: Proyección de la Demanda de Barras del chocolate artesanal**

<b>AÑO</b>	<b>DEMANDA</b>
<b>2015</b>	341.600,00
<b>2016</b>	346.724,00
<b>2017</b>	357.203,00
<b>2018</b>	373.519,00
<b>2019</b>	396.438,00

**Fuente:** Tabla N° 22

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### **4.11.4 Observaciones Comparativas entre Oferta y Demanda**

Al realizar un análisis comparativo entre oferta y demanda este nos permita conocer la demanda insatisfecha que presenta el mercado bogotano, y por otra parte nos ofrece una perspectiva para buscar la manera indicada de aumentar la producción de la Asociación El Porvenir.

**Tabla N° 24: Análisis comparativo Demanda insatisfecha**

<b>UNIDADES OFERTADAS</b>	<b>DEMANDA</b>	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
<b>42000</b>	341600,00	299.600,00
<b>42630</b>	346724,00	305.094,00
<b>43918</b>	357203,00	313.285,00
<b>45924</b>	373519,00	327.595,00
<b>48742</b>	396438,00	347.696,00

**Fuente:** Tabla N° 21y 23

**Elaborado por:** Nataly Quinche

En las tablas anteriormente presentadas se llega a la conclusión que en el mercado de Bogotá- Colombia presenta una demanda amplia de barras de chocolate artesanal para ellos la asociación El Porvenir puede cubrir con cierto porcentaje de la demanda existente, y en el futuro asumirá que debe buscar la manera de incrementar su producción.



#### 4.11.3 Análisis de Precios en el Mercado Nacional

El precio de la barra de 250 gramos de chocolate artesanal en el mercado ecuatoriano tiene un costo de \$1.69 y dentro de la Asociación un costo de producción de \$1.30. En la siguiente tabla se detalla el costo de producción de cada barra de chocolate, y el análisis para establecer el precio se realizó de manera mensual.

**Tabla N° 25: Análisis de Precios**

<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>UNIDADES MENSUALES</b>	<b>COSTO TOTAL MENSUAL</b>
Gastos indirectos de fabricación	0.06	<b>3500</b>	200
(+) Costo de cajas y fundas	0.18	<b>3500</b>	630
(+) Materia prima	0.75	<b>3500</b>	2,632.00
(+) Mano de obra	0.31	<b>3500</b>	1,092.00
<b>(=) COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>1.3</b>		<b>4.554.00</b>
(+) Utilidad 30%	0.39		1,366.20
<b>PVN</b>	<b>1.69</b>		<b>5,920.20</b>

**Fuente:** Asociación El Porvenir

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### 4.11.5 Flujo de Producción

A continuación, se muestra en la tabla el flujo de producción de la Asociación El Porvenir, dicho análisis se lo realizó con la finalidad de conocer el acrecentamiento de la capacidad de producción de la empresa.

**Tabla N° 26: Flujo de Producción**

AÑOS	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
2015	175	875.00	3500.00	42000.00
2016	177	888.00	3552.00	42630.00
2017	182	914.00	3659.00	43918.00
2018	191	956.00	3827.00	45924.00
2019	203	1015.00	4061.00	48742.00

**Fuente:** Observación Directa de la Asociación El Porvenir

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### 4.11.6 Ingresos

La tasa de crecimiento poblacional de Bogotá es de 1.5% con ella vamos a calcular las proyecciones del mercado donde vamos a exportar ya que los ingresos por ventas dependen de este mercado de igual manera influyen en la recuperación de los costos del proyecto.

**Tabla N° 27: Flujo de Ventas Anuales**

AÑO	COSTO UNITARIO	PRODUCCION ANUAL	VALOR TOTAL
2015	1.84	42000	77280.00
2016	1.87	42630	79718.10
2017	1.92	43918	84322.56
2018	2	45924	91848.00
2019	2.12	48742	103333.04

**Fuente:** Tabla N° 20 y 21

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### 4.11.7 Egresos

Para calcular los costos unitarios que han sido proyectados se toma en cuenta la tasa de inflación del Ecuador año 2015 con el 3.4% cifras tomadas del Banco Central del Ecuador y el 1.5% de la tasa de crecimiento poblacional de Bogotá en el 2015.

**Tabla N° 28: Proyección de la Materia Prima**

<b>AÑO</b>	<b>PRODUCCION ANUAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>2015</b>	42000	0.75	31.500,00
<b>2016</b>	42630	0.76	32.398,80
<b>2017</b>	43918	0.78	34.256,04
<b>2018</b>	45924	0.81	37.198,44
<b>2019</b>	48742	0.85	41.430,70

Fuente: Tabla N° 21

Elaborado por: Nataly Quinche

**Tabla N° 29: Gastos de Exportacion de las Barras de chocolate artesanal**

<b>RUBRO</b>	<b>VALOR MENSUAL</b>	<b>VALOR ANUAL</b>
<b>Transporte interno</b>	125.00	1,500.00
<b>Seguro Interno a Tababela (2%)</b>	118.40	1,420.8
<b>Agente Aduanero</b>	90.00	1,080.00
<b>Trámite Certificado de Origen</b>	150.00	1,800 .00
<b>TOTAL</b>	<b>483.40</b>	<b>5,800.80</b>

Fuente: TABLA N°- 20

Elaborado por: Nataly Quinche

#### **4.12. ESTADOS FINANCIEROS**

Según el autor Calderón define que “Los estados financieros son cuadros sistemáticos que presentan en forma razonable, diversos aspectos de la situación financiera de la gestión de una empresa, de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados”.

