



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA**

**MAESTRÍA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES Y GESTIÓN EN
COMERCIO EXTERIOR**

**“TRABAJO DE TITULACIÓN ESPECIAL”
PARA LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE MAGISTER EN NEGOCIOS
INTERNACIONALES Y GESTION EN COMERCIO EXTERIOR**

**“EVALUACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DE MATERIAS
PRIMAS AGRICOLAS DEL ECUADOR: CASO CACAO 2014-2015”**

**AUTOR: MARÍA CRISTINA ALBÁN JIMÉNEZ
TUTOR: KARINA ELIZABETH GARCÍA REYES.**

**GUAYAQUIL – ECUADOR
SEPTIEMBRE 2016**



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT

Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN ESPECIAL		
TÍTULO "Evaluación del Comercio Internacional de Materias primas agrícolas del Ecuador, Caso Cacao 2014-2015"		
AUTORES: Ing. María Cristina Albán Jiménez	REVISORES:	
INSTITUCIÓN: Universidad de Guayaquil	FACULTAD: Ciencias Económicas	
CARRERA: Maestría de Negocios Internacionales y Gestión de Comercio Exterior.		
FECHA DE PUBLICACIÓN: septiembre 2016	N° DE PÁGS.: 53	
ÁREA TEMÁTICA: Comercio Exterior, Producción, Proyectos Comerciales		
PALABRAS CLAVES: <i>Cacao</i> , Asociación de Cacao, exportaciones.		
<p>RESUMEN: El presente trabajo de investigación busca analizar el Comercio exterior enfocándose en el cacao como materia prima agrícola en el año 2014-2015. Lo que se busca en este trabajo analizar la imagen que tiene Ecuador como capital cacaotera, mediante los informes estadísticos se pueden visualizar en un informe real acerca del sector cacaotero en relación a otros países. El trabajo está orientado a la aplicación de una guía de exportación que mejore las negociaciones comerciales actualizadas periódicamente con los diferentes países importadores y también hace hincapié en el beneficio al consumidor para desarrollar las buenas prácticas agrícolas por ende se genera un buen precio a nivel nacional e internacional del cacao.</p>		
N° DE REGISTRO (en base de datos):	N°	DE CLASIFICACIÓN: N°
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR:	Teléfono: 0994480497	E-mail: crisolita2003@yahoo.com
CONTACTO DE LA INSTITUCIÓN	<p>Nombre: Econ. Natalia Andrade Moreira</p> <p>MSc. Secretaria de la Facultad de CC. EE.</p> <p>Teléfono: 0981992567</p>	

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de la estudiante María Cristina Albán Jiménez, del Programa de Maestría en Negocios Internacionales y Gestión en Comercio Exterior nombrado por el Decano de la Facultad de Economía. CERTIFICO: que el trabajo de titulación especial titulado, EVALUACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DE MATERIAS PRIMAS AGRICOLAS DEL ECUADOR: CASO CACAO 2014-2015 en opción al grado académico de Magíster (Especialista) en Maestría en Negocios Internacionales y Gestión en Comercio Exterior, cumple con los requisitos académicos, científicos y formales que establece el Reglamento aprobado para tal efecto.

Atentamente,

Econ. Karina Elizabeth García Reyes.

Guayaquil, 8 de septiembre del 2016

DEDICATORIA

A Dios, por todo lo que me ha dado, por no soltar mi mano y mantenerme a su lado contra vientos y marea.

A mi Padre el Ing. José Albán T, de manera muy especial por el cariño y paciencia que me ha demostrado, sin su apoyo incondicional no hubiera podido concretar la meta propuesta, a mis hermanos de modo personal por el amor que les tengo y por su reciprocidad, a mi hija por motivarme a ser mejor persona.

A mí querida Madre la Lcda. Crisolita Jiménez, quien me cuida desde el cielo y siempre estuvo pendiente de mí, inculcando en mi dedicación, esfuerzo y empeño para convertirme en una buena profesional.

Ing. María Cristina Albán

AGRADECIMIENTO

A la Facultad de Economía quiero manifestarle mis más sinceros agradecimientos, al Decano de la Facultad, Directivos de la Carrera, Coordinadoras, Docentes, Personal Administrativo por recibirme con los brazos abiertos y brindarme la oportunidad en la formación de calidad en lo personal y profesional.

A MSc Karina García deseo expresar el respectivo reconocimiento y gratitud por la asistencia como Tutora en el desarrollo de la presente Tesis.

Ing. María Cristina Albán

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de este trabajo de titulación especial, me corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL”

Ing. María Cristina Albán

ÍNDICE GENERAL

FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN ESPECIAL.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
DECLARACIÓN EXPRESA.....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
RESUMEN	1
ABSTRACT	2
Introducción.....	3
Formulación del problema.....	3
Justificación.....	4
Campo de investigación	5
Objetivo general	5
Objetivos específicos.....	5
La novedad científica	5
CAPITULO 1	6
MARCO TEÓRICO	6
1.1 Teorías Generales	6
1.1.1. Comercio Exterior	6
1.1.2 Teoría del Comercio Exterior.....	7
1.2 Teorías sustantivas.....	8
1.2.1 Cacao	8
1.2.2 Tipos de Cacao	8
1.2.2.1 Cacao Criollo.....	8
1.2.2.2 Cacao Forastero	9
1.2.2.3 Cacao Trinitario.....	10
1.2.3 Guía de Exportación	10
1.3 Referentes Empíricos.....	12
1.3.1 Plan estratégico empresa NESTLE (Plan Cacao).....	12
CAPITULO 2	13
MARCO METODOLÓGICO	13
2.1. Metodología.....	13

2.2 Métodos	13
Se utilizarán dos tipos de método.....	13
2.2.1 Método teórico.....	13
2.2.2. Método Empírico.....	13
2.3 Premisas o Hipótesis.....	14
2.4 Universo y muestra.....	14
2.5 CDIU – Operacionalización de variables	15
2.6 Gestión de datos	15
2.7 Criterios éticos de la investigación.....	15
CAPITULO 3	16
RESULTADOS	16
3.1. Antecedentes de la industria cacaotera	16
3.2. Diagnostico o estudio de campo	18
CAPITULO 4	26
DISCUSIÓN.....	26
4.1. Contrastación empírica.....	26
4.2 Limitaciones.....	26
4.3 Líneas de investigación	27
4.4 Aspectos relevantes.....	27
PROPUESTA	28
“Guía de exportación para los productores de Cacao”	28
5.1. Justificación.....	28
5.2. Lineamientos de una guía de exportación	28
5.2.1. Automatizar los procedimientos de exportación para los productores ubicados en Guayas	28
5.2.1.1 Afiliación a la Asociación de cacaoteros.....	29
5.2.1.2 Procedimientos para exportar materia agrícola.	29
5.2.2. Mejorar la productividad de la cosecha de la planta de Cacao.....	30
5.2.2.1 Mejorar el cultivo	30
5.2.2.2 Controlar las plagas	31
5.2.3. Optimizar el proceso de Embarque de Cacao en grano.....	31
5.2.4. Controlar los precios de producción a nivel nacional	32
5.2.5 Comercialización de Cacao	33
CONCLUSIONES.....	36

RECOMENDACIONES	37
BIBLIOGRAFÍA	38
ANEXOS	41

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Árbol del Problema.....	4
Figura 2 Cacao Criollo,.....	9
Figura 3 Cacao Forastero	9
Figura 4 Cacao Trinitario,.....	10
Figura 5 Desarrollo socio económico y Comercio Exterior,	18
Figura 6 Prácticas Agrícolas,	18
Figura 7 Mercado Europeo,	19
Figura 8 Preferencias del Consumidor.....	19
Figura 9 Calidad de Cacao.....	20
Figura 10 Apoyo del Gobierno,	20
Figura 11 Asociación de Cacao,	21
Figura 12 Cultivo de Cacao Nacional,.....	21
Figura 13 Manejo de Terreno de Cacao.....	22
Figura 14 Promoción mediante asociación de Cacao	22
Figura 15 Certificación orgánica de Cacao.....	23
Figura 16 Rapidez en el proceso de Exportación.....	23
Figura 17 Precio de Cacao	24
Figura 18 Ferias Internacionales.....	24
Figura 19 Productos con valor agregado	25

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Cuadro de categorías, dimensiones, instrumentos y unidades de análisis	15
Tabla 2: Estándares de calidad exigidos en la Exportación a Europa.....	33
Tabla 3: Estándares de calidad exigidos en la Exportación a Estados Unidos	34

RESUMEN

Al realizar este trabajo se puede describir las características de la cadena de valor de cacao en Ecuador principalmente en la provincia del Guayas. Para esto se realizó un estudio documental e histórico en la comercialización interna y externa y su respectiva explicación de la estrategia de una guía de exportación, inicialmente se planteó generalidades del cultivo de Cacao y sus variedades, concatenadas con la historia del Cacao en el Ecuador. Se efectuaron encuestas a los principales productores miembros de Anecacao y productores pequeños que tienen trayectoria en la exportación de cacao.

El potencial del mercado internacional son mercados europeos y uno de los mayores compradores que es Estados Unidos. El apoyo que el Estado está brindando es una iniciativa de inversión para mejorar el Cacao. Podemos definir que a través de diagnósticos anteriores a nivel nacional se ha resuelto que se necesita de mayor inversión para mejorar la calidad del cacao en la infraestructura del transporte y así de esta manera fortalecer la cultura cacaotera y una actividad empresarial incentivada por la exportación de mayor volumen de cacao. Se definió la necesidad de una guía de exportación que ayude a dinamizar la economía socio económica del país y que contienen los lineamientos específicos desde el cultivo de cacao hasta la comercialización.

Palabras clave: Cacao, sector exportador, inversión, Asociaciones.

ABSTRACT

In performing this thesis, it can describe the characteristics of the cocoa value chain in Ecuador mainly in the province of Guayas. This a documentary and historical study on internal and external marketing and their respective explanation of the strategy of export plan through proper guidance. Initially the study describes cultivation generalities Cocoa and cocoa varieties arose, concatenated with the history of Cacao in Ecuador. surveys were carried out to the main members of Anecacao, producers and small producers who have experience in the export of cocoa.

The potential of the international market are European markets and one of the largest buyers is the United States, the state is providing an initiative of investment to improve the product that is the Cacao. We can define that through diagnostic previous nationwide has been resolved that needs further investment to improve the quality of cocoa in transport infrastructure and thus strengthen the cacotera culture and a business fueled by exporting more cocoa volume. The need for a strategic plan to help boost economic partner of the country's economy was defined and it contains specific guidelines from cocoa cultivation to marketing.

Keywords: Cocoa, Export sector, investment, Association

Introducción

El comercio internacional de materias primas agrícolas se ha convertido en un motor efectivo para el país, por lo cual se debe establecer estrategias para dinamizarlo en una economía mundial. Bajo este contexto cabe recalcar que a través de los años se ha evidenciado una importante transformación en la economía mundial, puntualmente el cacao en grano, el mismo refleja un cambio en la distribución geográfica, pero en el origen, mas no en el destino de la exportación, uno de los factores es la fijación de precios. Significa entonces que se debe mejorar e incentivar la comercialización de este producto para que sea atractivo para los compradores.

