



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

EXPORTACIÓN DE CASCARAS, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO
HACIA PERÚ, AÑO 2015

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el título de Tecnóloga en Exportaciones e Importaciones

Profesor Guía
Msc. Edgar Efrén Romero Moncayo

Autora
Sofía Elena Loyo Núñez

Año
2015

DECLARACION DEL PROFESOR GUIA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Edgar Efrén Romero Moncayo
Magister en Negocios Internacionales
CI: 1706385000

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Sofía Elena Loyo Núñez
CI: 1714542758

AGRADECIMIENTOS

Agradezco al Ing. Edgar Romero por ser mi mentor y apoyo en las decisiones profesionales que he tomado.

DEDICATORIA

A mi madre por ser la luz que siempre guio mi camino y a mi novio Martín por ser el apoyo en todas las decisiones importantes que he tomado en mi vida

RESUMEN

El siguiente trabajo de investigación se basa en el proceso total para realizar la exportación de cascaras, películas y demás residuos de cacao desde la parroquia Moraspungo provincia de Cotopaxi, hacia el Perú como materia prima para la elaboración de biocombustible.

Este tema es muy interesante debido a que engloba las ventajas que se tiene al momento de exportar desechos que antes eran inutilizados, pero que ahora con el avance de la tecnología se los puede reutilizar como materia prima.

El estado con los cambios en la matriz productiva a través de sus entidades apoya en este tipo de emprendimientos, haciendo que los mismos se hagan realidad y que el tema de las exportaciones sea mayor apoyando de esta manera en la economía del país.

ABSTRACT

The following research is based on the total process for the export of shells, skins and other cocoa waste from Moraspungo province of Cotopaxi, to Peru as raw material for the production of biofuel.

This topic is very interesting because it encompasses advantages you have when exporting waste that were previously unused, but now with the advancement of technology they can be reused as raw material.

The state with the changes in the productive matrix through its entities supported by this type of enterprise, making them come true and that the issue of exports is greater thus supporting the economy

INDICE

1	Introducción	1
1.1	Introducción.....	1
1.2	Planteamiento del Problema.....	1
1.3	Pregunta de Investigación	2
1.4	Hipótesis	2
1.5	Objetivos	2
1.5.1	Objetivo General.....	2
1.5.2	Objetivos Específicos	2
1.6	Marco Teórico	3
2	El producto en el mercado de origen	5
2.1	Características y usos del producto	5
2.1.1	Características del cacao.....	6
2.1.2	Variedades de cacao	7
2.1.3	Usos de la cáscara, película y demás residuos del cacao	7
2.2	Código Arancelario	8
2.2.1	Notas explicativas NANDINA.....	9
2.3	Producción y oferta en el mercado de origen	10
2.3.1	Principales provincias productoras de cacao	11
2.3.2	Tipos de estacionalidades en el Ecuador	13
2.3.3	La Moniliasis:	13
2.3.4	Formas de producción del cacao en Ecuador	15
2.4.	Exportaciones del producto seleccionado desde el Ecuador, al mundo.....	15
3	Análisis del mercado peruano	20
3.1	Producción en Ecuador de cáscara, película y demás residuos del cacao.....	21
3.2	Importaciones de cáscara, película y demás residuos del cacao desde	22

Perú	22
3.3 Importaciones de cáscara, película y demás residuos del cacao desde el Ecuador	22
3.4 Acuerdos preferenciales en los cuales el Ecuador participa con el mercado del Perú	24
3.5 Barreras de entrada (arancelarias y no arancelarias)	25
3.6 Requisitos de etiquetado, empaque y embalaje.....	25
3.6.1 Empaque y embalaje	25
3.6.2 Etiquetado.....	27
3. 7 Análisis de la competencia.....	29
4 Proceso de exportación.....	31
4.1 Flujo del proceso de exportación	32
4.1.1 Flujo del proceso para la obtención de cáscara, película y demás residuos de cacao.....	32
4.1.2 Flujo del proceso para la obtención de residuos de cascara de mazorca de cacao tostado.....	34
4.1.3 Flujo del proceso de exportación de cáscara, película y demás residuos de cacao.....	35
4.2 Requisitos y trámites de exportación	36
4.2.1 Requisitos para la exportación.....	36
4.2.2 Trámites para la exportación	37
4.3 Incoterm seleccionado FOB – FREE ON BOARD	42
4.4 Logística de Transporte	42
4.4.1 Características del transporte interno	43
4.4.2 Características del transporte internacional.....	43
4.4.3 Costos.....	44
4.4.4 Tipo de contenedor y sus medidas	45
5 Análisis del cumplimiento de los objetivos planteados para el trabajo de titulación.....	48
5.1. Comprobación de la hipótesis planteada	48
5.2. Otras conclusiones relevantes	49

5.3 Recomendaciones	49
REFERENCIAS:	50
ANEXOS.....	55

CAPITULO I

1 Introducción

1.1 Introducción

Las exportaciones en el Ecuador en la última década han aumentado de forma significativa, siendo Ecuador un país fabricante y exportador de productos tradicionales como son el cacao, banano, flores, camarones entre otros, en este último tiempo, gracias a los cambios insertados en nuestra legislación, a través de políticas públicas de cambios en la matriz productiva, nuestro país ya no solo es productor de materias primas sino de otros recursos de exportación. Aquí nace un nuevo mercado de “producto” desechos de la industrialización como son los residuos del cacao, que tienen un gran valor en el mercado internacional, y que son utilizados como materia prima para la elaboración de biocombustibles.

Este proyecto de exportación de residuos de cacao hacia el país vecino, Perú, se da debido a su ubicación geográfica y debido a que la Cooperativa Perené ubicada en este país elabora biocombustible, el cual es utilizado en maquinarias y otras actividades; por lo tanto este plan se vuelve viable para aplicarlo.

1.2 Planteamiento del Problema

El cacao ecuatoriano como materia prima para la elaboración de chocolate y sus derivados cuenta con un gran prestigio a nivel mundial, lo que no sucede con la cascara, película y demás residuos de esta fruta, debido a que todos los productores cacaoteros desechan a la basura esta materia viva y como mucho son reutilizados como abonos orgánicos de forma artesanal.

El problema que se presenta ante este hecho es que no existe un lugar especializado para el acopio de todo este producto, procesarlo y transformarlo

en materia prima apta para transportarlo hacia el exterior como insumo para la elaboración de biocombustible.

La información de que Perú elabora biodiesel a partir de desechos del cacao y café fue tomada de la noticia **COOPERATIVA PERENÉ PRODUCE BIODISEL CON DESECHOS DE CAFÉ Y CACAO**. . (Agencia Agraria de Noticias de Perú 2014).

1.3 Pregunta de Investigación

¿Qué tan factible resulta la exportación de cáscara, película y demás residuos de cacao como materia prima para la elaboración de biocombustible?

1.4 Hipótesis

La exportación de cascara, película y demás residuos de cacao hacia Perú, como materia prima para la elaboración de biocombustible, constituye un beneficio económico para la población de Moraspungo, así como la contribución en el cuidado del medio ambiente

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo General

Abastecer de materia prima para la elaboración de biocombustible, mediante la exportación de cascara, película y demás residuos de cacao, desde Ecuador.

1.5.2 Objetivos Específicos

- Explicar los parámetros iniciales de la investigación para exportar cascara, película y demás residuos de cacao como materia prima para la elaboración de biocombustible.

- Identificar las características, usos, comportamiento del producto en el mercado de origen, con un rango de análisis de los últimos 10 años.
- Conocer el mercado del Perú, así como las barreras de entrada para la exportación de cascara, película y demás residuos de cacao.
- Analizar todo el proceso a seguir para la exportación de cascara, película y demás residuos de cacao.
- Establecer conclusiones y recomendaciones sobre el cumplimiento del objetivo, así como la comprobación de la hipótesis.

1.6 Marco Teórico

La ventaja competitiva considera: *“Es una característica que diferencia a un producto, servicio o empresa de sus competidores, para que esta característica sea llamada “ventaja”, tiene que ser única y diferente; por lo tanto estas ventajas que posee una empresa ante otras del mismo sector, hacen que se destaque antes las demás y tenga una mejor posición en el mercado”*.

Con la creciente preocupación sobre el calentamiento global causado por las emisiones de dióxido de carbono, la elaboración de biocombustibles ha llegado a ser uno de los temas más importantes para la producción de energía renovable, varios países del mundo están utilizando distintas clases de biocombustible; pero muchos expertos consideran que es mejor crear biocombustibles a partir de árboles pequeños ya que contienen más celulosa. La celulosa es un material resistente que conforma las paredes de las células vegetales y es la mayor parte del peso de las plantas, si se pudiese transformar la celulosa en biocombustible, sería mucho más eficiente que los biocombustibles actuales y se emitiría menos dióxido de carbono a la atmósfera.

La limitación para explotar estos desechos es el hecho de que no existe una metodología de recolección de las cascara en la cosecha, la cultura de los agricultores que ven a los residuos de cacao como basura y sobre todo que no

exista un lugar apropiado para acopiar todo este material, procesarlo y transformarlo en materia prima para la elaboración de biocombustible.

El grano del cacao ecuatoriano es un producto reconocido a nivel mundial, por su excelencia en aroma y sabor, lo que no sucede con los residuos de esta fruta los cuales después de desprenderse de su pulpa pasan a ser un desecho más, siendo arrojados a la basura en un 100%, debido a que la comunidad cacaotera no tiene conocimiento de las utilidades y beneficio que este material vivo dispone.

Por lo tanto, la exportación de cascara, película y demás residuos de este fruto ricos en potasio y otros beneficios como materia prima para la elaboración de biocombustible es una ventaja de este proyecto, haciendo que el sector productor de cacao se involucre en esta actividad promoviendo un desarrollo sostenible y de esta manera podrá obtener un beneficio al vender aquellos desperdicios, de existir competencia en el mercado el precio por el que se comprará dicha materia viva será muy competitivo.

CAPITULO II

2 El producto en el mercado de origen

El Ecuador por su situación geográfica y por su calidad de suelo, rico en minerales hace que se convierta en un lugar apto para desarrollar muchas clases de cultivos, propios de los países tropicales y amazónicos, siendo el cacao uno de los principales productos. (Gustavo Enríquez y Alfredo Paredes, 1983, p.11) señalan que “este arbusto originario de América del Sur en el área del alto Amazonas que comprende países como Colombia, Ecuador, Perú y Brasil”, se caracteriza como uno de los productos de mayor exportación desde el siglo 19, pero hay que notar que tanto la comercialización y el uso siempre se ha venido dando de una forma tradicional; es decir, que apenas se ha innovado su forma de comercialización. El Ecuador se ha catapultado, como uno de los principales proveedores de materia prima de este producto hacia los países del (primer mundo), la variedad de esta fruta es una de las más apreciadas en la elaboración de chocolates; de esta forma el Ecuador se ha convertido en un punto de referencia a nivel mundial por la producción de esta fruta, tal es el caso que multinacionales han puesto los ojos en nuestro producto para que les proveamos de materia prima.

Ahora bien, en el sistema de producción del cacao, existen subproductos o materia prima que se derivan directamente del grano y la mazorca, conocidos como desechos sólidos, los mismos que en su mayoría no son utilizados en nuestro país, pero que en otros gracias al avance tecnológico y al visualizar la oportunidad de reutilizar estos residuos como materia prima para la elaboración de biocombustible, han hecho de este material una fuente de uso e ingreso para la población de Perú.

2.1 Características y usos del producto

El cacao de nuestro país está dotado de una serie de características específicas que le hacen único tales como:

- Por su origen y característica genética el cacao se ha clasificado en dos grupos: el criollo y forastero, siendo una característica primordial del criollo su sabor aromático intenso convirtiéndose así en granos de cacao de alta calidad, en cambio el forastero es de una aptitud inferior en cuanto a su aroma; claro esta que esta propiedad no típica del forastero, se debe a factores genéticos fruto de la manipulación humana y de las características del suelo; por lo que estas tipologías también incurren en la morfología de la rusticidad anatómica y morfológica, dotando de diferentes tipos en tamaño y color al arbusto, tonalidad a sus hojas, y sobre todo en la rugosidad de la mazorca.

2.1.1 Características del cacao

Tabla 1. Principales características y diferencias de los dos tipos de cacao

TIPOS DE CACAO		
	FORASTERO	CRIOLLO
1. Árbol	Débil y pequeño	Robusto muy grande
2. Hojas	Grandes verde oscuro	Pequeñas verde claro
3. Mazorcas	Cundeamor – Angoleta	Amelonado – Calabacillo
4. Cáscara	Fina y suave	Gruesa, dura (excepcional)
5. Superficie	Rugosa	Lisa
6. Almendras	Blancas y redondas	Pigmentadas y aplanadas
7. Pestes	Susceptible	Resistentes (rústicas)
8. Sabor	Fino	Ordinario (con excepción del “nacional”)
9. Adaptación	Pobre, limitada	Muy bueno, amplia

Tomado de
http://books.google.com.ec/books?id=3JRfK0v_pYMC&printsec=frontcover&dq=inauthor:%22Alfredo+Paredes%22&hl=es-419&sa=X&ei=17dGVJmtFdeUgwSU84HwCg&ved=0CCEQ6AEwAQ#v=onepage&q&f=false
 eno

De acuerdo a la información detallada en la tabla 1 se puede observar las características de los diferentes tipos de cacao, notando que uno de ellos es más resistente a las plagas que el otro.

