



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

EXPORTACIÓN DE GRANOS DE CACAO FINOS DE AROMA HACIA  
ALEMANIA

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

Profesor Guía  
Ing. Diego Marcelo Salgado Salazar

Autor  
Esteban Vladimir Mena Morán

Año  
2017

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

“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”

---

Diego Marcelo Salgado Salazar  
Ingeniero en Comercio Exterior  
C.C.: 1002355475

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

---

Henry Santiago Gómez Sarmiento

Economista

C.C.: 1717257404

## **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.”

---

Esteban Vladimir Mena Morán

C.C.: 1716632714

## **AGRADECIMIENTOS**

Quiero en primer lugar agradecer a Dios, por estar siempre a mi lado sobre todo a lo largo de mi carrera universitaria, por ser mi guía, mi fortaleza en cada momento y por haberme brindado una hermosa vida llena de bendiciones.

Quiero agradecer a mi esposa Carla y mi hijo Sebitas por ser siempre mi motor, esa motivación para siempre querer ser mejor, por su paciencia y comprensión en mi ausencia en las horas de clases de la carrera universitaria y por siempre estar a mi lado apoyándome constantemente.

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar esta tesis en primer lugar a Dios por haberme dado la constancia, salud, bienestar y fortaleza para terminarla satisfactoriamente.

En segundo lugar, quiero dedicarla, a mi esposa Carla que me incentivó a culminar esta carrera y a mi hijo Sebitas que con su amor y alegría me da aliento para ser mejor cada día.

## RESUMEN

Alemania es uno de los países con más consumo de chocolate per cápita a nivel mundial, sin embargo, no existe, ni hay la posibilidad de la siembra y cosecha de su ingrediente principal el cacao dentro del país, además es importante destacar que existe un creciente interés de los habitantes por productos orgánicos y de mejor calidad.

El presente proyecto consiste en un plan de negocios para la exportación de granos de cacao finos de aroma hacia Alemania en el cual se estudia la factibilidad y si es un proyecto rentable. En este estudio se va a analizar todos los requisitos, así como pasos a seguir para lograr una exportación exitosa.

A través de la investigación de mercados, se determinó que existe una buena aceptación del producto en la ciudad de Hamburgo, específicamente con la empresa GEPA. El producto se dirige principalmente a la producción de diferentes derivados de cacao, los cuales los comercializan al por menor con su marca.

La estrategia general se basa en la diferenciación, y en un posicionamiento más por el tipo de cacao ecuatoriano ofertado y como estrategia de internacionalización escogida es la de exportación directa, la cual nos permitirá mayor control de documentos y costos.

Finalmente después de realizar este proyecto se pudo constatar que es factible la exportación de granos de cacao finos de aroma hacia Alemania, siendo así que todos los procesos además de requisitos necesarios han sido detallados y verificados. También podemos constatar que es muy rentable ya que genera una utilidad neta del 28%.

## **ABSTRACT**

Germany is one of the countries with the highest per capita consumption of chocolate globally; however, there is no possibility of planting and harvesting its main ingredient cocoa within the country, it is important to note that there is a growing interest Of people by organic products and of better quality.

The present project consists of a business plan for the export of fine aroma cocoa beans to Germany in which feasibility is analyzed and if it is a profitable project. This study will analyze all the requirements, as well as processes to follow to achieve a successful export.

Through market research, it was determined that there is good acceptance of the product in the city of Hamburg, specifically with the GEPA industry. The product is mainly directed to the production of different cocoa derivatives, which are marketed under the brand.

The general strategy is based on the differentiation, and in a positioning more for the type of Ecuadorian cacao offered and as strategy of internationalization chosen is the direct export, which will allow us greater control of documents and costs.

Finally after realizing this project it was possible to verify that it is feasible the export of fine cocoa beans of aroma to Germany, being that all the processes besides the necessary requirements have been detailed and verified. We can also verify that it is very profitable since it generates a net profit of 28%.

# ÍNDICE

1. CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Planteamiento del Problema.....	1
1.1.1.Pregunta de Investigación .....	2
1.1.2. Formulación de Hipótesis .....	2
1.2. Objetivos.....	2
1.2.1. Objetivo General .....	2
1.2.2. Objetivos Específico .....	3
1.3. Justificación .....	3
2. CAPITULO II. EL CACAO EN EL MERCADO ECUATORIANO .....	5
2.1. Características y usos del cacao.....	5
2.1.2. Etimología .....	5
2.1.3. Descripción .....	5
2.1.4. Variedad del Cacao:.....	6
2.1.4.1. Cacao Criollo:.....	6
2.1.4.2. El Forastero:.....	6
2.1.4.3. El Trinitario: .....	6
2.1.4.4. Cacao CCN51: .....	7
2.1.5. Composición de los granos de cacao .....	7
2.1.5. Hábitat .....	7
2.1.6. Usos: .....	8
2.1.7. Propiedades del cacao .....	9
2.2. Código Arancelario.....	9
2.3. Producción y oferta en el mercado Ecuatoriano .....	11
2.4. Exportaciones de cacao del Ecuador, al mundo.....	14

<b>3. CAPÍTULO III. ANÁLISIS DEL MERCADO EN</b>	
<b>ALEMANIA</b> .....	15
3.1. Producción en Alemania de cacao.....	15
3.2. Importaciones de cacao en Alemania .....	15
3.3. Importación de cacao desde el Ecuador.....	17
3.3.1. Mercado meta en Alemania .....	18
3.4. Acuerdos preferenciales en los cuales Ecuador participa con Alemania .....	18
3.5. Barreras de entrada.....	19
3.5.1. Barreras arancelarias.....	19
3.5.1.1. Arancel de valor agregado o ad-valorem:.....	20
3.5.1.2. Arancel específico, .....	20
3.5.1.3. Arancel anti-dumping.....	20
3.5.1.4. Arancel mixto.....	21
3.5.2. Barreras no arancelarias.....	21
3.5.2.1. Barreras Sanitarias y Fitosanitarias: .....	21
3.5.2.2. Barreras Técnicas: .....	22
3.6. Requisitos de etiquetado, empaque y embalaje .....	22
3.6.1. Etiquetado y rotulado.....	22
3.6.2. Empaque y embalaje .....	24
3.7. Análisis de la competencia.....	25
<b>4. CAPÍTULO IV. PROCESO DE EXPORTACIÓN</b> .....	27
4.1. Flujo del proceso de exportación definitiva .....	27
4.2. Requisitos y trámites de exportación.....	28
4.2.1. Certificado de origen .....	29
4.2.2. Generación de la declaración juramentada de origen D.J.O.: .....	29
4.2.3. Verificar estatus fitosanitario.....	30
4.2.4. Registrarse en Agrocalidad .....	30
4.2.5. Inspección y certificado de calidad .....	30
4.2.6. Solicitar certificado fitosanitario .....	31

4.2.7. Proceso de exportación .....	31
4.3. Incoterm seleccionado para la exportación de cacao en grano de fino aroma hacia Alemania .....	35
4.4. Logística de Transporte .....	36
4.4.1. Cubicaje.....	36
4.4.2. Palet .....	37
4.4.3. Transporte Interno .....	38
4.5. Costos y utilidad del cacao de fino aroma exportado .....	39
<b>5. CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>41</b>
5.1. Cumplimiento de los objetivos .....	41
5.2. Recomendaciones.....	42
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>43</b>

## **1. CAPITULO I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1. Planteamiento del Problema**

Actualmente en Alemania no se presenta producción local de cacao, sin embargo tiene una gran industria para la producción de derivados del mismo, por lo que compra o importa materia prima, el cacao, desde diferentes países, entre ellos está Ecuador, en sexto lugar, según la Asociación Federal de la Industria de Confitería Alemana (BDSI) existen alrededor de 90 productores de chocolates y derivados del cacao dentro del todo país, entre las cuales se encuentran las 10 empresas confiteras más importantes del mundo, la gran industria en Alemania es atribuida a instalaciones con tecnología de punta, pertenecientes a grandes multinacionales, localizadas en Hamburgo y alrededores ya que su consumo es bastante alto a comparación de otros países de la región, tanto así que, se estima que en el año 2014 el consumo per cápita alcanzó los 3.4 kilogramos adicionalmente la Asociación Federal de la Industria de Confitería Alemana indica que se consumen 116 tabletas de chocolate per cápita al año. Por lo tanto, arrojo que en el año 2014 Alemania presentó un consumo total de 347,000 toneladas de cacao y sus importaciones presentan desde el 2007 un comportamiento estable que va en crecimiento.