El cacao en grano se procesa para ser un bien final listo para ser consumido por la población y cumplir con sus necesidades nutricionales. Basándonos en esto Ecuador se define como un país exportador de materia prima, esto quiere decir que al país que realiza la respectiva importación es encargado de procesar este alimento; es evidente entonces que hay diversos factores para mercantilizar dicho producto: el perfeccionamiento de nuevas tecnologías, el fortalecimiento de bloques económicos que exportan cacao, y la apertura comercial, por aquello se denota gran competitividad a nivel internacional y en nuestro país no se refleja un plan de negocios que ayude a explotar el cacao para que se maximicen los beneficios actuales para los productores.

Formulación del problema

La baja comercialización por parte de los productores ecuatorianos se debe por falta de inversión en el sector agrícola o en su caso a falta de recursos por parte de los mismos productores para reactivar la plantación de cacao. Por consiguiente, esto es una cadena de valor que busca su bienestar económico por medio de la exportación del cacao la cual debe tener una estructura que sea promovida por parte de un gremio de agricultores. Se ha formulado la siguiente pregunta para la presente investigación de esta tesis: ¿Cómo incide una guía de exportación para la comercialización del Cacao en las exportaciones ecuatorianas?

Esto nos permite conocer la problemática que atraviesan la industria cacaotera y la cadena productiva del cacao, carece de una guía para exportar y debido al incremento de cosecha de cacao genera un porcentaje más alto de exportaciones cada año y esto representa más toneladas métricas de los derivados de cacao que son exportables para los mercados internacionales es por esta razón que se necesita aportar al desarrollo de la industria.

Delimitación del problema

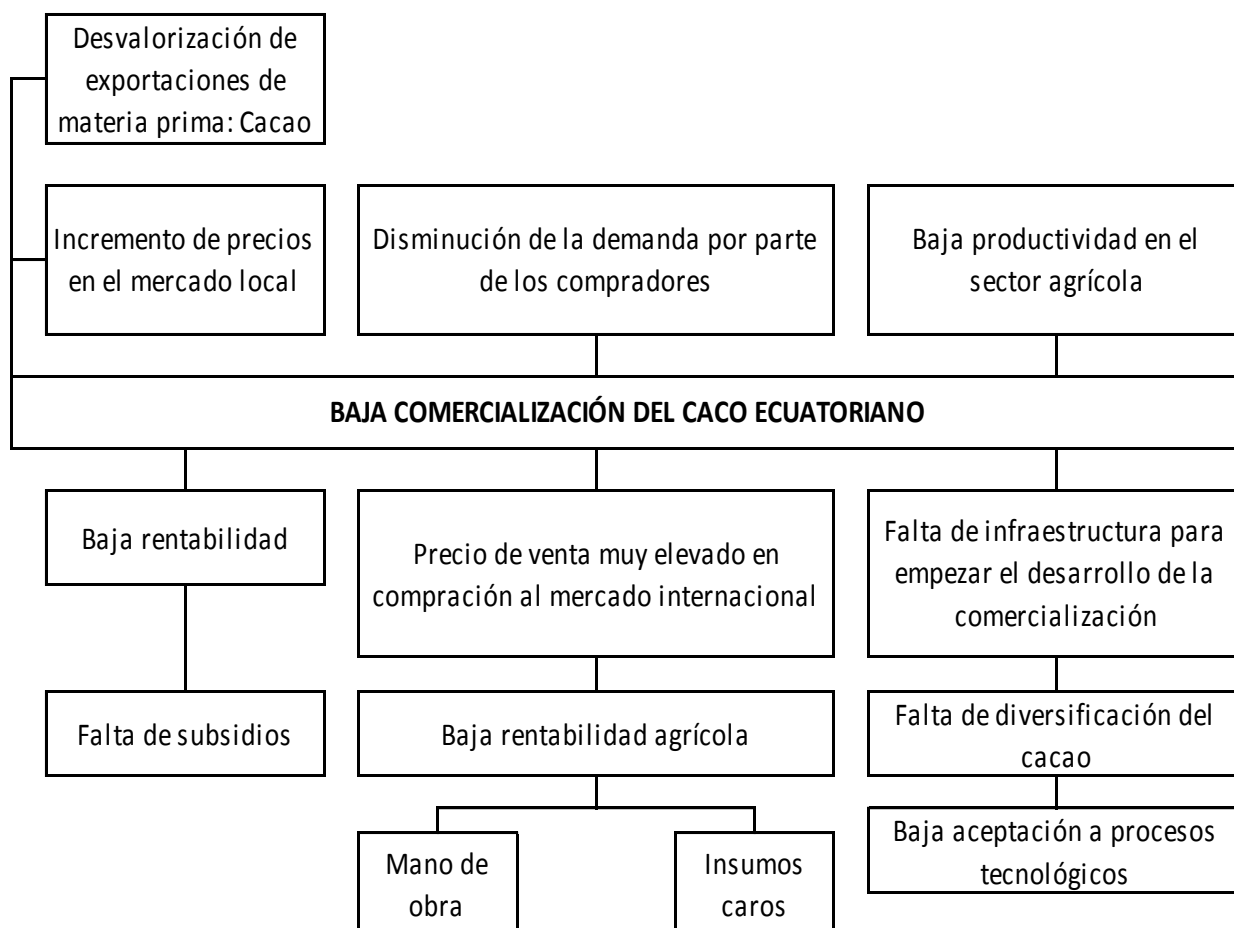


Figura 1 Árbol del Problema

Fuente: Elaborado por María Cristina Albán.

Justificación

El cacao principalmente como insumo puede ser manejado para producir desiguales productos entre uno de ellos el chocolate, el cual es muy apreciado a nivel mundial por su distinguido sabor y valor nutricional, esta demanda es influenciada por los productores de chocolate ubicados mayormente en Europa. Actualmente, en tres continentes se cultiva cacao: América, Asia y África, lo cual nos exige ser más competitivos a nivel mundial, ya que exigen cacaos más sofisticados y finos, esto conlleva a que la demanda sea mayor. Finalmente, esta sería una importante fuente de ingreso para los productores, mejorando de esta manera el PIB del país.

Objeto de Estudio

Por lo anteriormente expuesto se define como objeto de estudio al comercio exterior, significa entonces que Ecuador debe fijar estrategias que faciliten las negociaciones y que no generen desigualdad. Hecho las consideraciones anteriores hay que incrementar el superávit comercial; una de las maneras puede ser la industrialización del cacao, esto conlleva a un buen resultado por medio de la diversificación de exportaciones; sin embargo, primero se debe verificar la evolución de las variables que afectan el comercio internacional, ya que existe un déficit en la balanza comercial perjudicando al país.

Campo de investigación

El campo de investigación son los productores de cacao en el Ecuador, en la superficie cosechada en el país. Actualmente, existen organizaciones gremiales de exportadores y también como productores, entre ellos UNOCACE y ANECACAO, estas agrupaciones se encargan de “incentivar la comercialización de cacao semielaborado y productos elaborados del mismo como, por ejemplo: manteca, grasa, pasta de cacao y cacao en polvo” (World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, págs. 101-103). Resulta oportuno recalcar que la principal misión de estas agrupaciones es el de la transformación y posteriormente de la distribución comercial para proteger la industria.

Objetivo general

Evaluar el comercio internacional del cacao y sus variedades en el Ecuador (2014-2015).

Objetivos específicos

- Determinar el proceso de exportaciones del cacao en grano y sus derivados (2014-2015)
- Comparar la competitividad del cacao ecuatoriano con los principales productores- en el mercado interno e internacionalmente.
- Identificar los costos de la producción del cacao y su precio en el mercado.
- Diseñar un plan estratégico de comercialización de cacao internacional.

La novedad científica

Establecer una guía de exportación que nos permita dinamizar el comercio del cacao ecuatoriano y de la misma manera mejorar la estructura de las negociaciones del Ecuador con otros países.

CAPITULO 1

MARCO TEÓRICO

1.1 Teorías Generales

1.1.1. Comercio Exterior

“Es una actividad económica que se basa en el intercambio de bienes, capitales y servicios, si bien es cierto es una de las más antiguas para nuestro país, y ésta ha presentado un cambio de mayor importancia” (Comite de Operaciones regionales , 2013, págs. 1-5). En el transcurso del tiempo debido a las mejoras en el intercambio internacional, como consecuencia es oportuno destacar que a raíz de la revolución industrial esta contribuye a la industrialización de la mayoría de países. El comercio exterior abarca muchas actividades las cuales deben ser reglamentadas por normas internacionales o acuerdos bilaterales.

“El comercio exterior corresponde a una rama de los negocios que involucra movimiento del dinero entre las personas, las empresas o el Estado, las forma de como traspasar fronteras nacionales para lograr ampliar los negocios y obtener objetivos deseados” (Luna Alvarez , 2016, págs. 75-76). En relación con este último concepto hay que recalcar que la formación debe orientarse en generar profesionales de profesionales aptos para hacer la gestión necesaria y mejorar la rama del comercio exterior y aduanas, y esto resultaran la base de buena política de inversiones para introducir a nuestro país en un proceso de gestión de forma global en la Economía.

“Podemos definir que el objeto principal del Comercio exterior es la compra y venta de bienes, y se identifican varios temas como, por ejemplo: proteccionismo, el tipo de cambio, salvaguardias, balanza de pagos y el proceso de reestructuración de países en desarrollo” (Romero, 2015, pág. 5). Cabe agregar que en Ecuador se ha registrado en los últimos años un desequilibrio en la balanza de pagos, esta situación ha sido recurrente a lo largo de los años ya que Ecuador ha sido un país que se especializa en exportar materia prima, mas no productos con valor agregado; lo cual generaría un mayor atractivo para el consumidor internacional que cada vez solicita más variedad de productos.

Ramírez afirma: La situación ha sido provocada por el recurrente en el incremento de las importaciones y, por otro lado, la disminución en las exportaciones, por lo cual se necesita mejorar la gestión comercial y también mejorar el transporte que mejora los cales canales de comercialización del traslado hacia su destino final de los productos. (Ramirez, 2015, págs. 5-8)

1.1.2 Teoría del Comercio Exterior

Cada país se especializa y exporta aquellos bienes en los cuales tiene menores costos de oportunidad, y que el comercio internacional genera ganancias a los países a través de la ampliación de sus fronteras de posibilidades de consumo y a los individuos a través del aumento en los salarios reales (Mauricio Posada & Esteban Velez, 2008, págs. 302-304).

De acuerdo a la teoría económica se presenta este principio como uno de los más influyentes en el comercio internacional, nos permite conocer las diferencias que existen entre los países mediante el costo de oportunidad con el fin de obtener un bien, por lo tanto, el factor productor es el trabajo. Se puede utilizar distintas tecnologías y de esta manera se produce la ventaja comparativa, la cual nos demuestra que los países se especializan en la exportación de los bienes con un costo relativamente bajo y en el que son más eficaces de producirlo.

Es así que las teorías económicas se basan en el principio de la ventaja comparativa que fue previamente detallado, (Maynez, 2012, pág. 15) afirma, “esto significa el efecto redistributivo se lo hace en termino de recursos bien utilizados lo que conlleva a que algunos países dominen y otros desaprovechen”.

Después de la segunda guerra mundial hay un cambio rotundo en la economía influenciado, principalmente, por los países prósperos el cual implica los procesos de exportación y los procesos de importación de forma simultanea de bienes parejos, además se hace hincapié al conocimiento de economías que trabajan a escala cuyo objetivo es aumentar a grandes volúmenes la producción para reducir costes de producción.