##### **4.12.1 BALANCE GENERAL**

El balance general es el estado financiero de una empresa en un momento determinado. El balance muestra contablemente los activos (lo que asociación tiene), y los pasivos (sus deudas) y la diferencia entre estos (el patrimonio neto).



ASOCIACIÓN DE PARTICIPACIÓN SOCIAL  
EL PORVENIR DE PACAYACU  
ACDO. MINIST# 0245  
RUC 2191713535001  
PACAYACU- SUCUMBIOS-ECUADOR



**ASOCIACIÓN EL PORVENIR  
BALANCE GENERAL  
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015**

<b>ACTIVO</b>		<b>3,800.00</b>	<b>PASIVOS</b>	
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>576.00</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>	<b>4,000.00</b>
CAJA	276.00		PRÉSTAMO BANCO	4,000.00
BANCOS	300.00			
<b>ACTIVO EXIGIBLE</b>		<b>200.00</b>		
CUENTAS POR COBRAR	200.00			
<b>ACTIVO REALIZABLE</b>		<b>3,024.00</b>		
MATERIA PRIMA	3,024.00			
<b>ACTIVO FIJO</b>		<b>79,100.00</b>	<b>TOTAL, PASIVO</b>	<b>4,000.00</b>
<b>ACTIVO DEPRECIABLE</b>		<b>79,100.00</b>	<b>PATRIMONIO</b>	
EDIFICIO / INSTALACIONES	50,000.00		CAPITAL SOCIAL	300.00
MUEBLES Y ENSERES	200.00		APORTACIONES 4 SOCIOS 75 c/u	
MAQUINARIA Y EQUIPO	28,000.00		DONACIONES	78,600.00
EQUIPO DE COMPUTO	600.00			
EQUIPO DE OFICINA	300.00		TOTAL, PATRIMONIO	78,900.00
<b>TOTAL ACTIVOS =</b>		<b>82,900.00</b>	<b>TOTAL PASIVO +PATRIMONIO=</b>	<b>82,900.00</b>

#### 4.12.2 ESTADO DE RESULTADOS

Es el contable que detallada y ordenada la utilidad o pérdida del ejercicio, mientras que el balance general solo muestra la utilidad más no la manera en como se obtuvo, por ello el estado de resultados se considera como un estado complementario del balance general.



ASOCIACIÓN DE PARTICIPACIÓN SOCIAL  
EL PORVENIR DE PACAYACU  
ACDO. MINIST# 0245  
RUC 2191713535001  
PACAYACU- SUCUMBIOS-ECUADOR



### ESTADO DE RESULTADOS DE LA ASOCIACIÓN EL PORVENIR AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015

#### INGRESOS OPERACIONALES

Ventas Netas		<b>77,280.00</b>
(-) Costo de Producción		54,600.00
Materia Prima	31,500.00	
Mano de obra de producción	13,020.00	
Cajas y Fundas	7,560.00	
Gastos indirectos de fabricación	2,520.00	
<b>(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>22,680.00</b>
(-) GASTOS DE EXPORTACION	5,800.00	
Gastos de Exportación		
<b>(=) UTILIDAD NETA EN VENTAS</b>		<b>16,880.00</b>
(-) GASTOS OPERACIONALES		13,078.00
Gastos Administrativos	7,608.00	
Gastos de Depreciación	5,470.00	
<b>(=) UTILIDAD OPERACIONAL</b>		<b>3,802.00</b>
(-)15% Trabajadores		570.30
<b>(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		<b>3,231.70</b>
(-)22% Impuesto a la Renta		710.97
<b>(=)UTILIDAD/PERDIDA NETA EJERCICIO</b>	<b>DEL</b>	<b><u>2,520.73</u></b>

#### 4.12.3 PUNTO DE EQUILIBRIO

$$PE = \frac{CF}{PVU - CVU}$$

$$PE = \frac{29,100.00}{1,69 - 1.30}$$

$$PE = \frac{29,100.00}{0.39}$$

$$PE = 74.615,38$$

**Tabla N° 30: Punto de Equilibrio**

<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Precio de Venta Unitario</b>	<b>Total</b>	<b>Costo de Venta Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Maquinaria</b>	28.000,00	Total, Costo de Producción		Gastos Indirectos de Fabricación	0,06
<b>Muebles y Enseres</b>	200		1,30	Costo de cajas y fundas	0,18
<b>Equipo de Computo</b>	600	Utilidad 30%			
<b>Equipo de Oficina</b>	300		0,39	Materia Prima	0,75
				Mano de Obra	0,31
<b>TOTAL</b>	<b>29100.00</b>		<b>1.69</b>		<b>1.30</b>

Fuente: Tabla N° 20

Elaborado por: Nataly Quinche

#### 4.12.4 Fondos de Flujos Netos

Es un término utilizado en el área de la contabilidad, Auditoría y contabilidad financiera.

