



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**AGROPECUARIAS**

Proyecto de Investigación previo a  
la obtención del título de Ingeniera  
en Administración de Empresas  
Agropecuarias

**Título del Proyecto de Investigación:**

Exportación del grano del cacao fino de aroma (*Teobroma cacao*) en la  
Empresa Quevexport s.a. de la Provincia de los Ríos.

**Autora:**

Sandra Elizabeth Briones Solís

**Directora de Proyecto de Investigación:**

Ing. Sandra Muñoz Macías, MSc.

Quevedo – Los Ríos – Ecuador

2016

**DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS**

Yo, **Sandra Elizabeth Briones Solis**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normatividad institucional vigente.

f. \_\_\_\_\_  
**Sandra Elizabeth Briones Solis**

# **CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

La suscrita, **Ing. Sandra Cecilia Muñoz Macías**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la egresada **Sandra Elizabeth Briones Solis**, realizó el Proyecto de Investigación de grado titulado: **“EXPORTACIÓN DEL GRANO DEL CACAO FINO DE AROMA (*Teobroma cacao*) EN LA EMPRESA QUEVEXPORT S.A. DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS”**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

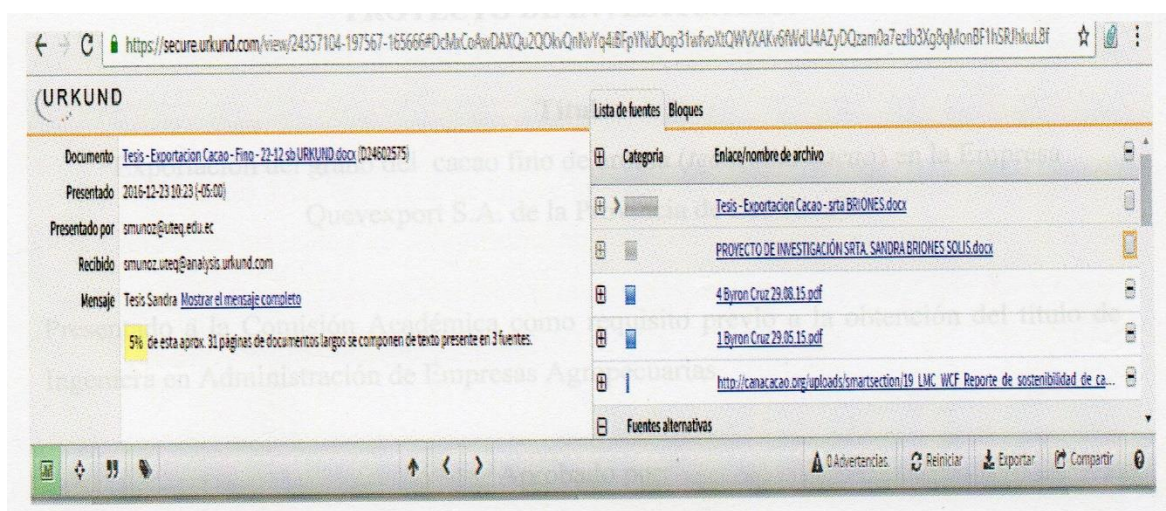
f. \_\_\_\_\_

Ing. Sandra Cecilia Muñoz Macías, MSc.

**DIRECTORA DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

# CERTIFICACIÓN DEL REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO

Yo, Ing. Sandra Muñoz Macías MSc, en calidad de tutor del trabajo de investigación titulado, "**EXPORTACIÓN DEL GRANO DEL CACAO FINO DE AROMA (*Teobroma cacao*) EN LA EMPRESA QUEVEEXPORT S.A. DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS**". Perteneciente al estudiante Sandra Elizabeth Briones Solfa de la Carrera de Administración de Empresas Agropecuarias, cumplo con informar a usted el desarrollo y culminación del Proyecto de Investigación, así como el reporte del Sistema Urkund. El mismo que refleja un 5%.



---

**Ing. Sandra Cecilia Muñoz Macías, MSc.**  
**DIRECTORA DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**AGROPECUARIAS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**Título:**

“Exportación del grano del cacao fino de aroma (*teobroma cacao*) en la Empresa Quevexport S.A. de la Provincia de Los Ríos”.

Presentado a la Comisión Académica como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Agropecuarias.

Aprobado por:

---

Econ. Luis Zambrano Medranda MSc.

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

---

Dra. Marisol Rivero Herrada  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

Econ. Livingston Tapia Ortiz  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

**Quevedo- Los Ríos- Ecuador**

**2016**

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar agradezco a Dios por ser mi fortaleza y darme la sabiduría necesaria para culminar mi estudios superiores y alcanzar el éxito deseado.

A mi madre Sra. Aracely Solis quien ha sido pilar fundamental en nuestro hogar, la misma que con trabajo, sacrificio, comprensión y su amor incondicional me dio su apoyo constante para lograr esta meta importante.

A mi querida y amada hija Brittany Parrales quien ha sido mi motor en la vida sin ella no soy nadie te amo mi niña linda.

A mis hermanas, hermanos y sobrinas que de alguna manera han contribuido en el logro de este éxito.

A la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Facultad de Ciencias Agrarias y en especial a la Carrera de Ingeniería en Administración de Empresas Agropecuarias, y en ella a los docentes quienes con su profesionalismos impartieron sus conocimientos que me servirán mucho para servir a la sociedad.

A mi querida amiga y tutora de proyecto Ing. Sandra Muñoz Macías quien ha sido mi guía idónea durante todo este proceso aportando positivamente con sus sabios conocimientos para el término de este proyecto de investigación.

De manera muy especial agradezco a la Ing. Paula Plaza Zambrano quien me ha brindado su apoyo incondicional durante todos estos años.

A mis compañeros y docentes por su amistad y sus sabios consejos.

A la Exportadora Quevexport por la ayuda que me brindaron para llevar a cabo este trabajo de investigación.

## **DEDICATORIA**

En primer lugar, dedico todo este esfuerzo y dedicación a Dios quien me ayudó mucho dándome fortaleza para seguir adelante con este proyecto.

Dedico este trabajo a la persona más especial e importante en mi vida a mi madre Aracely Solis quien con sus consejos, amor, apoyo incondicional, comprensión y amistad me formo como una mujer responsable y capaz de lograr cualquier objetivo.

A mi hija adorada Brittany quien a su corta edad ha sido mi motor en la vida para seguir de frente y firme ante todos los obstáculos a lo largo del camino.

A mis hermanos, hermanas y sobrinas con quienes he vivido muchas experiencias que han formado parte especial en mi vida.

A mis amigas y amigos quienes han estado conmigo en las buenas y en las malas y con quienes llegue a formar una sólida y hermosa amistad.

A los todos docentes ya que con sus enseñanzas y amistad contribuyeron a formarme como una profesional.

## **RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES**

La investigación titulada “Exportación del grano del cacao fino de aroma (Teobroma cacao) en la empresa Quevexport S.A. de la Provincia de Los Ríos”, plantea como objetivos establecer quienes son los proveedores del cacao fino de aroma en la empresa; evidenciar los procesos que tiene la exportadora para la compra del grano; conocer el mercado de destino del cacao del cantón Quevedo, aplicando el tipo de investigación de campo y bibliográfica documental, los métodos de investigación fueron inductivo, deductivo, analítico, además se realizó una encuesta a 20 proveedores de cacao de la empresa y la entrevista al administrador, se establece como resultados que un 40% indica que tiene más de 10 años en el mercado ejerciendo la actividad de cultivador de cacao, el 90% establece que el cacao que oferta a la empresa es destinado a exportación, también el cultivo de cacao de sus vendedores debe ser mejorado, se determinó que el trámite para exportación consiste en llevar la mercadería al terminal, revisada por la aduana se procede a cargar, con la documentación lista se procede al envío determinando el nivel de riesgo que llega la mercadería para que el importador reciba en excelentes condiciones; se recomendó que los productores y organizaciones deberán recibir capacitación constante, que les permita cambiar paulatinamente la producción artesanal a una forma de cultivo más técnico en el área del cacao para obtener como producto el flujo efectivo de cantidad, calidad y frecuencia.

**Palabras claves:** Exportación, cacao fino aroma y empresa.

## **ABSTRACT AND KEYWORDS**

The research entitled "Exportation of fine cocoa bean aroma (*Theobroma cacao*) at the company Quevexport S.A. Of the Province of Los Ríos ", aims to establish who are the suppliers of fine aroma cocoa in the company; To demonstrate the processes that the exporter has for the purchase of the fine cocoa bean; To know the target market of the cocoa bean in Quevedo, applying the type of field research and documentary bibliography, the research methods were inductive, deductive, analytical, in addition a survey was carried out to 20 suppliers of cocoa from the company and the Interview with the administrator is established as results that 40% indicates that has more than 10 years in the market exercising the activity of cacao grower, 90% states that the cocoa offered to the company is intended for export, also the cultivation of Cocoa of its sellers must be improved, it was determined that the procedure for export consists of carrying the merchandise upon completion, revised by customs is proceeded to load, with the documentation ready to proceed to the shipment determining the level of risk that arrives the merchandise for That the importer receives in excellent condition; It was recommended that producers and organizations should receive constant training to gradually change artisanal production to a more technical form of cultivation in the area of cocoa in order to obtain the effective flow of quantity, quality and frequency.

**Keywords:** Export, fine aroma cocoa and company.

# TABLA DE CONTENIDO

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
PORTADA .....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS .....	i
CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	iii
CERTIFICACIÓN DEL REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	vi
DEDICATORIA .....	vii
RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES .....	viii
ABSTRACT AND KEYWORDS .....	ix
TABLA DE CONTENIDO .....	x
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiv
CÓDIGO DUBLÍN .....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....	3
1.1 Problema de Investigación .....	4
1.1.1 Planteamiento del Problema .....	4
1.1.2 Formulación del Problema.....	4
1.1.3 Sistematización del Problema.....	5
1.2 Objetivos.....	5
1.2.1 Objetivo General.....	5
1.2.2 Objetivos Específicos .....	5
1.3 Justificación.....	5
CAPÍTULO II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	7
2.1 Marco Conceptual.....	8
2.1.2 Exportaciones .....	8
2.1.3 Oferta.....	8
2.1.4 Demanda.....	9

2.1.5 Balanza Comercial.....	9
2.1.6. Mercado .....	9
2.1.7 Comercio Exterior e Inversiones .....	9
2.1.8 La Comercialización del Cacao .....	10
2.1.9 Importancia de la Comercialización del Cacao .....	10
2.1.10 Ruta para Comercializar el Cacao .....	11
2.1.11 Oferta y Demanda Mundiales.....	11
2.1.12 Calidad.....	11
2.1.13 Certificación .....	11
2.1.14 Acceso a Mercados.....	12
2.1.15 El Cacao Fino y de Aroma. ....	12
2.1.16 Características del Cacao "ordinario" y "fino y de aroma" .....	12
2.2 Marco Referencial .....	13
2.2.1 Cultivo de Cacao .....	13
2.2.2 Origen.....	13
2.2.3 Característica Morfológica .....	13
2.2.4 Descripción Botánica de la Planta.....	14
2.2.5 Exigencias Edafoclimáticas.....	15
2.2.6 Cacao Nacional.....	15
2.2.7 Oferta y Demanda Mundiales del Cacao.....	15
2.2.7.1 Oferta del Cacao .....	15
2.2.7.2 Demanda del Cacao .....	16
2.2.8 Comercio Internacional .....	16
2.2.9 Mercado Exterior.....	17
2.2.10 Exportación del Cacao.....	17
2.2.11 Importancia de las Exportaciones.....	17
2.2.12 Mercados de Exportación del Cacao .....	18
2.2.13 Requisitos para Exportar el Cacao en Grano.....	19
2.2.14 Trámites para Exportar .....	20
2.2.14.1 Trámite en la Aduana .....	20
2.2.14.2 Requisitos y Trámites para Exportar en la Aduana .....	20
2.2.14.3 Condiciones de Acceso para el Cacao en Grano en Mercados Internacionales ...	21
2.2.14.4 Requisitos No Arancelarios .....	21
2.2.15 Teorías de Investigaciones del Cacao.....	21

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	23
3.1. Localización.....	24
3.2 Tipo de Investigación .....	24
3.2.1 De Campo .....	24
3.2.2 Descriptiva.....	25
3.2.2 Bibliográfica – Documental.....	25
3.3 Métodos de Investigación.....	25
3.3.1 Inductivo .....	25
3.3.2 Deductivo .....	25
3.3.3 Analítico .....	26
3.4 Fuentes de Recopilación de Información .....	26
3.4.1 Primarias.....	26
3.4.2 Secundarias.....	26
3.5 Diseño de la Investigación.....	27
3.5.1 Población .....	27
3.6 Instrumentos de Investigación .....	27
3.6.1 Encuesta.....	27
3.6.2 Entrevista.....	27
3.7 Tratamiento de los Datos.....	27
3.8 Recursos Humanos y Materiales .....	28
CAPITULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	30
4.1 Resultados.....	31
4.1.1 Encuesta aplicada a los productores e intermediarios de cacao a la empresa Quevexport S.A.....	31
4.1.2 Entrevista a la Empresa Quevexport S.A. ....	34
4.1.3 La Empresa de Cacao Quevexport S.A. ....	35
4.1.4 Causas que hacen que disminuya la entrada del producto a la Empresa Quevexport S.A.....	38
4.1.5 Período que la Empresa Quevexport S.A. tuvo mayor índice de Exportación.....	39
4.1.6 Procesos que tiene la Exportadora para la Compra del Grano de Cacao Fino de Aroma.....	41
4.1.7 Mercado de Destino del Grano del Cacao del Cantón Quevedo .....	47
4.1.5 Proveedores del Cacao Fino de Aroma en la Empresa Exportadora.....	53

4.2 Discusión .....	55
CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	57
5.1. Conclusiones.....	58
5.2. Recomendaciones .....	59
CAPITULO VI. BIBLIOGRAFÍA .....	60
6.1. Literatura Citada .....	61
CAPITULO VII. ANEXOS.....	64

## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
Tabla 1 ¿Qué tiempo tiene produciendo cacao? .....	31
Tabla 2 ¿Cuál tipo de cacao que produce? .....	31
Tabla 3 El cacao que usted produce a qué sector está dirigido .....	32
Tabla 4 Considera usted que los precios del grano se mantienen estables todo el año. ...	32
Tabla 5 Considera usted que el margen de ganancia que genera la venta del cacao fino es adecuada. ....	32
Tabla 6 Usted considera seguir produciendo cacao fino de aroma. ....	33
Tabla 7Cuál es el precio que el productor recibe por la venta del quintal de cacao fino de aroma.....	33
Tabla 8 El precio actual del producto cubre sus costos de producción .....	33
Tabla 9 Compras mensuales de cacao periodo 2013 de la exportadora .....	39
Tabla 10 Compras mensuales de cacao periodo 2014 de la exportadora .....	40
Tabla 11 Compras mensuales de cacao periodo 2015 de la exportadora .....	40
Tabla 12 Exportaciones de cacao periodo 2013, 2014 y 2015 de la exportadora .....	41
Tabla 13 Proveedores de la empresa Quevexport S.A. ....	54