“De igual forma aparece otro elemento importante en la economía internacional, el cual es la geografía que influye en una industria especializada hasta en un argumento internacional de mayor relevancia” (Guisao, 2012, págs. 10-12); los costos elevados que repercuten en el transporte tienen un papel primordial; por ejemplo ,la mayoría de empresas trata de usar las economías propiamente indicadas que son de escala para realizar la base de su producción, ahora bien si el transporte es muy alto, se reformula el modo de operar de las compañías y lo que hacen es separar la acción económica en diferentes países

Finalmente, esto depende cada país y como maneja su ubicación y el medio de transporte para mejorar su producción o en ciertos casos solicitan la ayuda de otros países que se desarrolla en la manufactura a escala para minimizar gastos.

Finalmente, los gobiernos tienen que precautelar esta situación por medio de inversiones que realizan por la infraestructura, ya que la disminución de los costes puede ser la concentración de una actividad de otro país.

1.2 Teorías sustantivas

1.2.1 Cacao

El cacao es una fruta de origen tropical, su árbol tiene flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es leñoso de forma alargada, aparece en la copa de los árboles y debajo de sus ramas. Dependiendo del tipo de cacao pueden ser de color amarillo, blanco, verde o rojo. El grano está cubierto de una pulpa rica en azúcar con la que se puede hacer jugo y el grano transformado en chocolate tiene agradable sabor (Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, 2013, págs. 1-5).

Según PRO ECUADOR (2013), el cacao se origina en América Central y en América del Sur mayormente en la selva, existe en la actualidad una variedad de tipos de cacao los cuales se diferencian por el sabor y olor por la zona o lugar donde fue sembrado. Se ratifica que el origen del cacao se remonta a la época de los mayas que consumían y cultivaban este fruto. “A nivel mundial el cacao es muy demandado, pero nace principalmente en zonas cálidas y es por esto que en Europa no se puede sembrar estos árboles”. (Portillo & Cros, 2012, págs. 12-15)

Es un fruto generoso que da sustento a los agricultores en Centro, Sur América, África, Asia y Oceanía, junto con el petróleo y el café son una de las principales materias primas que negocian en las bolsas de productos globales, esto ha permitido que posea un desarrollo de una industria muy rentable a base de las grandes multinacionales que se innovan constantemente en el procesamiento del cacao donde destacan “tres principales tipos de cacao: criollo, forastero y trinitario” (Parra, Ortiz, & Graziani, 2002, págs. 2-5)

1.2.2 Tipos de Cacao

1.2.2.1 Cacao Criollo

A nivel mundial existen tres variedades de cacao entre las cuales son: criollo el cual es originario de América Central, este acaparó el mercado internacional y su característica principal es que este cacao produce almendras de tamaño mediano y posee un sabor a nuez muy suave. Debido a esto se lo puede usar de la misma manera para chocolatería y elaboraciones más selectas que son utilizadas para lograr los más refinados bombones cuyo sabor puede ser parecido a frutas cítricas lo cual lo hace un sabor único y especial. (World

Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, págs. 4-5-6)



Figura 2 Cacao Criollo,

Fuente: Tomado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) 2016.

1.2.2.2 Cacao Forastero

Se lo conoce como Amazónico, este se produce almendras de mediana a pequeña, su sabor es amargo y posee un aroma a chocolate fuerte, tiene una gran potencia aromática. Costa de Marfil lidera actualmente a producción de este tipo de cacao que se exporta hacia Europa y Estados Unidos cuyo consumo es popular. Hay que destacar que este tipo de cacao es aceptado ya que posee grasas saludables que son aceptadas para el consumo diario. (World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, págs. 4-5-6)



Figura 3 Cacao Forastero

Fuente: Tomado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) 2016.

1.2.2.3 Cacao Trinitario

Es una variedad entre el cacao forastero y el criollo. En Camerún existe una producción importante que produce almendras de tamaño mediano a grande. Tiene una gran variedad de sabores y es aromático y por esta razón es considerado como cacao fino a nivel internacional. La calidad que tiene comparado con los dos otros tipos de cacao es superior y reconocida por los consumidores por su sabor aroma y textura y muchas de estas plantaciones son correctamente vigiladas incluso hasta llegar al producto final para que la idea original del producto se conserve. (World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, págs. 4-5-6)



Figura 4 Cacao Trinitario,

Fuente: Tomado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) 2016

1.2.3 Guía de Exportación

Una guía de exportación describe semana tras semana y, a veces, día a día, el conjunto de las tareas que una organización deberá cumplir desde el comienzo hasta el fin de la exportación. Permite mejorar la preparación de todas estas tareas y fijar plazos de manera que las operaciones se encadenen correctamente. Permite también verificar, luego del desarrollo de la exportación, el grado de cumplimiento en los plazos requeridos. (Organización Internacional del Trabajo e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura., 1999, pág. 118)

Un plan estratégico de exportación debe ser formulado a medida que se pueda obtener utilidades del mismo. Se puede definir como la deducción del ingreso bruto del negocio. Un planeamiento deberá medir las utilidades en un programa total de exportación. Se deduce que

se deben plantear metas específicas: mejorar la oferta exportable, incremento de mercados de destino, una facilitación del comercio exterior por parte del país exportador ,crear una cultura exportadora ; definiendo estos aspectos podemos analizar de una mejor manera cuales son las falencias que existen actualmente en el mercado y en conjunto con el sector público y privado mediante organismos que ayuden a regular el plan operativo de una manera óptima. (La Asociatividad como modelo de gestión para promover las exportaciones en las pequeñas y medianas empresas., 2013, págs. 12-15)

Un plan debe ser estructurado y tiene que ser seguido por etapas para formar una buena estrategia entre la empresa y el mejor producto ofertable, esto se lo hace mediante segmentación, evaluación y elección. Después de esto hay que elegir un mercado geográfico o en muchos casos se puede elegir un cliente directo; se la puede realizar también por vías de aproximación. Posteriormente definiendo el mercado, el producto y de los recursos disponibles se definirá la concentración en diferentes países o si se diversifica el mercado, esto conlleva a un estudio de mercado y de los gustos de los consumidores.

Después hay que analizar una lista de países para realizar una evaluación comparativa para elegir un mercado o zona específica; esto se llama segmentación. Una vez realizado esto se realiza un marketing operativo, se elige producto, distribución, precios y promoción. Primero la elección del producto hay que adaptarle según los gustos de consumidores según su locación, aunque nos encontramos de manera global hay que adecuarse a los requerimientos preferidos por cada país. Para continuar se establece los canales de distribución de forma interna y externa, puede ser por forma directa, intermediario, agentes o por medio de socios locales.

Seguidamente se establecen el posicionamiento de precios acorde al mercado, el cual debe ser estudiado de acuerdo a la competencia existente. Finalmente, se promocionan los productos de un modo que sea más atractivo para el mercado específico. Y se debe utilizar la comunicación y promoción para la adaptación del producto. Utilizando una buena estrategia de marketing utilizando internet se puede llegar a más consumidores y mercados. Para dar por concluido esta guía de exportación debe ser previamente combinado con marketing estratégico y operativo para la investigación de mercados que se realizaran en el mercado interno y posteriormente a ser utilizados para el mercado internacional.

1.3 Referentes Empíricos

1.3.1 Plan estratégico empresa NESTLE (Plan Cacao)

La empresa Nestlé Ecuador realizó en el año 2011 un plan estratégico con el cacao nacional cultivado en Ecuador, el cual se caracteriza por el sabor floral que lo hace mundialmente conocido. Un estimado determino que Alrededor del 65 por ciento de cacao proviene del Ecuador y esto convierte al país en el mayor productor de cacao fino en el mundo. De esta manera se realizó una estrategia de Creación del Valor Compartido, la cual busca mejorar las condiciones generales, financieras y climáticas de los productores cacaoteros. Esta alianza es entre los productores de Guayas, Los Ríos Manabí, Esmeraldas y Nestlé Ecuador, tiene el objetivo de acrecentar la obtención y disposición de la cosecha.

El plan cacao establece relaciones a largo plazo y ayuda a tener una alianza con los productores cacaoteros. Mediante la asesoría técnica que brinda genera mayores volúmenes de producción y a la vez genera un producto de alta calidad con un valor agregado. Otros estudios han establecido dentro del plan estratégico los siguientes aspectos.

Captar el 10 por ciento de participación del mercado con las exportaciones de cacao aperturando nuevos destinos.

- Optimizar los recursos de la empresa para ampliar las exportaciones.
- Capacitar a los proveedores para aumentar la producción manteniendo los parámetros de compra de la empresa.
- Mantener una oficina virtual para atender a los clientes.
- Participar en ferias de exposición de cacao a nivel mundial.

CAPITULO 2

MARCO METODOLÓGICO

2.1. Metodología

El enfoque de la investigación será cualitativo y cuantitativo. El método cuantitativo nos ayuda a la recolección de datos y su posterior análisis, a través de las hectáreas sembradas y las exportaciones y las importaciones, la producción de cacao en Ecuador, sector Guayas, este enfoque cuantitativo mediante la forma de medir numérica para establecer con exactitud la solución a la hipótesis planteada y de una manera objetiva la solución al problema. El método cualitativo, por otro lado, nos permitirá mediante la recolección de datos cualitativos conocer las respuestas a la investigación por medio de características e interacciones que se manifiestan en la presente investigación. Finalmente, el tipo de investigación es documental debido a que se utilizarán libros sobre temas relacionados exportación y datos estadísticos e información obtenida de las páginas oficiales que aporte a la presente investigación. (Propuesta de metodología para elaborar una investigación científica, 2012, págs. 15-20)

2.2 Métodos

Se utilizarán dos tipos de método.

2.2.1 Método teórico

Una investigación de carácter teórico se debe fundamentar en sus conocimientos y conceptos de los temas de la investigación, el presente trabajo se busca hacerlo a través del conjunto de conocimientos y referencia de las experiencias que han tenido los productores de cacao y de las diferentes asociaciones cacaoteras y esto se lo confirmara con las encuestas. “Podemos dividir el método teórico en dos métodos: histórico y lógico” (Sobre la metodología como ciencia y el método científico: un espacio polémico, 2002, págs. 12-16), el método histórico se refleja en la evolución y desarrollo del mismo como por ejemplo en las exportaciones desde el año 2014 hasta el año 2015 y finalmente esto permite hacer un diagnóstico real del sector cacaotero del Guayas.

2.2.2. Método Empírico

Este es el efecto de las experiencias referenciales con el tema de le Evaluación del Comercio Internacional, caso Cacao. Por la naturaleza del presente trabajo se eligieron a los

productores de cacao ubicados en la provincia del Guayas a quienes se elaborará una encuesta.

2.3 Premisas o Hipótesis

Un diseño de un plan estratégico de exportación mejorar la calidad de vida en los productores de Cacao.

2.4 Universo y muestra

Al universo o población se lo conoce como total de individuos o de los elementos que poseen características que son consideradas para ser tomadas en este estudio. Por lo expuesto anteriormente, se tomó en consideración como muestra a los productores de Cacao de Ecuador se refiera a una muestra finita, es decir, a una parte de la población que representa alrededor de 180 productores y exportadores de cacao orgánico en la provincia del Guayas; según el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

$$n = \frac{Z^2 PqN}{E^2(N - 1) + Z^2 PQ}$$

N: Total población cacaoteros

N: muestra y tamaño a conocer

p: 0.5 probabilidad de éxito

q: (1-p)= 0.5 probabilidad de fracaso

e: 5 % máximo error permisible.