Con exactitud las importaciones de cacao y derivados de Alemania presentan un crecimiento promedio anual de 2.52% en el período 2012–2015. En este último año, el principal producto importado corresponde a chocolates y demás preparaciones con cacao con una participación del 52.15%, seguido por cacao en grano con 19.59% y manteca de cacao con 17.56%. (Proecuador, s.f.)

Además, el mercado alemán es cada vez más consciente de los beneficios de una dieta saludable, en ese sentido, existe actualmente un gran aumento en el consumo de granos tostados de cacao, considerados como “Super Foods” (Súper Alimentos). Dentro del consumo global, los granos de cacao son generalmente utilizados para la elaboración de diferentes derivados, incluyendo

los chocolates. Esta industria utiliza cerca de dos tercios de los granos procesados en Alemania.

La industria confitera utiliza principalmente licor de cacao y manteca de cacao para la producción de barras de chocolate, bombones, grageas, entre otros.

La industria alimenticia utiliza el polvo de cacao como ingrediente de bebidas, postres, helados, salsas, pasteles, galletas y panadería.

La industria cosmética alemana, procesa la manteca de cacao en productos como jabones y cremas.

Estos solo como unos ejemplos de los múltiples usos que se le puede dar al cacao, es por este motivo que se ha elegido exportar cacao en grano de fino aroma ya que Ecuador cuenta con las condiciones así como con un prestigio de calidad siendo conocidos como uno de los mejores cacaos de fino aroma del mundo. (Proecuador, s.f.)

### **1.1.1. Pregunta de Investigación**

¿Exportar Cacao en grano de fino aroma hacia Alemania es rentable y factible?

### **1.1.2. Formulación de Hipótesis**

El exportar cacao en grano de fino aroma hacia Alemania desde Ecuador es un negocio bastante rentable y además con las herramientas actuales de la globalización es factible en la medida de como se lo negocie y comercialice.

## **1.2. Objetivos**

### **1.2.1. Objetivo General**

Realizar Exportación de Granos de Cacao finos de aroma hacia Alemania

### **1.2.2. Objetivos Específico**

- Determinar características, usos, código arancelario, producción, oferta, y datos estadísticos del cacao en grano de fino aroma en el mercado de Alemania
- Realizar el análisis de Producción local del cacao en grano de fino aroma, importaciones del producto en Alemania, importaciones del producto desde el Ecuador, acuerdos preferenciales en los cuales Ecuador participa con el mercado Aleman, barreras de entrada, requisitos de etiquetado, empaque y embalaje, así como también realizar el análisis de la competencia.
- Crear un flujo del proceso de exportación, determinar requisitos y trámites de exportación, definir un Incoterm así como un transporte adecuado para dicha exportación.
- Plantear conclusiones y recomendaciones para este plan de exportación de cacao en grano de fino aroma hacia Alemania.

### **1.3. Justificación**

La presente investigación se realizará para enfocar el análisis de la factibilidad de exportar cacao en grano de fino aroma hacia Alemania con todos los pasos y profundizar los conocimientos teóricos sobre los procesos para lograrlo de una manera eficiente y eficaz.

Así este trabajo servirá en primer lugar para poder aprobar el Proyecto de Titulación y en segundo lugar para poder aplicar todos los conocimientos adquiridos a lo largo de toda la carrera de Tecnología en Importaciones y Exportaciones. Además será una guía muy importante para decidir en la aplicación de la misma en un futuro no muy lejano, ya que la misma contendrá valiosa información, incluso dará una perspectiva real de si es rentable y si es conveniente realizarla, también la misma ayudará para que personas que buscan un análisis completo con respeto a la exportación de cacao en grano de

finó aroma hacia Alemania puedan obtener con facilidad información más directa y específica en este tema, con datos actualizados, tablas, gráficos y valores reales a la fecha.

Por último, este será un aporte educativo valioso, ya que será realizado con el mayor esmero posible y así la información contenida en la misma será de gran calidad, para que pueda ser usada en el futuro como un apoyo para otros proyectos o como la base de análisis para estudios.

## **2. CAPITULO II. EL CACAO EN EL MERCADO ECUATORIANO**

### **2.1. Características y usos del cacao.**

**2.1.1. Nombre científico:** El nombre botánico es Theobroma Cacao

**Orden:** Malvales

**Familia:** Malvaceae

**Género:** Theobroma.

#### **2.1.2. Etimología:**

El nombre científico proviene de las palabras griegas “Theos” que significa “Dios” y “Broma” que significa “Alimento” (alimento de los Dioses), este nombre se lo asigno dado a la gran importancia que daban los nativos a esta planta y sus frutos. El término cacao surge del maya “Kaj” que significa “amargo” y “Kab” que significa “jugo”. (Botanical, s.f.)

#### **2.1.3. Descripción:**

Es un árbol que vive más de 2 años el cual tiene un tronco largo delgado: es una especie relativamente pequeña, mide de 4 a 8 metros de altura y de 5 a 20 centímetros de ancho, aunque los árboles que son cultivados son un poco más pequeños para su recolección y por este motivo a no superan los 3 metros de altura. Tiene una raíz principal que se profundiza varios metros de la superficie del suelo. Presenta hojas delgadas y grandes de unos 25 centímetros de un color rojizo cuando son jóvenes y verde oscuro brillante cuando son adultas que se distribuyen de forma alterna y cuya base es redondeada mientras que la punta es alargada. Miden entre 20 y 35 centímetros de largo y 7-8 centímetros de ancho. (BioEnciclopedia, s.f.)

Produce unas flores pequeñas color amarillo pálido o cremoso y otro color rosado que se agrupan en racimos que crecen directamente desde el tronco. Esta característica de crecimiento sobre el tronco o las ramas es inusual en los árboles. Los frutos son vainas de color rojizas y otras de color marrón dependiendo de su maduración pueden llegar a ser hasta cafés, de forma cilíndrica o esférica que miden hasta 30 centímetros y contienen varias semillas entre 20 y 60 unidades dentro de una pulpa viscosa algo lechosa color blancuzco de un sabor agridulce. (Botanical, s.f.)

#### **2.1.4. Variedad del Cacao:**

Existen 3 variedades clásicas de la planta del cacao y una variedad por hibridación:

##### **2.1.4.1. Cacao Criollo:**

Es una variedad primitiva la cual es conocida como fino o de aroma (fino de aroma) su característica principal es que es más dulce y menos amargo en la actualidad representa el 10% de la producción mundial. (Botanical, s.f.)

##### **2.1.4.2. El Forastero:**

Se lo conoce también como cacao ordinario este es el que ocupa el primer lugar con el 90% de la producción global y en su mayoría se lo cultiva en África y Brasil, su producción para chocolate, en polvo o manteca es complementaria ya que necesita de otros ingredientes incluso de otros tipos de cacao, se podría decir que se lo usa para agrandar volúmenes. (Botanical, s.f.)

##### **2.1.4.3. El Trinitario:**

Dado su nombre por la Isla de Trinidad en donde combinaron las dos especies y obtuvieron un cacao más dulce así como más aromático y resistente. (Botanical, s.f.)

#### **2.1.4.4. Cacao CCN51:**

Esta es una variedad por hibridación creada en Ecuador que tiene como beneficios, en primer lugar una mayor resistencia a enfermedades, una altísima productividad superando hasta en 4 veces más a las variedades clásicas y sus frutos contienen una mayor cantidad de grasa así como una menor cantidad de cáscara. Esta variedad se cultiva también en Indonesia. (Botanical, s.f.)

#### **2.1.5. Composición de los granos de cacao**

- 54% manteca de cacao.
- 11,5% proteínas.
- 9% celulosa.
- 7,5% almidón y pentosanos.
- 6% taninos.
- 5% agua.
- 2,6% olio elementos y sales.
- 2% ácidos orgánicos y esencias.
- 1,2% teobromina.
- 1% azúcares.
- 0,2% cafeína. (Enbuenasmanos, s.f.)