## CÓDIGO DUBLÍN

Título:	“EXPORTACIÓN DEL GRANO DEL CACAO FINO DE AROMA (Teobroma cacao) EN LA EMPRESA QUEVEXPORT S.A. DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS”.				
Autor:	<u>Sandra Elizabeth Briones Solis</u>				
Palabras clave:	Exportación	Cacao fino de aroma	Empresa		
Fecha de publicación:	2016				
Editorial:	Quevedo: UTEQ, 2016.				
Resumen:	<p><b>Resumen .-</b> La investigación titulada “Exportación del grano del cacao fino de aroma (Teobroma cacao) en la empresa Quevexport S.A. de la Provincia de Los Ríos”, plantea como objetivos establecer quienes son los proveedores del cacao fino de aroma en la empresa; evidenciar los procesos que tiene la exportadora para la compra del grano; conocer el mercado de destino del cacao del cantón Quevedo, aplicando el tipo de investigación de campo y bibliográfica documental, los métodos de investigación fueron inductivo, deductivo, analítico, además se realizó una encuesta a 20 proveedores de cacao de la empresa y la entrevista al administrador, se establece como resultados que un 40% indica que tiene más de 10 años en el mercado ejerciendo la actividad de cultivador de cacao, el 90% establece que el cacao que oferta a la empresa es destinado a exportación, también el cultivo de cacao de sus vendedores debe ser mejorado, se determinó que el trámite para exportación consiste en llevar la mercadería al terminar, revisada por la aduana se procede a cargar, con la documentación lista se procede al envío determinando el nivel de riesgo que llega la mercadería para que el importador reciba en excelentes condiciones; se recomendó que los productores y organizaciones deberán recibir capacitación constante, que les permita cambiar paulatinamente la producción artesanal a una forma de cultivo más técnico en el área del cacao para obtener como producto el flujo efectivo de cantidad, calidad y frecuencia.</p>				

	<p><b>Abstract.-</b> The research entitled "Exportation of fine cocoa bean aroma (Theobroma cacao) at the company Quevexport S.A. Of the Province of Los Ríos ", aims to establish who are the suppliers of fine aroma cocoa in the company; To demonstrate the processes that the exporter has for the purchase of the fine cocoa bean; To know the target market of the cocoa bean in Quevedo, applying the type of field research and documentary bibliography, the research methods were inductive, deductive, analytical, in addition a survey was carried out to 20 suppliers of cocoa from the company and the Interview with the administrator is established as results that 40% indicates that has more than 10 years in the market exercising the activity of cacao grower, 90% states that the cocoa offered to the company is intended for export, also the cultivation of Cocoa of its sellers must be improved, it was determined that the procedure for export consists of carrying the merchandise upon completion, revised by customs is proceeded to load, with the documentation ready to proceed to the shipment determining the level of risk that arrives the merchandise for That the importer receives in excellent condition; It was recommended that producers and organizations should receive constant training to gradually change artisanal production to a more technical form of cultivation in the area of cocoa in order to obtain the effective flow of quantity, quality and frequency.</p>
Descripción:	90 hojas : dimensiones, 29 x 21 cm + CD-ROM
URI:	<u>(en blanco hasta cuando se dispongan los repositorios)</u>

# INTRODUCCIÓN

El cacao se encuentra ligado a lo histórico, económico, político y social del Ecuador. La producción cacaotera ha sido una actividad tradicionalmente agrícola en el país y la subregión andina, movilizandoo a decenas de miles de jornaleros y familias campesinas del Litoral, atrayendo también mano de obra de la región Siena (Deras, 2011).

El cultivo de cacao (*Teobroma cacao*) es una planta perenne que rinde varias Cosechas al año. Empezó a cultivarse en América, donde era ya un producto básico en algunas culturas antes de que llegaran los colonizadores Europeos. Ecuador es el mayor productor y exportador de cacao -fino de aroma del mundo con una participación del 63% del mercado mundial (Pro Ecuador, 2013).

La demanda mundial del cacao fino de aroma entre el año 2008 al 2012 registro un crecimiento del 4.51% con un precio actual por tonelada en el mercado internacional de \$ 2,374.03 por otro lado la demanda anual de cacao superó el pico del 2008 en el año 2011 y se situó en aproximadamente 4.0 millones de toneladas en el año 2013, y se espera que alcance 4.2 millones de toneladas para el año terminado al 30 de septiembre 2014 (según las estimaciones de la Organización Internacional del Cacao) (Cacao, 2016).

El Ecuador es el séptimo productor mundial de cacao, con un volumen de 89.036 tonelada métrica por año. La superficie total de cultivo de cacao en nuestro país es de 378.520 ha-1, que corresponden a 54.000 unidades de producción, aproximadamente el 90% de la superficie dedicada a la producción de cacao está en manos de pequeños propietarios y representa casi el 65% de la producción nacional (Zambrano, 2013).

La pepa de oro que le dio al Ecuador una de sus mejores épocas económicas a inicios del siglo XX experimenta un crecimiento de sus exportaciones del 14,3% en los nueve primeros meses del 2014. El sector cacaotero espera cerrar este año con unas 220 000 toneladas métricas exportadas (Economía Ecuador , 2014).

Entre los países productores de cacao están Costa de Marfil con 1.221,600 t. , en segundo lugar Indonesia con 800.000 t., en tercer lugar Ghana con 662.400t., en cuarto lugar

Nigeria con 370.000 t., y en quinto lugar Camerún con 226.000t., en sexto lugar Brasil con 218.487 t., y en séptimo lugar Ecuador con 120.582 t., en octavo Togo con 105.000 t., en noveno se encuentra Papua- Nuevaguinea con 51.000 <sup>1</sup>t. y en décimo lugar República Dominicana con 50.200 t.

De las actividades productivas agrícolas en Quevedo, el cacao tiene gran importancia social y económica, por tratarse de un rubro que genera divisas y es una fuente importante de materia prima para las industrias nacionales fabricantes de chocolates y sus derivados, creando importantes fuentes de trabajo para numerosos estratos sociales que intervienen en la cadena productiva y de valor, contribuyendo al mejoramiento de los niveles de vida en las zonas rurales y urbanas.

---

<sup>1</sup> Toneladas: Se le denomina tonelada métrica debido a que es el equivalente a la masa de 1000 kg de agua dulce.

**CAPÍTULO I**  
**CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

## **1.1 Problema de Investigación**

### **1.1.1 Planteamiento del Problema**

En el Ecuador, la actividad productiva cacaotera dentro del sector agrícola, es una de las mayormente abandonadas por parte de las entidades estatales y otras organizaciones responsables de capacitar a los agricultores, el manejo inadecuado de prácticas agronómicas, métodos de post cosecha, incorrecto sistema de fermentación y secamiento del grano: son causantes de que los actores sociales involucrados no mejoren sus ingresos.

En estos momentos los exportadores de cacao del cantón Quevedo enfrentan dificultades que en algunos casos no les permiten llegar a las exportaciones esperadas.

La exportadora de cacao Quevexport tiene una falencia quizás una de las más importantes como es la comercialización de cacao, esto se debe a la escasez del producto y esto se da por la falta de recursos económicos que tienen los productores y el mal tiempo por el que atraviesa la zona de Quevedo por este motivo la exportadora pierde competitividad nacional e internacional.

La variación en los precios entre el cacao fino de aroma y el CCN 51 son mínimos, pero afecta a la demanda del producto y por ende a la exportadora, debido a que en los diferentes lugares de destino exigen el aroma y la calidad del producto y el precio depende de eso, afectando su rentabilidad.

Al realizar el estudio permitirá difundir los resultados para que la exportadora utilice las diferentes vías de comercialización y a su vez pueda obtener mayor beneficio.

### **1.1.2 Formulación del Problema**

¿La inestabilidad de los precios del cacao fino de aroma debido a las exigencias de aroma y calidad afecta la exportación de la empresa Quevexport de la Provincia de los Ríos?

### **1.1.3 Sistematización del Problema**

**P1.** ¿Cuáles son los elementos que caracterizan la exportación del grano de cacao fino de aroma en el cantón Quevedo?

**P2.** ¿De qué países tienen mayor demanda del cacao fino de aroma?

**P2.** ¿De qué sectores provienen los agricultores que venden el cacao fino de aroma a la empresa Quevexport S.A.?

## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 Objetivo General**

Determinar el proceso de exportación del grano de cacao fino de aroma de la empresa Quevexport S.A. de la provincia de los Ríos.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Evidenciar los procesos que tiene la exportadora para la compra del grano de cacao fino de aroma.
- Conocer el mercado de destino del grano del cacao del cantón Quevedo.
- Establecer quienes son los proveedores del cacao fino de aroma en la empresa.

## **1.3 Justificación**

El cacao a nivel mundial es la base para todo tipo de chocolates negros, las informaciones de diferentes estudios indican que el chocolate negro da beneficios a la salud de los consumidores. La producción de cacao se ha incrementado considerablemente en muchos países, el Ecuador está en la lista de países, que produce la variedad de cacao fino y de

aroma. Tal es la importancia del país, que su producción representa el 60% del cacao fino de aroma producido a nivel mundial (MAGAP, 2015).

El cultivo de cacao en el Ecuador tiene aproximadamente 350 mil hectáreas del cual se exporta un poco más de 200.000 de toneladas que dejan ingresos por 500 millones de dólares, un 60 % es producción de CCN – 51 y el 40 % es de fino de aroma por este motivo debemos conocer si el proceso de comercialización es el adecuado.

Este trabajo de investigación va a ayudar directamente a la exportadora ya que se cuenta con información proporcionada por los productores e intermediarios los mismos que en algunos casos se ven afectados por la variación de los precios.

El análisis y la interpretación de los resultados ayudarán a determinar si el cacao fino de aroma es el más rentable y tiene una mayor demanda en los diferentes países de destino tomando en cuenta los requisitos que existen para exportarlo.

La investigación realizada permitirá tener la información necesaria acerca de la deficiente entrada del grano de cacao fino de aroma ya que al no contar con suficiente materia prima no se podrá exportar un mayor volumen a los diferentes países. Mediante este trabajo de investigación se conocerá la situación actual de la exportadora Quevexport y además sobre la exportación del grano de cacao fino de aroma.

**CAPÍTULO II**  
**FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN**

## **2.1 Marco Conceptual**

### **2.1.1 Cacao**

Pequeña planta tropical que se cultiva por sus semillas en forma de almendra, las cuales se utilizan para elaborar el chocolate. También llamado árbol del cacao o cacaotero. Pertenece a la familia de las malváceas. La especie es originaria del bosque tropical de la cuenca del Amazonas, y se reconocen dos zonas de distribución en la era precolombina. Se cultivó por primera vez en Centroamérica y el norte de Suramérica, y las variedades que allí se encontraron se conocen como criollas. La segunda región comprende del Amazonas y la cuenca del Orinoco, donde las colonias de cacao se conocen como Forastero Amazónico. El segundo es el tipo que más se cultiva, sobre todo en Brasil, Costa de Marfil, Ghana y Nigeria (EcuRed, 2016).

### **2.1.2 Exportaciones**

En economía, una exportación es cualquier bien o servicio enviado fuera del territorio nacional. La exportación es el tráfico legítimo de bienes y/o servicios desde un territorio aduanero hacia otro territorio aduanero. Las exportaciones pueden ser cualquier producto enviado fuera de la frontera aduanera de un Estado o bloque económico. Las exportaciones son generalmente llevadas a cabo bajo condiciones específicas. La complejidad de las diversas legislaciones y las condiciones especiales de estas operaciones pueden presentarse, además, se pueden dar toda una serie de fenómenos fiscales (Ayma, 2014).

### **2.1.3 Oferta**

Este concepto se usa en el contexto de la Economía y las finanzas públicas es la Cantidad máxima de Bienes o servicios que un productor está dispuesto a vender en el Mercado a un Precio dado, por unidad de Tiempo.

Cuanto mayor sea el precio de Mercado, mayor será la Cantidad Ofrecida de Bienes y servicios. En un gráfico en cuyo eje vertical se mide el Precio de Mercado y en el eje

horizontal se midan las cantidades ofrecidas de Bienes y servicios, la Oferta se puede representar como una curva creciente de izquierda a derecha (Eco-finanzas, 2016).

#### **2.1.4 Demanda**

Cantidad máxima de un Bien o servicio que un individuo o grupo de ellos está dispuesto a adquirir a un determinado Precio, por unidad de Tiempo. Refleja la voluntad y capacidad económica de adquirir un determinado bien por parte de todas las personas que manifiestan una Necesidad capaz de ser satisfecha por el Consumo del referido Bien. La voluntad de adquirir se expresa en el Mercado al pagar un determinado precio, que, en definitiva, es la expresión del bienestar que el Consumo del bien aporta al demandante. Pueden definirse diferentes demandas por un mismo Bien o servicio (Eco-finanzas, 2016).

#### **2.1.5 Balanza Comercial**

Es también llamada de bienes o de mercancías, en ella se registran los pagos y cobros de las importaciones y exportaciones de bienes tangibles de un país durante un período, y su saldo corresponde a la diferencia entre exportaciones e importaciones (Salinas, 2010).

#### **2.1.6. Mercado**

Mercado es otra palabra, como Marketing, que tiene diferentes interpretaciones, entendiéndose, en términos generales, como el lugar en donde coinciden para hacer sus transacciones los compradores (la demanda) y los vendedores (la oferta). Un mercado es el área dentro de la cual los vendedores y los compradores de una mercancía mantienen estrechas relaciones comerciales, y llevan a cabo abundantes transacciones de tal manera que los distintos precios a que éstas se realizan tienden a unificarse (Manene, 2012).

#### **2.1.7 Comercio Exterior e Inversiones**

Ley de comercio exterior e inversiones del ámbito y objetivo de la ley

Art. 1.- la presente Ley tiene por objeto normar y promover el comercio exterior y la inversión directa, incrementar la competitividad de la economía nacional, propiciar el uso

eficiente de los recursos productivos del País y propender a su desarrollo sostenible e integrar la economía ecuatoriana con la internacional y contribuir a la elevación del bienestar de la población.

Art. 2.- se entiende por “sector Comercio Exterior” al conjunto de organismos y entidades del sector público y de instituciones o personas naturales o jurídicas del sector privado que participan en el diseño y ejecución de la política d comercio exterior de bienes, servicios y tecnología que desarrollan actividades de comercio exterior o relaciones con este, salvo las exportaciones de hidrocarburos que realiza el Estado Ecuatoriano y que continuarán sujetas al ordenamiento legal que las regula (LEXI, 1999).