Se trata sobre la diferencia que existe entre los Ingresos netos y los desembolsos netos, descontados a la fecha de la aprobación de un proyecto de Inversión con la técnica de "Valor Presente".

**Tabla N° 31: Fondos de Flujos Netos**

RUBROS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
<b>VENTAS</b>	77280.00	78439.20	80810.02	84501.29	89686.58
<b>(-) Costo de Ventas</b>	54600.00	55419	57094.03	59701.99	63365.51
<b>(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	22680.00	23020.20	23715.98	24799.28	26321.05
<b>(-) Gastos de Exportación</b>	5800.00	5887.00	5969.21	6241.87	6624.89
<b>(=)UTILIDAD DE VENTAS NETAS</b>	16880.00	17133.20	17651.05	18457.32	19589.92
<b>(-) Gastos Administrativos</b>	7605.00	7719.07	7952.37	8315.62	8825.89
<b>(-) Gastos de Depreciación</b>	5470.00	5552.05	5719.86	5981.13	6348.15
<b>(=)UTLIDAD IMPONIBLE</b>	3802.00	3859.03	3975.66	4157.26	4412.36
<b>(-)15% Trabajadores</b>	570.30	578.85	596.34	623.57	661.83
<b>(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	3231.70	3280.17	3379.31	3533.67	3750.50
<b>(-) 22% Impuesto a la Renta</b>	710.97	721.63	743.44	777.39	825.09
<b>(=) UTILIDAD/PERDIDA NETA</b>	2520.73	2558.54	2635.87	2756.27	2925.40

**Fuente:** Estado de Resultados

**Elaborado por:** Nataly Quinche

#### 4.13 Evaluación Financiera

Es el proceso mediante el cual una vez definida la inversión inicial, los beneficios futuros y los costos durante la etapa de operación, permiten determinar la rentabilidad de un proyecto.

Para la evaluación financiera del presente proyecto se aplicaran los respectivos indicadores:

**Valor Actual Net (VAN)**

**Tasa Interna de Retorno (TIR)**

**Factor Beneficio/ Costo (B/C)**

#### 4.13.1 VALOR ACTUAL NETO

Proporciona una medida de la rentabilidad del proyecto analizado en valor absoluto, es decir expresa la diferencia entre el valor actualizado de las unidades monetarias cobradas y pagadas.

Para calcular este indicador se ha tomado en cuenta las tasas Pasivas que ofrece el Banco Central del Ecuador quien es el regulador de las tasas de interés del sistema financiero. La tasa referencial que el Banco Central emite es el 7% anual sumándole la tasa de inflación que en el año 2015 fue del 3.4%.

➤ 10.4% Banco Central de Fomento

➤ 18% Cooperativa Codesarrollo

$$VAN_1 = \sum \left[ \frac{FN}{(1+i)^n} \right] - I_0$$

**I<sub>0</sub>**= Inversión Inicial

**1**= Constante

**i**= Tasa de Retorno

**FN**= Fondos Netos

$$VAN_1 = \left[ \frac{2520.73}{(1.104)^1} + \frac{2558.54}{(1.104)^2} + \frac{2635.87}{(1.104)^3} + \frac{2756.27}{(1.104)^4} + \frac{2925.40}{(1.104)^5} \right] - 4.000,00$$

$$VAN_1 = [2283.26 + 2099.20 + 1958.92 + 1855.43 + 1783.77] - 4.000,00$$

$$VAN_1 = 9980.58 - 4.000,00$$

$$VAN_1 = 5980.58$$



## **VAN<sub>2</sub>**

$$VAN_2 = \left[ \frac{2520.73}{(1.18)^1} + \frac{2558.54}{(1.18)^2} + \frac{2635.87}{(1.18)^3} + \frac{2756.27}{(1.18)^4} + \frac{2925.40}{(1.18)^5} \right] - 4.000,00$$

$$VAN_2 = [2136.21 + 1837.50 + 1604.27 + 1421.65 + 1278.71] - 4.000,00$$

$$VAN_2 = 8278.34 - 4.000,00$$

$$VAN_2 = 4278.34$$

Para el resultado final del VAN se tomó en consideración el resultado de la suma total del Flujo de Fondos Netos convertidos en el valor presente esto menos la inversión de la empresa y como resultado tenemos que el VAN1 y VAN2 son positivos permitiendo determinar que el proyecto si es rentable.

### **4.13.2 TASA INTERNA DE RETORNO TIR**

La Tasa Interna de Retorno o de Rentabilidad (TIR), es un método de valoración de inversiones que mide la rentabilidad de los cobros y los pagos actualizados, generados por una inversión, en términos relativos, es decir en porcentaje.

$$TIR = i_1 + (i_2 - i_1) \left[ \frac{VAN_1}{VAN_1 - VAN_2} \right]$$

$i_1$ = Tasa de Interés Mínima (10.4%)

$i_2$ = Tasa de Interés Máxima (18%)

$VAN_1$ = Valor Actual Neto con  $i_1$

$VAN_2$ = Valor Actual Neto con  $i_2$

$$TIR = 0.104 + (0.18 - 0.104) \left[ \frac{5980.58}{5980.58 - 4278.34} \right]$$

$$TIR = 0.104 + (0.18 - 0.104)[5980.58/1702.24]$$

$$TIR = 0.104 + (0.076)(3.51)$$

$$TIR = 0.104 + 0.26$$

$$TIR = 0.36$$

$$TIR = 0.36 * 100$$

$$TIR = 36\%$$

El valor de la Tasa Interna de Retorno es el 36% un valor que es rentable para el proyecto ya que en el mismo no hubo inversión mayoritaria por la razón de que se obtuvieron donaciones por entidades ya antes mencionadas en el mismo.