Z: 2.57

E^2 : 0.05

$$n: \frac{2.57^2 0.5 * 0.5 * 180}{0.05^2 (180 - 1) + 2.57^2 0.5 * 0.5}$$

$$n: \frac{297,22}{2,1987} = 135$$

2.5 CDIU – Operacionalización de variables

Tabla 1: Cuadro de categorías, dimensiones, instrumentos y unidades de análisis

<i>Categoría</i>	<i>Dimensiones</i>	<i>Instrumentos</i>	<i>Unidades de Análisis</i>
		Tablas	
Económica	Comercio Exterior	estadísticas Gráficos estadísticos	Asociación Nacional de Exportadores de Cacao-Ecuador
Social	Empleo	Encuestas	Productores de Cacao del Guayas

Fuente: Elaborado por María Cristina Albán

2.6 Gestión de datos

Mediante las respuestas concretas al planteamiento oportunamente realizado en la investigación se diseñaron dos instrumentos cuyo objetivo es estudiar la información sobre las peculiaridades y aplicabilidad de la creación de un plan estratégico de exportación de Cacao, se hicieron preguntas cerradas que nos permitirán usar los hechos como soporte de comprobación a los problemas y resultados del estudio hacia los productores de cacao.

2.7 Criterios éticos de la investigación

La validez concierne a la interpretación correcta de los resultados y se convierte en un soporte fundamental de las investigaciones cualitativas. El modo de recoger los datos, de llegar a captar los sucesos y las experiencias desde distintos puntos de vista, el poder analizar e interpretar la realidad a partir de un bagaje teórico y experiencial (Noreño , Alcaraz, Rojas, & Rebolledo, 2012, págs. 190-193)

Indicado esto para los criterios éticos en la presente investigación se ratifica el aporte de los autores con las citas, así como también la referencia de otras investigaciones, adicional mediante las técnicas de tipo documental se verifica los conocimientos apropiados.

CAPITULO 3

RESULTADOS

3.1. Antecedentes de la industria cacaotera

El cacao ecuatoriano está posicionado en el mercado internacional, ya que se lo puede identificar por su peculiar aroma y reconocible sabor, exactamente en Ecuador existe un tipo de cacao el cual debido a su corta fermentación se lo denomina como “pepa de oro”. El cacao ha mejorado los sectores socioeconómicos a evolucionar. El cacao tiene variaciones especiales florales, nueces con almendras, lo cual lo hace muy distintivo y agradable para todos los mercados internacionales.

El consumo nacional del cacao se ve reflejado en las familias ecuatorianas que incluyen en la dieta diaria de la costa y de la sierra. Cabe agregar que en zonas rurales su preparación es de forma artesanal, una tradición que lleva décadas en el país; no existen datos específicos acerca del nivel del consumo del cacao en el Ecuador, pero resulta evidente un crecimiento ya que existen talleres artesanales en todo el país que preparan las tabletas de chocolate.

“Antiguamente se utilizaban tiestos de barro y molinos de piedra, que hoy se han sustituido por la sartén metálica.” (Paez & Espinosa, 2015, págs. 14-16). Dependiendo de la receta se incorpora azúcar y harina ya sea de trigo o de maíz. El paso final consiste en amasar la pasta formando pequeñas bolas o rollitos que se conocen como “manitos de cacao”, y se envuelven en hojas de plátano o de achira. (Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015, págs. 146-147)

Como consecuencia de una buena fermentación y secado correcto del cacao podría llegar a ser más fino y especial, pero esto debe ser inculcado a todos los agricultores para su correcta producción; Se puede señalar que debido a la globalización en exactamente 30 años muchos países han presentado nuevas variedades de cacao, pero se ha perdido la existencia de cacao puro y por el contrario se ha presentado un producto procesado con químicos. Significa entonces que se debe rescatar las prácticas de fermentación y secado antiguas por corto tiempo ya que esto evita que se pudra la pepa.

A través de la industrialización podemos realizar derivados del cacao, semielaborados, de cuales se puede presentar una variedad de productos y de alta calidad; entre estos el licor,

manteca y polvo, en referencia a esto puede ser muy aclamado por la creciente industria culinaria que hace comida gourmet y entre sus platos incluyen el cacao. Resulta oportuno señalar también que se lo utiliza en tratamientos de belleza esto genera un bienestar completo para el consumidor. Dado las condiciones que anteceden se podría indicar han incrementado los volúmenes de producción cada año.

Hay que recalcar también que hay un sinnúmero de problemas en la producción nacional, por ende, está cambiando constantemente y esto motiva a los agricultores a realizar injertos que disminuyen a gran intensidad la calidad. El cuidado de la planta es esencial y no solo se la debe cuidar solo cuando es temporada de cosecha.

Por otro lado, el consumo del cacao es sinónimo de alimento y de la misma forma para mantener una vida saludable y llena de bienestar y menos proclive a contraer múltiples enfermedades. En el siglo XX, se consolidan grandes corporaciones absorben a las pequeñas empresas artesanales y a la vez introducen ingredientes químicos, preservantes, saborizantes y mayor volumen de azúcar en la mayoría de presentaciones de cacao brindando un producto de consumo masivo que prioriza la cantidad sobre la calidad.

Mediante razonamiento realizados a finales del siglo XX se percata un cambio en el mercado debido al alza del precio del cacao y por el nuevo perfil de consumidores preocupados por una dieta saludable diaria y demandan un producto orgánico y natural, esto genera un nuevo descubrimiento del cacao, lo hace parecido a cambio de temporadas con nuevos sabores y aromas exhibidos en lugares lujosos y privilegiados lo cual ha llevado a un nivel más alto de exigencia y ha generado que se realicen ferias internacionales de cacao a nivel mundial promocionándolo.

Se seleccionó a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao y a sus socios en donde se aplicó las encuestas a los diferente productores y exportadores para recabar información sobre el tema de “Evaluación del Comercio Internacional de Materias Primas Agrícolas del Ecuador caso Cacao 2014-2015” que apruebe el diseño de la propuesta de un plan que consista en estrategias comerciales del Cacao. Las encuestas se elaboraron bajo criterios científicos y estadísticos se efectuó el análisis e interpretación de los resultados que se obtuvieron al encuestar 30 productores y exportadores de Cacao

3.2. Diagnóstico o estudio de campo

Pregunta No.1: ¿El desarrollo socio-económico de nuestro país se promueve por el Comercio Exterior de productos agrícolas como por ejemplo el Cacao?

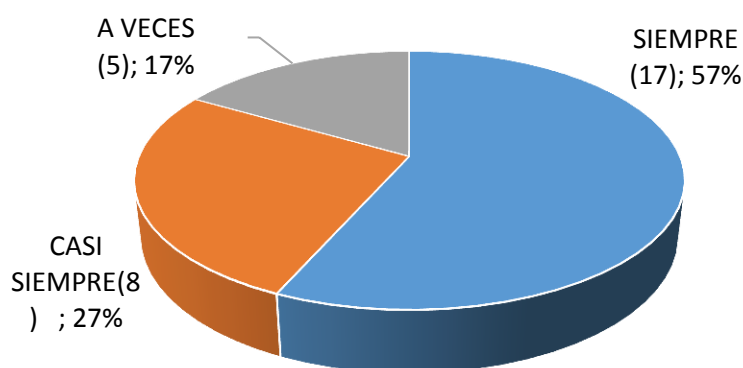


Figura 5 Desarrollo socio económico y Comercio Exterior,

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016), Elaborado por la autora.

Según el criterio de los informantes se determinó que el 57 % está de acuerdo que el Comercio Exterior promueve el desarrollo económico del país, por otra parte, el 43% indica que la tecnología y la productividad de los empleados son determinantes para ser más eficientes y para generar un excedente exportable.

Pregunta No. 2: ¿Cree usted que deben existir mejoras de prácticas agrícolas para mejorar la comercialización de Cacao?

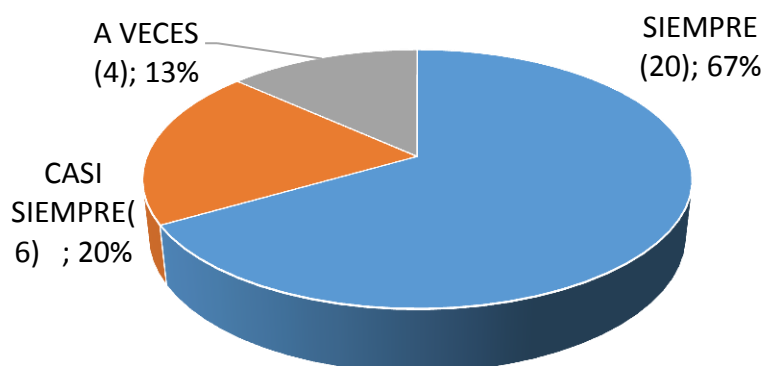


Figura 6 Prácticas Agrícolas,

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016), Elaborado por la autora.

Se puede apreciar que el 67% están de acuerdo que los mejoramientos de prácticas agrícolas inducen cambio en el Comercio Exterior y por este motivo se necesita cada vez más la culminación de operaciones a nivel nacional y creación de nuevas empresas que puedan solucionar los inconvenientes que se presenta. El 33 % cree que para implementar las buenas prácticas agrícolas se debe mejorar el uso de los recursos naturales y las condiciones de trabajo.

Pregunta No. 3 ¿El mercado europeo es el mejor destino de exportación de Cacao?

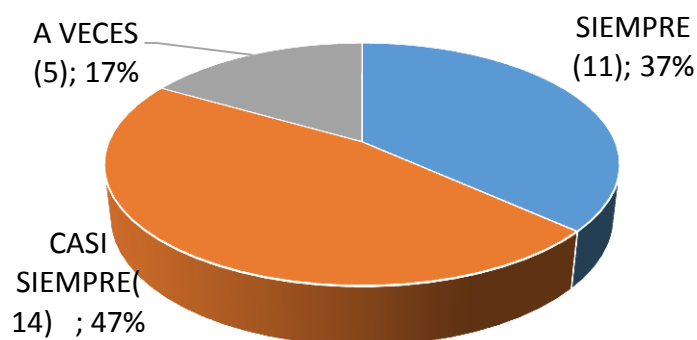


Figura 7 Mercado Europeo,

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora.

En la presente podemos observar que el 47 % cree que casi siempre el mercado europeo es un buen destino para exportar, sin embargo, el 54 % opina que hay mercados más atractivos, como, por ejemplo: China y Brasil y son más atractivos para la exportación.

Pregunta No. 4 ¿Cree usted que el gusto del consumidor es muy variable y ha repercutido en la exportación de Cacao?

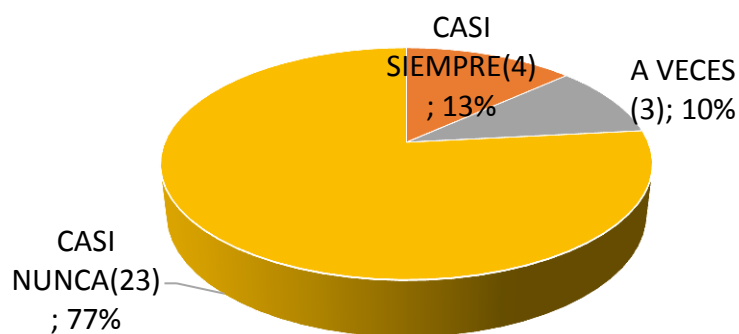


Figura 8 Preferencias del Consumidor

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora.