### **2.1.8 La Comercialización del Cacao**

El comercio es un estado de flujo, el mercado del cacao es para una demanda derivada de un mercado que se llama chocolate a nivel mundial por lo cual esto crea que muchos compradores y vendedores de otros países de alguna manera a través de la oferta y la demanda se establezca un precio referencial de cacao mundial, es del (cacao en granos), porque los países de África Occidental son los que producen más cacao en el mundo (Nácer, 2011)

### **2.1.9 Importancia de la Comercialización del Cacao a Nivel Mundial, Nacional y Regional.**

El proceso de comercialización en el ámbito mundial, regularmente se realiza a través de tres miembros de la cadena; la empresa exportadora, Anecacao y consumidor internacional (empresas procesadoras de cacao), a su vez, se identifican instituciones vinculadas a este proceso, como son la Bolsa de Cacao de Londres, London Commodity -Exchange, Ltda (LCE) la Bolsa de París, Association Francaise du Comerse du Cacao (AFCC). En el ámbito nacional, la comercialización del cacao recobra vital importancia en los últimos años (Aconda, 2012)

### **2.1.10 Ruta para Comercializar el Cacao**

Se suministra a clientes en el extranjero directamente desde el país. O también se suele establecer una presencia local, ya sea a través de un agente, distribuidor, revendedor, socio, etc. Lo que es según el tamaño del mercado. A comprensión de la totalidad de la cadena de suministro en tu mercado es útil. Esto incluye el conocimiento detallado de las relaciones entre los productores, los importadores, los distribuidores y clientes (Zambrano B. J., 2015)

### **2.1.11 Oferta y Demanda Mundiales**

La producción de cacao se centraliza principalmente en los países ecuatoriales de África y Asia. En su mayoría son naciones poco desarrolladas cuyas economías dependen considerablemente de este cultivo. Así pues la producción del cacao como materia prima se da en países con economías frágiles y con alta dependencia del sector primario, sin embargo la transformación a bienes intermedios y productos finales ha correspondido a los países desarrollados (Castro, 2013)

### **2.1.12 Calidad**

La calidad del cacao es uno de los aspectos más importante para la buena comercialización del mismo, ya que en base a esto depende las exportaciones del producto de los países productores de la pepa de oro. Para que se cumpla la calidad del fruto se considera: los sectores de producción, y la adecuada cosecha (ANECACAO, 2015)

### **2.1.13 Certificación**

UTZ Certified ha desarrollado los Códigos de Conducta de UTZ. Estos códigos incluyen normas para productos específicos, como el café, cacao, té y rooibos, así como normas para cadenas de custodia y un sistema de certificación riguroso. Los Códigos de Conducta de UTZ tienen un enfoque multilateral que incluye tanto al mercado como a la experiencia de origen. El equipo de Normas y Certificados de UTZ Certified y el Comité de Normas llevan a cabo de manera continua investigaciones de apoyo para los códigos, coordinan el

proceso para el desarrollo del código, aprueban nuevos códigos y gestionan el programa de certificados (Altahona, 2009)

#### **2.1.14 Acceso a Mercados**

El sector cacaotero ecuatoriano ha tenido un periodo de crecimiento a partir del año 2011 - 2013, es decir en el periodo de estudio. En el año 2011 se vendió \$ 425,7 millones en cacao en 2012 se vendió 180 000 toneladas métricas (tm), lo que representó casi USD 600 millones. La cifra aumentó a cerca de 205 000 tm en el año 2013. Según informes internacionales, el precio del cacao subió el año 2013 un 25% en los mercados de Londres y Nueva York. Sin embargo, Lourdes Delgado, productora del chocolate Chochokululu y experta en cacao, indicó que para el cacao ecuatoriano el precio de venta fue bajo a lo largo de este año, sin embargo el despunte estuvo a finales del 2013 (Galeas, 2016)

#### **2.1.15 El Cacao Fino y de Aroma.**

En la definición de su término, las almendras de cacao comercializados en el mundo pertenecen generalmente a dos categorías:

- El cacao "ordinario";
- El cacao "fino y de aroma".

El término "ordinario" se puede considerar como inadecuado ya que define tipos de cacao cuya gran parte es de buena calidad, de un punto de vista botánico, la especie *Theobroma cacao* se clasifica en tres variedades: criollo, forastero y trinitario, el sabor desarrollado por sus almendras varía considerablemente según los siguientes factores:

- El origen botánico,
- Las condiciones ambientales del área de producción,
- El beneficiado pos cosecha.

#### **2.1.16 Características del Cacao "ordinario" y "fino y de aroma"**

**Cacao "ordinario"**. Perteneció esencialmente al tipo forastero, procedente de la cuenca amazónica, el cual se difundió extensamente en África y Asia. Este tipo produce almendras

de tamaño mediano a pequeño con cotiledones marrones oscuros y tiene un aroma chocolate fuerte y un sabor amargo.

**Cacao "fino y de aroma"**. El criollo se cultivaba en América Central antes de la colonización, a partir de México se propagó hasta Venezuela, algunas islas del Pacífico, Indonesia y Sri Lanka. Produce almendras de tamaño mediano con cotiledones claros que presentan un delicado aroma de chocolate acompañado por un sabor de nuez suave.

## **2.2 Marco Referencial**

### **2.2.1 Cultivo de Cacao**

El cultivo de cacao es un típico cultivo perenne y pertenece a la familia Esterculiáceae cuya principal característica es que sus miembros producen flores y frutas en el tallo y ramas. Es además, un cultivo que crece y produce en forma adecuada cuando está protegido por la sombra de árboles de otras especies. Para que el cacao represente un buen negocio para el agricultor, una plantación debe producir entre el quinto o sexto año de establecida, más de 1.000 kg de grano seco por hectárea. Para lograrlo, no es suficiente que el cultivo se establezca en zonas con condiciones apropiadas de clima y suelo, o sembrar semilla certificada de buena calidad; se requiere también, aplicar en forma oportuna una serie de prácticas sencillas y fáciles de ejecutar, que van a asegurar larga vida de la plantación y producciones rentables (Ganadería, 1991).

### **2.2.2 Origen**

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es una planta originaria de los trópicos húmedos de América, su centro de origen se cree estar situado en el noroeste de América del sur, en la zona amazónica (Garcés, 2012).

### **2.2.3 Característica Morfológica**

**Nombre Común:** Cacao

**Nombre Científico:** *Theobroma cacao* L.

**Familia:** Sterculiaceas.

**Género:** Theobroma

#### 2.2.4 Descripción Botánica de la Planta

**Planta:** árbol de tamaño mediano (5-8m) aunque puede alcanzar alturas de hasta 20 m cuando crece libremente bajo sombra intensa. Su corona es densa, redondeada y con un diámetro de 7 a 9 m. tronco recto que se puede desarrollar en formas muy variadas, según las condiciones ambientales.

**Sistema radicular:** raíz principal pivotante y tiene muchas secundarias, la mayoría de las cuales se encuentran en los primeros 30 cm del suelo.

**Hojas:** simples, enteras y de color verde bastante variable (color café claro, morado o rojizo, verde pálido) y de peciolo corto.

**Flores:** son pequeñas y se producen, al igual que los frutos, en racimos pequeños sobre el tejido maduro mayor de un año del tronco y de las ramas, alrededor en los sitios donde antes hubo hojas. Las flores son pequeñas, se abren durante las tardes y pueden ser fecundadas durante todo el día siguiente. El cáliz es de color rosa con segmentos puntiagudos; la corola es de color blancuzco, amarillo o rosa. Los pétalos son largos. La polinización es entomófila destacando una mosquita del género *Forcipomya*.

**Fruto:** de tamaño, color y formas variables, pero generalmente tienen forma de baya, de 30 cm de largo y 10 cm de diámetro, siendo lisos o acostillados, de forma elíptica y de color rojo, amarillo, morado o café. La pared del fruto es gruesa, dura o suave y de consistencia como de cuero. Los frutos se dividen interiormente en cinco celdas. La pulpa es blanca, rosada o café, de sabor ácido a dulce y aromática. El contenido de semillas por baya es de 20 a 40 y son planas o redondeadas, de color blanco, café o morado, de sabor dulce o amargo (Agroindustria, 2016).

## **2.2.5 Exigencias Edafoclimáticas**

**Clima:** 21°C – 25°C

**Luminosidad:** 50% (4años)-25%

**Temperatura:** 24.5 a 25.5 °C

**Suelo:** 4- 7 pH (Rico en materia orgánica).

## **2.2.6 Cacao Nacional**

El cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5% de la producción mundial de cacao. Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional. Este tipo de grano es utilizado en todos los chocolates refinados. Sin embargo, los que muchos no saben que el chocolate fino se distingue por su pureza, específicamente, el sabor y fragancia que el cacao tiene. Éste es el tipo de cacao que promueve Anecacao (ANECACAO, 2015).

Del total de la exportación ecuatoriana se estima que un 75% es cacao fino de aroma mientras que el restante 25% pertenece a otras variedades como el CCN51. Ecuador se posiciona como el país más competitivo de América Latina en este campo, seguido de lejos por Venezuela, Panamá y México, que son países que poco a poco han incrementado su participación en el mercado mundial del cacao fino en grano (ANECACAO, 2015).

## **2.2.7 Oferta y Demanda Mundiales del Cacao**

### **2.2.7.1 Oferta del Cacao**

La producción de cacao tiene un impacto significativo a las economías de algunos países del mundo menos desarrollado, proporcionando los medios de subsistencia a 40-50 millones de personas en África, América Latina y el Sudeste Asiático. Además del empleo

rural generalizado, el cacao también contribuye de manera significativa a los ingresos del gobierno y los ingresos en divisas (Galeas, 2016).

El lado de la oferta de un mercado se refiere normalmente a los términos en los que las empresas producen y venden sus productos. Cuando se analiza la oferta de un bien, se mantienen constantes todos los factores que pueden influir en su comportamiento, con excepción del precio del bien (Galeas, 2016).

#### **2.2.7.2 Demanda del Cacao**

La demanda de cacao alcanzó un máximo de 3,7 millones de toneladas en 2007/08. Desde entonces, ha caído debido a la menor demanda en los mercados desarrollados tras la recesión. Antes de la recesión, la demanda estaba creciendo a más del 3% por año. En 2008/09, la demanda cayó un 5,7%. A más largo plazo, se espera una recuperación de la demanda a niveles previos a la recesión. Mientras que los mercados desarrollados representan más del 60% de la demanda, esta proporción está disminuyendo dado que las tasas de crecimiento son bajas debido a la proximidad de saturación del mercado (Galeas, 2016).

Una de las razones son la oferta y la demanda, que no son suficientes para invertir en la fabricación de elaborados, falta de capital para inversiones y mantenimiento, insuficiente capacidad entre las organizaciones (de pequeños productores y de los organismos internacionales de apoyo). Otra es la combinación con orgánico que mejora también el precio (Radi, 2005).

#### **2.2.8 Comercio Internacional**

En lo que se refiere al comercio internacional de la llamada 'pepa de oro', como se conoce también al cacao ecuatoriano, existen dos entidades de apoyo a los exportadores, una de iniciativa estatal (ProEcuador) y una de gestión privada (Anecacao), Ambos organismos dotan de herramientas muy útiles al productor, industrial o exportador al momento de realizar negocios internacionales con esta fruta y sus productos procesados (Guerrero, 2016).

### **2.2.9 Mercado Exterior**

Los precios del cacao están sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a factores de oferta y demanda, tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, capacidad de molienda utilizada, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, entre otras, Los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se paga un premio por la calidad del grano. Este premio es mayor en la medida en que el precio del cacao ordinario es bajo y disminuye cuando aumenta la cotización internacional del cacao (Guerrero, 2016).

### **2.2.10 Exportación del Cacao**

En el pastel de exportaciones no petroleras del Ecuador el cacao se sitúa actualmente en el quinto lugar detrás del banano, camarón, enlatados de pescado y las flores. Su participación es del 4,4% de los ingresos por sus ventas al exterior al recaudar durante los primeros seis meses de este año 208,6 millones de dólares.

En el primer semestre de 2011 las exportaciones de cacao cifraron 246,9 millones de dólares, pero el volumen de venta fue menor que en el actual, pues se consignaron 70 toneladas, con un precio unitario superior a 3.500 dólares por tonelada. En ese año el cacao representó el 5,4% de las ventas no petroleras nacionales, Algo similar ocurrió en el primer semestre de 2010, cuando exportando apenas 71 toneladas se obtuvieron 222,8 millones de dólares debido a su alto precio unitario, de 3.100 dólares por tonelada.

### **2.2.11 Importancia de las Exportaciones**

Las exportaciones dentro de un nivel macroeconómico generan un resultado positivo en la balanza comercial, cuenta corriente y balanza de pagos, en cualquier país en el mundo, ya que las exportaciones son una demanda de la producción nacional y por consiguiente multiplica los productos y los ingresos en general para poder entender específicamente porque las exportaciones generan un resultado positivo en la balanza comercial, la cuenta corriente y la balanza de pagos (Salinas, 2010).

### **2.2.11.1 Los Importadores de Cacao Fino y de Aroma**

Los mayores países importadores de cacao "fino y de aroma" son Francia, Alemania, Japón, Suiza, Inglaterra y Estados Unidos.

**Estados Unidos.** "Alrededor de un 14% de las importaciones estadounidenses de cacao concierne el tipo "fino y de aroma" que procede principalmente de Ecuador y corresponde a la calidad exportable más baja: el tipo ASE caracterizada por una fermentación insuficiente y un alto contenido de materias extrañas.

**Japón.** "Los más reticentes a disfrutar del cacao son los japoneses con 2,2 kilos per cápita al año, es un importante mercado potencial que demuestra un interés para el cacao "fino y de aroma" el cual ya representa más de un 12% de las importaciones totales de cacao.

**Alemania.** "La industria chocolatera alemana se ha concentrado mucho en los últimos años. El tipo "fino y de aroma" procede casi exclusivamente de Ecuador y sólo concierne un 10% de las importaciones totales de cacao (Salinas, 2010).

### **2.2.12 Mercados de Exportación del Cacao**

Es oportuno aclarar que el concepto de mercado externo tomado en toda la amplitud del término, no es homogéneo sino, por el contrario totalmente heterogéneo en razón de las características individuales de las personas que lo integran las que varían respecto al sexo, edad, instrucción y cultura, situación económica, nivel de ingresos, estilos de vida, comportamiento en relación con la compra, ect. Por lo consiguiente, el mercado externo tiene que subdividírsele en "submercados" o grupos de compradores para una mejor adecuación de estos grupos a las acciones de marketing. Es lo que se conoce como "segmentación" del mercado; por ejemplo: mercado industrial, mercado consumidor, mercado financiero y mercado de servicios (Pérez, 2012).

Es normal y frecuente que la segmentación se haga en función geográfica, esto es que los mercados se agrupen por continentes, regiones, zonas y dentro de estos la división puede hacerse por distancias y medios de transporte, por concentración de demanda en los

mercados considerados. Así a través de la segmentación se llega al mercado objetivo, es decir, al mercado meta hacia el cual se dirigen las actividades de marketing tendientes a la comercialización del producto (Pérez, 2012).

Es innegable la importancia que tiene la segmentación del mercado en las decisiones de marketing entre las principales podemos mencionar:

Mayor conocimiento del sector consumidor

Mejor adecuación del producto

Mayor conocimiento de la competencia y de las condiciones del mercado

Mejor empleo de los recursos de la empresa

Mayores posibilidades en las previsiones de venta (Pérez, 2012).