#### **2.1.5. Hábitat:**

El árbol del cacao o cacaotero es un árbol que se lo encuentra creciendo de manera silvestre en los bosques de América; por investigaciones científicas se sabe que el cacao es nativo de la selva tropical de tierras bajas de México, Centroamérica y Sudamérica, lo que incluye Colombia, Ecuador, Venezuela, Guyana, Brasil, Surinam y Guayana Francesa. El cultivo de cacao está actualmente extendido en dichos países americanos, así como en varios de África y de las zonas tropicales de Asia dado a su gran demanda. En estado silvestre prospera por lo regular debajo de los 300 metros sobre el nivel del mar

y en grupos a lo largo de los ríos. Los árboles que son destinados para el cultivo necesitan alta humedad y bastante luz es por este motivo que el Ecuador es un lugar ideal. (BioEnciclopedia, s.f.)

#### **2.1.6. Usos:**

El principal producto obtenido del cacao es un elaborado de polvos y grasas o manteca de cacao, los dos son usados para elaborar chocolate. El 66% de cacao en el mundo se usan para elaborar este manjar. No hay alimento más famoso preparado a partir del cacao que el chocolate, al que los aztecas llamaban chocolatl. Para prepararlo se requieren semillas tostadas y fermentadas para convertirlas en polvo y manteca. Con el chocolate también se aromatizan salsas, bebidas, licores y algunos platillos. El cacao es una planta rica en aceites emolientes que se usan en la industria cosmética para suavizar e hidratar la piel. La mantequilla o manteca es un efectivo tratamiento cutáneo y se agrega a muchas cremas cosméticas comerciales y como base de supositorios; tiene otros usos como fertilizante, combustible, vinagre y alcohol. Los usos medicinales del cacao abarcan desde el tratamiento de la angina y la presión sanguínea por medio del polvo, hasta, por acción de la mantequilla, para aliviar quemaduras y piel raspada. Las semillas sin fermentar se usan para tratar molestias digestivas y diabetes y el cacao en polvo elaborado a partir de granos fermentados es útil para prevenir enfermedades del corazón. Hay que tener cuidado, puesto que algunas personas son alérgicas al cacao y en otras este les provoca irritación. (BioEnciclopedia, s.f.)

A partir de su procesamiento se obtienen también varios derivados intermedios:

- **Manteca y licor de cacao:** Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes, aromas, esencias, jabones, etc.), y la industria farmacéutica.
- **Pulpa de cacao:** Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- **Cáscara:** Puede ser utilizada como comida para animales.

- **Cenizas de cáscara de cacao:** Puede ser usada para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos.
- **Jugo de cacao:** Elaboración de jaleas y mermeladas.
- **Polvo de Cacao:** Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas. (Guerrero, y otros, 2012)

### 2.1.7. Propiedades del cacao

Estas son algunas de las muchas propiedades del cacao:

- “Es un potente estimulante (por contener teobromina y cafeína, que ayudan a la actividad cerebral y la agudeza intelectual)
- Tiene una gran capacidad en la ayuda como antioxidante.
- Es rico en un compuesto llamado polifenol que ayuda a quemar grasa.
- La endorfina y serotonina contenida en el cacao también ayuda mucho a mantener un excelente estado de ánimo.” (Enbuenasmanos, s.f.)

El profesor Norman Hollenberg ha realizado estudios en los que destaca la importancia de la epicatequina, uno de los polifenoles del cacao, podría reducir el riesgo de algunas de las enfermedades más comunes en los países occidentales: derrame cerebral, ataque cardíaco, cáncer y diabetes. Todavía se están estudiando las excelentes propiedades del cacao. (Enbuenasmanos, s.f.)

## 2.2. Código Arancelario

El código arancelario es un valor numérico asignado que permite identificar con base a normas y categorías de acuerdo al arancel nacional un producto y su correspondiente descripción o características, un conjunto de productos o mercancías, a fin de determinar el tipo de tributos y demás materias de carácter impositivo de acuerdo a la legislación aduanera global y nacional.

El código arancelario consta de un número con un mínimo de 6 dígitos y un máximo de 10 una secuencia de menos de 6 dígitos se denomina un código arancelario parcial y representa una categoría grande de productos o un capítulo de productos dentro del sistema armonizado de designación y codificación de mercancías.

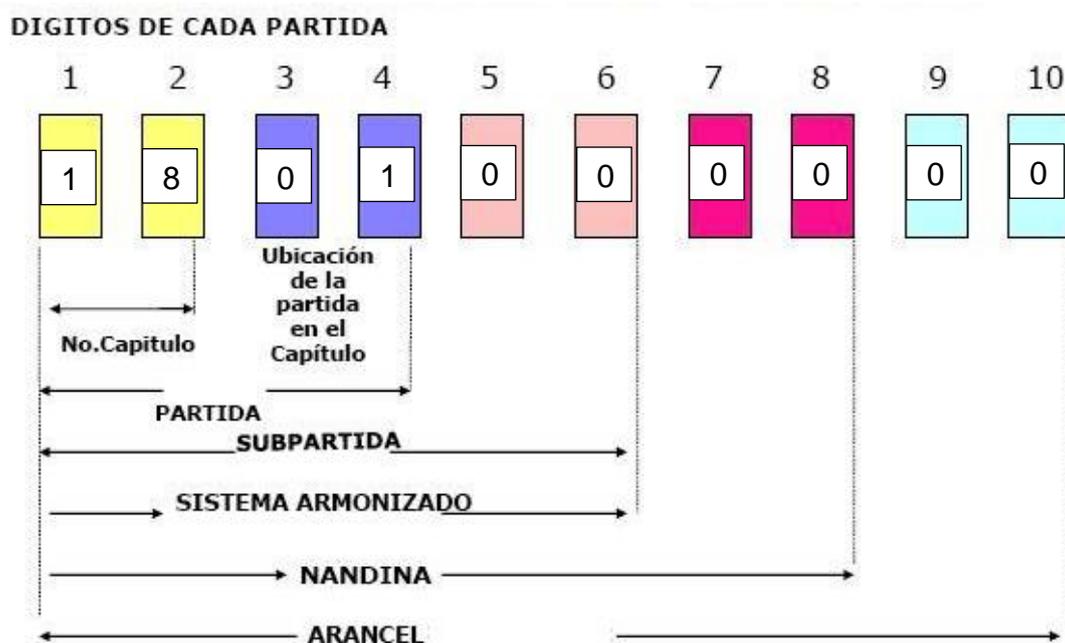


Figura 1. Ejemplo de codificación

Tomado de (E-comEX Plus, s.f.)

Como el Cacao es un producto alimenticio, se lo clasifica dentro del arancel de importaciones y exportaciones de la siguiente manera:

**Partida Arancelaria: 1801.00 (Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.)**

**Sub Partida Arancelaria: 1801.00.19 (Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado, Los demás.)**

Código	Designación de la Mercancía	UF	Tarifa Arancelaria	OBSERVACIONES
1801.00	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.			
	- Crudo:			
1801.00.11	- - Para siembra	kg	10	
1801.00.19	- - Los demás	kg	20	
1801.00.20	- Tostado	kg	25	
1802.00.00	Cáscara, películas y demás residuos de cacao.	kg	20	
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada.			
1803.10.00	- Sin desgrasar	kg	20	
1803.20.00	- Desgrasada total o parcialmente	kg	20	
1804.00	Manteca, grasa y aceite de cacao.			
	- Manteca de cacao:			
1804.00.11	- - Con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%	kg	20	
1804.00.12	- - Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%	kg	20	
1804.00.13	- - Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1.65%	kg	20	
1804.00.20	- Grasa y aceite de cacao	kg	20	
1805.00.00	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	kg	20	
18.06	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.			
1806.10.00	- Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante	kg	30	
1806.20	- Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg, o 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	- - Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes	kg	30	
1806.20.90	- - Los demás	kg	30	
	- Los demás, en bloques, tabletas o barras:			
1806.31.00	- - Rellenos	kg	20	
1806.32.00	- - Sin rellenar	kg	20	
1806.90.00	- Los demás	kg	30	

Figura 2. Captura de pantalla de Arancel

Tomado de (Aduana, s.f.)

### 2.3. Producción y oferta en el mercado Ecuatoriano

La producción del cacao y su siembra se da a nivel nacional en 21 provincias del país, con excepción de Galápagos, Imbabura y Tungurahua, es por este motivo que Ecuador es uno de los mayores productores y comercializadores de cacao del mundo, así también por su ubicación geográfica y clima es privilegiado contando con las mejores condiciones para una mayor producción. La información de la tabla 1 que se presenta a continuación, muestra que la mayor producción se encuentra en la región de la costa ecuatoriana seguida por la región sierra.