2.1.2 Variedades de cacao

El país es potencialmente productor de dos variedades específicas tales como son:

A) Cacao fino de aroma arriba,” llamado así porque históricamente se cultivaba rio arriba del rio Guayas” (Pro ecuador, 2014); traducido a variedad criollo o nacional, dotado de características colorantes intensos de un amarillo anaranjado, de aroma floral y sabor frutal, (pero su característica fundamental es su aroma), de ahí que es requerido para elaboración de chocolates finos a escala mundial.

B) CCN-51(colección castro naranjal) “su creación clonal se debe al agrónomo ambateño Homero Castro Zurita en 1965” (Pro ecuador, 2014); su característica fundamental es su color rojo intenso, es uno de los de mayor producción en el país, siendo su distintivo los granos y la morfología de la mazorca, es decir la cascara es de mayor resistencia y tamaño, se utiliza para la elaboración de chocolates pero con mayor énfasis en la elaboración de productos semi elaborados, entre los cuales tenemos: licor, manteca, pasta y polvo de cacao entre otros.

2.1.3 Usos de la cáscara, película y demás residuos del cacao

Solo el 20% de la fruta del cacao es utilizado, por lo tanto el 80% restante corresponde a los residuos, los cuales son desechados a la basura sin tomar en cuenta las ventajas que poseen como es la pectina, utilizada como espesante natural en la industria gastronómica, además la mazorca del cacao contiene vitaminas A y C, minerales como el calcio y magnesio, fibra, convirtiéndose en un excelente sustituto alimenticio, El Comercio Perú (s.f.).

2.2 Código Arancelario

Dentro del marco arancelario al ser el cacao un producto de industria alimentaria, está clasificado en el arancel de importaciones y exportaciones así:

Sección IV

PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, BEBIDAS, LIQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDANEOS DEL TABACO ELABORADOS

Nota.

1. En esta Sección, el termino pallets designa los productos en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o con adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3% en peso.

Capítulo 18

Cacao y sus preparaciones

Notas.

1. Este capítulo no comprende las preparaciones de las partidas 04.03, 19.01, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03, ó 30.04.
2. La partida 18.06 comprende los artículos de confitería que contengan cacao y, salvo lo dispuesto en la Nota 1 de este Capítulo, las demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.

Tabla 2. Clasificación arancelaria de la cascara, película y demás residuos de cacao

PARTIDAS ARANCELARIAS DEL CACAO Y SUS DERIVADOS SEGÚN NOMENCLATURA NANDINA 2007	
Partida arancelaria	Descripción
1801.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
	Crudo:
1801.00.11 .00	Para siembra
1801.00.19 .00	Los demás
1801.00.20 .00	Tostado
1802.00.00 .00	Cáscara, películas y demás residuos de cacao.
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada
1803.10.00 .00	Sin desgrasar
1803.20.00 .00	Desgrasada total o parcialmente
1804	Manteca, grasa y aceite de cacao
	Manteca de cacao:
1804.00.11 .00	Con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%.
1804.00.12 .00	Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%
1804.00.13 .00	Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1.65%
1804.00.20 .00	Grasa y aceite de cacao.
1805.00.00 .00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante
18.06	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.
1806.10.00 .00	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante
1806.20	Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso 2 kg en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 kg
1806.20.10 .00	Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes
1806.20.90 .00	Los demás
	Los demás, en bloques, tabletas o barras:
1806.31	Rellenos
1806.31.10 .00	Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes
1806.31.90 .00	Los demás
1806.32.00 .00	Sin rellenar
1806.90.00 .00	Los demás

Tomado de Arancel Nacional de Importaciones, Sección IV, Capítulo 18

Como se puede observar en la tabla 2 la partida arancelaria de la cascara, película y demás residuos de cacao es la 1802.00.00.00

2.2.1 Notas explicativas NANDINA

18.02 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO.

De acuerdo a la versión única en español de las notas explicativas del sistema armonizado, esta partida cubre el conjunto de residuos obtenidos durante las diferentes operaciones realizadas para la fabricación de cacao y manteca de

cacao, algunos pueden utilizarse para extraer manteca de cacao, y todos para la extracción de teobromina o la preparación de alimentos para el ganado (en este caso sólo se añade una pequeña proporción de residuos de cacao). Los residuos molidos, suelen utilizarse en lugar del cacao en polvo, del que tienen el olor, pero no el sabor.

Están comprendidos aquí principalmente:

- 1) La **cáscara y película**, que se separan de los granos durante las operaciones de tostación y trituración. Estos productos contienen con frecuencia fragmentos de granos adheridos a la película y difícilmente separables, de modo que se prestan a la extracción de manteca de cacao.
- 2) El **germen de cacao**, que procede del paso de los granos por las máquinas llamadas *desgerminadoras*; prácticamente no contiene materia grasa.
- 3) El **polvo de cáscara de cacao**, procedente de la limpieza de la cáscara en las clasificadoras; tiene un contenido de grasa generalmente suficiente para hacer rentable la extracción.
- 4) Las **tortas residuales**, procedentes de la extracción de la manteca de cacao a partir de la cáscara o de las películas que todavía retienen fragmentos de grano o de granos con cascarilla. Estos productos contienen fragmentos de cáscara o de película, lo que los inutiliza para obtener cacao en polvo o como cobertura de artículos de chocolate.

El producto resultante de la separación de la manteca de la pasta de cacao, se clasifica en la partida **18.03**.

2.3 Producción y oferta en el mercado de origen

En el Ecuador se produce cacao en algunas provincias de la costa y en la región amazónica las cuales son: Los Ríos, Manabí, Guayas, Sucumbíos, así como también en la provincia de Cotopaxi en su zona subtropical.

2.3.1 Principales provincias productoras de cacao



En la figura 1 se puede identificar las principales provincias productoras de cacao en el Ecuador como son Manabí, Los Ríos, Guayas, El Oro, Esmeraldas, Cotopaxi, Pichincha.

Tabla 3. Superficie, producción y ventas según región y provincia

REGIÓN Y PROVINCIA	SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)	
	Plantada	Cosechada			
TOTAL NACIONAL	521.091	399.467	224.163	221.793	
REGIÓN SIERRA	78.871	64.878	25.718	25.424	
REGIÓN COSTA	406.552	312.389	190.094	188.046	
REGIÓN ORIENTAL	35.668	22.200	8.351	8.323	
REGIÓN SIERRA					
AZUAY	Solo	2.788	2.508	335	335
	Asociado
BOLÍVAR	Solo	10.044	9.481	3.086	3.086
	Asociado	14.652	11.952	3.129	3.129
CAÑAR	Solo	4.824	4.660	2.476	2.474
	Asociado	2000	1.954	231	231
CARCHI	Solo
	Asociado
COTOPAXI	Solo	7.084	5.269	5.292	5.272
	Asociado	7.344	6.216	1.012	1.012
CHIMBORAZO	Solo	219	180	*	38
	Asociado
IMBABURA	Solo	176	*	*	*
	Asociado	*	.	.	.
LOJA	Solo	122	*	.	.
	Asociado	110	110	*	28
PICHINCHA	Solo	10.680	8.269	5.468	5.427
	Asociado	1.062	859	157	157
TUNGURAHUA	Solo
	Asociado
SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS	Solo	10.017	6.840	2.537	2.336
	Asociado	7.708	6.552	1.931	1.898
REGIÓN COSTA					
EL ORO	Solo	18.757	16.400	8.849	8.798
	Asociado	1.021	657	246	196
ESMERALDAS	Solo	64.104	55.777	17.457	17.443
	Asociado	7.376	6.353	989	989
GUAYAS	Solo	91.002	64.889	83.169	81.914
	Asociado	10.148	5.691	3.804	3.785
LOS RIOS	Solo	97.290	73.299	40.485	40.369
	Asociado	17.987	12.064	7.201	7.198
MANABÍ	Solo	56.647	44.667	15.312	15.144
	Asociado	42.011	32.498	12.501	12.139
SANTA ELENA	Solo	141	92	81	71
	Asociado	*	*	.	.
REGIÓN ORIENTAL					
NORORIENTE	Solo	29.113	18.236	4.336	4.311
	Asociado	2.287	1.371	138	138
CENTRO-SURORIENTE	Solo	3.849	2.323	3.632	3.632
	Asociado	419	271	246	242

Tomado de INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS (INEC)
ESPAC 2011

*Dato oculto por confiabilidad y confidencialidad estadística

Respecto a la tabla 3 se puede apreciar las provincias del Ecuador y la cantidad de hectáreas plantadas y cosechadas de cacao donde la región costa es la que gana con 406.552 has plantadas y 312.389 has cosechadas.

2.3.2 Tipos de estacionalidades en el Ecuador

Tomando en consideración los dos tipos de estaciones que tiene el Ecuador una lluviosa y una seca, dentro de la cosecha cacaotera existe una recolección principal del periodo de verano que va desde el mes de septiembre hasta el mes de diciembre de cada año, y la otra es una sub cosecha del periodo invernal.

La cosecha de verano es la de mayor producción debido a la poca lluviosidad, ya que siendo un clima seco en esta estación existe una baja probabilidad de que la fruta se contagie de la monilla (hongo que aparece en invierno y destruye el fruto).

2.3.3 La Moniliasis:

José Leonel Barrera Hernández y Norman José Hurtado Martine (2011) señalan que “la monilla del cacao es una enfermedad causada por el hongo *Moniliophthora roreri*, aunque actualmente algunos científicos la han identificado como *Crynipelis roreri*, sin embargo aún no se ha oficializado. Es un hongo que ataca únicamente a las mazorcas o frutos de cacao en cualquier edad, causando su pudrición. A esta enfermedad también se le conoce como: Moniliasis del cacao, Pudrición acuosa, Mano de Piedra, Helada, Mancha ceniza o enfermedad de Quevedo. La severidad del ataque de la Monilia varía según la zona y época del año, de acuerdo con las condiciones del clima. Aparentemente las temperaturas altas son más favorables para la diseminación de la Monilla”



Figura 2. Moniliasis del cacao

Tomado de

<http://www.idiaf.gov.do/publicaciones/portadas/por/moniliasis.cacao.idiaf.jpg>

En la figura 2 se tiene una foto de una mazorca de cacao con la plaga moniliasis.

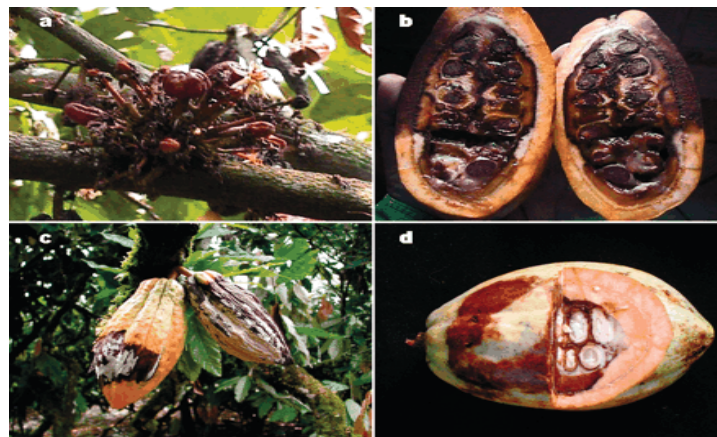


Figura 3. Moniliasis del cacao

Tomado de <https://microbewiki.kenyon.edu/images/e/ef/Myco-97-05-08-f01.gif>

En la figura 3 se puede mirar como la fruta contaminada se quema, por lo tanto, la producción se pierda.

2.3.4 Formas de producción del cacao en Ecuador

El país está catalogado en 3 formas de producción entre las cuales tenemos:

- 1) Pequeño productor
- 2) Mediano productor
- 3) Grandes productores

1. Los pequeños productores según datos del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP (2012) son “el Cacao Fino y de Aroma es cultivado por 100 mil familias, el 99% son pequeños productores (área de siembra menor a 10 hectáreas) que con esfuerzo logran que el país sea líder mundial en el sector”, es decir se diferencia del mediano y del gran productor en el número de hectáreas que utiliza para la producción, que en nuestro país no superan las (10) diez ha, además esta característica implica que muchas veces las labores de manejo y mano de obra sean aprovechados por los miembros de las familias. También la característica económica del pequeño productor es no superar ingresos de \$5000 (1er semestre 2014) producto de su actividad agropecuaria.

2 - 3. El mediano y grande productor como podemos observar según el párrafo anterior constituyen apenas el 1% de la producción cacaotera, por lo tanto, es evidente que todo el trabajo, empuje, empeño y sacrificio corresponde a todas aquellas familias que a pesar de producir cacao en pequeñas cantidades suman un esfuerzo haciendo que esa capacidad supla al mercado internacional.