### **2.2.13 Requisitos para Exportar el Cacao en Grano**

- Verificar estatus fitosanitario.
- Registrarse en agro calidad
- Solicitar el registro de operador en la página web [www.Agrocalidad.gob.ec](http://www.Agrocalidad.gob.ec). (según usuario exportador o productor)
- RUC
- Copia de cédula
- Constitución de la empresa
- Nombramiento del representante legal (persona jurídica)
- Croquis de exportación de acopio de exportados
- Factura de pago (según solicitud de registro)
- Inspección y certificación de calidad
- Solicitar certificado fitosanitario
- Documentos requeridos
- Registro de operador
- Copia de manifiesto de embarque
- Factura proforma.
- En caso de pre embarque se emitirá un certificado provisional que se canjeará por el certificado fitosanitario en el punto de control.

- En el caso de una inspección una vez aprobada se otorgara el certificado fitosanitario para el envío.
- Verificar si el país de destino solicita un certificado de origen (Zambrano, 2015).

## **2.2.14 Trámites para Exportar**

### **2.2.14.1 Trámite en la Aduana**

- Tramite de aduana y embarque
- Factura comercial (4 copias)
- Entrega de la mercadería en las bodegas de Aduana o Autoridad Portuaria.
- Constatación del pago de derechos y gravámenes arancelarios, de ser el caso.
- Recibo de pago de tasas por almacenamiento, carga, muellaje, vigilancia, etc.
- Entrega a la Aduana de cuatro copias del documento de embarque definitivo emitido por el transportista.
- FUE con visto bueno del Banco corresponsal
- Registro y certificación de la recaudación aduanera en el FUE (Zambrano, 2015).

### **2.2.14.2 Requisitos y Trámites para Exportar en la Aduana**

- Registro como exportador
- Documentos para exportar:
- Registro único de contribuyentes (ruc):
- Conocimiento de embarque
- Factura proforma:
- Datos del importador
- Factura comercial
- Carta de porte
- Lista de empaque - packinglist
- Cupón de aporte a corpei
- Obtención del visto bueno del formulario único de exportación en los bancos corresponsales (Zambrano, 2015).

### **2.2.14.3 Condiciones de Acceso para el Cacao en Grano en Mercados Internacionales**

- Autorizaciones previas
- Registros exigibles para el trámite en los bancos corresponsales y aduana
- Determinación de precios
- Certificaciones
- Certificaciones de calidad (Zambrano, 2015).

### **2.2.14.4 Requisitos No Arancelarios**

- Requisitos sanitarios/ fitosanitarios generales
- Requisitos sanitarios/ fitosanitarios generales (Zambrano, 2015).

### **2.2.15 Teorías de Investigaciones del Cacao**

La investigación desarrollada por (Santander, 2010) de la Escuela Politécnica del Ejército denominada Plan de comercio exterior y negociación internacional para exportar cacao en grano "fino y de aroma" desde la parroquia La Unión, Esmeraldas hacia Hamburgo, Alemania establece que ha incidido en que los pequeños y medianos agricultores reciban un precio muy bajo por el cacao que producen, favoreciendo claramente esta actividad a los "intermediarios"; el estudio ayudo a resolver todas las inquietudes e implicaciones trascendentales a una serie de problemas que se presentan al momento de ingresar con un producto al mercado potencial, lo que también aportará al conocimiento de todas las personas, empresarios, exportadores que se encuentren interesados en exportar cacao fino y de aroma.

La estudio de (Perez, 2014) de la Universidad de Cuenca en el estudio del proyecto de la empresa "Cacao Fino de aroma del Sur" tiene la finalidad de ver cuán factible desde el punto de vista financiero, social y legal es la Inversión en el negocio, que es la venta de Cacao ecuatoriano al mercado Holandés y cuáles son los beneficios proyectados a futuro. Luego de haber realizado los diferentes análisis y estudios en las áreas antes mencionadas vemos que desde el ámbito legal y social no existen mayores inconvenientes, ya que la creación de la empresa genera mano de obra para la región. Desde el punto de vista

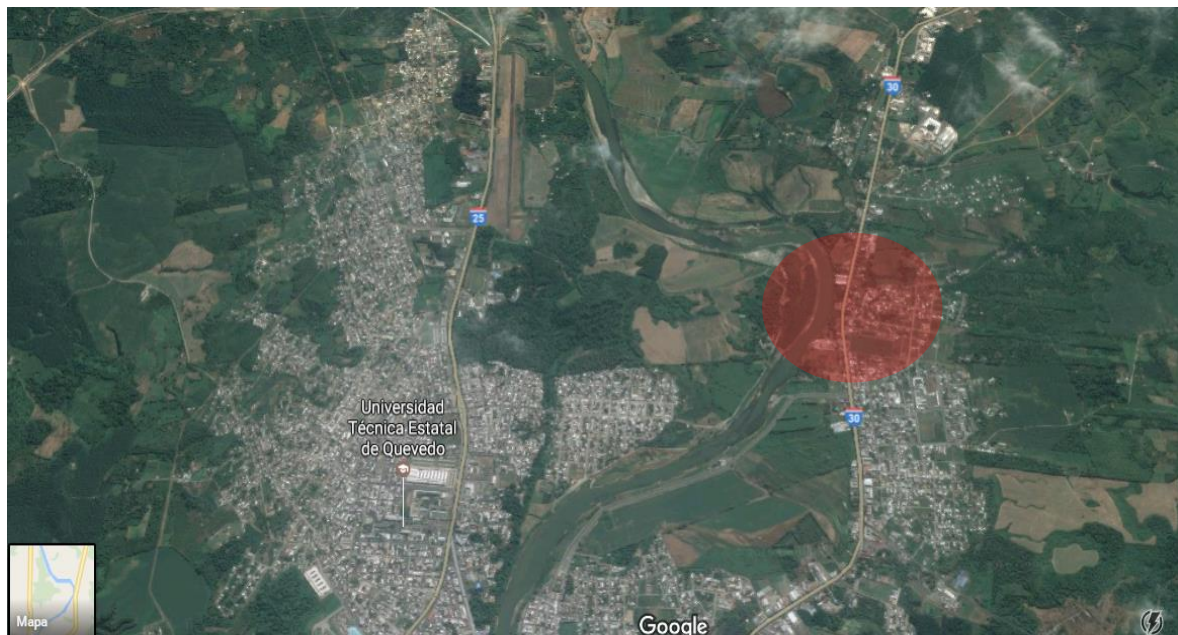
financiero y luego de haber realizado las proyecciones de los diferentes estados, vemos que el proyecto es rentable ya sea realizado con capital propio o con financiamiento, por lo que dentro de las recomendaciones es que realice la inversión a más del estudio financiero por otros motivos como: La demanda del mercado meta de la empresa es la de mayor crecimiento a nivel mundial, la accesibilidad a este mercado es beneficiosa ya que el arancel es del 0%, Holanda es el segundo importador más importante de cacao ecuatoriano, o sea que ya conocen la calidad del cacao ecuatoriano.

La investigación elaborada por (Gonzalez, 2012) de la Universidad Politécnica Salesiana Sede Guayaquil, establece que los productores de Cacao Fino de Aroma del cantón Quinsaloma obtienen precios bajos por sus productos. El objetivo es proponer un modelo de empresa asociativa acopiadora de Cacao Fino de Aroma para los productores del cantón Quinsaloma que contribuya a mejorar los precios. Se realiza un análisis de la Cadena de Valor del Cacao a través de una investigación documental que muestre el atractivo de invertir en el sector. Se propone un Sistema de Gestión de la Calidad para las empresas asociativas acopiadoras de cacao para lograr la estrategia de diferenciación. Se propone un plan de manejo ambiental para cumplimiento de normas. Se realiza un análisis de la asociación y un diagnóstico de las expectativas sobre Asociación de los agricultores de Quinsaloma a través de un análisis documental y una investigación cuantitativa para conocer los puntos claves en los cuales derivar las estrategias de la propuesta que beneficie a los productores de cacao del cantón. Se evalúa económicamente el modelo de empresa a través de la obtención del punto de equilibrio, el valor actual neto, la tasa interna de retorno, y también un análisis de sensibilidad, para conocer la rentabilidad, viabilidad y factibilidad del modelo.

**CAPÍTULO III**  
**METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### 3.1. Localización

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo, en la empresa exportadora “QUEVEXPORT S.A.” ubicada en el Km 11/2 Vía a Valencia del Cantón Quevedo de la Provincia de los Ríos con coordenadas de 1° 02' 00" al Sur y 79° 27' 00" al Oeste, con una altitud de 74 m sobre el nivel del mar, además cuenta con una población de 150.827 habitantes según el último censo del INEC en el 2010. El estudio se lo efectuó en un periodo de 90 días comprendido entre los meses de septiembre a diciembre del año 2016.



**Figura 1. Ubicación de la Empresa Quevexport**

**Fuente:** Googlemaps - Cantón Quevedo

### 3.2 Tipo de Investigación

#### 3.2.1 De Campo

La investigación de campo permitió mediante el manejo de la variable externa no comprobada, describir el porqué de las causas que están incidiendo en el manejo de la gestión de la exportación de la Empresa Quevexport, este proceso ayudó a obtener información indispensable sobre la realidad que se encuentra la organización.

### **3.2.2 Descriptiva**

Este tipo de investigación ayudó a conocer las situaciones predominantes de las diversas actividades, procesos que aplica la Empresa Quevexport en el manejo de los procesos de exportación, además permitió la recolección de datos para la interpretación de las variables en estudio, estos datos fueron representados o tabulados para alcanzar los objetivos y determinar los resultados de la investigación con el propósito de extraer las generalidades más significativas que contribuyan al conocimiento además plantear las respectivas conclusiones y recomendaciones.

### **3.2.2 Bibliográfica – Documental**

Constituyó una introducción al argumento científico, se considera como indispensable para la adquisición de nuevos conocimientos enmarcados en el objeto de estudio, ayudó a conocer investigaciones ya existentes sobre el proceso de exportación a mercados internacionales entre ellos se encontraron teorías, resultados, instrumentos y técnicas utilizadas para lograr determinar acerca del tema o problema que el investigador se propuso conocer o resolver.

## **3.3 Métodos de Investigación**

### **3.3.1 Inductivo**

Se utilizó para indagar sobre las particularidades referente a la exportación del cacao fino por medio de este método se distinguió los pasos esenciales que parten de la observación de los hechos en la organización, el registro, la clasificación, análisis de los hechos encontrados, además la derivación inductiva hasta la contrastación del objeto de estudio a fin de establecer las conclusiones de la investigación.

### **3.3.2 Deductivo**

El método deductivo permitió obtener la información de forma general hasta llegar a lo específico de la investigación basada en la gestión comunicacional, ayudando a la

obtención de datos validados para llegar a una deducción mediante el análisis y razonamiento lógico para establecer o determinar las alternativas o procesos delimitados en el objeto de estudio, a fin de lograr plantear las conclusiones de acuerdo a los enunciados o premisas de la investigación.

### **3.3.3 Analítico**

Permitió desmembrar todo lo relacionado a la exportación del cacao fino, desglosando las partes o elementos de las causas en estudio para lograr determinar los efectos que genera en la Empresa Quevexport. Además, ayudo al análisis en la observación de los hechos y particularidades del objeto de investigación para lograr explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías.

## **3.4 Fuentes de Recopilación de Información**

### **3.4.1 Primarias**

La información primaria se la obtuvo mediante la aplicación de la técnica de la encuesta dirigida a los representantes proveedores de la Empresa Quevexport de la ciudad de Quevedo, recopiladas según datos de la organización, esta indagación permitió alcanzar los objetivos planteados en la investigación y determinar los factores sobre los procesos para la exportación del cacao fino.

### **3.4.2 Secundarias**

La información secundaria se la obtuvo de las diversas fuentes de estudios y teorías basadas en la exportación de libros, proyectos, entre otros artículos científicos validados para el análisis de la información teórica y plantear las ideas principales para establecerlos en el estudio desarrollado.

## **3.5 Diseño de la Investigación**

### **3.5.1 Población**

De acuerdo a los datos proporcionados por la Empresa Quevexport que desde el período del 2010 tiene 20 proveedores registrados fijos que distribuyen sus productos al negocio para que sea exportado.

## **3.6 Instrumentos de Investigación**

### **3.6.1 Encuesta**

Este instrumento permitió la recopilación de datos destinados a 20 representantes agricultores de cacao de la ciudad de Quevedo, esto ayudó a determinar los factores indispensables sobre los procesos de exportación, para ello se utilizó un formulario con preguntas cerradas basadas en los objetivos en estudio.

### **3.6.2 Entrevista**

Esta herramienta se la aplicó con la finalidad de conocer los factores sobre el manejo de los procesos de exportación de la empresa aplicando preguntas abiertas dirigida al Administrador de la Empresa Quevexport.

## **3.7 Tratamiento de los Datos**

El tratamiento de los datos se basó en la recopilación de la investigación de campo para conocer sobre los procesos de exportación del cacao fino, permitiendo analizar la situación actual de los procesos internos que efectúa la empresa.

El estudio consistió en la aplicación de los diversos métodos y técnicas para la recopilación de la información y datos para plantear los actores a investigar donde se obtuvo una población de 22 proveedores según la fuente de la Empresa Quevexport, para ello se tabuló

cada una de las preguntas del instrumento aplicado para la encuesta utilizando la herramienta Excel obteniendo el cálculo porcentual de las frecuencias y los porcentajes reflejados en los gráficos porcentuales esto permitió responder a los objetivos planteados en el objeto de estudio.

El tratamiento de los datos permitió conocer los resultados sobre los procesos de exportación de la Empresa Quevexport, para determinar la viabilidad del estudio a fin de alcanzar los objetivos planteados y establecer las respectivas conclusiones y recomendaciones.

### **3.8 Recursos Humanos y Materiales**

#### **Talento Humano.**

Para el desarrollo del estudio se utilizaron los siguientes recursos:

Sandra Elizabeth Briones Solis

#### **Dirigido por:**

Ing. Sandra Muñoz Macías, MSc.: Directora de la investigación.

#### **Materiales.**

A continuación, se detalla los recursos materiales utilizados:

#### **Hardware.**

- **Laptop computadora.**
  - HP Pavilion G series
  - Procesador Intel Core i5 2.60 GHz.
  - Disco Duro de 1 Tb.
  - RAM de 8 Gb.

- **Pendriver.**
  - HP 32 Gb.
- **Impresora.**
  - Epson L350 multimuncional
  
- **Smartphone.**
  - Samsung S6 modelo SM-G920I
  - Versión Android 5.1.1
  - Pantalla FHD 5'1 pulgadas 1200 ppi
  
- **Software.**
  - Microsoft Word 2016
  - Microsoft Excel 2016.
  