#### 4.13.3 RELACIÓN BENEFICIO COSTO

Formula:

$$\frac{RB}{C} = \left[ \frac{VN + VAN1}{C} \right]$$

- ❖ **VN:** Ventas Netas.
- ❖ **VAN<sub>1</sub>:** Valor Actual Neto.
- ❖ **C:** Inversión

### Aplicación de la fórmula

$$\frac{\mathbf{RB}}{\mathbf{C}} = \left[ \frac{2520.73 + 5980.58}{4.000,00} \right]$$

$$\frac{\mathbf{RB}}{\mathbf{C}} = \left[ \frac{8501.31}{4.000,00} \right]$$

$$\frac{\mathbf{RB}}{\mathbf{C}} = \mathbf{2.13}$$

$$\frac{\mathbf{RB}}{\mathbf{C}} = \left[ \frac{2520.73 + 4278.34}{4000} \right]$$

$$\frac{\mathbf{RB}}{\mathbf{C}} = \left[ \frac{6799.07}{4000} \right]$$

$$\frac{\mathbf{RB}}{\mathbf{C}} = \mathbf{1.70}$$

Se determina en la Relación Beneficio Costo cada dólar que se va a invertir con el VAN<sub>1</sub> se recuperará \$ 1.13 centavos de dólar y con el VAN<sub>2</sub> \$ 0.70 centavos de dólar si la relación llega a ser mayor o igual a cero el proyecto es aceptado caso contrario puede ser rechazado, este resultado presente del proyecto es muy atractivo para poner en marcha al mismo.

#### 4.13.4 Período de Recuperación de Capital

Se considera el periodo en el cual la Asociación El Porvenir recupera la inversión realizada en el proyecto, considerando como uno de los métodos más utilizados para evaluar y medir la liquidez de un proyecto.

Para que un proyecto sea rentable su período de recuperación debe ser de 1 año para que sea de gran liquidez, hasta 3 años liquidez media y hasta 6 años es pequeña liquidez.

Para el cálculo del proyecto se suma las utilidades del flujo del efectivo de 2 años:

$$FN = AÑO1 + AÑO2$$

$$(2520.73+2558.54) = 5079.27$$

**Io-Total FN**

$$(4000-5079.27) = 1079.27$$

Para saber en qué tiempo se recupera toda la inversión se toma el valor del 3er año del Flujo de Fondos Netos (**2635.87**) y se aplica una regla de 3.

2635.87                      12 meses

1079.27                      x

$$X = \left[ \frac{1079.27 * 12}{2637.87} \right] = \left[ \frac{12951.24}{2637.87} \right]$$

$$X = 4$$

**Tabla N° 32: Evaluación del Proyecto**

<b>VAN<sub>1</sub></b>	5980.58
<b>VAN<sub>2</sub></b>	4278.34
<b>TIR</b>	36%
<b>RB/C<sub>1</sub></b>	2.13
<b>RB/C<sub>2</sub></b>	1.70
<b>PRC</b>	4 años y 9 meses

**Fuente:** VAN1-VAN2-TIR-RBC-PRC

**Elaborado por:** Nataly Quinche

## CONCLUSIONES

Posteriormente de haber realizado el proyecto se procede a las siguientes conclusiones basándose en los objetivos expuestos en el presente trabajo.

➤ Con la elaboración del presente proyecto de exportación se determina que dentro del sector productivo de la Provincia de Sucumbíos es fundamental promover el cultivo del cacao y sus diversas variedades, puesto que la zona cuenta con un excelente suelo y clima tropical que son propicios para su producción, en base a esto permite a la Asociación El Porvenir proveerse de una excelente materia prima para la elaboración del chocolate 100% puro del excelente cacao fino de aroma esto representa una ventaja competitiva para su comercialización y contribuye a incrementar la oferta exportable en los productos elaborados de cacao en el país .

➤ Por medio del estudio de mercado se pudo identificar los gustos y preferencias que tienen los bogotanos acerca del consumo del chocolate a su vez se conoció que el 85% de la población de nuestro mercado meta lo consume de tal manera se permite determinar la aceptación del producto en el mercado, ofreciendo y garantizando a su vez calidad y calidez en su producción.

➤ Con la realización de los estados financieros se comprueba la situación económica de la Asociación El Porvenir a través de estos, el proyecto generará rentabilidad-recuperación de la inversión dado que por cada dólar que se invierte se recuperara \$ 1.13 y la recuperación de nuestro capital invertido es de 4 años y 9 meses que en efecto estos resultados decretan que es aceptable la ejecución del proyecto.