2.4. Exportaciones del producto seleccionado desde el Ecuador, al mundo

Después de realizar un análisis del porcentaje de residuos de cacao exportados 10 años atrás, se detalla las siguientes estadísticas:

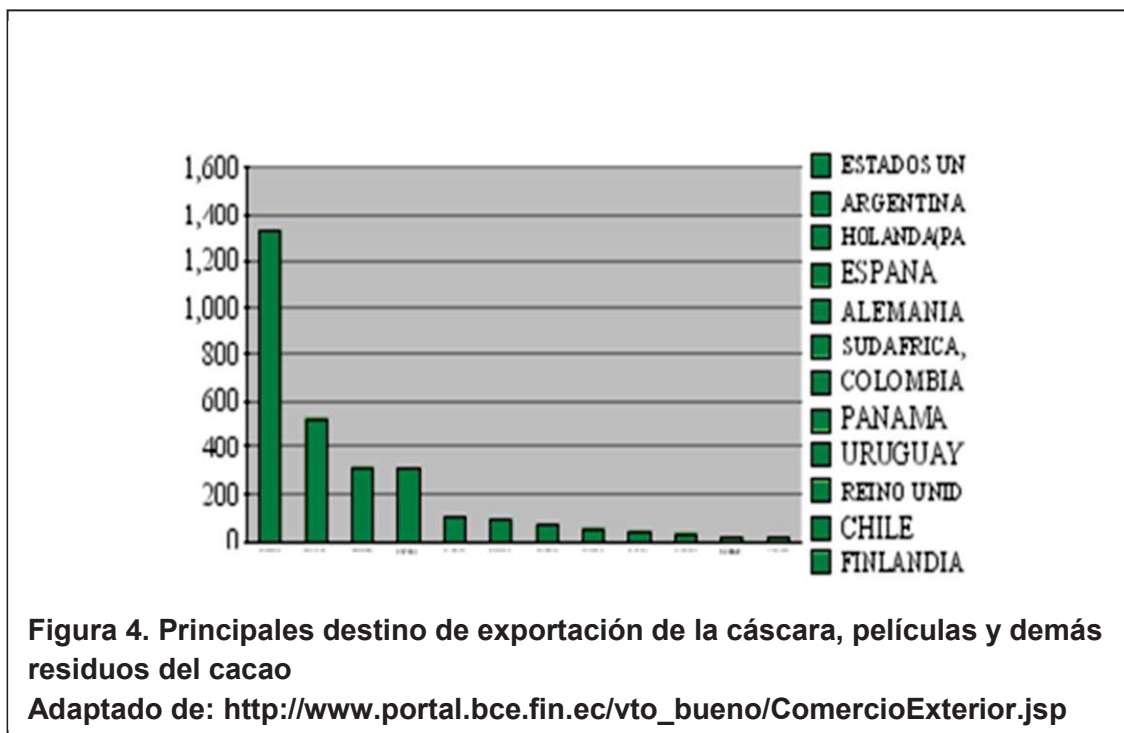
Tabla 4. Principales destinos de exportación de la cáscara, películas y demás residuos del cacao

CONSULTA DE TOTALES POR NANDINA - PAIS								
(Toneladas y miles de dólares)								
Tipo:	Exportaciones ▼	Subpartida Nandina:	180200000	Desde (aaaa/mm):	2004/01	Hasta (aaaa/mm):	2014/08	Consultar

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION NANDINA	PAIS	TONELADAS	FOB - DOLAR	% / TOTAL FOB - DOLAR
1802000000	CÁSCARA, PELÍCULAS Y DEMÁS RESIDUOS DE CACAO.	ESTADOS UNIDOS	357.13	1,326.81	43.95
		ARGENTINA	2,536.13	528.85	17.52
		HOLANDA(PAISES BAJOS)	52.04	314.04	10.41
		ESPANA	456.10	309.43	10.25
		ALEMANIA	750.26	107.30	3.56
		SUDAFRICA, REP. DE	10.96	93.43	3.10
		COLOMBIA	944.83	71.01	2.36
		PANAMA	123.72	57.67	1.92
		URUGUAY	153.11	45.80	1.52
		REINO UNIDO	7.42	36.16	1.20
		CHILE	50.48	21.80	0.73
		FINLANDIA	1.96	20.44	0.68
		CHINA	250.20	19.23	0.64
		CANADA	2.15	19.18	0.64
		BELGICA	1.15	13.78	0.46
		FRANCIA	1.35	11.89	0.40
		AUSTRALIA	1.01	8.88	0.30
		SUECIA	0.26	3.71	0.13
		PERU	29.60	2.84	0.10
		CHECOSLOVAQUIA	0.33	2.79	0.10
		ESTONIA	0.96	1.60	0.06
		IRLANDA (EIRE)	0.19	1.00	0.04
		EMIRATOS ARABES UNIDOS	0.05	0.97	0.04
		REPUBLICA CHECA	0.46	0.25	0.01
		GUATEMALA	0.02	0.14	0.01
		ITALIA	0.01	0.01	0.01
		SINGAPUR	0.01	0.01	0.01
		TAIWAN (FORMOSA)	0.01	0.01	0.01
TOTAL GENERAL:			5,731.76	3,018.90	100.00

Adaptado de: http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/ComercioExterior.jsp

De acuerdo a la información que indica la tabla número 4, se puede observar que los Estados Unidos ha sido el principal destino para las exportaciones de la cáscara, películas y demás residuos del cacao con un total Fob – Dólar de USD 1,326.81 lo que equivale al 43,95%; valores desde el año 2004 hasta el presente.



La figura 4 en barras muestra los principales destinos de exportación de los residuos de cacao en los últimos 10 años.

Tabla 5. Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador en 2013
Producto: 1802 Cascara, película y demás residuos de cacao.

Importadores	Indicadores comerciales												Arancelario (estimado) enfrentado por Ecuador
	Valor exportada en 2013 (miles de USD)	Saldo comercial en 2013 (miles de USD)	Participación de las exportaciones para Ecuador (%)	Cantidad exportada en 2013	Unidad de medida	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2009-2013 (% p.a.)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2009-2013 (% p.a.)	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2012-2013 (% p.a.)	Posición relativa del país socio en las importaciones mundiales	Participación de los países socios en las importaciones mundiales (%)	Tasa de crecimiento de las importaciones totales del país socio entre 2009-2013 (% p.a.)	
Mundo	503	503	100	545	Toneladas	923	17	22	12		100	-2	
Estados Unidos de América	278	278	55,3	36	Toneladas	7.722	19	19	43	12	1,9	31	0
Países Bajos (Holanda)	82	82	16,3	9	Toneladas	9.111		73	17	1	18,3	-8	0
Argentina	68	68	13,5	257	Toneladas	265	6	0	-12	24	0,4	0	0
Colombia	30	30	6	207	Toneladas	145	143	51	275	36	0,1	218	0
Sudafrica	25	25	5	3	Toneladas	8.333	19	16	108	45	0,1	25	0
Uruguay	7	7	1,4	26	Toneladas	269	-16	-10	17	51	0	-21	0
Chile	5	5	1	2	Toneladas	2.500	12	-35	150	34	0,1	72	0
España	4	4	0,8	4	Toneladas	1.000	48	-16	-92	2	11,6	4	0
Canadá	3	3	0,6	0	Toneladas		6		-40	41	0,1	-28	0
Estonia	2	2	0,4	1	Toneladas	2.000				46	0,1		0
Austria										11	2,3	121	0
Bélgica										3	8,8	19	0
China										8	5,1	16	10
Francia										7	6,4	-44	0
Alemania										4	8,3	142	0
Italia										9	5,1	72	0
Malasia										6	6,6	-19	0
Singapur										10	5	526	0
Reino Unido										5	6,9	0	0

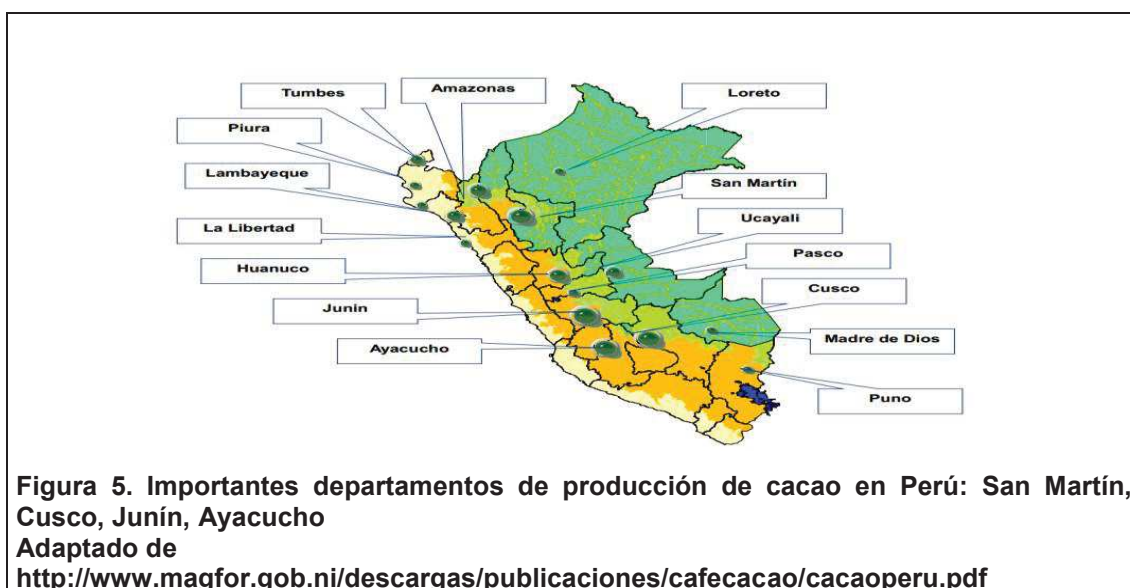
Tomado de Cálculos del CCI basados en estadísticas de UN COMTRADE.

Respecto a la tabla 5 se puede observar de igual manera que Estados Unidos lidera la lista de los países exportadores de este producto, y en la cual consta también como el menor exportador el Reino Unido, donde no existe un incremento en las importaciones totales entre 2009-2013.

CAPITULO III

3 Análisis del mercado peruano

El cacao que se produce en el Perú tiene la característica de ser orgánico y aromático, con un gran porcentaje de grasa, lo cual hace que sea un producto de gran demanda a nivel internacional. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú (2003, pp.7).



La figura 5 muestra los principales departamentos peruanos productores de cacao.

“En Perú en el año 2012 se llegó a tener 58 mil ton sembradas de cacao y 89 mil ha cosechadas, considerando que el rendimiento promedio era de 600 Kg. / ha, realizando jornales anuales de 5 millones de dólares, favoreciendo a 31,500 familias productoras; otorgando así un beneficio indirecto a 157,500 personas, y dando como resultado un valor FOB de USD 107 Millones”. Ministerio de Agricultura del Perú (2013).

Se puede determinar que la cantidad de cáscara, película y demás residuos de cacao que se obtienen después de procesar el fruto es considerable; pero es una cantidad no suficiente para la elaboración de biocombustible y generando la necesidad de importarla.

Según Jenny Liz Rodríguez Meza en un estudio realizado para efectos de su graduación en el (2006), la producción de esta fruta en el Perú, varía dependiendo de su tipo, y la más importante es la que va desde el mes de marzo hasta el mes de septiembre.

3.1 Producción en Ecuador de cáscara, película y demás residuos del cacao

“Gracias a los factores geográficos que el Ecuador presenta, es posible cultivar un producto de características particulares y únicas a nivel internacional. En el año 2011, el Ecuador fue premiado por el “mejor cacao por su calidad oral” y “mejor grano de cacao por región geográfica” en el Salón du Chocolat en París, Francia.

Existen dos tipos de cacao que se producen, los cuales son:

1. Cacao Fino de Aroma “Arriba”, conocido también como Criollo o Nacional, cuyo color característico es el amarillo - anaranjado, su aroma y sabor son únicos, siendo una fruta indispensable para la elaboración del exquisito chocolate gourmet deseado a nivel mundial
2. Cacao CCN-51, conocido también como Colección Castro Naranjal su color característico es el rojo intenso, es una fruta de alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción masiva de chocolate.

Entre los productos y subproductos que se exporta tenemos:

- Cacao en grano
- Pasta de cacao
- Polvo de cacao
- Torta de cacao
- Manteca de cacao

- Licor de cacao
- Chocolate
- Cáscaras, y demás residuos de cacao“ PROECUADOR Cacao y elaborados, características (2012)

.La producción de esta fruta es extensa, por lo tanto la cantidad obtenida de cáscara, película y demás residuos es elevada, haciendo que la exportación de estos residuos sea una forma de mejorar la calidad de vida de las familias cacaoteras.

3.2 Importaciones de cáscara, película y demás residuos del cacao desde Perú

A continuación se podrán observar los resultados obtenidos de la página de Trade Map sobre las importaciones que el Perú ha realizado respecto a la sub partida 1802.00.00.00 en los últimos 10 años:

Tabla 6. Lista de los mercados proveedores para un producto importado por Perú

Producto: 180200 cascara, película y demás residuos de cacao.									
Unidad : miles Dólar EUA									
Exportadores	Valor importa da en 2004	Valor importa da en 2005	Valor importa da en 2006	Valor importa da en 2007	Valor importa da en 2008	Valor importa da en 2009	Valor importa da en 2010	Valor importa da en 2011	Valor importa da en 2012
Mundo	0	0	0	0	0	0	3	0	0
Ecuador	0	0	0	0	0	0	3	0	0

Tomado de Cálculos del CCI basados en estadísticas de UN COMTRADE.

Respecto a la tabla 6, se puede observar que en el año 2010, Perú ha realizado una importación de USD 3.000,00; por lo tanto se puede deducir que al ser un país pionero en la producción de biocombustible, se presenta como una plaza muy atractiva para la exportación de cascara, película y demás residuos de cacao.