- **Suministros.**
  - 2 Bolígrafos Bic punta fina.
  - 1 Resmas de papel A4.
  - 3 Anillados
  - 2 Empastado

**CAPITULO IV**  
**RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

## 4.1 Resultados

### 4.1.1 Encuesta aplicada a los productores e intermediarios de cacao a la empresa Quevexport S.A.

**Tabla 1. ¿Qué tiempo tiene produciendo cacao?**

Alternativas	No.	Porcentaje (%)
Menos de 5 años	7	35
Entre 5 y 10 años	5	25
Más de 10 años.	8	40
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

FUENTE: PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO  
ELABORADO: AUTORA

El **tabla 1**, manifiesta que de los 20 productores encuestados el 35% tienen entre 0 a 5 años, mientras que el 25% tienen entre los 5 a 10 años y el 40% restante tienen más de 10 años en esta actividad de productores de cacao fino de aroma.

**Tabla 2. ¿Cuál tipo de cacao que produce?**

Alternativas	No.	Porcentaje (%)
Cacao fino de aroma	5	25
CCN – 51 – Cacao fino de aroma	15	75
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

FUENTE: PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO  
ELABORADO: AUTORA

El **tabla 2**, refleja que de los 20 productores encuestados producen ambas variedades el CCN 51 y el Cacao Fino de aroma con un 75%, mientras que solo 5 agricultores se dedican exclusivamente al cacao fino de aroma representando un 25%.

**Tabla 3.** El cacao que usted produce a qué sector está dirigido

<b>Alternativas</b>	<b>No.</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
Industrial	2	10
Exportadora	18	90
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO

**ELABORADO:** AUTORA

En el **tabla 3**, se puede observar que de los 20 productores encuestados el 10% corresponde al sector industrial, es decir, vendes su producto a industrias que existen en el país mientras el 90% del cacao en grano que se comercializa está dirigido a la exportación.

**Tabla 4.** Considera usted que los precios del grano se mantienen estables todo el año.

<b>Alternativas</b>	<b>No.</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
SI	2	10
NO	18	90
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO

**ELABORADO:** AUTORA

El **tabla 4**, muestra la estabilidad en el precio del cacao fino de aroma, según encuestas el 10% opinan que si se mantienen estables mientras que el 90% creen que no se mantiene estable el precio del cacao durante todo el año.

**Tabla 5.** Considera usted que el margen de ganancia que genera la venta del cacao fino es adecuada.

<b>Alternativas</b>	<b>No.</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
SI	5	25
NO	15	75
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO

**ELABORADO:** AUTORA

El **tabla 5**, expresa que de los 20 productores encuestados el 75% creen que no existe un alto margen de ganancia generado por la venta y exportación de cacao en grano, el 25% restante opinan que si siempre existe dicho margen.

**Tabla 6.** Usted considera seguir produciendo cacao fino de aroma.

<b>Alternativas</b>	<b>No.</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
Si	17	85
No	3	15
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO

**ELABORADO:** AUTORA

El **tabla 6**, refleja que el 85% si considera seguir produciendo cacao fino de aroma porque ya conocen los procesos para cultivar y cosechar el cacao además tienen los recursos, materiales para la producción de cacao, mientras el 15% restante manifestaron que no, porque cumple con las expectativas de ganancia.

**Tabla 7.**Cuál es el precio que el productor recibe por la venta del quintal de cacao fino de aroma

<b>Alternativas</b>	<b>No.</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
70 – 100 \$	9	45
101 – 150 \$	11	55
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO

**ELABORADO:** AUTORA

El **tabla 7**, manifiesta que el 45% de los productores cobran por el quintal de cacao entre los \$ 70 a \$ 100, mientras que el 55% cobran entre 101 a 150 dólares.

**Tabla 8.** El precio actual del producto cubre sus costos de producción

<b>Alternativas</b>	<b>No.</b>	<b>Porcentaje (%)</b>
Si	5	25
No	15	75
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS DE CACAO

**ELABORADO:** AUTORA

En el **Tabla 8**, podemos apreciar en cuanto al precio actual del cacao en grano que el 25% opinan que si cubre los costos de producción, el 75% cree que no alcanza a cubrir dichos costos el precio actual del cacao en grano llega a cubrir los costos de producción.

#### 4.1.2 Entrevista a la Empresa Quevexport S.A.

<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
1.- ¿Pertenece usted a alguna Asociación de Exportadores de Cacao?	ANECACAO
2.- ¿La producción de Cacao Fino es constante todo el año?	NO
3.- ¿La demanda externa del Cacao Fino se mantiene estable todo el año?	NO
4.- ¿Los precios internacionales del Cacao Fino se mantienen fijos todo el año?	NO
5.- ¿En qué mercado externo pagan mejor precio por el cacao fino ecuatoriano?	Unión Europea y EEUU
6.- ¿Cuál es el mayor limitante que tiene nuestro producto para comercializarlo adecuadamente en el exterior?	Calidad
7.- ¿Qué país considera usted que es de su interés para exportar a mediano plazo?	Indonesia, Malasia, Estados Unidos, Alemania y Unión Europea.
8.- ¿Para Ecuador representa una oportunidad la demanda actual de cacao fino de aroma proveniente de los países de Asia?	SI
9.- ¿Qué tipo de cacao tiene mayor demanda en los mercados internacionales?	Cacao fino de aroma
10.- ¿Cree usted como empresario, que el Estado incentiva al sector cacaotero?	SI

---

11.- ¿Cree usted que el estado da suficiente apoyo al MAGAP y que este sea adecuado para que se dé un incremento en la productividad del sector?	NO
12.- ¿Considera usted que los precios de cacao fino de aroma se mantiene estables en los mercados nacionales?	NO
13.- ¿Considera usted que las capacitaciones para el sector cacaoero podrían mejorar?	SI
14.- ¿Considera usted que los cultivos de cacao de sus proveedores deben ser mejorados?	SI
15.- ¿Qué tan rentable es exportar el cacao fino de aroma ecuatoriano a los demás países?	ALTO

---

**FUENTE:** ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA QUEVEXPORT S.A.

**ELABORADO:** AUTORA

### **4.1.3 La Empresa de Cacao Quevexport S.A.**

La Exportadora Quevexport S.A fue fundada el 1 de julio de 1992. Esta empresa se dedica a la compra y exportación del cacao en grano, producto que cumple con las normas RAS (Red de Agricultura Sostenible), se preocupa por la trazabilidad del producto, y por las personas que intervienen dentro de la cadena de custodia.

Empresa que brinda un producto de alta calidad, dentro de la mejor oferta de servicios y precios. Además cuenta con personal altamente calificado y capacitado para emplear métodos adecuados según área o cargo laboral, brindándoles, de este modo, seguridad, confiabilidad y fidelidad a los proveedores, lo cual ha sido carta de presentación a lo largo de su trayectoria.

La empresa Quevexport S.A mantiene relaciones comerciales con los países de EE.UU, México, Bélgica, Holanda, a los cuales exporta el cacao en grano.

Actualmente se mantiene la comercialización con un aproximado de 1.000 a 1.500 agricultores y un selecto número de productores, los cuales cumplen con la empresa y el compromiso que la misma tiene con ellos.

Sus compras de cacao alcanzan un aproximado mensual de 6.000 quintales en temporada de cosecha, caso contrario, es decir, cuando la cosecha baja las compras son de 2.000 a 3.000 quintales al mes.

- **Misión**

Somos una empresa ecuatoriana que proviene de una familia con pasión y tradición agrícola. Estamos comprometidos con el trabajo productivo y la eficiencia. Exportamos cacao en grano de la mejor calidad, y al mejor precio para nuestros clientes y proveedores. Además producimos y comercializamos Palma Africana y Teca con los más altos estándares de la industria.

- **Visión**

Ser la empresa líder del país en la exportación de cacao, ser reconocidos nacional e internacionalmente por la calidad de nuestros productos, servicios y procedimientos. Ser una organización altamente eficiente, competitiva, productiva y rentable que genere permanentemente valor y bienestar para nuestros clientes, proveedores, personal de la empresa y accionistas.

- **Valores Corporativos**

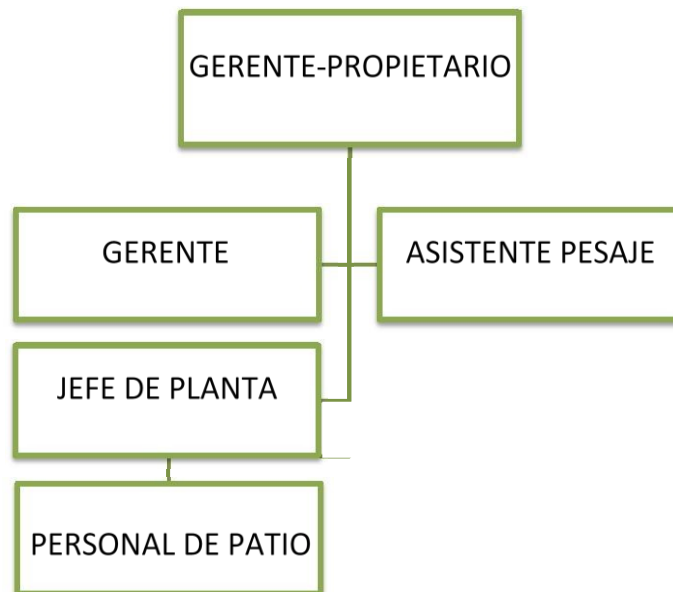
**Puntualidad:** Para la empresa es importante la puntualidad debido a que debemos cumplir los horarios establecidos para la atención a los proveedores.

**Respeto:** El respeto se lo aplica porque es fundamental para estar un ambiente laboral amigable tanto con el personal que labora en la empresa como con los proveedores del producto.

**Trabajo en equipo:** Permite el compañerismo dentro de la Exportadora la cual ha dado buenos resultados en lo largo de su trayectoria comercial ya que genera entusiasmo y produce satisfacción en el trabajo a realizarse.

**Atención al proveedor:** Es la más aplicada dentro de la empresa ya que permite mantener una buena relación con los proveedores parte importante de la empresa.

- **Organigrama de la Exportadora**



**FUENTE:** EMPRESA QUEVEXPORT

**ELABORADO:** AUTORA

#### **4.1.4 Causas que hacen que disminuya la entrada del producto a la Empresa Quevexport S.A.**

Entre las causas más relevantes se establecen:

**Transnacionales.-** Es una de las causas más significativa, ya que las transnacionales entraron al mercado cacaotero de nuestro país con precios insuperables por parte de los exportadores, lo cual generó que los exportadores nacionales disminuyan sus exportaciones en un porcentaje significativo, quedando las transnacionales como primeros exportadores de cacao en el país, estadística que fueron confirmadas por Anecacao.

**Competencia Entre Exportadores.-** Anteriormente la empresa Exportadora de cacao contaba con certificación como: RAINFOREST, UTZ, y CACAO ORGÁNICO lo cual permitía tener precios competitivos dentro del mercado cacaotero, con el pasar de los años estas certificaciones saturaron el mercado y eso los obligó a exportar cacao sin certificación (convencional), al hacerlo se vieron obligados a bajar precios ya que el cacao convencional no genera las mismas utilidades que un cacao certificado.

**Políticas de Precio.-** El precio es una de las causas más influyentes para la buena comercialización del producto, anteriormente se podía manejar mayor precio cuando se exportaba cacao certificado, pero debido a que ese mercado se saturó, los precios decayeron ya que al exportar cacao convencional no genera las mismas ganancias y por lo tanto los precios bajan considerablemente.

**Anticipo a Proveedores.-** Muchas exportadoras de cacao se manejan con anticipos a los proveedores lo cual hace que la entrada del producto incremente, lo contrario de Exportadora que no aplica esta estrategia y esto a su vez ocasiona que los agricultores y productores elijan la opción de llevar su producto a la competencia.

**El Mercado de Cacao.-** Es muy importante estar a la expectativa de cómo se encuentra el mercado de cacao, ya que por medio de este se fijan los lotes a exportar, teniendo en cuenta que la fijación a realizarse sea la más apropiada para competir con precios altos.

**Clima y Producción.-** El clima afecta mucho a la producción y a su vez a la comercialización, cuando las lluvias y las heladas afectan a las plantaciones de cacao de los agricultores es probable que el producto se dañe ocasionando la monilla generando pérdidas tanto como para el productor y al exportador.

#### **4.1.5 Período que la Empresa Quevexport S.A. tuvo mayor índice de Exportación**

**Tabla 9.** Compras mensuales de cacao periodo 2013 de la exportadora

<b>AÑO 2013</b>		
<b>MESES</b>	<b>PRECIO PROMEDIO CACAO</b>	<b>QQ CACAO EXPORTADO</b>
ENERO	\$ 148,04	2534,67
FEBRERO	\$ 158,78	6118,41
MARZO	\$ 147,23	3683,48
ABRIL	\$ 141,45	5238,12
MAYO	\$ 142,26	4600,05
JUNIO	\$ 138,44	1955,68
JULIO	\$ 146,12	2834,62
AGOSTO	\$ 135,32	2555,03
SEPTIEMBRE	\$ 126,15	3044,33
OCTUBRE	\$ 108,78	6587,32
NOVIEMBRE	\$ 99,04	9488,57
DICIEMBRE	\$ 85,95	4601,48
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 131,46</b>	<b>53241,76</b>

**FUENTE:** EMPRESA QUEVEXPORT

**ELABORADO:** AUTORA

Las exportaciones en el periodo 2013 fueron de 53241.76 quintales, el mes que se exportó más cacao fue noviembre con 9488.57 quintales mientras que el mes más bajo fue junio que sólo se exportó 1955.68 quintales.

**Tabla 10.** Compras mensuales de cacao periodo 2014 de la exportadora

<b>AÑO 2014</b>		
<b>MESES</b>	<b>PRECIO PROMEDIO CACAO</b>	<b>QQ CACAO EXPORTADO</b>
ENERO	\$ 91,86	7177,54
FEBRERO	\$ 88,42	5420,04
MARZO	\$ 90,23	2660,01
ABRIL	\$ 90,92	2398,37
MAYO	\$ 97,10	2026,98
JUNIO	\$ 93,85	1288,94
JULIO	\$ 97,94	1991,41
AGOSTO	\$ 101,39	1928,92
SEPTIEMBRE	\$ 109,28	4305,22
OCTUBRE	\$ 104,04	4970,76
NOVIEMBRE	\$ 101,94	5044,78
DICIEMBRE	\$ 98,36	6031,91
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 97,11</b>	<b>45244,88</b>

FUENTE: EMPRESA QUEVEXPORT

ELABORADO: AUTORA

Las exportaciones de cacao en el periodo 2014 fueron de 45244.88 quintales, enero siendo el mes que más se exportó con un total de 7177.54 quintales mientras que el mes que menos se exportó fue junio con tan sólo 1288.94 quintales.