En la presente pregunta se denota que el 77 % opinan que nuevas preferencias por parte del consumidor no denotan un cambio importante en las exportaciones ejecutadas por parte de Ecuador. El 23 % indica que nuevos productos con valor agregado o transformados ayuda a localizar más nichos de mercado lo cual los haría resaltar en el mercado internacional.

Pregunta No. 5: ¿Cree usted que es necesario mejorar la calidad de la producción de Cacao?

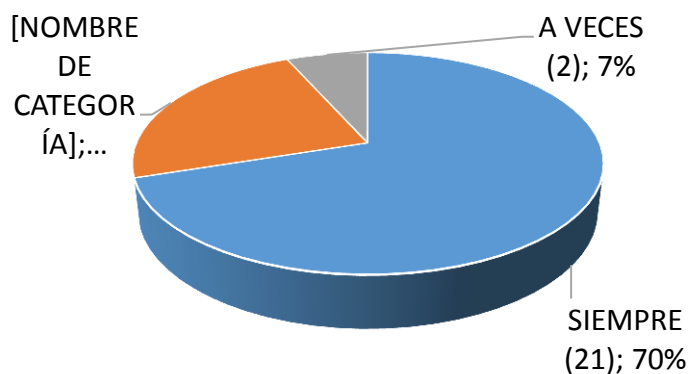


Figura 9 Calidad de Cacao

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora.

El 70 % indica que es necesario mejorar la calidad de este producto exportable, lo cual establece la necesidad de crear e implementar políticas de calidad que puedan tener los exportadores y en este caso que las asociaciones de Cacao brinden guías para mejorar la calidad. El 30 % indica que un factor primordial es la logística utilizado para mejorar la calidad de servicio y de la misma manera mejorar los sistemas organizacionales.

Pregunta No. 6: ¿Han recibido apoyo por parte del gobierno para aumentar la producción de Cacao?

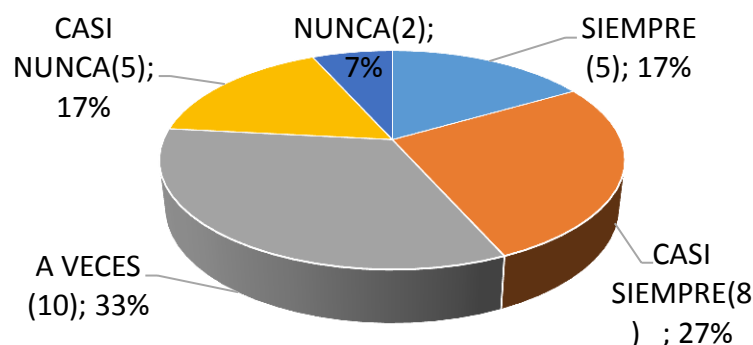


Figura 10 Apoyo del Gobierno,

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora.

EL 44% de los encuestados opinan que, si han recibido apoyo por parte del gobierno, y esto se ha ido incrementando en relación hace cinco años atrás. Por otra parte, el 56% respondieron de una forma negativa alegando que no reciben el apoyo necesario. Esta pregunta está relacionada con la anterior respecto a la calidad que repercute en inversión para mejorar y en el apoyo económico por parte del Gobierno.

Pregunta No. 7: ¿Los pequeños productores necesitan estar afiliados a las Asociaciones de Cacao?

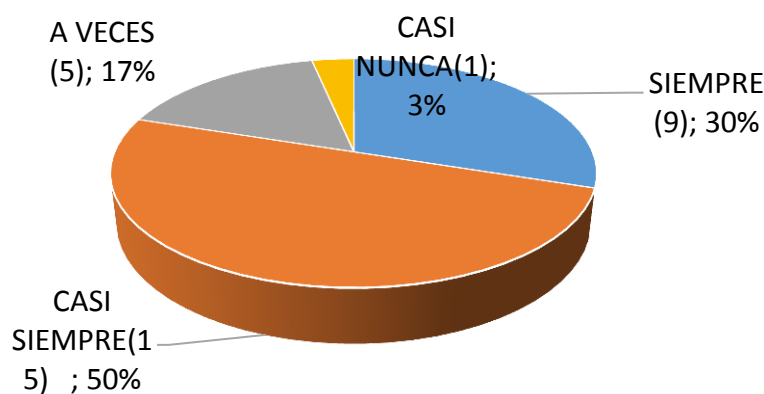


Figura 11 Asociación de Cacao,

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora.

Esta pregunta nos muestra que hay una respuesta positiva, el 80 % indica que es muy necesario estar afiliado a la asociación para tener beneficios y una guía para exportar y producir un producto de calidad. El 20 % indica que no es obligatoria la asociación y se puede exportar sin estar afiliado.

Pregunta No. 8: ¿Para usted es beneficioso y productivo cultivar Cacao Nacional?

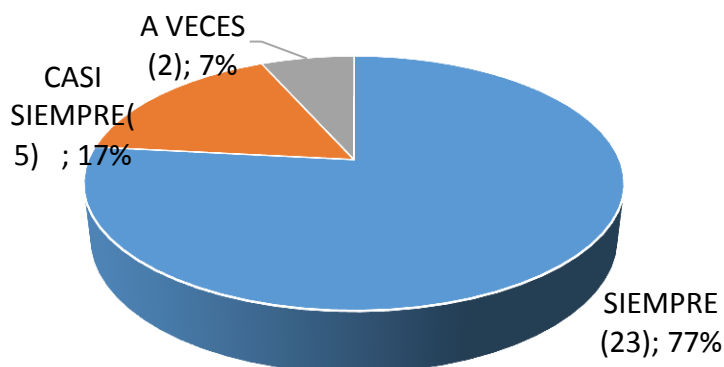


Figura 12 Cultivo de Cacao Nacional,

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

El 77 % opina que el cultivo de cacao es beneficioso de Cacao Nacional y se refleja en el incremento de áreas de siembra y de exportación. Se rescata la opinión de algunos de los productores que mencionaron que el cacao nacional es muy productivo para la economía ecuatoriana, pero hay que reactivarlo ya que por su sabor y su aroma es muy valorado.

Pregunta No. 9: ¿Cree usted que existe un deficiente manejo de los terrenos productores de ¿Cacao?

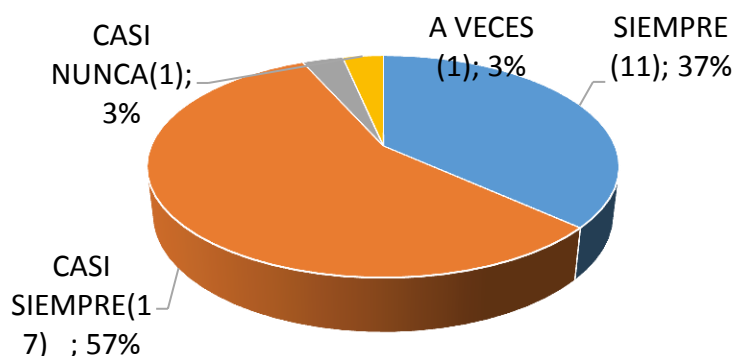


Figura 13 Manejo de Terreno de Cacao

*Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016)
Elaborado por la autora*

Con la información proporcionada por los informantes se puede precisar que casi siempre hay un deficiente manejo de los terrenos por parte de los productores, es decir hay malas prácticas agrícolas que imposibilitan un buen uso del terreno. Se evidencia esta interrogante que la gran mayoría de los encuestados opina que el cacao es una planta altamente sensible y se debe proteger tanto de humedad y de los rayos solares.

Pregunta No.10: ¿Las diferentes Asociaciones de Cacao ayudan a promover el desarrollo de los pequeños productores para la exportación de sus productos?

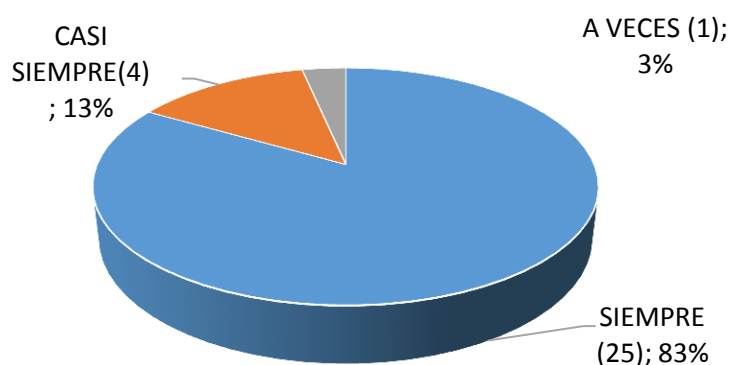


Figura 14 Promoción mediante asociación de Cacao

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

Los datos obtenidos para esta pregunta permiten evidenciar que el 83% de los encuestados aproximadamente convergen que debe existir una ayuda por parte de la Asociación de Cacao y esto es realizado a través de campañas a nivel nacional. Ahora bien los productores deben tener claro que la competitividad y el desarrollo del producto es importante para promocionarse a nivel mundial.

Pregunta No.11: ¿Cree usted que es imprescindible la certificación orgánica en la comercialización de Cacao?

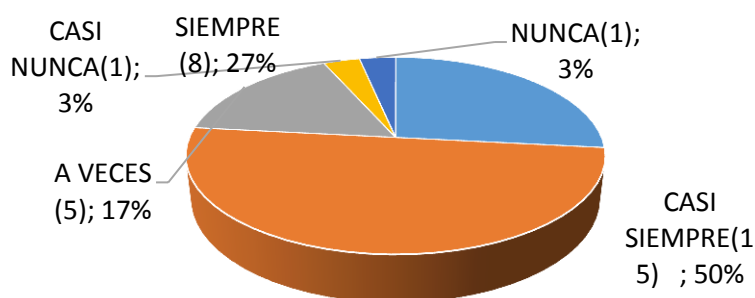


Figura 15 Certificación orgánica de Cacao

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

El 27 % de los consultados revelan que están conscientes que es útil la certificación orgánica la cual se refleja en utilizar al máximo los recursos de la finca y de esta manera protege el medio ambiente y obviamente la salud humana. Por consiguiente, la gran mayoría considera que evitar el uso de los fertilizantes y plaguicidas ayuda a mejorar el producto, pero también consideran que se debe hacer un mantenimiento en la fertilidad del suelo.

Pregunta No.12 ¿De acuerdo a su experiencia en cuanto al proceso de exportación cree usted que es rápido y ágil?

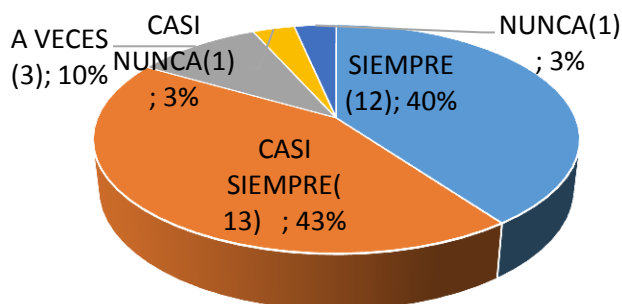


Figura 16 Rapidez en el proceso de Exportación

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

Esta interrogante pretende conocer la agilidad del proceso de exportación y el 43% opina que casi siempre es ágil; esto quiere decir que hay una parte de inconformidad por parte de los productores y exportadores de cacao ya que por diversos factores se atrasan en la aduana para la salida de mercancía y por este factor se han constituido diversas asociaciones para ayudar a los pequeños productores.