3.3 Importaciones de cáscara, película y demás residuos del cacao desde el Ecuador

Tabla 7. Importación de cáscara, película y demás residuos del cacao realizada por el Ecuador

Código del producto	Descripción del producto	Ecuador importa desde Ecuador			Ecuador exporta hacia el mundo			Ecuador importa desde el mundo			comercio potencial indicativo		
		Valor en 2011	Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2011	Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2011	Valor en 2012	Valor en 2013	Potencial en 2011	Potencial en 2012	Potencial en 2013
'180200	cascara, cascarilla, películas y demás residuos de cacao.	0	0	0	289	448	503	0	0	0	0	0	0

Tomado de Cálculos del CCI basados en estadísticas de UN COMTRADE

De la tabla 7 se puede apreciar que el Ecuador no ha realizado ningún tipo de importación del producto correspondiente a la sub partida 1802.00.00.00 hasta inicios del año 2015.

3.4 Acuerdos preferenciales en los cuales el Ecuador participa con el mercado del Perú

El Ministerio de Comercio Exterior del Ecuador (2014), señala que “Ecuador y Perú firmaron el Convenio de facilitación de comercio en materia de obstáculos técnicos, a fin de fortalecer las relaciones comerciales, asegurando que las reglamentaciones que adopten los dos países se apliquen y no se constituyan en un obstáculo. Con este objetivo se llevó a cabo el pasado 6 de octubre del 2014, el Encuentro Binacional de Ministros de Comercio e Industrias Ecuador-Perú en Ecuador”.

A través de este convenio, el comercio bilateral entre estos dos países podrá fluir de mejor manera, haciendo que se incrementen fuentes de empleo y así ambas naciones salgan beneficiadas del mismo.

El Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana de Ecuador (2014) indica que “en el octavo gabinete binacional Ecuador – Perú realizado el 30 de octubre de 2014 en el cantón Arenillas provincia de El Oro, se habló de 5 temas importantes, entre esos temas se trató nuevamente sobre asuntos de comercio”, lo cual es muy importante para seguir apoyándose mutuamente estas dos naciones para que fluya el comercio.

Respecto al acuerdo firmado en Cartagena donde se conformó la CAN Comunidad Andina, donde el Ecuador, Perú y dos países más son miembros, gracias a este acuerdo existen algunos logros y ventajas con las que cuentan los países miembros entre los más importantes tenemos:

- Relaciones externas

- Comercio de bienes
- Normas de origen
- Aduanas
- Política arancelaria
- Defensa comercial
- Comercio de servicio
- Transporte
- Desarrollo fronterizo

3.5 Barreras de entrada (arancelarias y no arancelarias)

Entre estos dos países Ecuador y Perú no existen barreras debido a que forman parte de la Comunidad Andina CAN, al igual que Bolivia y Colombia; pero para poder exportar los residuos de cacao se tiene que obtener el Certificado Fitosanitario en Agrocalidad, Certificado de Origen (para gozar de las preferencias arancelarias) en entidades habilitadas como son: Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha, Fedexport, MIPRO en Quito.

3.6 Requisitos de etiquetado, empaque y embalaje

3.6.1 Empaque y embalaje

“Estos tres requisitos esenciales en el proceso de exportación, tienen que ser claramente identificados según el producto de tal manera que protejan, identifiquen, promocionen a la mercancía”. PROMPERÚ (2014, pp.33)



Figura 6. Embalaje de la cascara, película y demás residuos de cacao
Tomado de <http://image.slidesharecdn.com/2014-09-12oportunidadesdemercadoparaexportarcacaocolombiano>

En la figura 6 se puede observar el tipo de embalaje que se utilizará para la exportación de los residuos de cacao.



Figura 7. Embalaje de la cáscara, película y demás residuos del cacao
Tomado de <http://image.slidesharecdn.com/2014-09-12oportunidadesdemercadoparaexportarcacaocolombiano>

En la figura 7 se puede mirar de mejor manera, el almacenamiento de los sacos antes de la exportación.

- El envase debe ser característico del producto, brindar una buena presentación y toda la información respecto a la composición del mismo, la procedencia (código de barras) e información adicional en el idioma del país de destino.
- El empaque deberá proteger al envase y acondicionarse para que se acomode dentro del embalaje.
- El embalaje deberá ser el adecuado para el envío de la mercadería, protegiendo al producto durante su manipulación, transporte y almacenamiento” PROMPERÚ (2014, pp.34)

“El Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA en Perú se encarga de velar por la seguridad del país, respecto al no ingreso de plagas cuarentenarias, es por ello que existen normativas relacionadas con la utilización de embalajes de madera según las siguientes resoluciones (Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV, Resolución Directoral N° 518-2005-AGSENASA-DGSV y Resolución Directoral N° 017-2006-AG-SENASA-DSV)” PROMPERÚ (2014, pp.34). (Ver anexos 1, 2, 3 y 4).

3.6.2 Etiquetado

“La etiqueta es de vital importancia debido a que esta indica las características del producto, elaboración, manipulación y/o conservación, debe ir en idioma español, debe mostrar los ingredientes utilizados, número de registro sanitario, código de lote.

Esta información en el Perú, está reglamentada por la Ley de Rotulado de Productos Manufacturados y su respectivo Reglamento, la cual indica que debe contener la etiqueta como mínimo para poder circular en el territorio peruano:

- a) Nombre o denominación del producto
- b) País de fabricación

- c) En caso de ser un producto perecible (fecha de vencimiento, condiciones de conservación, observaciones)
- d) Contenido neto de producto expresado en unidades de masa o volumen.
- e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- f) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
- h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable". PROMPERÚ (2014, pp.35-36)

“El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) 11 a través de la Comisión de Protección al Consumidor controla y fiscaliza el cumplimiento de la información obligatoria que contendrá el etiquetado de los productos de uso o consumo final que se encuentren en el mercado”. PROMPERÚ (2014, pp.36)



Figura 8. Etiquetado de producto

Adaptado de http://www.acpb.cat/userfiles/etiquetatge_alimentari.jpg

Respecto a la figura 8 se puede observar que la etiqueta consta con la información necesaria que el usuario puede necesitar para su consumo como son los ingredientes, peso neto, información nutricional, tipo de envase, recomendaciones, fecha de elaboración y de expedición, el número de atención al cliente, código de barras.

3. 7 Análisis de la competencia

Después de realizar la investigación en Trade Map de los principales países exportadores a nivel mundial de cáscara, película y demás residuos de cacao, se obtuvo los siguientes resultados:

Tabla 8. Principales países exportadores de cáscara, película y demás residuos de cacao

PRINCIPALES EXPORTADORES DE CACAO Y ELABORADOS							
Miles USD							
Paises	2008	2009	2010	2011	2012	TCPA 2008 - 2012	Partic.
Alemania	3,583,567	3,770,365	4,240,546	5,079,715	4,754,518	7.32%	11.53%
Países Bajos (Holanda)	3,795,606	3,850,173	4,567,730	5,017,859	4,552,166	4.65%	11.04%
Costa de Marfil	2,807,307	3,724,395	3,826,923	4,158,530	4,269,836	11.05%	10.36%
Bélgica	2,739,788	2,614,314	2,674,439	2,994,116	2,926,584	1.66%	7.10%
Francia	2,021,234	1,940,537	2,029,604	2,353,762	2,244,028	2.65%	5.44%
Ghana	1,042,124	1,158,219	975,927	2,294,370	2,040,928	18.30%	4.95%
Estados Unidos de América	1,183,395	1,161,575	1,386,631	1,591,796	1,714,422	9.71%	4.16%
Italia	1,329,996	1,247,110	1,346,409	1,559,735	1,673,110	5.91%	4.06%
Malasia	1,002,713	917,620	1,302,521	1,377,751	1,194,560	4.47%	2.90%
Polonia	691,971	758,586	936,627	1,169,958	1,175,541	14.17%	2.85%
Canadá	829,284	697,967	941,508	1,009,901	1,058,890	6.30%	2.57%
Indonesia	1,268,947	1,413,441	1,643,649	1,345,278	1,053,447	-4.55%	2.56%
Reino Unido	780,823	683,376	708,611	795,704	896,412	3.51%	2.17%
Suiza	785,213	740,916	797,286	908,089	817,952	1.03%	1.98%
Singapur	516,325	524,029	657,483	752,519	703,738	8.05%	1.71%
Ucrania	503,072	448,560	591,611	675,721	662,339	7.12%	1.61%
Nigeria	601,252	1,429,404	1,283,011	1,130,193	641,287	1.62%	1.56%
España	510,946	485,292	658,712	729,722	630,715	5.41%	1.53%
México	263,657	412,578	530,686	631,289	626,762	24.17%	1.52%
Federación de Rusia	346,339	291,092	256,382	327,029	558,420	12.68%	1.35%
Turquía	390,630	371,697	431,034	509,910	550,575	8.96%	1.34%
Camerún	454,430	619,601	717,789	616,624	518,035	3.33%	1.26%
Austria	513,541	435,021	461,499	492,382	448,135	-3.35%	1.09%
Ecuador	288,248	400,331	423,211	582,988	444,796	11.45%	1.08%
Brasil	400,525	352,338	417,312	420,608	379,105	-1.36%	0.92%
China	200,227	129,543	212,617	314,904	332,968	13.56%	0.81%
Demás países	3,712,009	3,585,189	4,151,266	4,668,035	4,357,298	4.09%	10.57%
Total	32,601,277	34,185,055	38,174,308	43,508,746	41,226,567	6.04%	100.00%

Adaptado de: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf

“De la tabla 8 se puede deducir que dentro del grupo de los exportadores en el año 2012 de cacao en grano y derivados, se ubicaron los siguientes países: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún, Países Bajos y encontrándose Ecuador como el octavo exportador con un monto de exportación de \$444,796 en el mismo año”. PROECUADOR Análisis del sector cacao y elaborados (2013, p.p.16 -17).

CAPITULO IV

4 Proceso de exportación

De acuerdo al Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones COPCI y su Reglamento en sus Art. 154 – 158 (2010, pp. 30 - 34) una exportación definitiva es régimen aduanero que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero comunitario o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ZEDE, ubicada dentro del territorio aduanero ecuatoriano, con sujeción a las disposiciones establecidas en este código y en las demás normas aplicables. La salida definitiva del territorio aduanero ecuatoriano de las mercancías declaradas para su exportación, deberá tener lugar dentro de los 30 días siguientes a la aceptación de la declaración aduanera de exportación, la autoridad aduanera o la empresa concesionaria del servicio de depósito temporal registrará electrónicamente el ingreso a Zona Primaria y la salida al exterior de las mercancías a ser exportadas.

Cuando por causas debidas al transporte de las mercancías por motivos de logística no pudiera cumplirse el plazo fijado (30 días), las autoridades aduaneras podrán prorrogar dicho plazo por una sola vez, previo conocimiento de causa, que no será superior al periodo originalmente otorgado, sin perjuicio de las sanciones administrativas a que hubiere lugar.

Solo se podrán exportar aquellas mercancías que hayan sido objeto de una declaración aduanera de exportación debidamente transmitida o presentada ante la autoridad aduanera. El ingreso a una Zona Primaria aduanera de las mercancías destinadas a la exportación será realizada de acuerdo a los procedimientos que para el efecto dicte la dirección general del Senae.

“La economía del Ecuador en el último trimestre del año 2014, creció en un 3,4%; este incremento se dio en el valor agregado no petrolero como construcción, manufactura y **comercio** (exportaciones)”. Diario el Universo de Ecuador (2015)

4.1 Flujo del proceso de exportación

4.1.1 Flujo del proceso para la obtención de cáscara, película y demás residuos de cacao

A continuación en la figura 9, se podrá observar el proceso para la obtención de todos los residuos de cacao, desde la etapa de cosecha hasta el almacenaje.



Figura 9. Proceso de obtención de cascara, película y demás residuos de cacao

A continuación un resumen de cada etapa del proceso productivo:

1ra Etapa - Cosecha de cacao.- “en esta fase se realiza la recolección de los frutos ya maduros que se identifica en el color de las cascara, luego se procede a cortar las mazorcas de las ramas de los arboles con instrumentos apropiados como machete o tijera especial de podar, para poder obtener los frutos. La calidad de cacao depende de una buena cosecha

2da Etapa - Extracción de la pulpa.- “se corta la mazorca con mucho cuidado utilizando 3 cortes, 2 de los cuales son transversales en sus extremos y uno en todo el largo de la mazorca, para proceder con la extracción de granos hay que deslizar los dedos a lo largo de vena central de la mazorca y extraer los mismos con la mano suavemente dejando pegada la vena a la mazorca”.

3ra Etapa - Fermentación de los granos de cacao.- existen algunas formas de fermentar los granos de cacao cubiertos de baba ya sea en baldes, sacos, cajones, tinas, bolsas plásticas los cuales deben estar absolutamente limpios; en este proceso de fermentación las semillas se calientan, los embriones mueren y es allí donde inicia los cambios que dan el aroma y sabor al chocolate. Esta etapa se realiza durante un tiempo determinado dependiendo del tipo de cacao, hasta que en las pepas aparezca un anillo que las rodea de color oscuro; tomar en cuenta que deben existir canales por donde fluyan los líquidos productos de la fermentación de los granos.

4ta Etapa - Secado natural.- después del proceso de fermentación las pepas o granos de cacao continúan con un porcentaje de humedad, es por ello que deben exponerse los granos al sol por un tiempo determinado, hasta que el porcentaje de humedad sea mínimo.

5ta Etapa - Selección de granos de cacao y retiro de impurezas.- una vez seco el grano de cacao, se procede a seleccionar los mismos para que aquellos dañados o impurezas sean retirados, evitando así contaminar al fruto en buen estado.