Tabla 1.

*Superficie y producción agropecuaria continua 2016*

REGIÓN Y PROVINCIA	SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)
	Plantada	Cosechada		
TOTAL NACIONAL	559.617	454.257	177.551	170.545
REGIÓN SIERRA	66.921	54.110	24.509	21.512
REGIÓN COSTA	445.876	359.379	140.500	138.239
REGIÓN ORIENTAL	41.815	36.967	11.229	9.495
ZONAS NO DELIMITADAS	5.006	3.801	1.313	1.300

Adaptado de (INEN, s.f.)

Los resultados de la producción nacional obtenidos hasta el 2016 muestran en la tabla 2, que cada año se ha ido incrementando de una manera sostenida la producción, además podemos ver que cada vez la superficie plantada es mejor trabajada y por lo tanto hay menos desperdicio cada año.

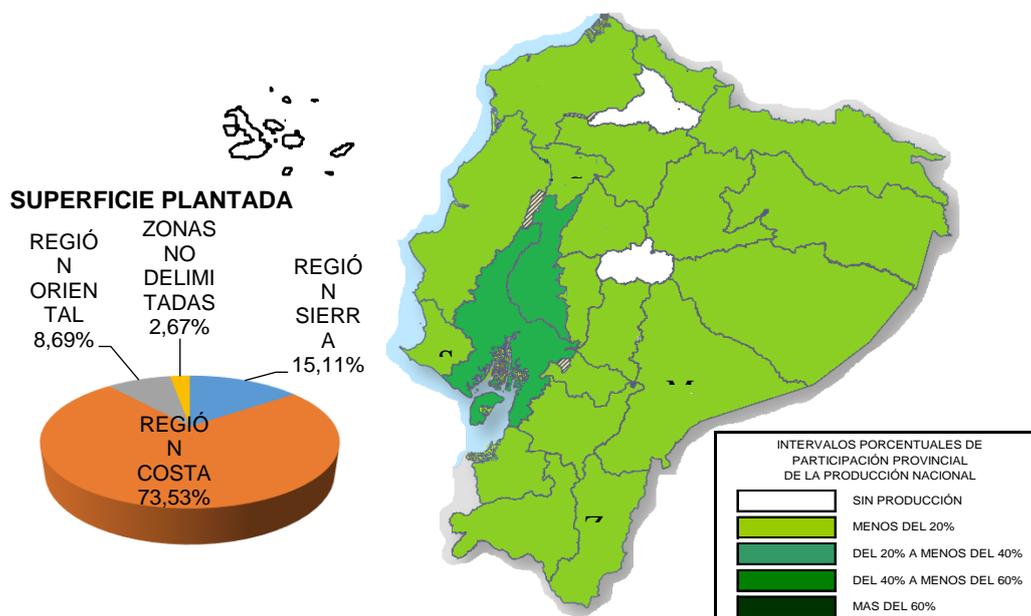
Tabla 2.

*Superficie, Producción y Rendimiento Periodo 2006 – 2016*

TABLA DE SUPERFICIES, PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DEL CACAO EN ECUADOR 2006-2016				
AÑO	SUP. PLANTADA (Has.)	SUP. COSECHADA (Has.)	PRODUCCIÓN (Tm.)	RENDIMIENTO (%)
2006	407797	350027	123280	0,35
2007	422984	356658	119434	0,33
2008	455385	376605	138633	0,37
2009	468840	398105	174989	0,44
2010	469962	360026	168350	0,47
2011	521093	399468	222142	0,56
2012	507723	390177	222849	0,57
2013	508880	402437	243240	0,60
2014	460646	372636	271517	0,73
2015	537410	432096	297853	0,69
2016	559617	454257	117548	0,26

Adaptado (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, s.f.)

Esta Figura muestra como la región de la costa representa una gran cantidad de tierra destinada para la siembra y cosecha del cacao, tanto así que engloba el 73,53% del total, lógicamente debido a su clima y recursos naturales abundantes en esta región es mucho más rentable la producción del cacao.



*Figura 3.* Porcentaje de superficie plantada y producción, según región y provincia.

Tomado de (INEN, s.f.)

La oferta exportable del cacao en el Ecuador actualmente está alrededor de 150 mil toneladas métricas, pero cada año se va incrementando esta cifra y adicionalmente el M.A.G.A.P. está impulsando un proyecto de reactivación del cacao fino y de aroma con lo que se busca para el año 2021 que la oferta exportable se duplique a 300 mil toneladas métricas, todo esto para que las personas que se dedican a esta actividad que en su mayoría es gente humilde pueda mejorar sus ingresos y además que crezca con miras a industrializar los procesos y pasar de ser una materia prima a productos terminados. “Esta actividad contribuye con el 4,5% de la Población Económicamente Activa (PEA) en el 2011, y el 13.5% de la PEA agrícola.” (Ministerio de Agricultura y Ganadería , s.f.)

## 2.4. Exportaciones de cacao del Ecuador, al mundo.

Gracias a las estadísticas e indicadores que facilita el Banco Central de Ecuador, podemos analizar que en los últimos 10 años las exportaciones han ido alcanzando incrementos substanciales, los mismos que en el último año 2015 lograron un crecimiento del 20,19% con respecto al anterior 2014, y además representa el 3,78% del total de exportaciones. (BCE, s.f.)

Tabla 3.

*Exportaciones por producto*

AÑO	CACAO
2006	143.148
2007	197.283
2008	216.481
2009	342.633
2010	349.920
2011	473.606
2012	344.897
2013	422.759
2014	576.390
2015	692.849

Miles de USD F.O.B.

Adaptado de (BCE, s.f.)

En este año 2017, el mes de marzo pasado, Ecuador se adelantó a todos en ser el primer exportador de cacao fino de aroma en grano en América Latina y además está ocupando el cuarto puesto en el mundo entre la totalidad de los diferentes tipos de cacao, lo que fomenta un aumento del 168% en los 10 últimos años, todo esto pone a Ecuador y su cacao en la mira del mundo entero como uno de los principales además de mejores productores y exportadores. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, s.f.)

### **3. CAPÍTULO III. ANÁLISIS DEL MERCADO EN ALEMANIA**

#### **3.1. Producción en Alemania de cacao**

En la actualidad el mercado alemán tiene una gran limitante en cuanto a características y recursos por su ubicación geográfica, por los cuales no es posible el cultivo y la cosecha de cacao, al menos de forma agrícola. Es por este motivo que muchas empresas alemanas buscan la manera de comprar un excelente cacao a un buen precio, actualmente no existe ninguna empresa o persona en Alemania que se dedique a la cosecha y cultivo de cacao tampoco hay información de investigaciones para realizarlo de manera controlada o artificial en algún tipo de invernadero dado a que en la actualidad la tecnología lo permitiría de alguna forma, incluso muchas empresas de la industria del chocolate han invertido miles de millones de dólares en tierras extranjeras, como por ejemplo en Nicaragua, donde después del incremento del precio internacional del cacao, Ritter Sport una de las empresas más importantes de Alemania tomo la decisión de adquirir tierras propias para cultivar cacao en Nicaragua, nada más tratándose de una estrategia para disminuir los costos de producción sobretodo ahorrando en la materia prima. Se espera que en el 2017, esas tierras logren su primera cosecha, dijo Thomas Seeger, de Ritter Sport, en marzo pasado al diario Sueddeutsche Zeitung, de Múnich, Alemania, quien además consideró como un “un problema para los productores de chocolate” el incremento del precio. Ritter Sport es una gran industria familiar y supuestamente, según el artículo leído, espera que una tercera parte del cacao que usa para la producción de chocolates, sea el que llegue desde Nicaragua en los próximos 10 años. (El Nuevo Diario, s.f.)

#### **3.2. Importaciones de cacao en Alemania**

La herramienta de TradeMap da la posibilidad de obtener información actualizada hasta el 2015 de las importaciones totales de Alemania con respecto al cacao, las mismas que permiten analizar cuáles son los países a

los que más compra y Ecuador está en el sexto lugar ocupando el 5,3% del global de importaciones de cacao, además la tasa de crecimiento a pesar de ser negativa -3, es evidente que va de acuerdo al problema económico que atraviesa el continente europeo, y además casi todos los otros exportadores sufren de la disminución de importaciones a través del tiempo, nada más que tenemos una ventaja por el tipo especial que se cosecha en nuestro país.