**Tabla 11.** Compras mensuales de cacao periodo 2015 de la exportadora

<b>AÑO 2015</b>		
<b>MESES</b>	<b>PRECIO PROMEDIO CACAO</b>	<b>QQ CACAO EXPORTADO</b>
ENERO	\$ 93,14	4325,11
FEBRERO	\$ 89,42	6153,02
MARZO	\$ 88,69	6517,59
ABRIL	\$ 91,46	3074,34
MAYO	\$ 99,19	3243,91
JUNIO	\$ 97,54	2753,49
JULIO	\$ 100,01	3149,12
AGOSTO	\$ 104,09	3087,48
SEPTIEMBRE	\$ 106,05	2174,07
OCTUBRE	\$ 109,64	1155,53
NOVIEMBRE	\$ 105,88	4763,47
DICIEMBRE	\$ 114,47	3336,50
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 99,97</b>	<b>43733,63</b>

FUENTE: EMPRESA QUEVEXPORT

ELABORADO: AUTORA

En este último periodo 2015 las exportaciones fueron de 43733.63 quintales, quedando como el mes que más se exportó marzo con un total de 6517.59 quintales y el mes más bajo fue octubre con sólo 1155.53 quintales exportados.

**Tabla 12.** Exportaciones de cacao periodo 2013, 2014 y 2015 de la exportadora

<b>AÑO</b>	<b>PRECIO PROMEDIO</b>	<b>QQ CACAO EXPORTADO</b>
<b>2013</b>	\$ 131,46	53241,76
<b>2014</b>	\$ 97,11	45244,88
<b>2015</b>	\$ 99,97	43733,63

**FUENTE:** EMPRESA QUEVEXPORT

**ELABORADO:** AUTORA

Analizando de todos los periodos antes mencionados da un total de 142.220.27 quintales exportados, siendo el año 2013 con mayores exportaciones de la empresa con un total de 53241.76 quintales, bajando las exportaciones considerablemente a unos 45244.88 quintales y terminando el año 2015 con tan solo 43733.63 quintales exportados.

Como podemos darnos cuenta las exportaciones fueron disminuyendo al pasar de los años debido a la competencia de las transnacionales, factor que afectó no sólo a la comercialización del producto dentro de la empresa exportadora, sino también a los demás exportadores del país, relegándolos en segundo plano y captando mayor ingreso de producto, compitiendo con precios más elevados, llegando así a zonas cacaotera del Ecuador.

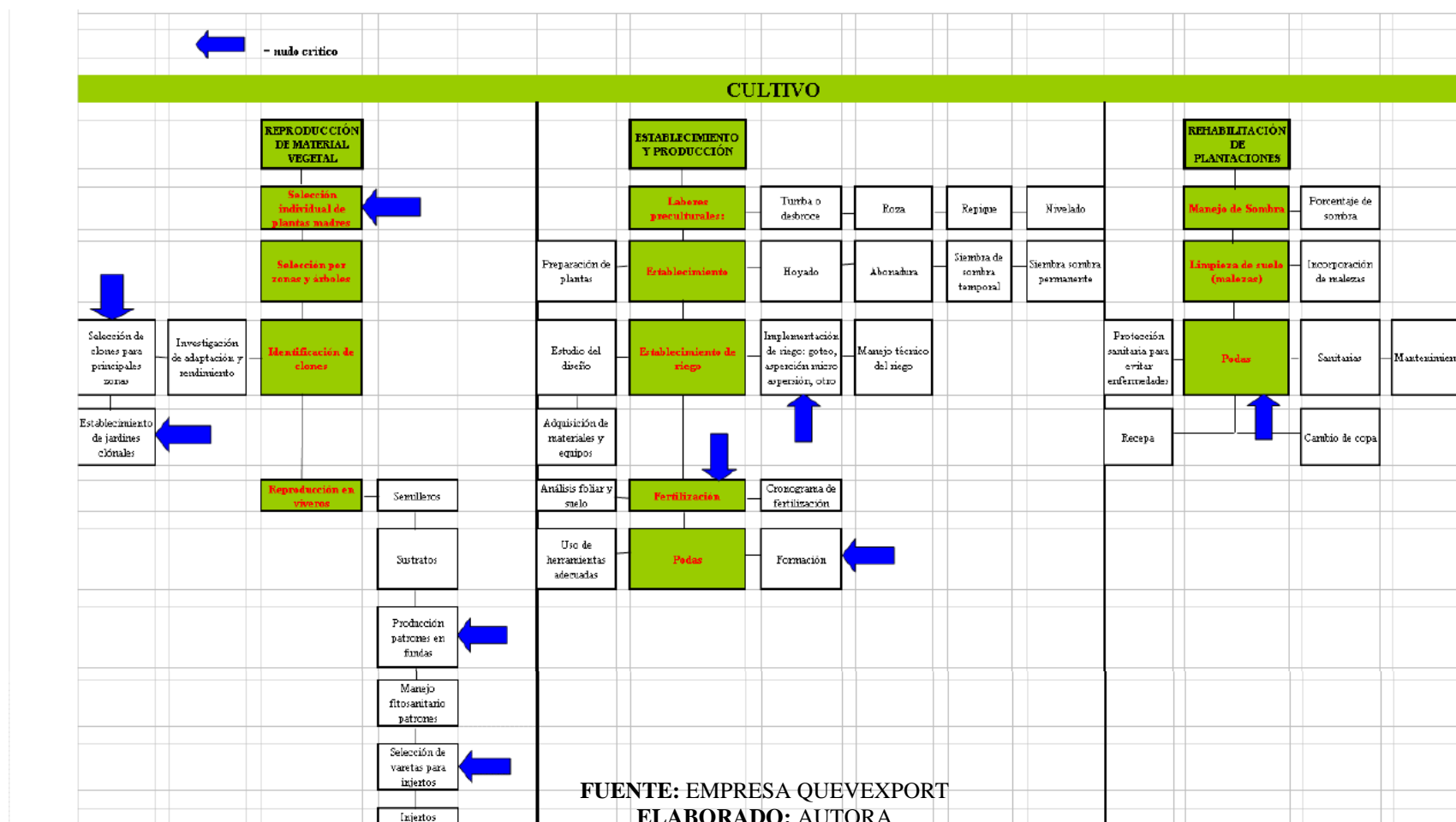
#### **4.1.6 Procesos que tiene la Exportadora para la Compra del Grano de Cacao Fino de Aroma**

Considerando que el Ecuador es el productor de cacao fino y de aroma más representativo en el mundo, está tratando de aprovechar la característica única de esta variedad mediante la implementación de la denominación de origen.

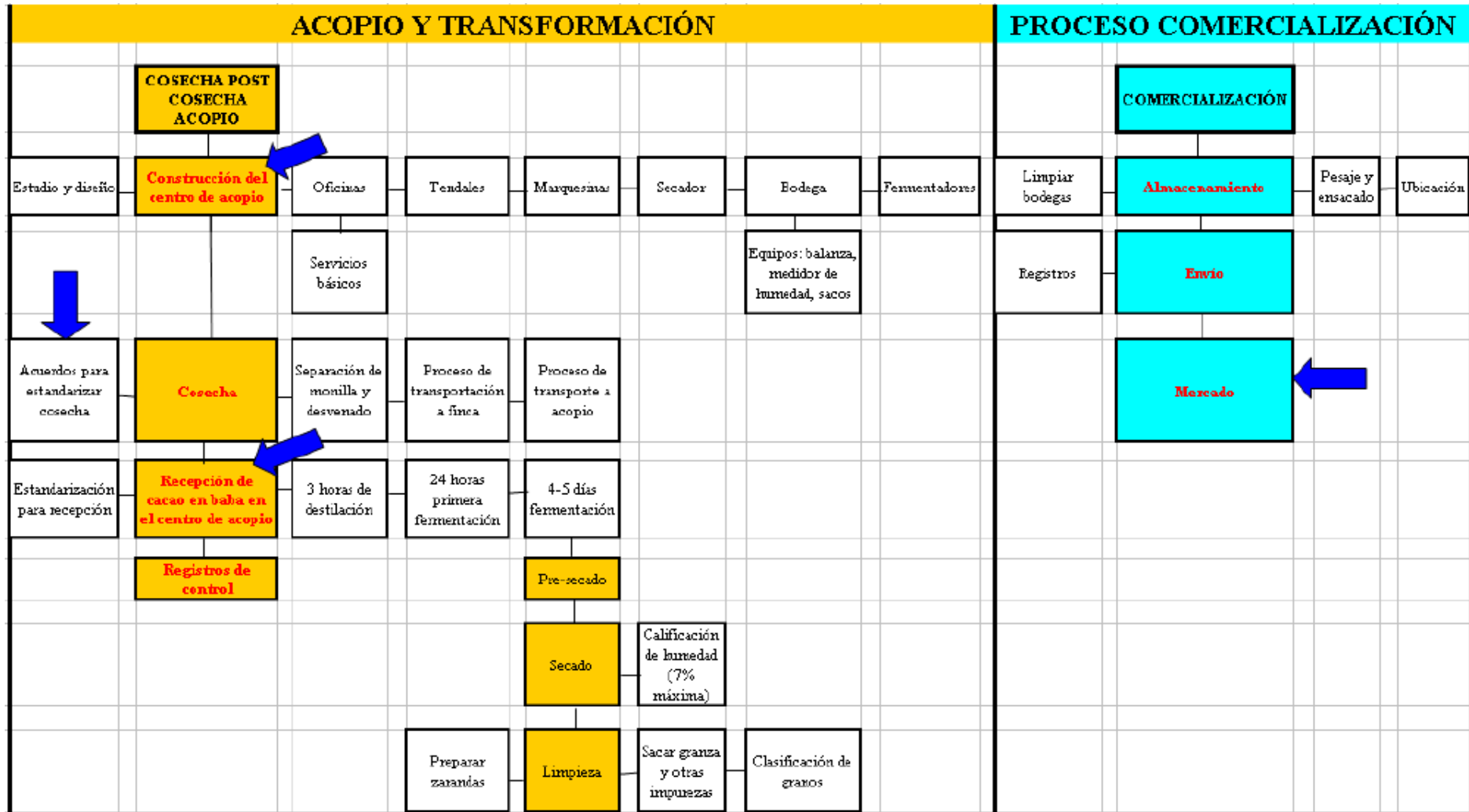
En base a las experiencias de otros países, se conoce que para obtener la denominación de origen de un producto se demanda el cumplimiento estricto de una serie de requisitos en los procesos técnicos, organizacionales y jurídicos del cacao fino y de aroma.

## Procesos Técnicos

La producción de cacao fino y de aroma la empresa Quevexport en su etapa técnica se realiza de la siguiente manera, tomado del análisis de la cadena de Producción del Cacao del Ministerio de Coordinación y Desarrollo Social, con Productores Cacaoteros del Ecuador.



## PROCESOS DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CACAO Y SUS NUDOS CRÍTICOS



FUENTE: EMPRESA QUEVEXPORT  
ELABORADO: AUTORA

- **CULTIVO**

***Reproducción de material vegetal***

1. Selección individual de plantas madres.
2. Selección por zonas y árboles.
3. Identificación de clones.
  - 3.1 Investigación de adaptación y rendimiento.
  - 3.2 Selección de clones para principales zonas.
    - 3.2.1 Establecimiento de jardines clónales
4. Reproducción en viveros.
  - 4.1 Semilleros
  - 4.2 Sustratos
  - 4.3 Producción de patrones en fundas.
  - 4.4 Manejo fitosanitario de patrones.
  - 4.5 Selección de varetas para injertos.
  - 4.6 Injertos

***Establecimiento y producción***

1. Labores preculturales.
  - 1.1 Tumba o desbroce
  - 1.2 Roza
  - 1.3 Repique
  - 1.4 Nivelado
2. Establecimiento
  - 2.1 Preparación de plantas
  - 2.2 Hoyado
  - 2.3 Abonadura
  - 2.4 Siembra de sombra Temporal
  - 2.5 Siembra sombra permanente
3. Establecimiento de negó.
  - 3.1 Estudio del diseño
    - 3.1.1 Adquisición de materiales y equipos.
  - 3.2 Implementación de riego, goteo, aspersion, micro aspersion u otro.

- 3.3 Manejo técnico del negó.
- 4. Fertilización
  - 4.1 Análisis foliar y suelo.
  - 4.2 Cronograma de fertilización
- 5. Podas
  - 5.1 Uso de herramientas adecuadas
  - 5.2 Formación

### ***Rehabilitación de Plantaciones***

- 1. Manejo de sombra
  - 1.1 Porcentaje de sombra
- 2. Limpieza de suelo (malezas).
  - 2.1 Incorporación de malezas.
- 3. Podas
  - 3.1 Protección sanitaria para evitar enfermedades.
  - 3.2 Podas sanitarias
  - 3.3 Mantenimiento
  - 3.4 Recepa
  - 3.5 Cambio de copa.

### **• ACOPIO Y TRANSPORTE**

#### ***Cosecha - Post cosecha - Acopio***

- 1. Construcción del centro de acopio.
  - 1.1 Estudio y diseño.
  - 1.2 Oficinas
    - 1.2.1 Servicios básicos
  - 1.3 Tendales
  - 1.4 Marquesinas
  - 1.5 Secador
  - 1.6 Bodega
    - 1.6.1 Equipos
    - 1.6.2 Balanzas
    - 1.6.3 Medidor de humedad

- 1.6.4 Sacos
- 1.7 Fermentadores
- 2. Cosecha
  - 2.1 Acuerdos para estandarizar la cosecha.
  - 2.2 Separación de monilia y desvenado.
  - 2.3 Proceso de transportación a finca.
  - 2.4 Proceso de transporte a acopio.
- 3. Recepción de cacao en baba en el centro de acopio.
  - 3.1 Estandarización para recepción.
  - 3.2 Tres horas de destilación.
  - 3.3 Veinte y cuatro horas {Primera fermentación}.
  - 3.4 Cuatro - cinco días de fermentación.
    - 3.4.1.- Pre-secado
    - 3.4.2 Secado - Calificación de humedad (7% máxima)
    - 3.4.3 Limpieza - Sacar impurezas - Clasificación de granos
- 4. Registros de control

- **PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN**

- **Comercialización**

- 1 Almacenamiento
  - 1.1. Limpiar bodegas.
  - 1.2 Pesaje y ensacado
  - 1.3 Ubicación
- 2. Envío
  - 2.1.- Registros
- 3. Mercado

El objetivo planteado con la finalidad de establecer un proceso organizacional básico dentro de la cadena de producción y comercialización del cacao nacional, como mecanismo elemental para garantizar la sostenibilidad de la denominación de origen del cacao, se lo analizó en función de experiencias reales de organizaciones cacaoteras en el Ecuador que manejan sistemas de producción y venta bajo parámetros de calidad; el conocer el mercado de destino del grano del cacao del cantón Quevedo.