6ta Etapa - Proceso de tostado de los granos para obtención de su cascara, película y demás residuos.- una vez seleccionados los granos se procede a tostarlos en una maquinaria especial a una temperatura superior a

los 90°C, luego se procede con la limpieza hasta obtener la cascara o película que recubre a cada semilla.

7ma Etapa - Recolección final de cáscara, película y demás residuos de cacao.- una vez obtenido el producto final tanto de las películas y demás residuos de cacao en polvo, se procede a recolectarlo para su almacenamiento.

8va Etapa - Almacenamiento de residuos.- se procederá a empacar el producto final en sacos de yute para almacenarlos en un lugar fresco y seco previo a su exportación” Aprendiendo e innovando sobre la cosecha, fermentación y secado del cacao guía # 8 Lutheran World Relief (2013, pp. 8,14-26)

4.1.2 Flujo del proceso para la obtención de residuos de cascara de mazorca de cacao tostado



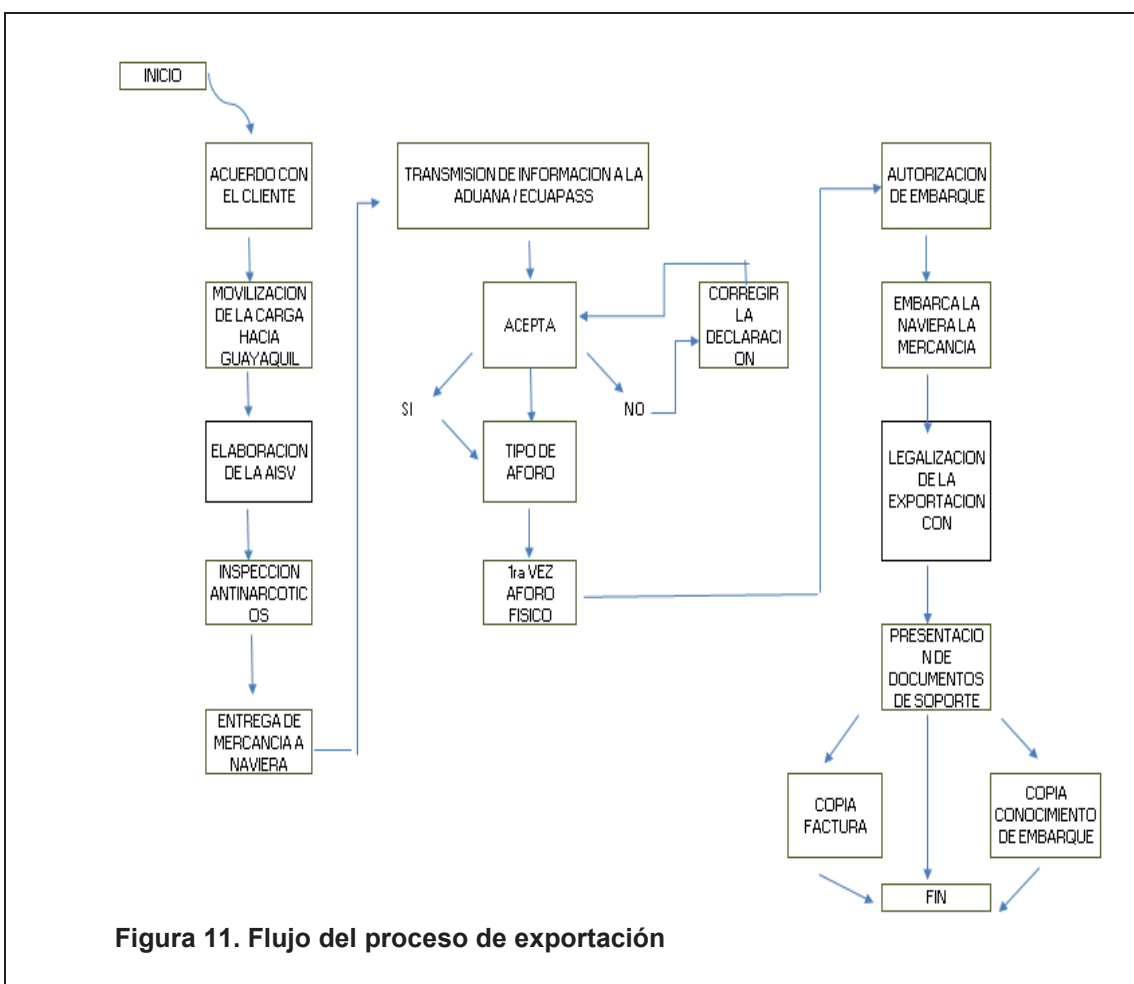
Como se puede observar en la figura 10, es todo el proceso para la obtención de residuos tostados de la cascara de cacao, su proceso de obtención es el siguiente:

Primero se tiene que realizar la recolección de desechos (cascara), luego se procede con la selección de las cascara de mazorca; una vez realizado este paso se efectúa el lavado de las cascara de mazorcas para retirar todas las impurezas, como tierra, hojas, maderos que pueden tener, después del lavado

pasa a la etapa de eliminación de exceso de agua, luego se procede a extraer el bagazo teniendo como finalidad de quitar el exceso de agua de la cascara de mazorca para obtener una pasta, después viene la deshidratación de este bagazo, el proceso de tostado se realiza en máquinas especiales a una temperatura superior a 90°C, terminado esto ingresa a molienda para finalmente en polvo proceder a su almacenamiento antes de la exportación.

4.1.3 Flujo del proceso de exportación de cáscara, película y demás residuos de cacao

Respecto al proceso de exportación, a continuación el detalle:



En la figura 11 se puede apreciar todo el proceso para la exportación de residuos de cacao, desde el inicio con una necesidad de exportar hasta cuando la exportación se legaliza con la presentación de la documentación correspondiente.

4.2 Requisitos y trámites de exportación

4.2.1 Requisitos para la exportación

“Los requisitos que se deben cumplir para realizar una exportación son los siguientes:

- a. Una exportación puede ser realizada por ciudadanos ecuatorianos o extranjeros residentes en el país así como también las personas naturales o jurídicas.
- b. Obtener el RUC Registro Único del Contribuyente, indicando la actividad a realizar, documento que es otorgado por el SRI Servicio de Rentas Internas ubicado en Quito dirección calle Salinas N17-203 y Santiago, Edif. Alhambra, matriz principal.
- c. Adquirir la firma electrónica o TOKEN la cual se puede tramitar en el Banco Central del Ecuador (más barato) en la dirección Av. 10 de Agosto N11-409 y Briceño o en Security Data (más costoso) en la dirección Río Palora Oe2-37 y Amazonas – sector antiguo aeropuerto, edificio de JR ELECTRIC SUPPLY, piso 2
- d. Registro de exportador en el Ecuapass (sistema del SENA) cuya dirección electrónica es www.ecuapass.aduana.gob.ec donde se actualizarán los datos del exportador, se creará un usuario y clave, se aceptaran condiciones y políticas de uso del Ecuapass y se registrará la firma electrónica o Token.

Nota: tomar en cuenta que no es necesaria la contratación de un agente de aduana



En la figura 12 se puede observar los pasos a seguir para el registro en el portal del Ecuapass como usuario”. PROECUADOR Guía del exportador (2013, pp. 5- 6)

4.2.2 Trámites para la exportación

A continuación se detallan los trámites a seguir para la exportación de residuos de cacao:

- Como se indicó en el punto 4.2.1 el exportador tiene que contar el RUC, Firma electrónica o Token y registrarse como exportador en el sistema Ecuapass.
- “Certificado de origen, antes de obtener este certificado se tiene que tramitar la declaración juramentada de origen mediante la cual se identifica de forma reglamentada si el producto a exportar cumple con los requisitos de origen ecuatoriano para poder beneficiarse de las

preferencias arancelarias, su duración es de 2 años, a continuación los pasos de cómo obtenerlo:

- **Tramitar la declaración juramentada de origen DJO.-** en el sistema ECUAPASS, menú "ventanilla única", opción "elaboración de DJO", el exportador deberá crear la declaración juramentada de origen de la mercancía a exportar, este es el requisito mínimo para la obtención del certificado de origen.

Hay que tomar en cuenta que de acuerdo al Decreto N° 25 de fecha 12 de junio del 2013, en su artículo 3 indica que: "se transfirió al Ministerio de Comercio Exterior, las competencias, atribuciones, programas, proyectos, representaciones y delegaciones que le correspondían a la Subsecretaría de Comercio y Servicios del Viceministerio de Industrias y Productividad, en materia de fomento de la oferta exportable de bienes, de dinamización de la sustitución estratégica de importaciones y de regulación y administración de la certificación de origen de mercancías nacionales de exportación".

Si va a exportar a Estados Unidos de América, Unión Europea, Terceros Países, SGP la única entidad que emitirá el certificado de origen es el **MIPRO**, para generar el certificado de origen debe ingresar al sistema de la aduana ecuapass, menú "ventanilla única", opción "elaboración de CO", el exportador tendrá que llenar el formulario en línea de toda la información solicitada para después retirarlo en el **MIPRO**.

Si se va a exportar a países de la CAN, ALADI O MERCUSUR, como es en este caso, el certificado de origen puede ser emitido por las siguientes entidades habilitadas: Cámara de Industrias y Producción, Cámara de Industrias de Guayaquil, Cámara de Industrias de Tungurahua, Cámara de Industrias de Manta, **Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha**, Cámara de Comercio de Guayaquil, Cámara de Comercio de Machala, Cámara de Industrias de Cuenca, Cámara de Comercio de Huaquillas, Cámara de la Pequeña Industria del Carchi y **FEDEXPOR**, el exportador deberá ingresar a la página web

respectiva de cada institución en este caso en la de la Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha o FEDEXPOR y desde allí solicitar el certificado de origen para después retirar el documento físico. Hay que considerar que es recomendable afiliarse a la Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha y a FEDEXPOR para que el servicio brindado sea más personalizado.

Nota: para los productos de pesca, acuicultura e hidrocarburos, las entidades que formulan el certificado de origen son la Subsecretaría de Pesca (MAGAP), Subsecretaría de Acuicultura (MAGAP) y Agencia de Regulación y Control Hidrocarburífero del Ecuador - ARCH, respectivamente". PROECUADOR, requisitos para obtener el certificado de origen (2014)

- Certificado fitosanitario, se procedió a visitar la institución Agrocalidad, departamento de Sanidad Vegetal donde un funcionario después de verificar en su sistema entregó la siguiente información: este tipo de exportación nunca antes se ha realizado, además es de categoría riesgo 1 por lo tanto el exportador no necesita de registro en esta entidad ni certificado fitosanitario para exportación.

Además según la **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0002-2012-MINAGRI-SENASA-DSV** de fecha 06 febrero de 2014 de Perú, en su parte de considerandos punto tres indica:

Que, es necesario armonizar la categorización de riesgo fitosanitario de las plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados, según su método y grado de procesamiento antes de la exportación, acorde a la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 32.

Según la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 32 (p. 9) indica los ejemplos de métodos comerciales de procesamiento con productos resultantes que no mantienen su capacidad de ser infestados por plagas cuarentenarias, en el proceso del tostado:

Tabla 9. Ejemplos de métodos comerciales de procesamiento con productos resultantes que no mantienen su capacidad de ser infestados por plagas cuarentenarias

PROCESO COMERCIAL: TOSTADO
1. Descripción: proceso de secado y dorado de los alimentos mediante su exposición a calor seco
2. Ejemplo de producto resultante: maní, café, nueces tostadas
3. Información adicional: temperatura elevada y tiempo extenso de exposición destruyen las poblaciones microbianas.

Adaptado de https://www.ippc.int/sites/default/files/documents/1249308856406_NIMF32_2009_S.pdf

La tabla 9 indica que la cáscara, película, y demás residuos de cacao pueden salir del país e ingresar a Perú siempre y cuando sean tostados debido a que con este proceso se eliminan todo tipo de plagas.

- Booking o reserva con naviera, dependiendo de la fecha de exportación se realizará la búsqueda de una naviera para realizar la reserva y de esta manera evitar bodegajes innecesarios, luego se procederá a reservar el contenedor, en este caso se efectuará la reserva con Hapag-Lloyd.
- “Todo proceso de exportación debe contar con una declaración aduanera de exportación DAE en la cual constara información del exportador, importador, mercancía y será transmitida a través del ecuapass, esta declaración no es una simple intención de embarque sino una afirmación que crea un vínculo legal y obligaciones a cumplir con el SENA Ecuador, proceso para exportación (2012).

Todo trámite de exportación deberán ser acompañado de los siguientes documentos:

- RUC de exportador.
- Factura comercial original
- Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- Certificado de Origen (cuando el caso lo amerite).
- Registro como exportador a través de la página del SENA E
- Documento de Transporte
- Póliza de seguro
- Packing list” PROECUADOR, Tramitación de las exportaciones (2013)



Respecto a la figura 13 se puede observar el proceso para la obtención de la declaración juramentada de origen DJO.

4.3 Incoterm seleccionado FOB – FREE ON BOARD

Los incoterms son términos de negociación los cuales definen y determinan las responsabilidades y derechos tanto del importador como del exportador, son ambiguos por lo tanto se debe utilizar adendums aclaratorios.