## RECOMENDACIONES

- Es recomendable para la Asociación El Porvenir establecer alianzas estratégicas con los distribuidores del producto dentro y fuera del país para conseguir con ello beneficios convenientes en la promoción de la marca del producto ofertado y se pretende a la vez que el consumidor asocie a Ecuador como la tierra del cacao fino cada vez que lo consuma.
  
- Brindar más asistencia técnica a los productores a través de las instituciones colaboradoras que tiene la Asociación como lo es Fundación Natura, WWF y el GADPS., para que obtengan conocimientos adecuados en el mejoramiento de la producción del cacao fino de aroma esto facilita el desarrollo de la empresa a través de la elaboración del producto con un alto valor agregado y a su vez preservando el medio ambiente.
  
- Dentro del mercado nacional se debe incentivar el consumo de productos naturales como el chocolate artesanal debido a que es un producto diferenciado de los chocolates convencionales ya que este tiene altas concentraciones de cacao y un alto valor nutricional beneficioso para la salud.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Enrique Lerma. (2010). Comercio y Marketing Internacional. 3ra edicion  
Mexico :Ecapsa.

Hill, Ch. (2009). Negocios Internacionales. Mexico: Mcgrawhill.

Morales Troncoso, (2009). Lleve sus productos a todo el mundo  
España: Pearson-Educa.

Gómez López, Roberto. (1988). Evolución científica y metodológica de la economía.  
México:Edición electrónica.

Lideres Revista. (2012).Cacao. Guayaquil

Osorio Arcila, C. (2006). Diccionario de Comercio Internacional.  
Bogota: Ecu Ediciones

Paez Lourdes. (2015). Chocolate y cacao ecuatoriano. Ecuador.

Perez Cabello Miguel. (2002). Las aduanas y el comercio internacional,  
España: Esic Ediciones

Aguirre, L. M. (Diciembre de 2005). Comisión económica para América Latina y el  
Caribe. Cepal Ediciones, Chile.

Mercado H, S. (2000). Comercio Internacional I.Madrid: LIMUSA.

Pujol Bengoechea, B. P. (2000). Diccionario de Comercio Exterior. Madrid: Cultural

Mc Graw, H. (2009). Negocios globales. Mexico D.F: Edamsa

## LINKOGRAFÍA

- Academiadelchocolate. (2011). Chocolate. Obtenido de <http://www.academiadelchocolate.com/>
- Comercioyaduanas. (2014). *comercioyaduanas.com*. Obtenido de <http://www.comercioyaduanas.com.mx/>
- Creadess. (2015). *investigacion-descriptiva-exploratoria-y-explicativa*. Obtenido de <http://www.creadess.org/>
- Eco-finanza. (2008). Flujo neto de efectivo. Obtenido de <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/>
- Elambiente. (Julio de 2011). *elambienteron*.
- Expansion. (2016). *valor-actualizado-neto-van*. Obtenido de <http://www.expansion.com/>
- Gestiopolis. (2009). *proyectos-proyeccion* Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/>
- Guía de Certificaciones Proecuador. (2013). *GuiaCertificaciones*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/>
- Iblbanezestudioaduanero. (2015). *studioaduanero*. Obtenido de <http://www.ibanezestudioaduanero.com/>
- Ifam. (2015). *Productos*. Obtenido de <http://www.ifam.go.cr/>
- Magap. (2016). *Agriculturac*. Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/objetivos/>
- Mailxmail. (24 de 11 de 2011). *estado-resultados-*. Obtenido de <http://www.mailxmail.com/>
- Mankiw. (s.f.). *Definicion-demanda*. Recuperado el Martes de Agosto de 2014, de <http://www.promonegocios.net/>
- Metodología de la Investigación. (26 de 10 de 2011). *Investigación exploratoria*. Obtenido de <http://metodologadelainvestigacinsiis.blogspot.com/>
- Dadivascacao. Recuperado el 03 de 12 de 2015, de <http://www.mexicomaxico.org/>
- Mipro. (2016). *Valores-mision-vision*. Obtenido de <http://www.industrias.gob.ec/>
- Off2colombia. (2013). *Bogota-geografia-historia*. Obtenido de <http://off2colombia.com.co/>
- Proecuador. (2016). *Quienes-somos* Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/>
- PropiedadIntelectual. (23 de 04 de 2014). *Ecuador-la-tierra-del-cacao*. Obtenido de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/>
- Ramírez, I. C. Recuperado el 02 de 12 de 2015, *Comercio Internacional*. Obtenido de <http://lanuevaeconomia.com/>
- Revista-lideres. (2012). *exportación*. Obtenido de [http://www.aduana.gob.ec/pro/to\\_export.action](http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action)



- Senae. (2016). *Cientes*. Obtenido de <http://www.puertodemanta.gob.ec/clientes/facilidades-2/senae>
- Slideshare. (2 de 2012). *investigacion-historica-y-descriptiva*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/>
- SRI. (12 de 07 de 2010). *servicios.xom.ec*. Obtenido de <http://servicios.xom.ec/estatales/sri-servicio-de-rentas-internas/>
- Tiposde. (2012). *g*. Obtenido de <http://www.tiposde.org/cotidianos/601-tipos-de-chocolates/>
- Todomarketing. (junio de 2013). *embalaje..* Obtenido de <http://www.todomktblog.com/>
- Tropical-ecuador. (01 de 11 de 2010). *el-cacao-ecuadoriano*. Obtenido de <http://agricultura-tropical-ecuador.blogspot.com/>
- Todocomercioexterior. (2016). *acuerdos-comerciales* Obtenido de <http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/>
- Upel. (2006). *definiciones-Investigacion-Documental*. Obtenido de <http://es.scribd.com/>