Tabla 4.

*Importaciones de cacao desde Alemania por países 2015*

Exportadores	IMPORTACIONES						
	Valor importada en 2015 (miles de USD)	Saldo comercial en 2015 (miles de USD)	Participación de las importaciones para Alemania (%)	Cantidad importada en 2015	Unidad de medida	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2011-2015 (% p.a.)
Mundo	903709	-839372	100	301021	Toneladas	3002	-10
Côte d'Ivoire	465419	-465419	51,5	160352	Toneladas	2902	-11
Ghana	88993	-88993	9,8	28507	Toneladas	3122	-9
Nigeria	75317	-75317	8,3	24458	Toneladas	3079	-15
Bélgica	47950	-47651	5,3	16225	Toneladas	2955	86
Ecuador	47562	-47562	5,3	15464	Toneladas	3076	-3
Países Bajos	44960	-38341	5	14866	Toneladas	3024	75
Perú	27115	-27115	3	8219	Toneladas	3299	76
República Dominicana	20638	-20638	2,3	5831	Toneladas	3539	10
Guinea	18109	-18109	2	6353	Toneladas	2850	10
Francia	10674	-8281	1,2	2620	Toneladas	4074	27
Camerún	8510	-8510	0,9	2705	Toneladas	3146	-45
Uganda	8189	-8189	0,9	2585	Toneladas	3168	-14
Togo	6809	-6809	0,8	2446	Toneladas	2784	-53
Liberia	5691	-5691	0,6	1960	Toneladas	2904	-8
Nicaragua	4581	-4581	0,5	1087	Toneladas	4214	

Adaptado de (Trade Map, s.f.)

Desde el 2012 hasta el 2016 en la mayoría de casos la importación de cacao del mercado Aleman ha disminuido debido a varios problemas económicos de la región, y además el chocolate el producto estrella, el cual se produce con los granos de cacao que Alemania exporta a todo el mundo tiene una tendencia a ser un producto suntuario, en donde de alguna manera los consumidores pueden dejar de consumirlo por sus altos precios y verlo como una golosina innecesaria en ciertos casos.

Tabla 5.

*Importaciones de cacao por año y país de exportación.*

Exportadores	Valor importada en 2012 (Miles de USD)	Valor importada en 2013 (Miles de USD)	Valor importada en 2014 (Miles de USD)	Valor importada en 2015 (Miles de USD)	Valor importada en 2016 (Miles de USD)
Mundo	1028090	805960	764841	903709	1408895
Países Bajos	1569	2567	2326	44960	558224
Côte d'Ivoire	542054	475844	479766	465419	330164
Bélgica	7649	2135	3827	47950	199985
Ghana	196797	88875	79931	88993	117781
Nigeria	69802	54915	47419	75317	65176
Ecuador	55266	53853	53178	47562	39181
Congo, República Democrática del	2171	1449	0	2291	16871
Camerún	29410	4045	2822	8510	16818
Guinea	10598	5642	6517	18109	10129
Uganda	13699	10738	916	8189	9864
Madagascar	4497	3894	4906	3917	6537
Perú	11477	18705	16188	27115	4989
República Dominicana	14202	21219	19295	20638	4342
Tanzanía, República Unida de	2786	1315	354	873	4335
Congo	2819	7875	294	2546	3798
Nicaragua	770	3711	1530	4581	3526

Adaptado de (Trade Map, s.f.)

### 3.3. Importación de cacao desde el Ecuador

Los 5 últimos años el mercado alemán ha disminuido sus importaciones con un decrecimiento de 10% a nivel global de todos sus proveedores, en el caso de Ecuador específicamente a decrecido las importaciones en 3%, de todas maneras es un mercado bastante importante ya que está en el tercer lugar a nivel mundial de importadores de cacao después de Países Bajos y Estados Unidos logrando una participación de las importaciones mundiales del 9,5% siendo así que importa 300.000 toneladas aproximadamente por año, además es uno de los mejores al momento de pagar por tonelada, actualmente se cotiza en Alemania por cada tonelada el valor de \$3.002

Tabla 6.

*Importaciones por año de cacao desde Ecuador hacia Alemania*

Exportador	Valor importada en 2012 (Miles de USD)	Valor importada en 2013 (Miles de USD)	Valor importada en 2014 (Miles de USD)	Valor importada en 2015 (Miles de USD)	Valor importada en 2016 (Miles de USD)
Ecuador	55266	53853	53178	47562	39181

Adaptado de (Trade Map, s.f.)

### 3.3.1. Mercado meta en Alemania

Este proyecto analiza la posibilidad de realizar la oferta de exportación de 1 contenedor de 20 pies cada 3 meses directamente a una empresa alemana llamada GEPA The Fair Trade Company, la cual es parte de las empresas certificadas y que mantiene la modalidad de comercio justo en donde se obtendrá el mejor precio y asegura un acuerdo comercial duradero en el tiempo. Esta empresa es una de las más importantes en toda Alemania, acaba de cumplir 40 años de aniversario en el mercado, en el cual siempre se ha destacado, por ejemplo: a finales del 2014 recibió el premio de la marca más sostenible de Alemania, en el 2015 recibió la Medalla de Oro de la Iniciativa de consumidores “Compañía de venta al por menor sostenible” y se dedica a la elaboración de varios productos en base al cacao en grano de fino aroma, además cuenta con una altísima demanda siendo así que tiene un incremento mensual del 3% del volumen de ventas y su reputación como marca es muy reconocida en sus productos. El precio pactado para la compra es de \$2.065,00 por cada tonelada valor negociado de acuerdo al valor actual del cacao. (International Cocoa Organization, s.f.)

### 3.4. Acuerdos preferenciales en los cuales Ecuador participa con Alemania

“El viernes 11 de noviembre del 2016, el señor Vicepresidente de la República Jorge Glas, en representación del gobierno ecuatoriano firmó el Protocolo de

Adhesión de Ecuador al Acuerdo Comercial Multipartes con la Unión Europea (UE). El acuerdo comercial asegura la liberalización inmediata del 99,7% de la oferta exportable histórica del Ecuador en los productos agrícolas y del 100% de los productos industriales ecuatorianos. Según las proyecciones realizadas por la Comisión Económica para América Latina (CEPAL), la entrada en vigencia del Acuerdo Comercial representará para el Ecuador un incremento anual del 0,10% del PIB, del 0,15% en el consumo y de un 0,13 % en la inversión, además de un efecto positivo en la generación de empleos y en mejores ingresos para la población.” (Ministerio de Comercio Exterior, s.f.)

En la Figura 4 vemos una consulta directa en el Ministerio de Comercio exterior, respecto a la subpartida donde muestra que el cacao en grano de fino aroma está exento de arancel y que es un producto que está dentro del acuerdo.

Tipo Oferta	Subpartida	Apertura de código	Descripción	Sist. Andino FP	Arancel Base	Desgravación (*)	Comentarios
UE a Ecuador	18010000	0	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado		Exento de arancel	0	

*Figura 4.* Consultas arancelarias por subpartidas referidas en el acuerdo Tomado de (Ministerio de Comercio Exterior, s.f.)

### 3.5. Barreras de entrada

#### 3.5.1. Barreras arancelarias

“Las barreras arancelarias son tarifas oficiales que se fijan y cobran a los importadores y exportadores en las aduanas de un país, por la entrada o salida de las mercancías. En el caso de Ecuador no se cobra ninguna tarifa para cualquier producto que sea exportado, es decir por la salida del territorio nacional. Las barreras de entrada que más se utilizan son las arancelarias y tienen como fin impedir o disminuir el ingreso de determinadas mercancías o servicios a un país, dado por medio del establecimiento de derechos a la

importación. Cuanto más alto sea el monto de los aranceles de una mercancía, más difícil será que ingresen y compitan contra la producción local en otro país, ya que ese arancel incidirá en los precios de los productos importados; elevándolos. El objetivo principal de las barreras arancelarias, es impedir la importación de ciertas mercancías, ya sea para equilibrar la balanza comercial del país, para proteger la producción nacional o para incrementar el intercambio entre un grupo de países.