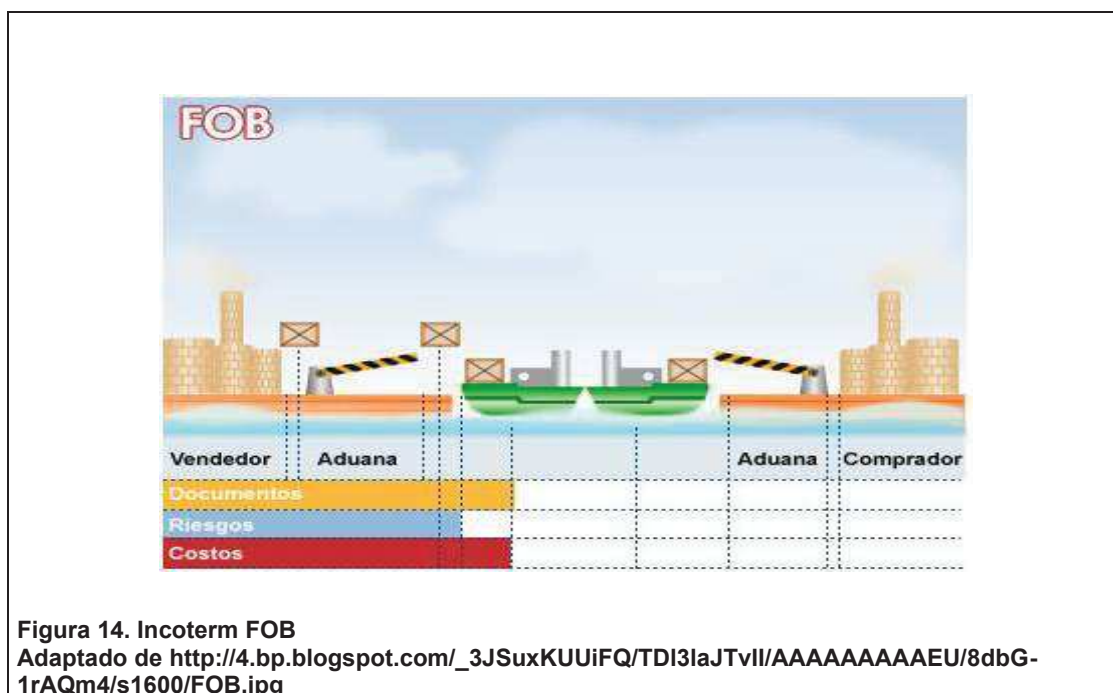


Figura 14. Incoterm FOB

Adaptado de http://4.bp.blogspot.com/_3JSuxKUUifQ/TDI3laJTvII/AAAAAAAAAEU/8dbG-1rAQm4/s1600/FOB.jpg

El incoterm que se utilizará como indica la figura 14 para realizar el proceso de exportación de cáscara, película y demás residuos de cacao hacia Perú – Callao es el **FOB - FREE ON BOARD**, el cual indica que la responsabilidad del exportador llega hasta que la carga (contenedor) se encuentre libre a bordo, de allí en adelante la mercancía queda a responsabilidad del importador.

El incoterm FOB se determinó para esta negociación, debido a que es el más conveniente para el exportador por costos y tiempos, además este término es el más utilizado en comercio exterior.

4.4 Logística de Transporte

Debido a que la producción de cacao en Ecuador es una de las más altas del mundo, los residuos que quedan de esta fruta después de su cosecha son

altos y como existe una amplia demanda de este producto como materia prima de biocombustible se procederá con su exportación.

Además como el gobierno ecuatoriano apoya a las exportaciones de subproductos, estos desechos que quedaban en el país, pero ahora, se podrán exportar a otros países como Perú, apoyando así, en la economía del Ecuador. La exportación de residuos de cacao se realizará en un contenedor de 20`std, no se requiere de un agente de aduana debido a que el exportador puede realizar por sí mismo el registro y transmisión de información a través del ecuapass.

Como la finca productora de cacao se encuentra ubicada en la provincia de Cotopaxi – Parroquia Moraspungo, se debe realizar una buena logística de transporte, en la cual existirá un flete interno desde Moraspungo hasta el puerto de Guayaquil, y de allí vendría el flete internacional.

El transporte internacional que se utilizará para la exportación de cáscara, película y demás residuos de cacao será el marítimo, ya que los costos y tiempos como lo veremos más adelante son convenientes en esta transacción.

4.4.1 Características del transporte interno

Una vez seleccionada la empresa que realizará el transporte interno (terrestre), se le autoriza para que recoja el contenedor en el almacén de depósito que indique la naviera, posterior a esto el transporte llegará a la finca donde se realizara la carga de la mercancía dentro del contenedor para luego dirigirse al puerto de Guayaquil.

4.4.2 Características del transporte internacional

- Termino de Negociación: FOB Guayaquil
- Ruta: Salida del puerto de Guayaquil - Ecuador hasta el Puerto de Callao - Perú
- Tiempo de tránsito: 3 - 4 días aproximadamente
- Vía: Marítima

- Salidas: 1 salida semanal



Figura 15. Transporte internacional vía marítima

Tomado de http://www.seanews.com.tr/images/articles/2012_07/80843/u1_tem_h1.jpg

Respecto a la figura 15 se puede apreciar el tipo de transporte internacional que se utilizara (vía marítima) en esta exportación en uno de los buques de la naviera Hapag – Lloyd.

4.4.3 Costos

Tabla 10. Costos de la logística de exportación

			CALCULO
Transporte Interno	USD	250.00 p /cntr (llenado en Moraspungo)	250,00
Flete contr. 20' std.	USD	300.00 p/cntr	300,00
THCO:	USD	145.00 p/cntr	145,00
BL Fee	USD	60.00	60,00
Echo Exportación	USD	65.00 p/cntr	65,00
Procesamiento	USD	60.00 p/cntr	60,00
Manejo	USD	65.00	65,00
Sello	USD	40.00 p/cntr	40,00
ISD	USD	120.00 p/cntr. (con Flete Pre paid)	120,00
ISD	USD	35.00 p/ cntr. (con THCO se paga en origen)	35,00
Honorarios Exportación	USD	250.00	250,00
Total costos locales + honorarios de exportacion sin IVA			695,00
12% IVA			83,40
Total costos locales + honorarios de exportacion con IVA			778,40
VALOR TOTAL DE EXPORTACION (flete inter .+ costos locales y honorarios de exportacion con IVA + transporte interno)			1.473,40

Como se puede mirar en la tabla 10 se detallan algunos valores como son: agente de aduana, transporte interno Cotopaxi – Guayaquil, flete internacional y gastos locales; dando como resultado un valor de usd 1.473,40 por operación.

Nota: Tomar en cuenta que en el ISD impuesto a la salida de divisas se pagara \$ 120.00 siempre y cuando el flete sea pre pagado caso contrario se pagara los \$ 35.00 si el THC es pagado en origen.

4.4.4 Tipo de contenedor y sus medidas

El contenedor a utilizar será de 20' std como indica la figura 16, podemos apreciar sus características y medidas a continuación:



Según la Guía Logística Internacional de PROECUADOR (2014, p. 26), las medidas en el interior de un contenedor de 20' std son:

- Tara: 2.300 kg / 5.070 lb
- Carga máxima: 28.180 kg / 62.130 lb
- Peso bruto: 30.480 kg / 67.200 lb
- Largo: 5.898 mm / 19'4"
- Ancho: 2.352 mm / 7'9"

- Alto: 2.393 mm / 7'10"
- Capacidad: 32,6 m³ / 1.172 ft³

4.4.5 Cubicaje

La mercancía a exportar será enviada en sacos de 40 kgs aproximadamente, los cuales están fabricados de polietileno de alta densidad, las medidas del saco acostado son en alto, largo y ancho 0,39 x 0,90 x 0,58; la figura 17 que sigue indica los sacos a exportar de pie:



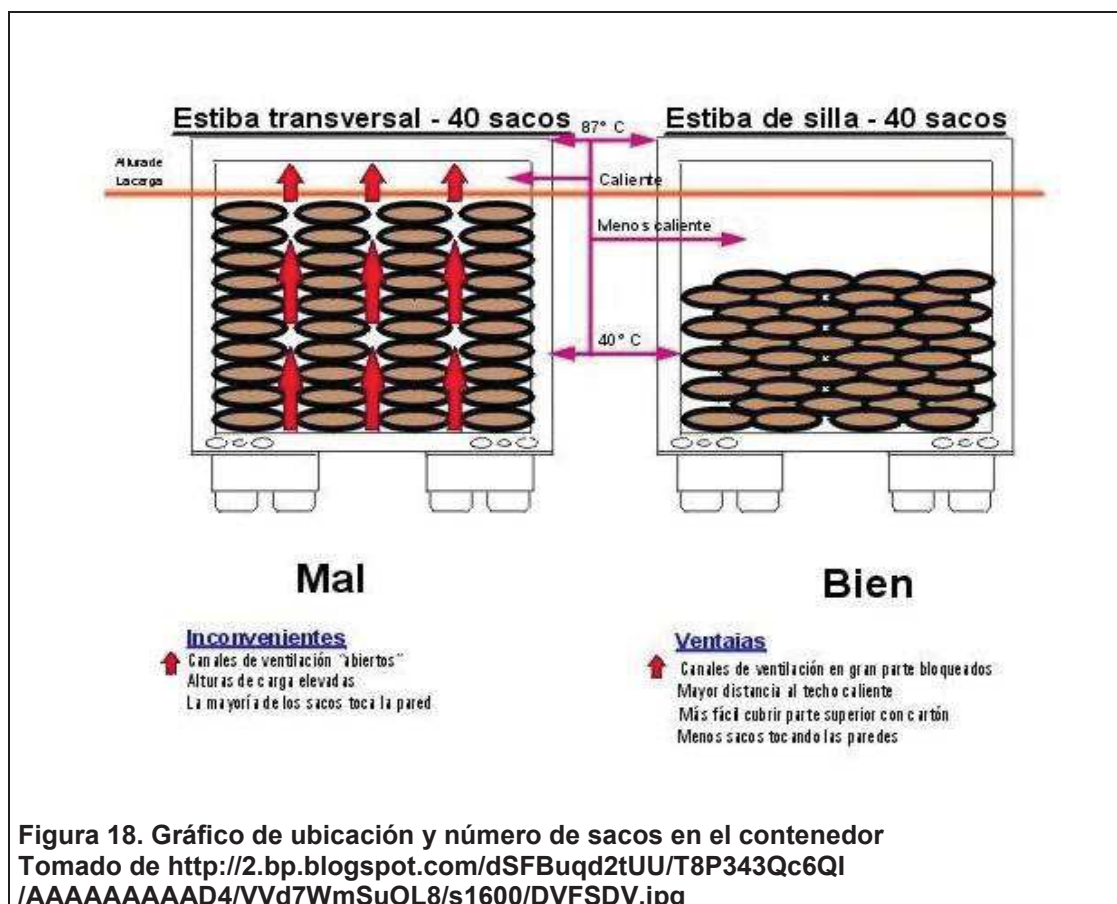
Figura 17. Sacos donde se transportara la cáscara, película y demás residuos de cacao
Tomado de http://www.academia.edu/3737283/Las_etapas_del_proceso_se_detallan_a_continuaci%C3%B3n

Se procederá a realizar el cubicaje de la mercadería a exportar:

Tabla 11. Cálculo para conocer la cantidad de sacos que entrarán en un contenedor de 20 pies

	ALTO		LARGO		ANCHO	
Mercancía	0,39	mt	0,90	mt	0,58	mt
Contenedor	2,39	mt	5,90	mt	2,35	mt
contenedor / mercancía	6,13	mt	6,56	mt	4,05	mt
	6,00	x	6,00	x	4,00	=
144,00 sacos de mercancía						

Como indica la tabla 11, la cantidad de sacos que caben en un contenedor de 20' std es de 144 sacos acostados, con un total de 5760 kgs, es decir el envío representa más peso que volumen.



Como se puede apreciar en la figura 18, los sacos deben colocarse en forma adecuada dentro del contenedor para ocupar un mejor espacio y tener buena ventilación.

CAPITULO V

5 Análisis del cumplimiento de los objetivos planteados para el trabajo de titulación

Respecto a los objetivos programados se puede indicar que, cada uno se desarrolló de la manera más clara y objetiva, como se indica a continuación.

De acuerdo al estudio realizado, para la exportación de residuos de cacao, se ha identificado que el Ecuador al ser un país exportador de la pepa de oro en grandes cantidades a nivel mundial, sus residuos pueden ser reutilizados como materia prima para la elaboración de biocombustible.

En las Normas Internacionales para medidas Fitosanitaria NIMF N° 32 (2009, p. 6):

La cáscara, película y demás residuos del cacao se someterán a un proceso de tueste, ingresan a la categoría de riesgo 1, por lo tanto no requiere de certificado fitosanitario, debido a que este esquema permite que se elimine todo tipo de plagas; por lo tanto la exportación se torna más viable hacia el Perú, debido a que este país es un mercado importante por su ubicación geográfica, y por sus preferencias arancelarias existentes.

5.1. Comprobación de la hipótesis planteada

De acuerdo a la hipótesis formulada, se puede indicar que la población de la parroquia Moraspungo, cantón Pangua, provincia de Cotopaxi, se verá beneficiada con este proyecto, ya que generarán ingresos extras con la venta de los residuos de cacao, permitiendo que la población mejore su calidad de vida y realidad económica, acorde al buen vivir y a lo que establece la carta magna. Cabe indicar que los residuos que se comprarán tienen que ser 100% orgánicos, para de esta manera contribuir a no generar impacto ambiental de ninguna naturaleza.