Pregunta No.13: ¿Considera usted que el precio del cacao a nivel internacional es aceptable y competitivo para el productor?

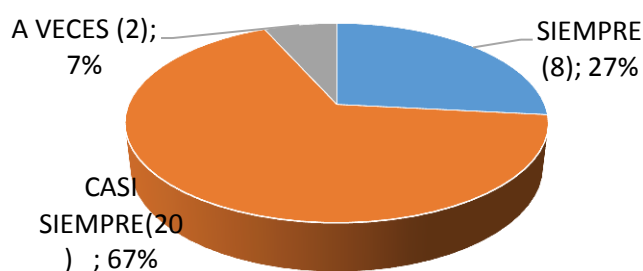


Figura 17 Precio de Cacao

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

Esta pregunta es positiva e indica que el 67% de los encuestados ratifica que es conveniente el precio del cacao, esta pregunta busca conocer la competitividad y la demanda que existe en el país. La gran mayoría se encuentran de acuerdo que es una buena alternativa el uso de la tecnología en los sembríos para mejorar la producción y de esta forma exportar mayor producción de cacao.

Pregunta No.14: ¿Las ferias internacionales han ayudado a la promoción de Cacao ecuatoriano?

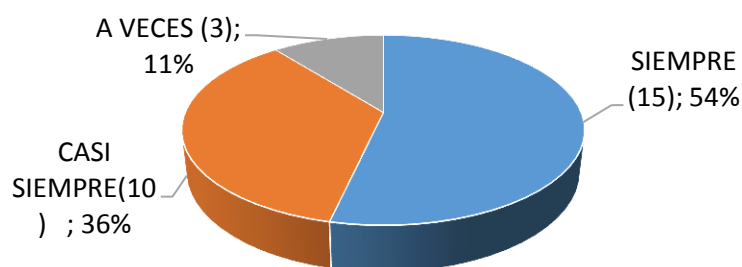


Figura 18 Ferias Internacionales

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

Los datos obtenidos para esta pregunta permiten evidenciar que el 54% indican que ha sido primordial la participación de productores en las ferias que se realizan de forma internacional que dan a conocer el producto y su valor agregado. Indican que de esta forma se ha emitido diversificar la producción agroalimentaria para impulsar el mercado nacional y así mejorar la exportación.

Pregunta No. 15: ¿La creación de productos con valor agregado de Cacao es una alternativa válida dentro de una estrategia de exportación?

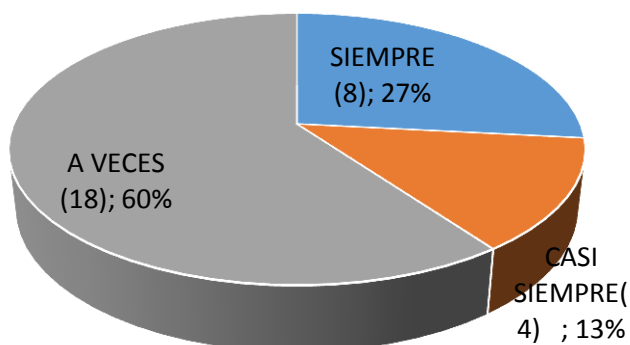


Figura 19 Productos con valor agregado

Fuente: Datos de la encuesta tomada de la asociación de productores y exportadores de Cacao (2016) Elaborado por la autora

La última interrogante pretende conocer la necesidad de la creación de nuevos productos con valor agregado, con los resultados obtenidos que el 60 % cree que el valor agregado no es algo primordial. En nuestro país lo que más se exporta y es más producido es la materia prima, sin embargo, al pasar el tiempo se ha transformado el cacao en nuevos productos y cada vez se introduce más globalmente.

CAPITULO 4

DISCUSIÓN

4.1. Contrastación empírica

La presente investigación permitió recopilar información para identificar un plan estratégico comercial que permita dinamizar el comercio exterior de los productos agrícolas: cacao. Se puede determinar que el desarrollo socioeconómico se encuentra directamente relacionado con el comercio exterior en las actividades de exportación y depende de Ecuador en incrementar la producción para crear riqueza a fin de promover el bienestar de los habitantes. Históricamente nuestro país tiene una dependencia externa de productos con valor agregado y se exporta de manera tradicional productos primarios, ya que día a día se requiere de una mayor manera para ser más competitivo.

Se necesita la creación de procedimientos comerciales y es evidente destacar que la Asociación de Cacao de productores y exportadores es primordial para tener una guía de exportación correcta que establezca una negociación transparente y sólida. De esta manera garantizar la colocación en el exterior del cacao en granos o sus elaborados a través de un producto de calidad; el cual es muy solicitado por el mercado internacional. Se hace necesario la comparación del Plan Cacao de Nestlé Ecuador; cuya investigación realizada por el Sistema de Gestión de Calidad Nestlé, indica que se necesita la propagación de árboles con productividad para la correcta distribución a los productores, esto coincide con la pregunta realizada a los productores acerca de la calidad del producto y el manejo de tierra; esto maximice la productividad y disminuye el impacto ambiental y la implementación de convenios de cooperación es ideal para alcanzar mejores resultados.

4.2 Limitaciones

Se presentaron las siguientes limitaciones:

- Falta de presupuesto para realizar una investigación más extensa y completa que sea a nivel nacional.
- El personal de campo de las haciendas no posee información estadística de producción y por ende existe hay falta de automatización en los procesos.
- No existe investigaciones sobre la incidencia en mercados internacionales de los elaborados de cacao con valor agregado.

Escasez bibliográfica sobre proyectos aplicados al mejoramiento de Cacao y sus derivados.

4.3 Líneas de investigación

Se debe crear una cultura exportadora para el fortalecimiento de la capacitación a la gestión organizacional de la empresa cacaotera. Así como también un plan de acción el cual incluiría un progreso tecnológico que asegure la creación y desarrollo de líneas de productos de cacao por medio de la planta procesadora. La promoción de la oferta para los mercados internacionales se lo hace a base de un estudio de mercados priorizados en los cuales debe existir investigación sobre el monitoreo de producción.

Se deben realizar nuevos estudios de Cacao entre ellos:

- Mejoramiento de la cadena productiva de Cacao.
- Guía de Exportación de Cacao
- Manual de Calidad de Cacao.
- Cooperación y alianzas estratégicas de promociones de productos agrícolas:
Cacao.

4.4 Aspectos relevantes

Ante la investigación realizada se constató que la mayor parte de productores han realizado estrategias para sobrevivir internamente en el mercado nacional y para afrontar las dificultades del mercado, de esta forma mediante la asociación y negociación se han desarrollado a través de programas rurales para poder desempeñarse como una empresa en expansión y colocar a la agro-empresa de forma cualitativa y cuyo fin es el comercio ético y una gestión de participación para sus actores principales de gestión participativa.

Un aspecto destacado es la internacionalización del cacao, una de las empresas reconocidas a nivel mundial y premiado es Pacari que tiene un gran prestigio a nivel competitivo por el cacao fino mundial transformado.

Pero esto se debe a novedades, certificaciones y diferentes sabores para los consumidores exigentes. Entre los cuales se encuentran sellos orgánicos, sello biodinámico, sello Kosher y aparte de ser libre de soya gluten, Su principal fortaleza es añadir ingredientes curativos como la spirulina y la uvilla al cacao nacional la que permiten maximizar los productos exportables y captar más consumidores internacionales en busca de salud por medio de productos orgánicos e ideales para el consumo y salud del comprador. Finalmente cabe señalar que ellos realizar estudios de mercado que ayudaron a buscar productos diferentes y con mayor variedad.

CAPITULO 5

PROPUESTA

“Guía de exportación para los productores de Cacao”

5.1. Justificación

Acorde a los resultados logrados en el proceso de investigación se pudo determinar que se requiere un mejor proceso de exportación para la correcta comercialización de cacao, ya que la mayor parte de productores desconocen procesos técnicos y de perfección en la calidad del producto.

En los mercados internacionales se debe competir acorde a los procedimientos que rigen operaciones comerciales. Es evidente entonces destacar que para seguir una guía de exportación correcta se debe establecer una negociación transparente y acorde a los requerimientos del mercado internacional y de esta manera se garantiza la colocación en el exterior del cacao en granos o sus elaborados.

5.2. Lineamientos de una guía de exportación

- ✚ Automatizar los procedimientos de exportación para los productores ubicados en Guayas.
- ✚ Mejorar la productividad de la cosecha de la planta de Cacao.
- ✚ Optimizar el proceso de Embarque de Cacao en grano.
- ✚ Controlar los precios de producción a nivel nacional.
- ✚ Mejorar la Comercialización de Cacao.

5.2.1. Automatizar los procedimientos de exportación para los productores ubicados en Guayas

El objetivo de automatizar procesos de exportación es corregir los procesos administrativos y mejorar la productividad para optimizar los costes que incurren los exportadores. Se refieren al proceso de automatización a realizar los procesos de registro y exportación por medio de internet e implementar métodos como software para ser una guía para el productor de cacao que tenga un acceso a datos de producción de cacao, el costo del cacao incluyendo los gastos incurridos en el proceso desde la cosecha hasta la exportación ; es decir las tareas repetitivas que debe hacer el productor por medio de la computadora y finalmente mejorara la rapidez de la colocación del cacao ecuatoriano en el exterior.

5.2.1.1 Afiliación a la Asociación de cacaoteros

Si bien es cierto no es un requisito obligatorio, se definió que estar afiliados a una organización ayuda a elevar bienestar de una comunidad y estar mejor preparados para la exportación de cacao, entre los requisitos están:

Un año dentro de la actividad exportadora, Un mínimo de 500 toneladas métricas exportadas, de cacao en grano o productos elaborados de cacao, cinco cartas de patrocinio por parte de miembros activos, una carta de admisión expresando su interés de pertenecer a la Asociación, pago de cuotas mensuales. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao Ecuador, 2015, pág. 1)

5.2.1.2 Procedimientos para exportar materia agrícola.

Paso 1

El registro único de contribuyentes en el servicio de Rentas internas, se adquiere adquiriendo el certificado digital que consiste en la firma electrónica, esto se lo realiza por medio del Banco Central del Ecuador o por Security Data y de esta manera se registra en el portal de Ecuapass verificando la firma electrónica.

Paso 2

“Se debe verificar el estatus fitosanitario, esto requiere la verificación del país de destino si posee alguna restricción sanitaria y fitosanitaria para la aprobación del destino”, esto quiere decir que en las plantas de cacao se suelen presentar hongos, entonces se debe prever este control sanitario (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2013, pág. 1)

Paso 3

El registro al Aseguramiento de Calidad del Agro según el caso se productor, exportador y para hacerlo se necesita “El registro único de contribuyentes. Copia de cedula, constitución de la empresa, croquis del centro de acopio y cultivo y para completar el registro la factura de pago” (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2013, pág. 1). Vale recalcar que este registro tiene una duración de dos años.