Existen dos tipos de aranceles, los ad-valorem y los específicos, de ellos se desprenden otras combinaciones:

#### **3.5.1.1. Arancel de valor agregado o ad-valorem:**

Es el que se calcula sobre un porcentaje del valor del producto (CIF), Ejemplo: 5% del valor CIF; en el caso de Ecuador exportando cacao hacia Alemania el valor agregado o ad-valorem es 0% dado al acuerdo con la Unión Europea,

#### **3.5.1.2. Arancel específico,**

Se basa en otros criterios como puede ser el peso, por ejemplo, USD 5 por cada kilo de ropa nueva. Es un pago establecido por cada unidad de medida del bien importado; en el caso de Ecuador exportando cacao hacia Alemania de igual forma no existe arancel específico.

#### **3.5.1.3. Arancel anti-dumping**

Es un arancel que se aplica a la importación de productos que reciben subvenciones de los países donde se producen. Estas subvenciones les permiten exportar por debajo del costo de producción; en el caso de Ecuador exportando cacao hacia Alemania no existe arancel anti-dumping.

#### **3.5.1.4. Arancel mixto**

Es el que está compuesto por un ad-valorem y un arancel específico que se gravan simultáneamente a la importación.” (Proecuador, s.f.)

El único porcentaje que paga al ingreso a Alemania el cacao es del 19% del I.V.A. el cual es un gravamen interno del país en su legislación tributaria y este lo paga al nacionalizar el importador.

#### **3.5.2. Barreras no arancelarias**

Se refiere a las disposiciones gubernamentales que obstruyen el ingreso libre de mercancías a un país determinado, poniendo requisitos de ingreso a los productos o servicios como: determinadas reglas o ciertas características.

Existen 2 tipos de Barreras no arancelarias:

- Barreras Sanitarias.
- Barreras Técnicas.

##### **3.5.2.1. Barreras Sanitarias y Fitosanitarias:**

Proponen evitar el ingreso a un país de aquellas mercancías que puedan dañar la salud de la población debido al posible contenido de elementos nocivos de tipo físico, químico o biológico. En el caso de Ecuador para exportar cacao de fino aroma hacia Alemania hay que cumplir los siguientes pasos:

- Ir acompañados de un certificado fitosanitario expedido por las autoridades competentes del país exportador
- Pasar las inspecciones aduaneras en el punto de entrada de la UE
- Ser importadas en la UE por un importador inscrito en el registro oficial de un país de la UE.

- Ser notificadas a las aduanas antes de su llegada al punto de entrada. (Export Helpdesk, s.f.)

### **3.5.2.2. Barreras Técnicas:**

Se refieren a los requisitos que debe reunir determinado producto en cuanto a su estructura en general y componentes para que pueda ingresar a un determinado mercado. (Proecuador, s.f.)

En el caso de Ecuador exportando cacao de fino aroma hacia Alemania los requisitos técnicos según la información obtenida de Export Helpdesk son los siguientes:

- Etiquetado de productos alimenticios.
- Voluntario - Productos de producción ecológica. (Export Helpdesk, s.f.)

“El control de calidad del cacao constituye uno de los pasos más importantes para la exportación de este producto. Los frutos aptos para la comercialización son determinados a partir de análisis basados en las normas de calidad INEN 175, 176 y 177” (Anecacaco, s.f.)

## **3.6. Requisitos de etiquetado, empaque y embalaje**

### **3.6.1. Etiquetado y rotulado**

“Alemania aplica requisitos indispensables de etiquetado de acuerdo con las normativas dispuestas por el Parlamento y el Consejo de la Unión Europea. Los exportadores ecuatorianos deben tener muy en cuenta la reglamentación que se aplica estrictamente en este ámbito, ya que la misma está destinada a garantizar a los consumidores una información completa sobre el contenido y la composición de estos productos, a fin de proteger su salud y sus intereses. En cuestión de etiquetado, los productos alimenticios envasados deben cumplir

ciertas normas establecidas en la Directiva 2000/13/CE, del 20 de marzo de 2000, la cual armoniza a nivel de la Unión Europea la presentación y publicidad para permitir a los consumidores europeos que realicen su elección con conocimiento de causa, así como para eliminar los obstáculos de la libre circulación de productos alimenticios y las condiciones competitivas desiguales.” (Procuador, s.f.)

El etiquetado del cacao en grano deberá estar en idioma inglés o alemán además debe estar adherido de manera fija o impreso directamente sobre el saco de fibra natural y debe incluir, de forma clara y legible, información obligatoria de:

- Nombre claro y tipo de producto.
- Número de identificación de el o los lotes.
- Nombre y R.U.C. de la empresa e imagen del logotipo.
- Detallar el contenido bruto, así como el neto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- Detallar el país de origen (Opcional).
- Indicar el lugar de destino o el puerto de llegada.
- Pictogramas de proteger del agua y del sol. (INEN, s.f.)



Figura 5. Diseño de Etiqueta

### 3.6.2. Empaque y embalaje

“El cacao en grano entero o partido, crudo será exportado en sacos de fibra natural ya sea yute o fique de 40 x 25 pulgadas (101.6 X 63.5 centímetros  $\pm 4$ cm.) de 64 kg., acorde con estándares de calidad y certificaciones específicas (certificado de origen, certificado fitosanitario, etc.). Estos granos necesitan cuidado por lo que el embalaje externo a utilizar, saco de fibra natural ya que estos sacos tienen como característica principal el ser biodegradables y ofrecen un óptimo rendimiento en la conservación del aroma, la humedad adecuada para su almacenamiento y su aireación. Además:

- Son ideales para el trabajo pesado.
- Conservan el aroma y el sabor del producto empacado.
- Brinda facilidad en el apile del producto a la hora de realizar la unitarización a través de los pallets y la estiba a la hora de colocarlo en el medio del transporte y como consecuencia a esta ventaja se podrá obtener un flete más económico.
- Tienen excelente resistencia a caídas y manejo brusco por lo que tienen mayor seguridad y esto nos garantiza una reducción de costo en la prima de seguro.” (Inkacao, s.f.)

El cacao en grano envasado debe almacenarse sobre pallets (estibas) a una altura por encima del suelo de al menos 7 cm para permitir la circulación del aire. Durante el almacenamiento:

- Deben tomarse medidas para prevenir la infestación por insectos, roedores y otras plagas.
- Debe evitarse la contaminación del cacao en grano por olores o sabores por polvo proveniente de otros alimentos o de otros productos tales como aceites, cemento, brea, etc.
- Se recomienda revisar periódicamente el contenido de humedad de cada lote. (INEN, s.f.)

### **3.7. Análisis de la competencia**

Actualmente los 4 principales competidores de Ecuador en el mercado alemán con respecto a la exportación de cacao son: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Bélgica, todos ellos están sobre Ecuador en cuanto a valores importados en miles de dólares y cantidades importadas por toneladas; por dos razones importantes y principales: en primer lugar por su cercanía lo cual les da un plus en temas de logística y en segundo lugar por el tipo de cacao que incide en su precio el cual es menor al nuestro con excepción de Ghana.

Ahora al analizar los 2 países latinos que, aunque están después de Ecuador en el puesto séptimo Perú y octavo República Dominicana son los competidores más cercanos además de directos ya que tienen un producto muy similar incluso un poco mejor en cuanto al tipo de cacao que Alemania busca y prefiere, este cacao es de mayor rendimiento y de mayor intensidad de sabor, así también su precio es más elevado por cada tonelada y por lo tanto su compra es menor, pero va en crecimiento.

Tabla 7.

## Proveedores de cacao para Alemania año 2015 indicadores

Exportadores	Indicadores comerciales									
	Valor importada en 2015 (miles de USD)	Saldo comercial en 2015 (miles de USD)	Participación de las importaciones para Alemania (%)	Cantidad importada en 2015	Unidad de medida	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2011-2015 (% p.a.)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2011-2015 (% p.a.)	Participación de los países socios en las exportaciones mundiales (%)	Tasa de crecimiento de las exportaciones totales del país socio entre 2011-2015 (% p.a.)
Mundo	903709	-839372	100	301021	Toneladas	3002	-10	-11	100	2
Côte d'Ivoire	465419	-465419	51,5	160352		2902	-11	-11	34,4	6
Ghana	88993	-88993	9,8	28507		3122	-9	-8	20,1	-6
Nigeria	75317	-75317	8,3	24458		3079	-15	-17	5,1	-8
Bélgica	47950	-47651	5,3	16225		2955	86	99	5,1	16
Ecuador	47562	-47562	5,3	15464		3076	-3	-1	6,8	14
Países Bajos	44960	-38341	5	14866		3024	75	74	5,1	3
Perú	27115	-27115	3	8219		3299	76	77	1,9	35
República Dominicana	20638	-20638	2,3	5831		3539	10	10	2,4	11
Guinea	18109	-18109	2	6353		2850	10	6	0,2	11

Adaptado de (Tradeap, s.f.)