## ANEXOS

### Anexos N° 1: Presentación del Producto



### Anexos N° 2: Participación en ferias Locales y nacionales (Pacayacu-Quito)



**Anexos N° 3: Instalaciones de la Aso. El Porvenir**

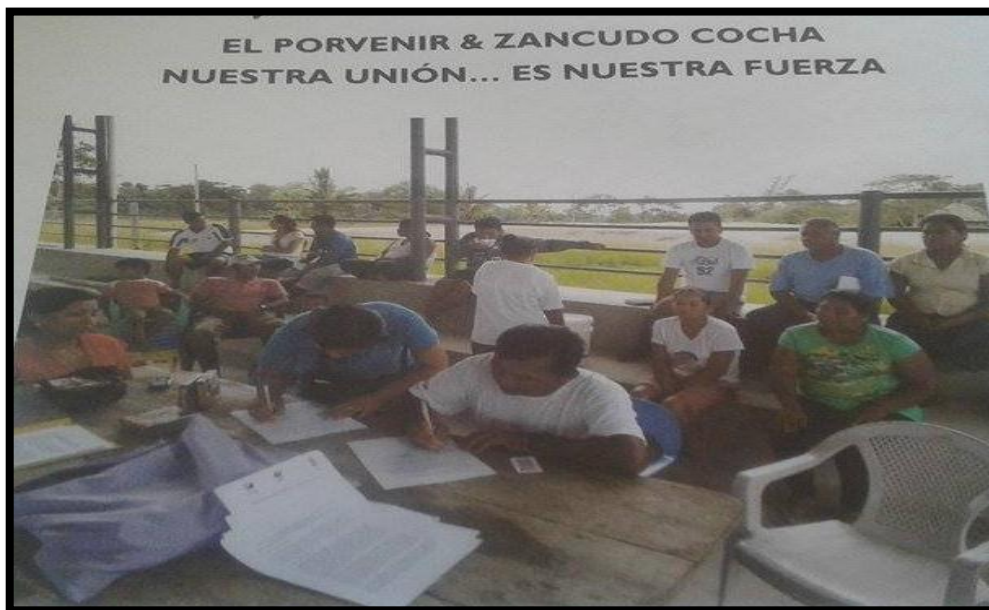


**Anexos N° 4: Apoyo de la fundación WWF**

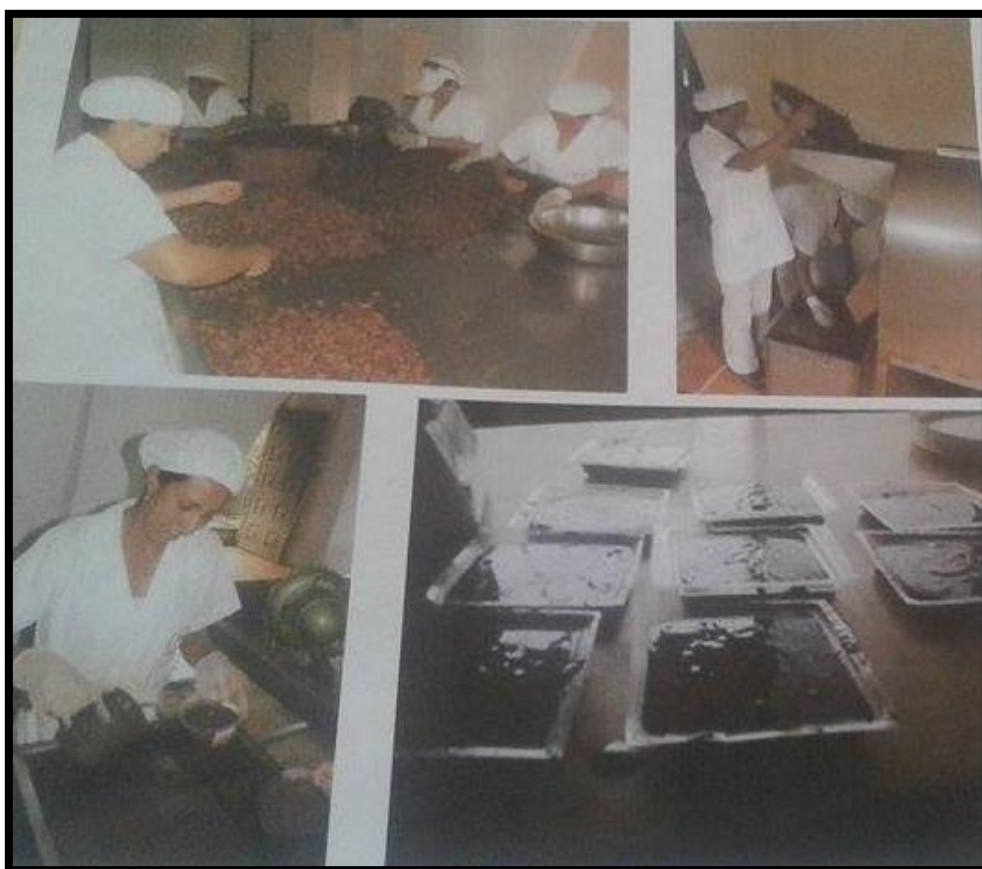
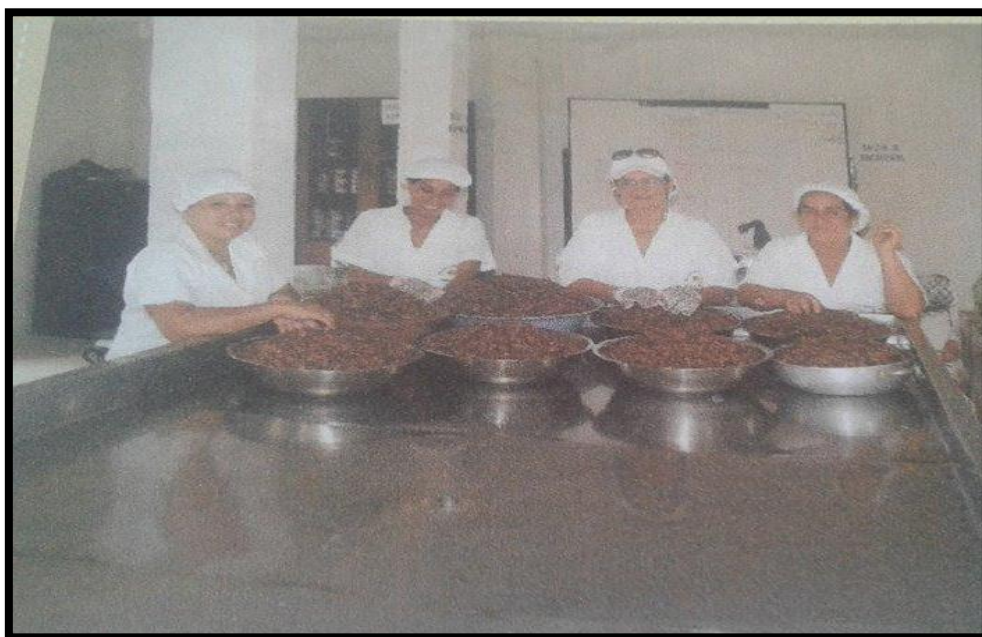