#### **4.1.7 Mercado de Destino del Grano del Cacao del Cantón Quevedo**

La entrevista realizada al administrador establece que la empresa exporta a la Unión Europea y Estados Unidos; Quevexport S.A., se basa en el Convenio Internacional del Cacao (1993). "En la ciudad de Ginebra, Suiza, el 2 de marzo de 2001, dentro del marco del segundo período de sesiones de la Conferencia de las Naciones Unidas, se adoptó el Convenio Internacional del Cacao 2001. (ICCO, 2016) Este convenio promueve la cooperación internacional sobre el cacao en la economía mundial y contribuye al fortalecimiento de las economías cacaoteras nacionales de los países miembros, en particular mediante la preparación de proyectos apropiados que se someterán a las instituciones pertinentes con miras a su financiación y ejecución. Entre sus objetivos se encuentran los siguientes:

- Promover el desarrollo y el fortalecimiento de la cooperación internacional en todos los sectores de la economía mundial del cacao;
- Contribuir a la estabilización del mercado mundial del cacao en interés de todos los miembros, en particular tratando de:
  - ✓ Favorecer la expansión equilibrada de la economía mundial del cacao con miras a facilitar los reajustes necesarios en la producción y a promover el consumo de modo que se garantice el equilibrio a medio y a largo plazo entre la oferta y la demanda;
  - ✓ Garantizar un suministro suficiente a precios razonables y equitativos para productores y consumidores (ICCO, 2016).
  
- **Requisitos para ser exportador**

Para ser Exportador, de acuerdo a la Reforma del 23 de octubre de 2007 de la Ley Orgánica de Aduanas y su Reglamento, el trámite de registro como importador-exportador ante la banca corresponsal fue derogado. Sin embargo, el registro ante el estado ecuatoriano es obligatorio, debiéndolo realizar el sujeto pasivo en los entes que se detallan a continuación.

- **Registro del exportador ante la Corporación Aduanera Ecuatoriana**

Para registrarse como operador de comercio exterior ante la Corporación Aduanera Ecuatoriana se debe seguir los siguientes pasos:

1. Ingresar en el sitio web de la CAE, [www.aduana.gov.ee](http://www.aduana.gov.ee).
2. En el menú OCE's seleccionar la opción Registro de Datos.
3. Ingresamos los datos solicitados en la siguiente pantalla:
  - Tipo de operador: Exportador
  - Código #RUC 1715689806001
  - Clave de acceso temporal: 123456
  - Datos adicionales
4. Enviar formulario.
5. Aparece en la pantalla el código de usuario y la clave temporal del exportador.
6. Ingresar nuevamente a la página de la CAE, en la opción SICE.
  - Al ingresar por primera vez el sistema pide que se cambie la clave temporal por una definitiva.
  - Registre la nueva clave y volvemos a entrar al sistema.
  - Una vez culminado este proceso el importador podrá ingresar al sistema de la aduana para verificar el status de su trámite.

**INCOTERM.** Según la Ley Orgánica de Aduanas para la exportación la base imponible para las exportaciones es:

**Base Imponible:** la base imponible de los impuestos arancelarios en las importaciones es el valor CIF y en las exportaciones es el valor FOB de las mercancías, determinados según las normas del valor en aduana". Base Legal. Art. 14 de la Ley Orgánica de Aduanas (LOA). Para el presente estudio el término Incoterm a utilizarse es FOB (Free on Board), como se observa en la figura #.

**Obligaciones del Vendedor:**

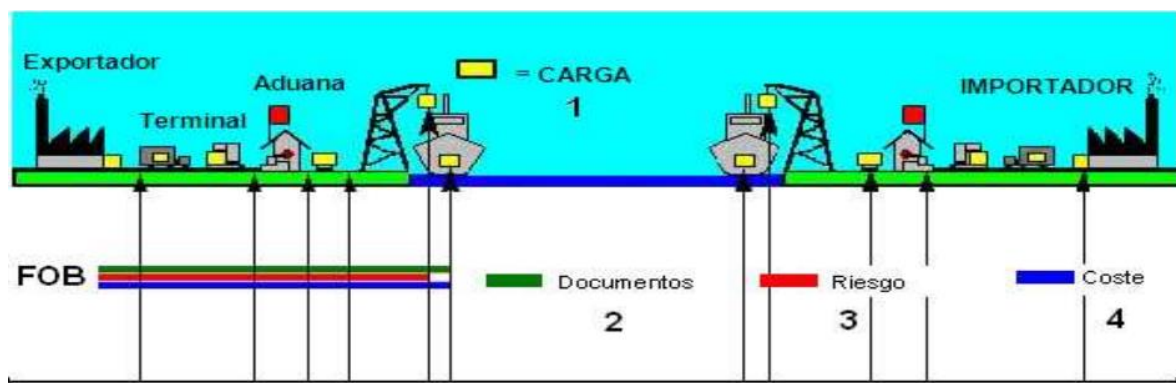
- Entregar la mercancía y documentos necesarios.
- Empaque y embalaje.
- Flete (de fábrica al lugar de exportación).

- Aduana (documentos, permisos, requisitos, impuestos).
- Gastos de exportación (maniobras, almacenaje, agentes).

### Obligaciones del Comprador:

- Pago de la mercadería.
- Flete y seguro (del lugar de exportación al lugar de importación).
- Gastos de importación (maniobras, almacenaje, agentes).
- Aduana (documentos, permisos, requisitos, impuestos).
- Flete (lugar de importación a planta).
- Demoras.

**Figura 2. INCOTERM (FOB)**



FUENTE: EMPRESA QUEVEXPORT

Partida Arancelaria. La posición arancelaria es 1801. Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Contenedor de Carga Seca (Dry cargo container). En General en este tipo de contenedores se pueden transportar productos secos ensacados como cemento, yeso, lentejas, harina, cacao, etc., son unidades especialmente diseñadas para el transporte de carga seca, como se puede observar en la Ilustración 2.

Para embarcar nuestro cacao en grano se utilizará un contenedor de 40'FCL DRY, en el cual ingresan 200 sacos de 69 Kg.

### Dimensión de los sacos es:

Largo: 1 m

Ancho: 0.55 m

Alto: 0.35 m

**Dimensión del container es:**

Largo: 12 m

Ancho: 2.35 m

Alto: 2.39 m

Capacidad: 66 m<sup>3</sup>

		
Contenedores para carga seca	Contenedores Ventilados	Contenedores Plataforma
		
Contenedores Frigoríficos		Contenedores Destapados

FUENTE: EMPRESA QUEVEXPORT

• **Requisitos relativos a las características de los productos**

El cacao en grano para su comercialización, debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen:

- ✓ El porcentaje máximo de humedad del cacao será de 7,0% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE 173.
- ✓ El cacao no debe estar infestado.
- ✓ Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao no debe exceder del 1% de granos partidos.
- ✓ El cacao debe estar libre de: olores a moho, humo, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.
- ✓ El cacao, hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes debe sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites recomendados de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados.
- ✓ El cacao debe estar libre de impurezas y materias extrañas.

- **Reglamentaciones en materia de empaque y etiquetado**

La regulación Europea en empaque, se basa en la Norma EU Directiva 94/62/EC, donde se establece las normas de empaque para los diferentes productos, sin embargo continúa la existencia de las regulaciones nacionales, que para el caso de Alemania, se basa en el "Germán Packaging Act", con el cual se busca reducir el impacto de los empaque al medio ambiente, y regula el empaque para el transporte, el empaque secundario, y empaque para ventas. Para los exportadores, es importante considerar el tipo de transporte que utilizará y ver la normatividad al respecto, donde para el caso de los contenedores en la UE, deben venir cajas en paletas de euros de 80 x 120 / 100 x 120 ó 110 x 110.

- **Normas técnicas**

La formulación de las políticas relativas a la normalización, metrología, certificación y verificación corresponde al Consejo Nacional del Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación, organismo encargado de coordinar las actividades con las siguientes entidades:

- ✓ El Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), es un organismo vinculado al Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización y Pesca (MICEIP), que se encarga de la expedición de normas técnicas que regulan todos los ámbitos de la producción;
- ✓ Es la entidad responsable de las actividades de normalización y actividades de acreditación, además es el organismo oficial de metrología; y,
- ✓ El organismo ecuatoriano de acreditación.
- ✓ El organismo ecuatoriano de acreditación.

Las funciones principales requieren de los siguientes campos científico-tecnológicos:

- ✓ Metrología,
- ✓ Normalización Técnica,
- ✓ Reglamentación,
- ✓ Calidad y Protección al consumidor.

Para cumplir con estas funciones las actividades del INEN se apoyan en los Laboratorios de:

- ✓ Verificación Analítica;
- ✓ Verificación Física;
- ✓ Recipientes a Presión; y,
- ✓ Envase y Embalaje.

El cacao en grano está sujeto a las siguientes normas técnicas:

- ✓ NTE INEN 173.Cacao en grano. Determinación de la humedad.
- ✓ NTE INEN 174. Cacao engrano. Determinación del contenido de grasa.
- ✓ NTE INEN 175. Cacao en grano. Ensayo de corte.
- ✓ NTE INEN 176Cacao en grano. Requisitos y clasificación.
- ✓ NTE INEN 177.Cacao en grano. Muestreo.

La Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, Acuerdo NQ 06 399 de 18/IX/06 del MAGAP, establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse en cuanto a: inspección, envasado, etiquetado, requisitos de las calidades del cacao, etc., y se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

#### • Normas de calidad

Para que un exportador pueda tramitar el certificado de calidad del cacao en grano y del semielaborado, debe llenar la orden de inspección y remitirla a ANECACAO vía fax, a fin de designar una empresa verificadora. El control de calidad interviene 48 horas antes de la fecha de exportación para el cacao en grano y el industrializado. La verificadora designada tiene la obligación de trasladarse a la instalación del exportador a inspeccionar el lote ya listo. Las muestras del lote son analizadas en el laboratorio de la verificadora si el exportador está ubicado en la provincia del Guayas. Si está fuera de Los Ríos, lo hace en la empresa del exportador, sobre la base de cuatro muestras selladas de 500 gramos a ser distribuidas a:

- ✓ ANECACAO
- ✓ Exportador
- ✓ Verificadora
- ✓ MAGAP

Una vez realizada el análisis la verificadora informa a ANECACAO vía fax los resultados, quien certifica si el lote está dentro o fuera de norma INEN 176.

#### **4.1.5 Proveedores del Cacao Fino de Aroma en la Empresa Exportadora**

Los proveedores del cacao se dividen en dos grupos:

##### **4.1.4.1 Agricultores**

El Agricultor representa parte importante en la empresa exportadora ya que son los que se encargan de sembrar y cosechar el producto, por lo que el precio para ellos es alto, pensando en que son ellos los que realizan todo el trabajo, a su vez incentivándolos a que su producto sea entregado en esta empresa siendo justa en el momento de peso y calificación.

La mayor cantidad de cacao exportado en la empresa es de agricultor siendo un 60% en temporada de cosecha, ya que cuando ésta termina la entrada del producto es menor y no abastece a la hora de completar los lotes a exportarse.

Existen ventajas y desventajas en el momento de comercializar el cacao del agricultor.

##### **Ventajas:**

- Los precios para ellos no se comparan con el del comercio, lo cual permite obtener mayor utilidad en sus exportaciones.
- El agricultor no entrega su producto en las transnacionales, busca lo más cercano y rápido en el momento de vender el cacao.
- Al momento de la calificación de la humedad del cacao no existen mayores dificultades en la entrega de su producto.

##### **Desventajas:**

- Alto porcentaje de humedad del cacao al momento de su entrega
- Mayor tiempo de sacado del producto
- Demora en las exportaciones de los lotes

#### 4.1.4.2 Productores

Los productores en la exportadora son los que les proveen el cacao con porcentajes de un 0 % mínimo a un 5 % máximo de humedad, siendo los precios mejores que los del agricultor ya que ayudan a ahorrar tiempo de trabajo al momento de completar los lotes a exportar.

Por el momento Exportadora desarrolló sus actividades comerciales con un aproximado de 15 a 20 productores, mientras que otros pocos no son fijos y venden sus productos donde esté más conveniente el precio y la calificación.

Como con los agricultores, con los productores también existen ventajas y desventajas las cuales son:

##### **Ventajas:**

- El cacao llega con humedad de 0 a 5 %
- Ahorra tiempo de trabajo
- Se completa los lotes para exportación con mucha más facilidad

##### **Desventajas:**

- Los precios son más altos, por lo que el precio promedio suele estar por encima del fijado.
- La calificación es un poco más compleja, porque piden calificaciones bajas o no se conforman con lo calificado.
- Los productores no son fijos, siempre buscan transnacionales donde el precio está por encima del de la Exportadora y su calificación es mucho más baja.

**Tabla 13.** Proveedores de la empresa Quevexport S.A.

<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Provincia</b>	<b>Cantón</b>	<b>Lugar</b>
Huacon Burgos Hilario	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Ibarra Bustamante Fortunato	Los Ríos	Quevedo	Quevedo
Intriago Manzaba Gregorio	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Jima Ajila Lidia	Los Ríos	Quevedo	La Esperanza
Jiménez Salazar Colombia	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Lazcano Cabezas Claudio	Los Ríos	Quevedo	Quevedo
León Donoso José Andrés	Los Ríos	Quevedo	Quevedo
León Freire José	Los Ríos	Quevedo	San Carlos

Lescano Solano Carmen	Los Ríos	Quevedo	Quevedo
Litardo León Eugenia	Los Ríos	Quevedo	La Esperanza
Litardo Litardo Franklin	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Lituna Bueno María	Los Ríos	Quevedo	La Esperanza
Lombeida Verdesoto Cruz	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Loor Quiroz Angel	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Loor Salvatierra Jorge	Los Ríos	Quevedo	La Esperanza
López Cabezas José	Los Ríos	Quevedo	Quevedo
Lucas Ponce Irvin	Los Ríos	Quevedo	Quevedo
Lucero Ronquillo Alonso	Los Ríos	Quevedo	San Carlos
Lucero Henríquez Alonso	Los Ríos	Quevedo	La Esperanza
Luna Rocafuerte Aura	Los Ríos	Quevedo	San Carlos

**FUENTE:** EMPRESA QUEVEXPORT

**ELABORADO:** AUTORA

## 4.2 Discusión

La investigación se estableció que la empresa tiene 20 proveedores de cacao fino de aroma en la encuesta efectuada manifestó un 40% que tiene más de 10 años en el mercado en quevedeño, el 90% indicó que el cacao que oferta a la empresa es destinado a exportación, además la mayoría de los proveedores indica que el cultivo de cacao de sus vendedores debe ser mejorado, también establecieron que los precios del grano no se mantienen estables todo el año, eso afecta su comercialización, el 45% manifestaron que se dedican a la venta de cacao por la rentabilidad económica que genera, en comparación con la investigación de (Santander, 2010) de la Escuela Politécnica del Ejército sobre la negociación internacional para exportar cacao en grano fino y de aroma establece que ha incidido en que los pequeños y medianos agricultores reciban un precio muy bajo por el cacao que producen, favoreciendo claramente esta actividad a los "intermediarios"; el estudio ayudo a resolver todas las inquietudes e implicaciones trascendentales a una serie de problemas que se presentan al momento de ingresar con un producto al mercado potencial.