#### 4. CAPÍTULO IV. PROCESO DE EXPORTACIÓN

##### 4.1. Flujo del proceso de exportación definitiva

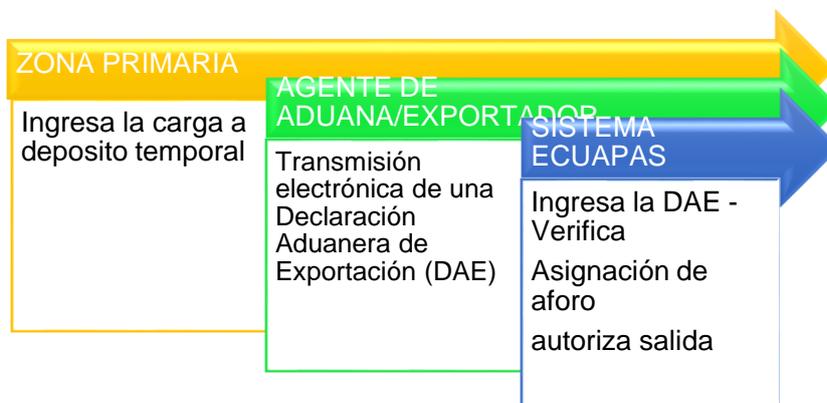


Figura 6. Flujo del proceso de exportación parte 1



Figura 7. Flujo del proceso de exportación parte 2

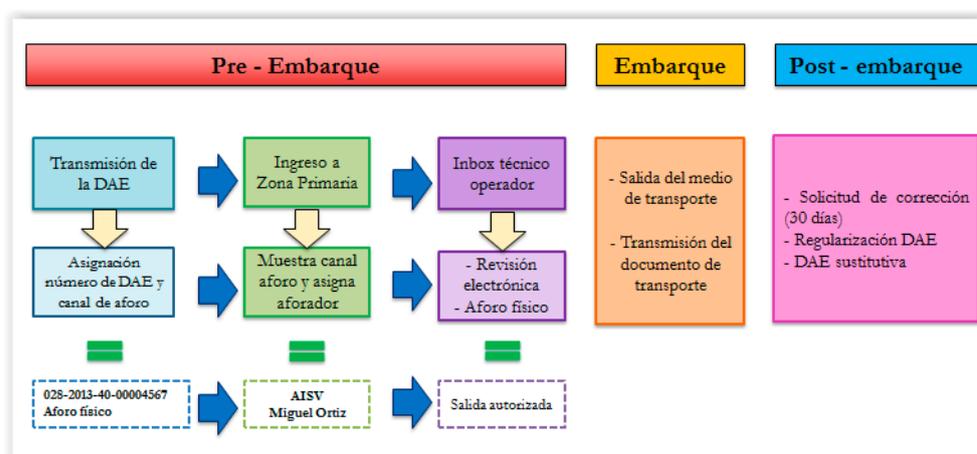


Figura 8. Flujo de exportaciones – Ecuapass

Tomado de (Proecuador, s.f.)

## 4.2. Requisitos y trámites de exportación

Dentro del comercio exterior, para exportar se debe cumplir con una serie de requisitos normados por las entidades competentes de Ecuador mismos que están detallados de esta manera.

- Contar con el Registro Único de Contribuyentes (RUC); que el Servicio de Rentas Internas (SRI) lo emite.
- Adquirir el Certificado de Firma Digital TOKEN, el cual se utilizará en todos los procesos de comercio exterior, mismo que es entregado por las siguientes empresas:
  - Banco Central del Ecuador
  - Security Data
- Registro del exportador en la página de Ecuapas, donde es posible:
  - Actualización de información de la base de datos
  - Creación de usuario y contraseña
  - Aceptación de las políticas de uso
  - Registrar firma electrónica

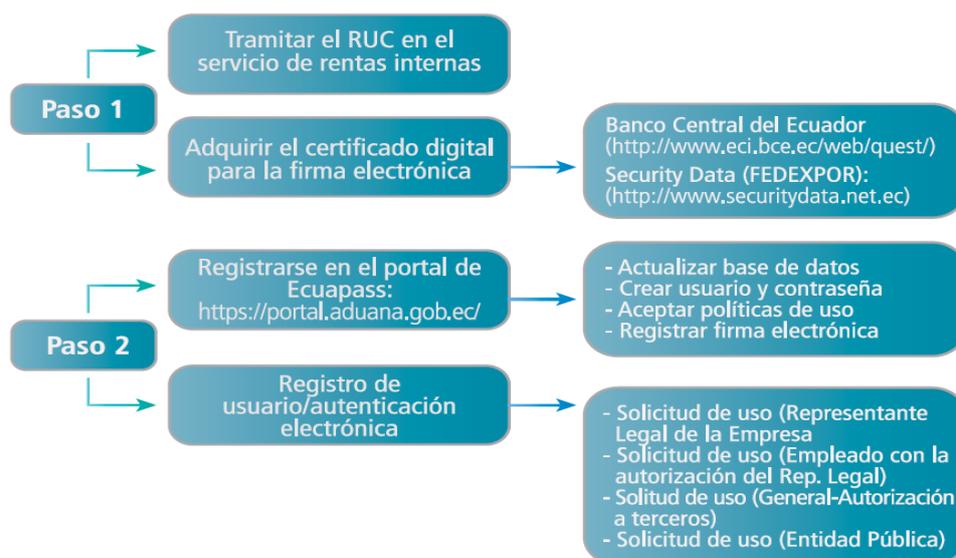


Figura 9. Requisitos para ser exportador

Tomado de (Proecuador, s.f.)

#### 4.2.1. Certificado de origen

Documento que certifica el país de origen de la mercancía, el cual se utiliza cuando algún producto se acoge a preferencias arancelarias dentro de los acuerdos entre países, la entidad responsable de otorgar dichos certificados en el Ecuador es el Ministerio de Industrias y Productividad MIPRO.

#### 4.2.2. Generación de la declaración juramentada de origen D.J.O.:

“Dentro de ECUAPASS, debe ingresar al menú Ventanilla Única, opción Elaboración de DJO. El usuario deberá generar la respectiva Declaración Juramentada de Origen del producto a exportar, requisito mínimo para la obtención de todo Certificado de Origen. La DJO tiene como objetivo determinar de forma sistematizada, si el producto cumple con las normas de origen establecidas en cada uno de los Acuerdos, para beneficiarse de las preferencias arancelarias correspondientes. La DJO tiene una duración de 2 años.” (Proecuador, s.f.)

#### Trámite de declaración juramentada de origen (DJO)

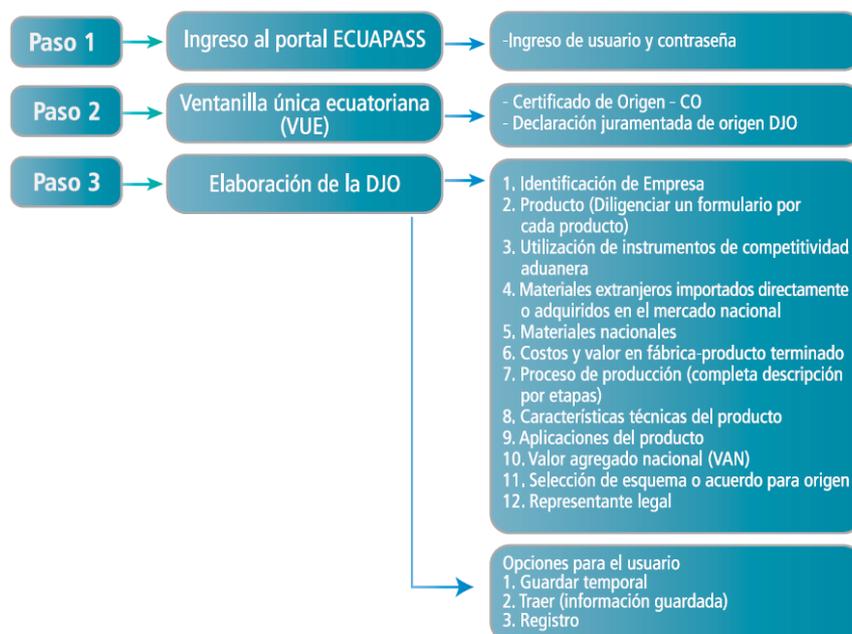


Figura 10. Tramite de D.J.O. en el Ecuapass

Tomado de (Proecuador, s.f.)