Paso 4

El certificado de calidad se lo efectúa mediante la inspección de los lotes por exportar al departamento de Agro calidad, después de esto se realiza un informe acorde a los parámetros de acuerdo al tipo de cacao previo al pago de 0.25% del valor FOB y finalmente

se emite un reporte al usuario que es reconocido internacionalmente. (Instituto de Promocion de Exportaciones e Inversiones, 2013, pág. 1)

Paso 5

Solicitar el certificado fitosanitario, cabe recalcar que esto se lo hace cada vez que se efectúa la exportación máxima dos días antes del respectivo despacho, esto también incluye una pre-inspección puede darse el caso que se lo realice en el lugar de acopio o fuera del lugar de salida de carga (Instituto de Promocion de Exportaciones e Inversiones, 2013, pág. 1). Los documentos requeridos son:

- + Registro como operador
- + Copia del manifiesto de Embarque
- + Factura, proforma
- + Documento que incluya información adicional
- + Elevar la calidad de cacao exportable para el resto de países. Entre los pasos específicos a seguir son:

5.2.2. Mejorar la productividad de la cosecha de la planta de Cacao

Se debe obtener resultados favorables para la eliminación de impurezas, parámetros adecuados de humedad, buenas prácticas agrícolas, podas, adecuados secados para mejorar el cultivo y por consiguiente esto lograría un precio justo por un buen grano.

5.2.2.1 Mejorar el cultivo

Para el cultivo es primordial la limpieza y mantenimiento de las zonas o en las huertas donde existen las plantas de Cacao. Para esto se empieza por determinar el número de árboles a podar e identificar el material vegetal que se preservara y posteriormente se multiplicara durante el proceso de injertación. La poda es esencial para eliminar el exceso de materia vegetal dejando el árbol con un tronco y sus ramas principales.

Posteriormente esto consigue que ingrese la luz solar, se reduzca la humedad promedio para contrarrestar el clima húmedo, para finalizar esto ayuda a la estimulación del árbol y por consiguiente existirá un incremento a nivel productivo. (KAOKA, 2015, págs. 1-15). Cabe recalcar que “el Cacao Nacional, el cual es uno de los principales productos de

exportación del Ecuador actualmente se encuentra en riesgo de desaparecer, es por eso que sería de gran aporte mejorar las fincas o huertas viejas o improductivas”. (El Telegrafo, 2015, págs. 1-5)

5.2.2.2 Controlar las plagas

Enfermedades como la Monilla, la Escoba de Bruja entre otras devastan las plantaciones tradicionales y hay que indicar que el descuido y el abandono de las fincas a lo largo de los años han indicado un decrecimiento productivo, proliferación de enfermedades, pérdidas de ingresos y por consiguiente un estancamiento socio económico que puede acabar con la cultura Cacaotera. Es por esto que a través de un programa de renovación mediante podas que se deben realizar al finalizar la cosecha para evitar las plagas, esto se debe hacer intensamente cada semana en el semillero y en el vivero para colaborar en el repique y la limpieza.

5.2.3. Optimizar el proceso de Embarque de Cacao en grano.

El objetivo del embarque es coordinar diferentes acciones necesarias para lograr el traslado del cacao en grano desde Ecuador hasta el destino convenido y posteriormente su entrega.

El propósito del embarque es certificar un transporte eficiente mediante los siguientes aspectos; estos son: “Transportarlo desde la finca al lugar de exportación; Supervisión en el punto de partida; Garantía de la ejecución contractual; Transporte marítimo; Seguro marítimo; Fito saneamiento; Cooperación entre el exportador y el importador; Supervisión en el punto de llegada.” (World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, pág. 51)

El exportador sigue corriendo riesgos hasta que el lote haya sido descargado, pesado y muestreado en el punto de destino. El exportador puede controlar el cacao hasta el momento en que entrega la carga a la compañía naviera. A partir de ese momento, deja el cacao en manos de otros. La forma en que se maneja la carga desde entonces determinará el resultado

de los diversos trámites en el puerto de destino. (World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, pág. 46)

La mayor parte de los contratos estipula que rinda cuentas de acuerdo a su peso y calidad en cuanto a su peso y su calidad. Por lo tanto, como exportador se debe regir por dos aspectos principales: el elemento físico que interviene en la exportación y los documentos de transporte marítimo.

5.2.4. Controlar los precios de producción a nivel nacional

La forma de controlar los precios puede ayudar a tener mayores ganancias, así como también poder invertir de manera productiva en otros gastos que incurra la exportación de Cacao.

Según el precio de Mercado Internacional, “los contratos de futuros de cacao, de 10 toneladas cada uno, cierran hasta la presente investigación en 3020,50” (Investing , 2016, págs. 1-5). “Es primordial conocer que los precios del cacao en grano y sus derivados se negocian por encima del precio establecido en la bolsa de valores de New York y Londres y esto se debe a que Ecuador enlista como país productor de cacao fino, miembro reconocido de IICO(International Cocoa Organization)”. (World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, 2001, págs. 20-30)

Mediante las asociaciones se puede brindar a los productores semillas, herramientas e insumos las cuales serán distribuidas por equipos de apoyo técnico se han observado algunos métodos para controlar el precio, los cuales son:

- Elaborar un plan de financiamiento de insumos para el cacao realizando en conjunto con los productores de la provincia del Guayas.
- Asesoría técnica que mejore el cacao cosechado.
- Organización de eventos sin costo para los productores para capacitarlos y evaluar a los productores para confirmar si lo están haciendo de la manera correcta para elevar la calidad.
- Implementar el certificado orgánico para evitar el uso de químicos.

- Evaluación de las labores realizadas por los productores para el desarrollo y ejecución del cultivo de cacao.

5.2.5 Comercialización de Cacao

En Ecuador se debe regir un esquema de comercialización principalmente interna basándose en la calidad para posteriormente las empresas exportadoras se encarguen de la exportación por medio de la clasificación por peso y limpieza según las diferentes calidades basadas al país importador. Finalmente, por medio de los procedimientos universalmente utilizados la mayor parte de los importadores eligen peso promedio y grado de fermentación de las almendras.

Entre los mercados de destino para la exportación de Cacao están: Suiza, Japón, Estados Unidos y la Unión Europea. Cuando se inicia el proceso de comercialización, para esto se debe avalar el volumen de producción con alta calidad. Se deben regir por el registro de la procedencia de cada lote por la respectiva variedad. “En etapa se debe verificar el acceso al mercado, la demanda, las exigencias de calidad, el precio de venta, las formas de pago y las relaciones entre los actores de la comercialización” (Lutheran World Relief, 2013, pág. 1)

Tabla 2: Estándares de calidad exigidos en la Exportación a Europa

Criterios	Valor
Fermentación	> Del 85 %
Humedad	< Del 6 %
Moho externo	Menos de 8 granos por cada 100 granos
Moho interno	Máximo un cacao afectado por cada 100 granos sanos
Grano defectuoso	2 a 3 por cada 100
Granos quebrados	1%
Peso de 100 granos	91 a 100 gr
Granos germinados	Ninguno
Falta de radícula	Ninguno
Grano pizarroso	Ninguno
Grano completamente violeta	Máximo 2 por cada 100
Granos dañados por insecto	1 %

Fuente: (Lutheran World Relief, 2013, pág. 1)

El mercado europeo es muy exigente en temas a calidad del cacao, puesto que existe alta competencia en ese aspecto, por ejemplo, las certificaciones que poseen las empresas cacaoteras juegan un rol decisivo; ya que es un requerimiento básico.

Es así que los clientes potenciales que tienen filiales en el Ecuador hacen una visita técnica a la planta de producción para identificar si cumplen con los estándares presentados en la tabla indicada y es así que mediante las certificaciones orgánicas se rige un comercio justo con el comprador.

Finalmente, el mercado europeo busca la agricultura ecológica mediante un sistema de producción que suministra al comprador alimentos frescos y como obligación el uso eficiente de uso de recursos empleados en el cultivo del cacao.

Tabla 3: Estándares de calidad exigidos en la Exportación a Estados Unidos

Normas	Descripción
Administración de Medicamentos y Alimentos	Existe rechazo bajo estos parámetros: Si es 4% del cacao en grano contiene moho Si 4% del cacao en grano está infestado o dañado por insectos Si 6% del cacao en grano contiene moho o está infestado o dañado por insectos
Programa Nacional Orgánico (NOP)	El NOP también acredita a los agentes de certificación (nacionales y extranjeros) que inspeccionan la producción ecológica.
PPQ forma 597 Servicio de Inspección de Salud de Animales y Plantas (APHIS)	Servicio de Inspección de Salud de Animales y Plantas (Animal and Plant Health Inspection Service, USDA-APHIS-PPQ)

Fuente:(Mercados Centroamericanos para la Biodiversidad CAMBIO, 2012, págs. 8-10)

En el Mercado de Estados Unidos como medio de entrada cabe indicar que no existen normas fijadas de calidad para el cacao en grano, pero si existen los parámetros para el

rechazo, esto se da porque con bastante frecuencia que el cacao llega a su destino específico infestado por insectos y moho y obviamente no satisface al receptor .Al momento del puerto de entrada se verifica el tipo de planta o producto de planta la identificación del país de origen en donde el producto ha sido tratado , la estación de cosecha y la determinación de la muestra para la respectiva inspección directa.

Finalmente podemos indicar que por medio de esta guía de exportación facilitara a los pequeños productores a conocer el proceso de exportación desde que se cosecha el cacao hasta el paso final que es la comercialización en mercados internacionales. Hay que indicar que se puede alcanzar con la implementación y creación de esta guía, objeto de la presente investigación.

CONCLUSIONES

La presente investigación permitió recopilar información que identifica las reales necesidades de una guía de exportación que ofrezca una pauta en comercio exterior para determinar los lineamientos que accedan a visualizar y viabilizar la iniciativa de implementación para la propuesta. En el desarrollo de la discusión de resultados se pudo denotar que hay una demanda de Cacao fino que es superior a la oferta que existe en la provincia del Guayas; esto se debe a nuevas directrices en la producción y consumo mundial con elevados contenidos de cacao.

- Históricamente nuestro país tiene gran dependencia externa, importa productos transformados y se exporta de forma tradicional de manera primaria, ya que día a día se requiere de una mayor inversión para ser más competitivo.
- En las encuestas realizadas se denota que el desarrollo socio económico se encuentra directamente relacionado con el Comercio Exterior y efectivamente depende de la producción de los cacaoteros y mejora el bienestar de los habitantes.
- Mediante el resultado de las encuestas nos indicó que la aduana es un factor principal por el cambio y aplicación de normativas para mejorar la eficiencia administrativa.
- La creación de una guía de exportación y un plan estratégico cuyo fin sea organizarse por productores que busquen ofertar mayor volumen y calidad; esto se lo consigue por medio de asociatividad.
- Participar en exposiciones internacionales y hacerlo por medios publicitarios ha hecho que el cacao se conozca en otros países por su particular sabor y aroma.
- Mediante alianzas estratégicas se pueden agrupar los productores pequeños para poder exportar y de esta manera se suscita el desarrollo socioeconómico del país de manera indirecta.
- Debido al constante crecimiento del comercio mundial de productos y servicios en volúmenes mayores determina que existen mercados insatisfechos ya que cada vez son demandados por organismos de salud debido a su valor nutritivo y regenerativo en el área de la belleza.
- En el capítulo 3 observamos que la nueva diversificación del cacao es oportuna para que dejemos de tener esa dependencia y lograr optimizar empleo, ingreso de divisas, empleo, educación, etc., porque se observan a productos no tradicionales que se han ubicado en los mercados internacionales de manera exitosa.

RECOMENDACIONES

Se hace necesario como se ha dicho anteriormente la creación de una guía de exportación que ayude a solucionar los inconvenientes o problemas que puedan tener los exportadores brindando de esta manera un servicio integral que introduzca a los productores de cacao exportar un producto de manera eficiente y eficaz con un alto valor agregado que va a permitir ser uno de los sectores más tecnificado que se pueda alcanzar con la propuesta realizada.