Se evidenció que los procesos que tiene la exportadora para la compra del grano de cacao fino de aroma en base a las experiencias de otros países, se conoce que para obtener la denominación de origen de un producto se demanda el cumplimiento estricto de una serie de requisitos en los procesos técnicos, organizacionales y jurídicos del cacao fino y de aroma el proceso de comercialización consiste en el almacenamiento, limpieza de bodegas, pesaje y ensacado, la ubicación, envío, registros para que sea distribuido al mercado

objetivo en comparación con el estudio de (Perez, 2014) de la Universidad de Cuenca en el estudio del proyecto de la empresa “Cacao Fino de aroma del Sur” desde el punto de vista financiero y luego de haber realizado las proyecciones de los diferentes estados, vemos que el proyecto es rentable ya sea realizado con capital propio o con financiamiento, por lo que dentro de las recomendaciones es que realice la inversión a más del estudio financiero por otros motivos como: La demanda del mercado meta de la empresa es la de mayor crecimiento a nivel mundial.

El mercado de destino del grano del cacao del cantón Quevedo la empresa exporta a la Unión Europea y Estados Unidos, basado en el Convenio Internacional del Cacao (1993) en la ciudad de Ginebra, Suiza donde se promueve la cooperación internacional sobre el cacao en la economía mundial y contribuye al fortalecimiento de las economías cacaoteras nacionales de los países miembros, en particular mediante la preparación de proyectos apropiados para la comercialización del producto de calidad en relación con la investigación elaborada por (Gonzalez, 2012) de la Universidad Politécnica Salesiana Sede Guayaquil, la gestión de la Calidad para las empresas asociativas acopiadoras de cacao para lograr la estrategia de diferenciación, a través de un análisis documental y una investigación cuantitativa para conocer los puntos claves en los cuales derivar las estrategias de la propuesta que beneficie a los productores de cacao del cantón. Se evalúa económicamente que la empresa debe cumplir estándares de calidad para obtener un punto de equilibrio, el valor actual neto, la tasa interna de retorno, y también un análisis de sensibilidad, para conocer la rentabilidad, viabilidad y factibilidad.

**CAPITULO V**  
**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## 5.1. Conclusiones.

- Se establece que la empresa tiene 20 productores de cacao fino de aroma, según la encuesta un 40% indica que tiene más de 10 años en el mercado ejerciendo la actividad de cultivador de cacao, el 90% establece que el cacao que oferta a la empresa es destinado a exportación, además se considera que los precios del grano no se mantienen estables todo el año, afectando a los agricultores por ende su rentabilidad.
- Se evidenció que los procesos que tiene la exportadora para la compra del grano de cacao fino de aroma consiste en la recepción del producto verificando las condiciones que llega para ser valoradas a fin de que puedan ser almacenadas, donde se realiza la limpieza de bodegas, el pesaje y ensacado del cacao, la ubicación del material, envío, registros para que sea distribuido al mercado objetivo.
- Se conoció que el mercado de destino del grano del cacao del cantón Quevedo que la empresa exporta principalmente a la Unión Europea entre ellos Alemania, Francia, Suiza, además a Estados Unidos, el trámite para exportación consiste en llevar el producto al terminar, revisada por la aduana se procede a cargar, con la documentación lista se procede al envío determinando el nivel de riesgo que llega el producto para que el importador reciba en excelentes condiciones.

## 5.2. Recomendaciones

- El Ministerio de Agricultura y el INIAP deberían incrementar la inversión y control de los procesos técnicos de la DO; de tal forma que se pueda garantizar una adecuada producción de plantas (plantas madres, clones e injertos), considerando riego, abonadura y podas efectivas.
- Garantizar la continuidad en el cultivo del cacao se establece que los productores y organizaciones deberán recibir capacitación constante, que les permita cambiar paulatinamente la producción artesanal a una forma de cultivo más técnico para obtener como producto el flujo efectivo de cantidad, calidad y frecuencia.
- Trabajar en mejorar la imagen que actualmente tiene el cacao ecuatoriano fino de aroma en el mercado internacional; además mantener su excelente calidad y no realizar mezclas de este cacao con otras variedades.
- Las organizaciones de productores deberán desarrollar talleres y programas de formación en el área de planificación y gestión de procesos, que crean en el productor un concepto de empresarios comunitarios.

**CAPITULO VI**  
**BIBLIOGRAFÍA**

## 6.1. Literatura Citada

- Aconda, A. (2012). Semillas de alto rendimiento llegan a pequeños productores. *Revista técnica*, 70.
- Agroindustria. (05 de 09 de 2016). Obtenido de <http://fiai-pe.blogspot.com/2013/11/cacao-morfologia-y-taxonomia.html>
- Aldana, H. (2001). *Economía, Administración y Mercado Agropecuario. Enciclopedia Agropecuaria* (2da ed.). Bogotá, Colombia: Grupo Editorial Terranova.
- Altahona, T. d. (2009). *Libro Practico de Contabilidad de Costos*. Bucaramanga: UDI. Obtenido de <http://es.calameo.com/books/002271387de39db260c76>
- ANECACAO. (2015). Recuperado el 12 de 08 de 2016, de <http://www.anecacao.com/es/noticias/libre-mercado-regula-el-precio-del-cacao.html>
- ANECACAO. (2015). Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- Ayma, D. L. (09 de 12 de 2014). Obtenido de <https://prezi.com/xdh-mpo97fps/en-economia-una-exportacion-es-cualquier-bien-o-servicio-en/>
- Bravo, G., & Ubidia, C. (2007). *Contabilidad de Costos* (2da ed.). Quito, Ecuador: Nuevodia.
- Cabezas, A. (2013). Diseño de un plan de comunicación estratégico para el posicionamiento a nivel nacional del Proyecto Yachay de la SENESCYT. Quito: Universidad Central del Ecuador.
- Cacao, U. (2016). Obtenido de <http://www.unitedcacao.com/index.php/es/corporate-profile-es/global-cocoa-market-es>
- Campos, M. (2013). *Comercializacion del cacao*. Recuperado el 08 de 08 de 2016, de <http://cacaomovil.com/guia/10/contenido/formas-de-comercializacion/>
- Deras, H. (2011). Recuperado el 29 de Octubre de 2014, de <http://www.iica.int/Esp/regiones/central/salvador/Documents/Documentos%20PAF/GuiaTecnicaelCultivodelMaiz.pdf>
- Eco-finanzas. (09 de 09 de 2016). Obtenido de <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/O/OFERTA.htm>
- Economia Ecuador* . (14 de 11 de 2014). Obtenido de [www.skyscraperlife.com](http://www.skyscraperlife.com) > Forum > Latin American Forums > Ecuador

- EcuRed. (2016). *Cacao*. Enciclopedia McGraw-Hill de Ciencia y Tecnología. 2da. Edición, Tomo II, 1992. Obtenido de <https://www.ecured.cu/Cacao>
- Espinoza, E. (2014). Especial del Grano. *EL AGRO, Edición 223*.
- Fernandez, C. (2011). La comunicación en las organizaciones. México: Trillas.
- Galeas, J. L. (2016). *Analisis de la Comercializacion de Cacao en la zona de influencia de Quevedo*. Obtenido de <http://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/1272/1/T-UTEQ-0020.pdf>
- Ganaderia, M. d. (1991). *Ministerio de agricultura y Ganaderia*. Obtenido de [http://www.mag.go.cr/biblioteca\\_virtual\\_ciencia/tec-cacao.pdf](http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec-cacao.pdf)
- Garcés, S. (2012). *Cacao Ecuatoriano*.
- Gonzalez, A. (2012). Modelo de empresa asociativa acopiadora de Cacao Fino de Aroma para los productores del cantón Quinsaloma. Guayaquil, Ecuador: Universidad Politécnica Salesiana Sede Guayaquil.
- Guerrero, G. (2016). El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. *Lideres*.
- ICCO. (2016). International Cocoa Organizaron.
- LEXI. (1999). Ley de comercio exterior e inversiones. En U. T. Exportaciones, *Ministerio de comercio exterior, industrialización y pesca* (pág. 1). Quito : Taski Editora S.A.
- MAGAP. (5 de Marzo de 2014). *agricultura.gob.ec*. Recuperado el 2 de Junio de 2015, de <http://www.agricultura.gob.ec/precio-minimo-de-sustentacion-de-cacao-es-de-1590-para-el-ciclo-2014/>
- MAGAP, M. d. (2015). Recuperado el 10 de junio de 2016, de [www.iniap.gob.ec/nsite/.../priorizados.../matrizcacaosantacata.doc](http://www.iniap.gob.ec/nsite/.../priorizados.../matrizcacaosantacata.doc)
- Manene, L. M. (04 de 2012). *El Mercado* . Obtenido de <https://luismiguelmanene.wordpress.com/2012/04/04/el-mercado-concepto-tipos-estrategias-atractivo-y-segmentacion/>
- Perez, G. (2014). Plan de negocios para la exportación del cacao fino producido en la Region 7 (Loja, Zamora y El Oro). Cuenca, Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Pérez, J. C. (01 de 2012). *Mercados de Exportacion*. Recuperado el 14 de 08 de 2016, de <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2352/14/UPS-GT000259.pdf>
- Pro Ecuador*. (2013). Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- Radi, C. (07 de 2005). *Estudio sobre los mercados de valor*. Obtenido de <http://cdam.minam.gob.pe/publielectro/biocomercio/mercadosvalorbiocomercio.pdf>

- Salinas, A. (02 de 10 de 2010). *La importancia de las Exportaciones*. Obtenido de Las exportaciones dentro de un nivel macroeconómico generan un resultado positivo en la balanza comercial, cuenta corriente y balanza de pagos, en cualquier país en el mundo, ya que las exportaciones son una demanda de la producción nacional y por consigu
- Santander, V. (2010). Plan de comercio exterior y negociación internacional para exportar cacao en grano "fino y de aroma" desde la parroquia La Unión, Esmeraldas hacia Hamburgo, Alemania. . Quito, Ecuador: Escuela Politécnica del Ejército.
- SINAGAP. (2013). Cacao. Boletín Situacional. Recuperado el 9 de Enero de 2015, de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/BoletinesCultivos/cacao.pdf>
- SINAGAP. (2013). <http://sinagap.agricultura.gob.ec>, Pdf. (MAGAP, Editor, C. G. Nacional, Productor, & Rubén Zambrano (Líder Nacional del Cacao)) Recuperado el 9 de Enero de 2015, de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/BoletinesCultivos/cacao.pdf>
- Stacey, M. A. (1996). Compendio de Requisitos y Trámites de Exportación . En M. A. Stacey, *Compendio de Requisitos y Trámites de Exportación* (págs. 9-10). Quito: Unidad Técnica Proyecto para el Desarrollo de las Exportaciones.
- Zambrano, B. J. (2015). Obtenido de <http://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/906/1/T-UTEQ-0162.pdf>
- Zambrano, M. (2013). Obtenido de <http://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/538/1/T-UTEQ-0076.pdf>

**CAPITULO VII**  
**ANEXOS**

## Anexo 1. Formato de entrevista



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**AGROPECUARIAS**

**ENTREVISTA ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA QUEVEXPORT**

**Objetivo General:** Determinar el proceso de exportación del grano de cacao fino de aroma de la empresa QUEVEXPORT S.A. de la provincia de los Ríos.

**1.- ¿Pertenece usted a alguna Asociación de Exportadores de Cacao?**

ANECACAO	
OTRA	

Menciónela.....

**2.- ¿La producción de Cacao Fino es constante todo el año?**

SI	
NO	

**3.- ¿La demanda externa del Cacao Fino se mantiene estable todo el año?**

SI	
NO	

**4.- ¿Los precios internacionales del Cacao Fino se mantienen fijos todo el año?**

SI	
NO	

**5.- ¿En qué mercado externo pagan mejor precio por el cacao fino ecuatoriano?**

Unión Europea	
EEUU	
Japón	
Otro	

Menciónelo.....

**6.- ¿Cuál es el mayor limitante que tiene nuestro producto para comercializarlo adecuadamente en el exterior?**

Calidad	
Volumen	
Cantidad	
Precios	
Otros	

**7.- ¿Qué país considera usted que es de su interés para exportar a mediano plazo?**

.....  
.....

**8.- ¿Para Ecuador representa una oportunidad la demanda actual de cacao fino de aroma proveniente de los países de Asia?**

Si	
No	

**9.- ¿Qué tipo de cacao tiene mayor demanda en los mercados internacionales?**

Cacao fino de aroma	
CCN - 51	
Otro	

**10.- ¿Un plan estratégico exportador puede ayudar a mejorar la industria en el Ecuador?**

Si	
No	

**11.- ¿Cree usted como empresario, que el Estado incentiva al sector cacaotero?**

Si	
No	

**12.- ¿Cree usted que el estado da suficiente apoyo al MAGAP y que este sea adecuado para que se dé un incremento en la productividad del sector?**

Si	
No	

**13.- ¿Considera usted que los precios de cacao fino de aroma se mantiene estables en los mercados nacionales?**

Si	
No	

**14.- ¿Considera usted que las capacitaciones para el sector cacaotero podrían mejorar?**

Si	
No	

**15.- ¿Considera usted que los cultivos de cacao de sus proveedores deben ser mejorados?**

Si	
No	

**16.- ¿Qué tan rentable es exportar el cacao fino de aroma ecuatoriano a los demás países?**

BAJO	
ALTO	
MUY ALTO	

## Anexo 2. Formato de encuesta



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**AGROPECUARIAS**

**ENCUESTA A LOS PROVEEDORES DE LA EMPRESA QUEVEXPORT**

**Objetivo General:** Determinar el proceso de exportación del grano de cacao fino de aroma de la empresa QUEVEXPORT S.A. de la provincia de los Ríos.

**1. ¿Qué tiempo tiene produciendo cacao?**

Menos de 5 años (      )

Entre 5 y 10 años (      )

Más de 10 años. (      )

**2. ¿Cuál tipo de cacao usted produce?**

Cacao fino de aroma (      )

CCN – 51 y Cacao fino de aroma (      )

**3. El cacao que usted produce a qué sector está dirigido**

Industrial (      )

Exportadora (      )

**4. ¿Considera usted que el cultivo de cacao de sus vendedores debe ser mejorado?**

SI (      )

NO (      )

**5. Considera usted que los precios del grano se mantienen estables todo el año.**

SI (      )

NO (      )

**6. Considera usted que el margen de ganancia que genera la venta del cacao fino es adecuada.**

SI ( )

NO ( )

**7. Cuál es el precio que el productor recibe por la venta del quintal de cacao fino de aroma**

70 – 100 \$ ( )

101 – 150 \$ ( )

Ambos ( )

**8. El precio actual del producto cubre sus costos de producción**

Si ( )

No ( )

*Gracias por su colaboración.*

### Anexo 3. Fotos



Foto 1. Instalaciones de la exportadora Queveexport S.A.



Foto 2. Entrevista a los administradores de la exportadora Queveexport S.A.



**Foto 3.** Encuesta a productores de la exportadora Quevexport S.A.



**Foto 4.** Encuesta a productores



**Foto 5.** Encuesta a productores de cacao



**Foto 6.** Instalaciones de la exportadora de cacao



**Foto 7.** Vendedores de cacao



**Foto 7.** Vendedores de cacao