**Anexos N° 5: Comunidad Zancudo cocha proveedor de la Aso. El Porvenir**



**Anexos N° 6: Proceso de Producción del chocolate**



## Anexos N° 7: Solicitud del certificado para obtenerla Firma electrónica



**CERTIFICACIÓN ELECTRÓNICA**  
BANCO CENTRAL DEL ECUADOR

Inicio Quienes Somos Marco Normativo **Firma Electrónica** Servicios Relacionados Centro de Descargas Contáctenos

### Registro de Empresa

#### Información Empresa

\*Tipo de Empresa:  PUBLICA  PRIVADAS

\*RUC:

\*Razón Social:

\*Actividad Económica:

*Para conocer el detalle de actividades económicas referase al botón de ayuda al final del formulario.*

\*Dirección:

\*Teléfono:  Extensión:  [Eliminar](#)

*Ej: 032672622 / 0992825850* [Agregar](#)

Fax:  Ext. Fax:

\*Provincia:

\*Ciudad:

#### Información Representante

\*Representante Legal - Nombres Completos:

\*Representante Legal - Tipo de Identificación:

\*Representante Legal - Cédula:

\*Correo Electrónico:  [Eliminar](#)

## Anexos N° 8: Token



## Anexos N° 9: Certificado de Origen



Ministerio de Industrias  
y Productividad

**COMUNIDAD ANDINA**  
CERTIFICADO DE ORIGEN

ASOCIACION LATINOAMERICANA DE INTEGRACION  
ASSOCIACÃO LATINO-AMERICANA DE INTEGRAÇÃO

N° del Certificado  
14934057201300900023P

País exportador

País Importador

PAIS EXPORTADOR :	ECUADOR	PAIS IMPORTADOR :	PERU	DENOMINACIÓN DE LAS MERCADERÍAS
	NANDINA			
2	2710193400			GRASA CHASIS AMBAR
1	2710193400			GRASA CHASIS ROJA
3	2710193400			GRASA CHASIS NEGRA
	Subpartida			Descripción

**DECLARACION DE ORIGEN**

DECLARAMOS que las mercaderías indicadas en el presente formulario, correspondientes a la Factura Comercial No. [001-001-000098278] cumplen con lo establecido en las normas de origen del Acuerdo (2) DE CAETAGENA de conformidad con el siguiente desglose:

N° de Origen	NORMAS (2)
2	Decision 416, Capítulo II, Artículo 2. Literal D)
1	Decision 416, Capítulo II, Artículo 2. Literal D)
3	Decision 416, Capítulo II, Artículo 2. Literal D)

Decisiones

FECHA: 10 JUNIO 2013

RAZON SOCIAL: Empresa Exportadora S.A.