5.2. Otras conclusiones relevantes

De acuerdo al cambio de la Matriz Productiva, el estado a través de las entidades gubernamentales como la CFN, otorgan créditos para la elaboración de proyectos innovadores en el país, como es la exportación de productos semielaborados, lo que permite que en la balanza comercial no exista déficit sino superávit, beneficiando de esta manera la economía del país.

Un gran beneficio con el que contamos actualmente para la exportación de productos, es la facilidad de transmitir directamente la información a través del sistema ECUAPASS sin necesidad de contar un agente de aduana, lo que permite disminuir costos y aumentar beneficios al exportador.

5.3 Recomendaciones

De acuerdo al Código Orgánico de Producción, Comercio e Inversiones COPCI en sus Art. 23 – 24 (2010, p. 8), respecto a los incentivos tributarios, indica que las empresas que se constituyan fuera de las ciudades de Quito y Guayaquil, quedarán exentas del pago al impuesto a la renta durante 5 años, por lo cual se recomienda que la población ecuatoriana, aproveche de estos beneficios tributarios que muchas veces no se utiliza por desconocimiento.

Es muy importante que el gobierno siga promocionando este tipo de proyectos en los cuales se optimiza los recursos y se gana más dinero utilizando la misma capacidad productiva.

REFERENCIAS

- Acuerdo CAN .Recuperado el 07 de enero de 2015 de http://www.comunidadandina.org/Upload/2013422163744Folleto_Dimension.pdf
- Acuerdos preferenciales entre ecuador y Perú. Recuperado el 13 noviembre de 2014 de https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&cad=rja&uact=8&ved=0CCgQFjAC&url=http%3A%2F%2Fwww.cip.org.ec%2Fattachments%2Farticle%2F115%2FMapa-Negociaciones-Comerciales.pptx&ei=GUJIVKKxE8KZgwTDxIPoDQ&usg=AFQjCNELx_9pU8AeWP4sgHG7Gw-kqgZv_g&bvm=bv.79189006,d.eXY
- Acuerdos preferenciales entre ecuador y Perú. Recuperado el 13 noviembre de 2014 de <http://comercioexterior.gob.ec/ecuador-y-peru-firmaron-convenio-para-facilitar-el-comercio-bilateral/>
- Análisis del mercado meta. Recuperado el 09 de noviembre de 2014 de <http://www.magfor.gob.ni/descargas/publicaciones/cafecacao/cacaoperu.pdf>
- Análisis del mercado meta. Recuperado el 12 de noviembre de 2014 de <http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Cacao.pdf>
- Certificado de Origen. Recuperado el 07 de enero de 2015 de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/10/Flyer-CERTIFICADOS-DE-ORIGEN-2.pdf>
- Cooperativa Perené produce biodiesel con desechos de café y cacao Recuperado el 21 de octubre de 2014 de <http://www.agraria.pe/noticias/cooperativa-perene-produce-biodiesel-con-desechos-de-cafe>
- Embalaje, etiquetado en Perú. Recuperado el 14 noviembre de 2014 de <http://www.ecociencia.org/archivos/EstudiodeMercadoparaCacaoNacionaldeOrigenyconcertificaciones-100226.pdf>
- Estacionalidad del cacao en Perú. Recuperado el 17 de noviembre de 2014 de <http://www.monografias.com/trabajos39/mercado-cacao/mercado-cacao2.shtml>

Etiqueta .Recuperado el 27 de noviembre de 2014 de
http://www.acpb.cat/userfiles/etiquetatge_alimentari.jpg

Fotos proceso obtención de residuos de cacao. Recuperado el 09 de enero de 2015 de <http://www.monografias.com/trabajos89/manejo-post-cosecha-cacao/img12.png>
<http://receph.apextech.netdna>

[cdn.com/images/2012/03/29/20120329_notisla_3260734.jpg](http://receph.apextech.netdna)

http://i01.i.aliimg.com/photo/v0/108580051/Cocoa_Shell.jpg

<http://4.bp.blogspot.com/->

[0GyJwZ2OaE4/TcDQ8B8GeQI/AAAAAAAAACA/x1FNVTnxPjl/s1600/P1100167.JPG](http://4.bp.blogspot.com/-0GyJwZ2OaE4/TcDQ8B8GeQI/AAAAAAAAACA/x1FNVTnxPjl/s1600/P1100167.JPG)

https://www.google.com.ec/search?q=CASCARAS+RESIDUOS+DEL+CACAO&rlz=1C1NNVC_enEC497EC504&espv=2&biw=1280&bih=699&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ei=NQSwVOXYKlykNqOWgfgC&ved=0CAYQ_AUoAQ#tbm=isch&q=almacenaje+de+residuos+de+cacao&imgdii=_&imgsrc=4_C1KYjSNaTqrM%253A%3B3YI9Ntgb6reTEM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.monografias.com%252Ftrabajos89%252Fmanejo-post-cosecha-cacao%252Fimg16.png%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.monografias.com%252Ftrabajos89%252Fmanejo-post-cosecha-cacao%252Fmanejo-post-cosecha-cacao.shtml%3B512%3B384

Gráficos empaque de residuos del cacao. Recuperado el 07 de enero de 2015 de <http://image.slidesharecdn.com/2014-09-12oportunidadesdemercadoparaexportarcacaocolombiano-140919123326-phpapp02/95/2014-0912-oportunidades-de-mercado-para-exportar-cacao-colombiano-25-638.jpg?cb=1411148176>

Guía del exportador. Recuperado el 10 de enero de 2015 de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/guia-del-exportador/>

Guía N° 8, aprendido sobre la cosecha, fermentación, secado de cacao
 Recuperado el 16 de enero de 2015 de <http://programs.lwr.org/atf/cf/%7B8ed291f8-702d-4e2c-9821-68d75e0105d2%7D/R-MT-guia8-Harvesting-Fermentation-Drying.pdf>

Gustavo Enríquez y Alfredo Paredes (1983). El cultivo del cacao (3ª Reimpresión). San José: Editorial EUNED.

Importación de productos agropecuarios no alimenticios. Recuperado el 18 de noviembre 2014 de http://es.wikipedia.org/wiki/Producto_agr%C3%ADcola

Importaciones desde Ecuador. Recuperado el 12 noviembre de 2014 de <https://www.flacso.edu.ec/portal/pnTemp/PageMaster/g3bzawibeka4sqfx4hj8jy9j8dpjkz.pdf>

Incremento de economía en el 2014. Recuperado el 10 de enero de 2015 de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/01/06/nota/4403461/economia-ecuador-crecio-34-fin-2014-segun-banco-central>

Medidas de los contenedores. Recuperado el 18 de enero de 2015 de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/04/PROEC_GL2014_INTERNACIONAL.pdf

Moniliasis. Recuperado el 23 de octubre de 2014 de <http://www.monografias.com/trabajos88/enfermedades-del-cultivo-cacao/enfermedades-del-cultivo-cacao.shtml#enfermedaa>
<https://microbewiki.kenyon.edu/images/e/ef/Myco-97-05-08-f01.gif>

Norma internacional de medidas fitosanitarias N° 32. Recuperado el 18 de enero de 2015 de https://www.ippc.int/sites/default/files/documents/1249308856406_NIMF32_2009_S.pdf

Obtención del certificado de origen. Recuperado el 11 de enero de 2015 de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-obtener-certificados-de-origen/>
<http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/profiles/blogs/requisitos-para-obtener-certificados-de-origen-1>

Pequeños productores. Recuperado el 23 de octubre de 2014 de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>

Principales exportadores. Recuperado el 23 de octubre de 2014 de http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/ComercioExterior.jsp

Principales provincias productoras de cacao. Recuperado el 23 de octubre del 2014 de

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/2531/1/5001.pdf>

Proceso para exportar. Recuperado el 16 de enero de 2015 de:

http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action

http://www.proecuador.gob.ec/invierta-en-ecuador/entorno-de-negocios/comercio-exterior/#_ftnref1

Producción de cacao en Ecuador. Recuperado el 05 enero de 2015 de

<http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/sectores/cacao-y-elaborados/>

Publicaciones ESPAC 2011. Recuperado el 23 de octubre de 2014 de

http://www.inec.gob.ec/espac_publicaciones/espac-2011/

Requisitos de empaque, embalaje y etiquetado. Recuperado el 18 noviembre

de 2014 de [http://www.proecuador.gob.ec/wp](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/06/PROEC_GC2013_PERU.pdf)

[content/uploads/2014/06/PROEC_GC2013_PERU.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/06/PROEC_GC2013_PERU.pdf)

Requisitos para exportar. Recuperado el 11 de enero de 2015 de

<http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-exportar-cacao/>

Resolución Directoral N° 0002-2014 del Perú indicando que tipos de productos

pueden ingresar al país sin registro sanitario. Recuperado el 18 de

enero de 2015 de

<http://www.minag.gob.pe/portal/download/pdf/marcolegal/normaslegales/resolucionesdirectorales/2014/febrero/rd02-2014-minagri-senasa-dsv.pdf>

Reunión entre Ecuador y Perú en Arenillas. Recuperado el 06 enero de 2015

de

[https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

[=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

[esidencia.gob.ec%2Fwp-](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

[content%2Fuploads%2Fdownloads%2F2014%2F11%2FDISCURSO-](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

[OCTAVO-GABINETE-BINACIONAL-ECUADOR-](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

[PER%25C3%259A.doc&ei=8v-](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

[rVNzAAYmpgwSRqoHwCQ&usg=AFQjCNGcP7t4c0-](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CDwQFjAF&url=https%3A%2F%2Fwww.pr)

RT5Sp0GnKYnlu2YScmw&sig2=YzV5NjqsCH45RFS45fNzQQ&bvm=b
v.82001339,d.eXY

Termino de negociación FOB. Recuperado 10 de enero de 2015 de
http://4.bp.blogspot.com/_3JSuxKUUifQ/TDI3laJTvII

Usos del cacao. Recuperado el 09 de noviembre de 2014 de
[http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/propiedades-alimenticias-
medicinales-cascara-cacao-noticia-1346865](http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/propiedades-alimenticias-medicinales-cascara-cacao-noticia-1346865)

Versión en español de las notas explicativas. Recuperado el 23 de octubre de
2014 de <https://www.dane.gov.co/files/sen/nomenclatura/SA2007.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1**RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0105-2005-AG-SENASA-DGSV****Lima, 25 de febrero de 2005****CONSIDERANDO:**

Que, mediante Ley N° 27322, de fecha 22 de julio de 2000, se aprueba la Ley Marco de Sanidad Agraria, en cuyo Artículo 5° se establece que el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria;

Que, los incisos c) y d) del Artículo 6° de la Ley N° 27322, establecen, entre otras consideraciones, que son funciones y atribuciones del SENASA, proponer, establecer y ejecutar, según sea el caso, la normatividad jurídica, técnica y administrativa necesaria para la aplicación de la mencionada Ley, sus Reglamentos y disposiciones complementarias, a efectos de prevenir la introducción, establecimiento y diseminación de plagas y enfermedades; controlarlas y erradicarlas, así como mantener y fortalecer el sistema de cuarentena con la finalidad de realizar el control e inspección fito y zoosanitario según, sea el caso, del flujo nacional e internacional de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal, capaces de introducir o diseminar plagas y enfermedades;

Que, para el mejor cumplimiento de las funciones antes descritas y considerando la necesidad de armonizar la aplicación de medidas fitosanitarias con la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 15 “Directrices para Reglamentar el Embalaje de Madera Utilizado en el Comercio Internacional “, resulta necesario aplicar reglamentaciones fitosanitarias al embalaje de madera utilizado en el comercio internacional, con la finalidad de evitar la introducción y diseminación de plagas que puedan afectar a la agricultura nacional;

Que, conforme al Artículo 5° del Reglamento de Cuarentena Vegetal, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2003-AG, el SENASA, a través del Órgano de Línea Competente, se encuentra facultado para establecer las disposiciones específicas y complementarias al Reglamento en mención; De conformidad con la Ley N° 27322, el Decreto Supremo N° 032 2003-AG, la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 15 y el Decreto Supremo N° 008-2005-AG; y con las visaciones de los Directores Generales de Asesoría Jurídica y Planificación;

RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar el Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional.