- Implementar la guía de exportación en Guayas y consecutivamente poder hacerlo a en el país y así fortalecer el de control de calidad en la cadena que existe en la producción del cacao.
- Regular la cosecha de cacao para mejorar la calidad.
- Fomentar acuerdos específicos que beneficien a los productores y comerciantes para un pago justo por el producto.
- Mejorar el posicionamiento de marca por medio de promociones empezando a nivel nacional indicando los beneficios de salud el consumo del mismo.
- Se debe pedir al Estado un apoyo y la cooperación del plan para optimizar las capacidades empresariales, infraestructura de acopio y para implementar el certificado ecológico en beneficio a la comunidad.
- Hacer informes estadísticos que muestren el progreso de la propuesta realizada en beneficio a los exportadores.
- Organizar y capacitar a los intermediarios en las buenas prácticas de acopio y calidad, así como también la certificación de los procesos administrativos y operativos.
- Incentivar a las instituciones privadas financieras a realizar programas de crédito para incentivar la producción.
- Estudios de posibilidades para mejorar el cacao existente nacional.
- Elaborar un proyecto que negocie créditos extranjeros para mejorar la competitividad.

BIBLIOGRAFÍA

- Asociacion Nacional de Exportadores de Cacao Ecuador. (13 de 07 de 2015). *www.anecacao.com*. Recuperado el 20 de 08 de 2016, de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos.html>
- Comite de Operaciones regionales . (2013). *Tercer Préstamo Programático para Políticas de Desarrollo*. Ministerio de Economía y Finanzas , Sector administración publica, Panama. Recuperado el 12 de mayo de 2016, de <http://documents.worldbank.org/curated/en/394991468057554674/pdf/AB74450PID0SPA00Box385202B00PUBLIC0.pdf>
- Contreras, L. M. (dic de 2011). Tendencias de los paradigmas de investigación en educación. *Investigacion y Postgrado*, 26(2), 183-190. Recuperado el 5 de junio de 2016
- Direccion de Inteligencia Comercial e Inversiones. (13 de agosto de 2013). Analisis del sector cacao y elaborados. *PERFIL DE SECTORES PROECUADOR*, 1. Recuperado el 6 de 07 de 2016, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf
- El Telegrafo. (11 de Diciembre de 2015). El cacao,. (E. Telegrafo, Ed.) *Un cultivo que se encuentra en riesgo de desaparecer a escala mundial*, págs. 1-3. Recuperado el 12 de Agosto de 2016
- Enrique, G. C., & Duque Oliva, E. J. (5 de 06 de 2007). Metodologia para el analisis y la revision critica de articulos de investigación. *Innovar* , 17(29), 190. Recuperado el 5 de 07 de 2016
- Guisao, E. (13 de junio de 2012). Distribución física internacional (DFI). *La red Postal Colombia* , 15. Recuperado el 12 de julio de 2016, de <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n70/n70a13.pdf>
- hurtado, Hurtado, J., & Mesa, S. (12 de junio de 2010). SOBRE “EL SUJETO ECONÓMICO Y LA RACIONALIDAD EN ADAM SMITH”: CONFUSIONES Y LUGARES COMUNES. *Revista de Economía Institucional*, 4. Recuperado el 24 de junio de 2016, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-59962010000100013
- Instituto de Promocion de Exportaciones e Inversiones. (2013). *Requisitos para exportar cacao en grano*. Ministerio de Comercio Exterior , Agroindustria . Quito: Proecuador. Recuperado el 21 de agosto de 2016, de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/requisitos-para-exportar/documentos-y-certificaciones/>
- Investing . (2 de agosto de 2016). <http://es.investing.com/commodities/us-cocoa>. Recuperado el 25 de agosto de 2016, de <http://es.investing.com>
- KAOKA. (3 de JUNIO de 2015). *www.kaoka.com*. (Sequa, Ed.) Recuperado el 13 de AGOSTO de 2016, de www.kaoka.com
- La Asociatividad como modelo de gestión para promover las exportaciones en las pequeñas y medianas empresas. (12 de junio de 2013). *Revista de Relaciones Internacionales, Estrategia y Seguridad*, 5(2), 15-20. Recuperado el 10 de agosto de 2016

- Luna Alvarez , W. (abril de 2016). El ingeniero en comercio exterior: audiencias y compromisos de formación frente al cambio de la matriz productiva en Ecuador. (cienfuegos, Ed.) *Revista Universidad y Sociedad*, 8(1), 75-76. Recuperado el 3 de julio de 2016
- Lutheran World Relief. (2 de julio de 2013). <http://cacaomovil.com/>. (SIMAS, & M. Simas , Edits.) Recuperado el 15 de julio de 2016, de <http://cacaomovil.com/>: <http://cacaomovil.com/guia/10/>
- Mauricio Posada, H., & Esteban Velez, J. (julio-diciembre de 2008). Comercio y Geografía Económica: una nota sobre la contribución de Krugman a la teoría económica. *Lecturas de Economía*(69), 302-304. Recuperado el 20 de junio de 2016
- Maynez, A. (5 de Octubre de 2012). La relación entre la competitividad. *Estudios y perspectivas*, 21(5), 15. Recuperado el 5 de junio de 2016, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322012000500008
- Mercados Centroamericanos para la Biodiversidad CAMBIO. (12 de JUNIO de 2012). http://www.canacacao.org/uploads/smartsection/19_BCIE_Fasciculo_II_Estados_Unidos.pdf. Recuperado el 18 de MAYO de 2016, de www.canacacao.org
- Morles, V. (enero de 2002). Sobre la metodología como ciencia y el método científico: un espacio polémico. *Revista de Pedagogía* , 23(66), 20-30. Recuperado el 10 de junio de 2016
- Noreño , A. L., Alcaraz, N., Rojas, J. G., & Rebolledo, D. (14 de diciembre de 2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y eticos en la investigacion cualitativa. 263-265. Recuperado el 15 de mayo de 2016
- Organizacion Internacional del Trabajo e Instituto Interamericano de Cooperacion para la Agricultura. (1999). Elaborar un plan de Exportacion . En *La Empresa Andina y la Exportacion* (pág. 118). Lima, Perú: Organizacion Internacional del Trabajo . Recuperado el 16 de Noviembre de 1999
- Paez , L., & Espinosa, F. (2015). *Ecuador tierra de Cacao*. (L. Sanchez, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador: Tramaediciones. Recuperado el 3 de julio de 2016
- Páez Paredes, L., & Espinosa Chauvin, F. (Mayo de 2015). Ecuador Tierra de Cacao. (R. Moya Peralta, Ed.) *Ecuador Tierra de Cacao*, 146,147. Recuperado el 4 de julio de 2016
- Parra, P., Ortiz , I., & Graziani, L. (Septiembre de 2002). Caracterización de los tipos de cacao criollo, trinitario y forastero de cumboto, aragua, mediante patrones electroforéticos de isoenzimas. *Agronomía Tropical*, 52(3), 2-5. Recuperado el 15 de agosto de 2016, de <http://www.scielo.org.ve>
- Portillo, E., & Cros, E. (12 de junio de 2012). Efecto de algunos factores post-cosecha sobre la calidad sensorial del cacao criollo porcelana (*Theobroma cacao* L.). *Revista de la facultad de Agronomía*, 23(1), 15-20. Recuperado el 12 de junio de 2016

- Propuesta de metodología para elaborar una investigación científica en el área de Administración de Negocios. (14 de marzo de 2012). 35, 15-20. Recuperado el 13 de julio de 2016
- Ramirez, D. A. (5 de junio de 2015). La crisis capitalista mundial, América Latina y Ecuador: ¿socialismo del siglo XXI o neoextractivismo progresista? *Sociedad y Economía*, 28, 8-11. Recuperado el 13 de junio de 2016, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-63572015000100004
- Romero, A. (5 de enero-junio de 2015). Las modificaciones recientes y las limitaciones . *Economía y Desarrollo*, 154(1), 5. Recuperado el 12 de julio de 2016, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-85842015000200006
- Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (26 de Agosto de 2016). <http://www.aduana.gob.ec>. Recuperado el 2016, de Aduana del Ecuador, SENAE: http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action
- Sobre la metodología como ciencia y el método científico: un espacio polémico. (3 de junio de 2002). *Revista de Pedagogía*, 23(66), 12-16. Recuperado el 2 de julio de 2016, de <http://www.scielo.org.ve/scielo>.
- World Trade Organization-Organización Mundial del Comercio/Conferencia de la Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo. (2001). *Cacao Guia de practicas comerciales*. Ginebra: Leni G.Sutcliffe. Recuperado el 3 de JUNIO de 2016, de www.intracen.org

ANEXOS

1. Encuestas realizadas a los productores de Cacao

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMIA

MAESTRÍA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES Y GESTION EN COMERCIO EXTERIOR
“Encuestas dirigidas a miembros de asociaciones de producción de cacao.”

Objetivo: Recabar información sobre las características de tema de investigación “EVALUACIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DE MATERIAS PRIMAS AGRICOLAS DEL ECUADOR: CASO CACAO 2014-2015” que permita la aplicación de la propuesta.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

INSTRUCTIVOS:

Las respuestas serán cerradas con la escala tipo Lickert, para que el investigado marque con una X las respuestas con la siguiente escala:

- 5 Siempre
- 4 Casi Siempre
- 3 A veces
- 2 Casi Nunca
- 1 Nunca

Por favor consigne su criterio en todos los items.

Revise su cuestionario antes de entregarlo.

Encuesta de valoración

Nombre:

En cada una de las preguntas siguientes, rodee con un círculo el número que mejor se adecúe a su opinión sobre la importancia del asunto en cuestión. La escala que aparece encima de los números refleja las diferentes opiniones.

Pregunta	Valoración				
	S	CS	AV	CN	N
	5	4	3	2	1
¿El desarrollo socio-económico de nuestro país se promueve por el Comercio Exterior de productos agrícolas como por ejemplo el Cacao?					
¿El avance de la ciencia, tecnología y las comunicaciones inducen cambios en la comercialización de Cacao?					
¿El mercado europeo es el mejor destino de exportación de Cacao?					
¿Cree usted que el gusto del consumidor es muy variable y ha repercutido en la exportación de Cacao?					
¿Cree usted que es necesario mejorar la calidad de la producción de Cacao?					
¿Han recibido apoyo por parte del gobierno para aumentar la producción de Cacao?					
¿Los pequeños productores necesitan estar afiliados a las Asociaciones de Cacao?					
¿Para usted es beneficioso y productivo cultivar Cacao Nacional?					
¿Cree usted que existe un deficiente manejo de los terrenos productores de Cacao?					
¿Las diferentes Asociaciones de Cacao ayudan a promover el desarrollo de los pequeños productores para la exportación de sus productos?					
¿Cree usted que es imprescindible la certificación orgánica en la comercialización de Cacao?					
¿De acuerdo a su experiencia en cuanto al proceso de exportación cree usted que es rápido y ágil?					
¿Considera usted que el precio del cacao a nivel internacional es aceptable y competitivo para el productor?					
¿Las ferias internacionales han ayudado a la promoción de Cacao ecuatoriano?					
¿La creación de productos con valor agregado de Cacao es una alternativa válida dentro de una estrategia de exportación?					