Sello y firma del exportador o productor

Comercial



OBSERVACIONES:

**CERTIFICACION DE ORIGEN**

Certifico la veracidad de la presente declaración, que sello y firmo en la ciudad de QUITO, ORO, el día 10 de Junio del 2013

ANALISTA

Victor Zola Mardala

Nombre, sello y firma de la Entidad Certificadora

NOTAS: (1) Esta columna indica el origen en que se individualizan las mercaderías comprendidas en el presente certificado. En caso de ser beneficiario, se consignará la individualización de las mercaderías en algunas especificaciones de este certificado, mencionando veracidad misma.  
(2) Especificar si se trata de un Acuerdo de Alcance Regional Preferido, indicando número de registro.  
(3) En caso contrario se indicará la norma de origen con que cumple cada mercadería individualizada por su número de origen.  
- El formulario no podrá presentar copias, tachaduras e alteraciones.

## Anexos N° 10: Sello de empresa certificadora de calidad orgánica





**Anexos N° 11: Sello de Comercio Justo Ecuador**



**Anexos N° 12: Factura Comercial**

**Nombre de su compañía**  
**Lema de su compañía**  
 Dirección  
 Ciudad, Código postal  
 Teléfono (509) 333-1234 Fax (509) 333-1235

FECHA: 21/12/2010  
 N° DE FACTURA: 100

Facturar a:                   Nombre  
 Nombre de la compañía  
 Dirección  
 Ciudad, Código postal  
 Teléfono

Enviar a:                       Nombre  
 Nombre de la comp.  
 Dirección  
 Ciudad, Código pos  
 Teléfono

**Comentarios o instrucciones especiales:**

VENDEDOR	N° DE PEDIDO	FECHA DE ENVÍO	FORMA DE ENVÍO	PUNTO FOB	CONDICIONES
					Pago a recepción

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO POR UNIDAD	CANTIDAD
			€-
			€-
			€-
			€-
			€-
			€-
			€-
			€-
SUBTOTAL			€-
TIPO IMPOSITIVO			8.60%
IMPUESTO SOBRE VENTAS			-
ENVÍO Y TRAMITACIÓN			
TOTAL			€-

**FACTURA**

Extienda todos los cheques a favor de **Nombre de su compañía**  
 Si tiene alguna pregunta acerca de esta factura, póngase en contacto con Nombre, Número de teléfono, Dirección de correo elect

GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS



Anexos N° 13: Lista de Empaque o Paking List

REFERIDA A LA FACTURA N° :

## LISTA DE EMPAQUE

FRUTILES ARISA S.R.L.  
Calle  
Teléfono  
Fax:

NIT N°  
RFX N°

FECHA :

CANTIDAD	CONTENIDO DE CADA BULTO	DIMENSIONES DE CADA BULTO	PESO DE CADA BULTO

<b>Naturaleza del producto :</b>	Líquido	Sólido
	Fragil	Peligroso

**Recomendación de manejo :** No Volcar. Manejar con delicadeza, mercadería frágil.

Número total de bultos : \_\_\_\_\_  
 Volumen total : \_\_\_\_\_  
 Peso bruto total : \_\_\_\_\_

Firma y Sello

## Anexos N° 14: Declaración Aduanera del Ecuador

 REPÚBLICA DEL ECUADOR DECLARACIÓN ADUANERA DE EXPORTACIÓN			
<b>Consulta del detalle de la declaración de exportación</b>			
Número de DAE	028-2012-40-00005727		
<b>Información de general</b>			
Código de la distrito	GUAYAQUIL - MARITIMO	Código de régimen	EXPORTACIÓN DEFINITIVA
Tipo de Despacho	DESPACHO NORMAL	Código del declarante	01903682
<b>Información de Exportador</b>			
Nombre del exportador	CAFÉ ECUATORIANO S.A	Teléfono del exportador	2597980
Dirección del exportador	Edificio World Trade Center		
Número de documento de	RUC 120244753001	Ciudad del exportador	GUAYAQUIL
CIU	CAFÉ EN GRANO	Número de documento de	
Nombre del declarante	CESAR RUIZ		
Dirección del declarante	CALLE SUR E INTERSECCIÓN		
Código de forma de pago		Código de moneda	DÓLAR ESTADOUNIDENSE
<b>Información de carga</b>			
Puerto de carga		Puerto privado desde	
Puerto de llegada o de		Fecha de la carta de	15 ENERO 2013
Nombre del consignatario	GLORIA S.A		
Dirección del	VIII SAN MARTIN Y CALLE 2		
Ciudad del contribuyente	BUENOS AIRES	Tipo de carga	CARGA CONTENERIZADA
Almacén de lugar de	[05909025] CONTECON GUAYAQUIL S.A.	Medio de transporte	MARITIMO
País de destino final	ARGENTINA		
DOLAR ESTADOUNIDENSE			
<b>Totales</b>			
Código de moneda	DOLAR ESTADOUNIDENSE	Tipo de cambio	1
Total moneda transacción (FOB)	662.01	Cantidad de ítem	1
Peso neto total	8328	Peso total	8328
Cantidad total de bultos	64	Cantidad de contenedores	1
Cantidad total de unidades físicas	64	Cantidad total de unidades comerciales	64
Código de la mercancía de desnacho urgente		Código de solicitud de aforo	NO
Fecha de primer ingreso		Fecha de primer embarque	