Artículo 2°.- La presente Resolución Directoral entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano, excepto el TÍTULO

III: “De las Importaciones y Tránsito Internacional”, el cual será de aplicación a partir del 1 de septiembre de 2005.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE BARRENECHEA CABRERA

Director General (e)

Dirección General de Sanidad Vegetal

ANEXO 2**RESOLUCION DIRECTORAL N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV****Lima, 26 de agosto de 2005****CONSIDERANDO:**

Que, mediante Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, publicada el 28 de febrero de 2005, se aprobó el “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional”;

Que, en el Artículo 2 de la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV se estableció que la entrada en vigencia del Título III “De las Importaciones y Tránsito Internacional” del citado Manual entraría en vigencia el 1 de setiembre de 2005;

Que, usuarios, importadores y empresas de transporte inmersas en el comercio internacional han venido comunicando al Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA su preocupación por la fecha de entrada en vigor del Título III del “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional”; debido a que muchos de sus embarques que se encuentran en tránsito hacia el Perú aún no se habrían adecuados a la norma;

Que, las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de diferentes países han comunicado al SENASA las serias dificultades que atraviesan para la implementación y cumplimiento del citado Manual;

Que, considerando la existencia de tales dificultades para la observancia de la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, es necesario establecer un período de adecuación al Título III de la citada norma y, sobre la base del principio de trato recíproco, aplicar dicho Título a los países que tienen implementada la norma y exigen a Perú su cumplimiento

Que, el proceso de adecuación a la norma requiere la fijación de un plazo temporal, a fin de que los involucrados se ajusten a las medidas establecidas en el “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional”;

De conformidad con lo establecido en la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 15, la Ley N° 27322, el Decreto Supremo N° 032-2003-AG, el Decreto Supremo N° 008-2005-AG, y con los vistos buenos del Director General de Asesoría Jurídica y Planificación;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Establecer un período de adecuación del Título III del “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional” aprobado por la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV. (*)

(*) De conformidad con el Artículo 1 de la Resolución Directoral N° 518-2005-AG-SENASA-DGSV, publicada el 05 enero 2006, se extiende la prórroga de la aplicación de las medidas establecidas en el Título III del “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País de Madera utilizada en el Comercio Internacional”, aprobada por la presente Resolución. El período de prórroga se inicia el 1 de enero de 2006 y finaliza el 1 de febrero de 2006; fecha en la cual, todas las mercancías importadas sin excepción y que vengan acompañadas de embalajes de madera, deben contar con sello oficial, según la normativa vigente, de conformidad con el Artículo 2 de la citada norma.

Artículo 2.- En el período de adecuación referido en el Artículo 1 serán aplicables las siguientes reglas:

1.1. El Título III del citado Manual será aplicado sólo a los países que tienen implementada la norma y exigen a Perú su cumplimiento

1.2. Para los países no comprendidos en el numeral anterior se verificará de manera aleatoria el cumplimiento del marcado de los embalajes de madera señalado en el Título III del referido Manual.

1.3. Si en la ejecución de los numerales 1.1 y 1.2 del presente Artículo se detectara un incumplimiento al Título III del citado Manual, el SENASA procederá a notificar este hecho al exportador y a la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país de origen, sin afectar el procedimiento de ingreso del embalaje.

Artículo 3.- El período de adecuación referido en el Artículo 1 de la presente Resolución se inicia el 1 de setiembre de 2005 y finaliza el 31 de diciembre de 2005.

En tal sentido, a partir del 1 de enero de 2006 los embalajes de madera que ingresen al país deberán cumplir con los requisitos de tratamiento fijados en el “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional” aprobado por la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, o en otras normas que el SENASA pueda establecer.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE BARRENECHEA CABRERA

Director General (e)

Dirección General de Sanidad Vegetal

Servicio Nacional de Sanidad Agraria

ANEXO 3**RESOLUCION DIRECTORAL N° 518-2005-AG-SENASA-DGSV**

La Molina, 30 de diciembre de 2005

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, publicada el 28 de febrero de 2005, se aprobó el “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el comercio Internacional”;

Que, en el Artículo 2 de la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, se estableció que la entrada en vigencia del Título III “De las Importaciones y Tránsito Internacional” del citado Manual entraría en vigencia el 1 de setiembre de 2005;

Que, mediante Resolución Directoral N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV, publicada el 1 de setiembre de 2005, en el Artículo 3 se resolvió establecer un periodo de adecuación del Título III “De las Importaciones y Tránsito Internacional” del 1 de setiembre al 31 de diciembre de 2005;

Que, con el fin de establecer un procedimiento ágil en el control de los embalajes de madera que acompañan a las mercancías materia de importación, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA y la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT vienen coordinando la emisión de una nueva norma referida al control de embalajes, que contemple un procedimiento armonizado entre ambas Instituciones;

De conformidad con lo establecido en la Ley N° 27322, el Decreto Supremo N° 032-2003-AG, el Decreto Supremo N° 008-2005-AG, y con el visto bueno del Director General de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Extender la prórroga de la aplicación de las medidas establecidas en el Título III del “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País de Madera utilizada en el Comercio Internacional”, aprobada por Resolución Directoral N° 350-2005-AG-SENASA-DGSV.

Artículo 2.- El período de prórroga referido en el Artículo 1 de la presente Resolución se inicia el 1 de enero de 2006 y finaliza el 1 de febrero de 2006; fecha en la cual, todas las mercancías importadas sin excepción y que vengan acompañadas de embalajes de madera, deben contar con sello oficial, según la normativa vigente.

Regístrese, comuníquese y publíquese

JORGE BARRENECHEA CABRERA

Director General (e)

ANEXO 4**RESOLUCION DIRECTORAL N° 017-2006-AG-SENASA-DSV****CONSIDERANDO:**

Que, en virtud de la Resolución Directoral N° 518-2005-AG-SENASA-DGSV con fecha 1 de febrero de 2006 entró en vigencia la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV, la cual aprobó el “Manual de Procedimientos Fitosanitarios para el Ingreso y Salida del País del Embalaje de Madera utilizado en el Comercio Internacional”;

Que, se hace necesario establecer un procedimiento para el control de los embalajes de madera que acompañan a las mercancías materia de importación, a fin de que las áreas operativas del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA actúen en forma coordinada y consensuada;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Ley N° 25902, la Ley N° 27322, el Decreto Supremo N° 048-2001-AG, el Decreto Supremo N° 032-2003-AG y el Decreto Supremo N° 008-2005-AG; y con la visación del Director General de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Disponer que todo embalaje de madera fabricado a partir de madera en bruto cuyo espesor sea superior a los 6 mm. que ingrese al país debe estar marcado con el sello del país de origen en los dos lados opuestos y visibles de aquél, garantizándose el cumplimiento de la Resolución Directoral N° 105-2005-AG-SENASA-DGSV. El color de los sellos debe ser diferente al naranja o rojo.

Artículo 2.- Precisar que en aplicación del inciso q) del Artículo 6 de la Ley N° 27322 “Ley Marco de Sanidad Agraria”, el Inspector de Cuarentena Vegetal del SENASA puede dictaminar la disposición final de los embalajes de madera comisados, lo cual puede traducirse en la destrucción o adjudicación de éstos, según lo establecido en los artículos siguientes de la presente Resolución.

Artículo 3.- El Inspector de Cuarentena Vegetal procederá a dictaminar el rechazo y la disposición final de los embalajes de madera que acompañe a cualquier mercancía materia de importación y tránsito en los siguientes supuestos y en la forma que se detalla a continuación:

a. Cuando exista detección de insectos cuarentenarios vivos en cualquier estado de desarrollo, ya sea en embalajes marcados o sin marcar; se dictaminará la destrucción de dichos embalajes, procediendo a comisarlos y disponiendo su destrucción.

b. Cuando los embalajes de madera no cuenten con el sello de certificación o marca establecida concordante a la Norma Internacional de Medida Fitosanitaria - NIMF N° 15 o los sellos de certificación no sean visibles a la inspección, estén incompletas, presenten borrones, enmendaduras o estén sellados con colores no autorizados (rojo y naranja); se procederá al comiso y adjudicación de éstos a una empresa registrada y aprobada para el tratamiento térmico, con registro vigente en el SENASA.

Artículo 4.- En cualquiera de los supuestos señalados en el Artículo anterior, el Inspector de Cuarentena Vegetal del SENASA procederá a dictaminar la separación del embalaje de madera de la mercancía importada, dicho proceso correrá a riesgo y costo del importador.

Artículo 5.- La adjudicación de los embalajes de madera comisados se realizará a condición de que la empresa autorizada recoja y transporte el embalaje y aplique el tratamiento correspondiente al embalaje comisado.

Artículo 6.- La adjudicación se realizará de la siguiente forma:

a. El SENASA consultará a cada una de las plantas de tratamiento aprobadas en el orden en que se encuentran registradas, respecto a si desean ingresar a la lista de empresas a las que se les puede adjudicar los embalajes comisados; considerando que la adjudicación implicaría para éstos asumir los gastos de estiba y tratamiento.

b. Una vez listadas las empresas interesadas, la adjudicación se realizará en orden progresivo, estableciéndose una cuota mínima por empresa de cien (100) unidades de embalajes de madera.

Artículo 7.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE BARRENECHEA CABRERA

Director General (e) de Sanidad Vegetal

ANEXO 5

BILL OF LADING ORIGINAL PORT-TO-PORT OR MULTIMODAL TRANSPORT NOT NEGOCIABLE UNLESS CONSIGNED TO ORDER		H&R International Business S.A.C. <small>Asesoría Logística en Importación y Exportación Comercialización Estudio de Mercado</small>		
SHIPPER/EXPORTER (Name and full address) CASA TACNA S.A.C CALLE PISCO NRO. 456 URB. SAN BERTELLO LIMA - PERÚ Fax: (+51) (1) 489 - 6849		BOOKING No 860272274	BL No XZ00084739	
CONSIGNEE (Name and full address) AMERICA TRADING AV TAMPA 4567 MIAMI - UNITED STATES		FORWARDING AGENT AND REFERENCES Calle nyasa 181, rinconada del lago - la molina (511) 99-403*4302 (511) 368 - 5566		
NOTIFY PARTY/ADDRESS SAME AS CONSIGNEE		ALSO NOTIFY PARTY AND INLAND ROUTING INSTRUCTIONS		
VESSEL AND VOYAGE No CSAV		INITIAL CARRIAGE BY (MODE)		
PORT OF LOADING CALLAO - PERÚ		PLACE OF RECEIPT PERÚ		
PORT OF DISCHARGE PORT EVERGLADES		PLACE OF DELIVERY MIAMI		
Marks and Numbers	No pkgs 300	Description of Packages and Goods CAJAS DE CARTON: CONTENIDAS BOTELLAS DE VIDRIO DE PISCO CLEAN ON BOARD/ FREIGHT COLLECT	Gross Weight (kg) 30000 KG	Measur.
FREIGHT AND CHARGES		PREPAID (CURRENCY)	COLLECT (CURRENCY)	
			AS AGREED	
Number of Original Bill Of Lading		Movement	Received in apparent good order and condition for carriage on the terms and conditions hereof including the terms and conditions on the reverse side hereof. In witness it have been signed three originals Bill of Lading, all of them delivered to the Shipper, one of which being accomplished, the others to stand null and void.	
BL Number XZ00084739		Place and Date of Issue CALLAO, 12 DE JUNIO DE 2014	Signature Agent, As Agent ONLY MXC As Carrier	

ANEXO 6

 Ministerio de Industrias y Productividad		COMUNIDAD ANDINA CERTIFICADO DE ORIGEN ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE INTEGRACIÓN ASSOCIAÇÃO LATINO AMERICANA DE INTEGRAÇÃO		N° del Certificado 149340592013000000230*
País exportador		País importador		
PAIS EXPORTADOR : ECUADOR		PAIS IMPORTADOR : PERU		
NANDINA		DENOMINACIÓN DE LAS MERCADERÍAS		
2	2710193400	GRASA CHASIS AMIBAR		
1	2710193400	GRASA CHASIS ROJA		
3	2710193400	GRASA CHASIS MISGRA		
Subpartida		Descripción		

DECLARACION DE ORIGEN

DECLARAMOS que las mercaderías indicadas en el presente formulario, correspondientes a la Factura Comercial No. 0001-001-000000278) cumplen con lo establecido en las normas de origen del Acuerdo (2) DE CAETAGENA - de conformidad con el siguiente desglose:

		NORMAS (D)
2	Decision 416, Capítulo II, Artículo 2. Literal D	Decisiones
1	Decision 416, Capítulo II, Artículo 2. Literal D	
3	Decision 416, Capítulo II, Artículo 2. Literal D	

FECHA: 10 JUNIO 2013
 RAZON SOCIAL: Empresa Exportadora S.A.
 Sello y firma del exportador o productor



OBSERVACIONES:

CERTIFICACION DE ORIGEN

Certifico la veracidad de la presente declaración, que sello y firmo en la ciudad de GUAYAS, OROSA, a las 2:00 p.m. del día de Junio del 2013.


 Victor Eusto Madula
 A. N. A. L. I. S. T. A.
 Nombre, sello y firma de la Entidad Certificadora

NOTAS:

(1) Esta columna indica el origen de que se individualizan las mercaderías comprendidas en el presente certificado. En caso de ser beneficiario, se conforma la individualización de las mercaderías en cumplimiento de las obligaciones de este certificado, suscritas en el presente formulario.

(2) Especificar si se trata de un Acuerdo de Asociación Regional Preferencial, indicando número de capítulo.

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

* El formulario no podrá presentarse respaldado, defectuoso o borrado.

ANEXO 8

LOGO DE LA EMPRESA EXPORTADORA

Buenos Aires, xx de Xxxxxxxx de 2001

PACKING LIST

COMPRADOR: Sres. Empresa Importadora
(Dirección)
(País de destino)

DETALLE DEL EMBARQUE

N° BULTO	DESCRIPCIÓN MERCADERIA	CANTIDAD	KILOS	
			NETO	BRUTO
001	MERCADERIA A	100 UNIDADES	15	17
002	MERCADERIA B	100 UNIDADES	8	10
003	MERCADERIA C	250 UNIDADES	28	35
TOTAL 3 BULTOS		450 UNIDADES	51	62

NUMEROS: 1/3

MARCAS: SU EMPRESA-PRODUCTO

EMBALAJE: 3 PAQUETAS

EMBARQUE: MARÍTIMO-FERRESTRE-AEREO

FACTURA COMERCIAL NRO: E-0001-00000000

CARTA DE CREDITO NRO: 11111111

FIRMA Y SELLO DE LA
EMPRESA EXPORTADORA