#### **4.2.3. Verificar estatus fitosanitario**

“Verificar si el país de destino ha levantado las restricciones sanitarias de acceso a los productos de origen vegetal ecuatorianos a través del Estatus Fitosanitario. ¿Qué es un Estatus Fitosanitario? Consiste en la información que detalla la situación sanitaria y fitosanitaria del cacao en el Ecuador para revisión y aprobación del país de destino (análisis de riesgo de plagas, métodos de cultivo, etc.)” (Proecuador, s.f.) Esto se lo puede realizar a través de la V.U.E.

#### **4.2.4. Registrarse en Agrocalidad**

“Solicitar el registro de operador en la página web de Agrocalidad ([www.agrocalidad.gob.ec](http://www.agrocalidad.gob.ec)) según si el usuario es Exportador, Productor, Productor – Exportador.” (Proecuador, s.f.) Todo esto se lo hace de manera digital a través del sistema GUÍA y el registro tendrá una duración de 2 años.

#### **4.2.5. Inspección y certificado de calidad**

“El exportador debe solicitar la inspección del lote o lotes por exportar a Agrocalidad, setenta y dos horas previas a la exportación. Luego, Agrocalidad dispone a una verificadora externa a realizar la inspección. La verificadora emite un informe, el cual, es analizado por técnicos de Agrocalidad. Si los parámetros están acordes con las normas del tipo de cacao, se emite el Certificado de Calidad previo el pago de 0.25% del valor FOB en las cuentas de Agrocalidad en el Banco Nacional de Fomento (BNF), Banco del Pacífico o Banco de Guayaquil. Una vez aprobado el reporte se emite al usuario un certificado de registro y un código de registros los cuales confirman el registro de operador en Agrocalidad mismos que son reconocidos Internacionalmente.” (Proecuador, s.f.)

#### 4.2.6. Solicitar certificado fitosanitario

El certificado Fitosanitario se lo requiere por cada exportación y se lo debe solicitar máximo dos días antes del despacho de la misma a través de la V.U.E. “Se solicita una inspección o pre-inspección (si el lugar de acopio o cultivo está fuera del lugar de salida de la carga) que se realiza en el punto de control (aeropuertos, puertos marítimos, pasos fronterizos) o en las coordinaciones provinciales de Agrocalidad en el caso de una pre-inspección. En el caso de pre-inspección se emitirá un certificado provisional que se canjeará por el Certificado Fitosanitario en el punto de control. En el caso de una inspección una vez aprobada se otorgará el Certificado Fitosanitario para el envío a realizarse.” (Proecuador, s.f.)

#### TARIFARIO 2016

Nº	PARTIDA PRESUPUESTARIA	CODIGO TARIFAS	NOMBRE DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	TARIFA	DETALLE PARA COMPRENSION DE SU APLICACIÓN
		01.	SANIDAD VEGETAL, (TARIFA CERO IVA)			
3	130111	01.01.003	SERVICIO DE CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA Y DE CALIDAD DE CACAO Y CAFÉ.	KILOGRAMO	0,0078	INCLUYE: REGISTRO, INSPECCIÓN, TOMA Y ANÁLISIS DE MUESTRA Y EMISIÓN DE CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIDAD DE CACAO Y CAFÉ EN GRANO. (EJEMPLO: ENVÍO UN CONTENEDOR DE 25000 KILOS = (25000 ÷ 100) x 0,78 ó (25000 x 0,0078 = 195,0 dólares)

Figura 11. Tarifario 2016 para certificación Fitosanitaria y de calidad de cacao Tomado de (Agrocalidad, s.f.)

#### 4.2.7. Proceso de exportación

“Una vez cumplidos con los requisitos específicos para la exportación de cacao en grano de fino aroma, todos los procesos de comercio se los realiza en el Servicio Nacional de Aduana SENAE específicamente en el sistema Ecuapass para que conjuntamente y en coordinación con todas las entidades públicas que realizan el control formal, de esta manera dar el cumplimiento a las leyes ecuatorianas expuestas en el C.O.P.C.I. (Código orgánico de la producción, comercio e inversiones). Las partes que intervienen en la exportación son:



*Figura 12. Organismos que intervienen en una exportación*

Tomado de (Proecuador, s.f.)

La exportación inicia en el pre embarque con la transmisión electrónica de una Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS, esta podrá estar acompañada de una factura o proforma y documentación con la que se cuente previo al embarque. La acción efectuada no es una simple intención de embarque sino una declaración que crea un vínculo legal y obligaciones a cumplir con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador por parte del exportador o declarante.

- Los datos que se consignarán en la DAE son:
- Del exportador o declarante
- Descripción de mercancía por ítem de factura

- Datos del consignante
- Destino de la carga
- Cantidades
- Peso; y demás datos relativos a la mercancía.

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

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

Una vez ingresada la documentación y aceptada la DAE, la mercancía ingresa a Zona Primaria del distrito, en donde se embarca el producto, registra en el depósito temporal y es almacenada previo a su exportación.

Para la presentación y transmisión de las DAEs existe unos plazos establecidos en el artículo 66 del reglamento al libro V del COPCI donde explica que:

- Para productos perecibles en estado fresco, por vía aérea se puede presentar una sola declaración para varios embarques siempre y cuando sean a un mismo destino y dentro del mes.
- La declaración debe realizarse a los 3 días hábiles antes del inicio de cada mes y sus respectivos documentos de acompañamiento y soporte podrán ser entregados hasta 30 días posteriores a la finalización del mes.
- El exportador tiene el tiempo de 30 días para el registro de ingreso a zona primaria en el ECUAPASS, mismo que al finalizar el tiempo automáticamente será rechazado en el sistema.
- Posteriormente al exportar la Aduana notificará el canal de aforo asignado, los mismos que pueden ser:
  - Canal de Aforo Documental
  - Canal de Aforo Físico Intrusivo

- Canal de Aforo Automático

En el caso del Canal de Aforo Automático, la SENA E da la autorización de embarque, confiando en los procesos anteriores por ende será inmediato la salida del embarque de los depósitos temporales o zonas primarias.

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

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

### **Regularización de DAE´S**

La resolución No. SENA E-DGN-2014-0846-RE determina:

“La regularización de la declaración aduanera de exportación deberá ser realizada hasta treinta (30) días calendario posteriores a la fecha de transmisión del último documento de transporte asociado a la declaración aduanera de exportación. Caso contrario, el sistema informático impedirá únicamente la transmisión de nuevas declaraciones aduaneras de exportación hasta que el exportador proceda con la regularización pendiente, levantándose de forma automática dicha restricción”. (SENAE, s.f.)

### 4.3. Incoterm seleccionado para la exportación de cacao en grano de fino aroma hacia Alemania

“Los incoterms son definidos como un conjunto de reglas internacionales, regidos por la Cámara de Comercio Internacional y determinan el alcance de las cláusulas comerciales en un contrato de compraventa internacional, también son usados en la exportación que sirven para determinar responsabilidades de la mercancía entre ambas partes.

Los Incoterms determinan:

- El alcance del precio.
- En qué momento y donde se produce la transferencia de riesgos sobre la mercadería del vendedor hacia el comprador.
- El lugar de entrega de la mercadería.
- Quién contrata y paga el transporte
- Quién contrata y paga el seguro
- Qué documentos tramita cada parte y su costo.” (Businesscol, s.f.)

Para este proyecto utilizaremos el incoterm **FCA** Free Carrier (franco transportista, lugar convenido) el vendedor o exportador se compromete a entregar la mercancía en un punto pactado en el lugar de origen, por ende, el vendedor se hace cargo de los costos de la mercancía hasta el punto acordado, y responsable de la misma; al momento que la mercancía es entregada en el punto acordado, se transfiere la responsabilidad del vendedor al comprador. Es decir, el exportador deja el producto en la agencia de carga y del resto del proceso hasta el país de destino se encargará el comprador o importador.

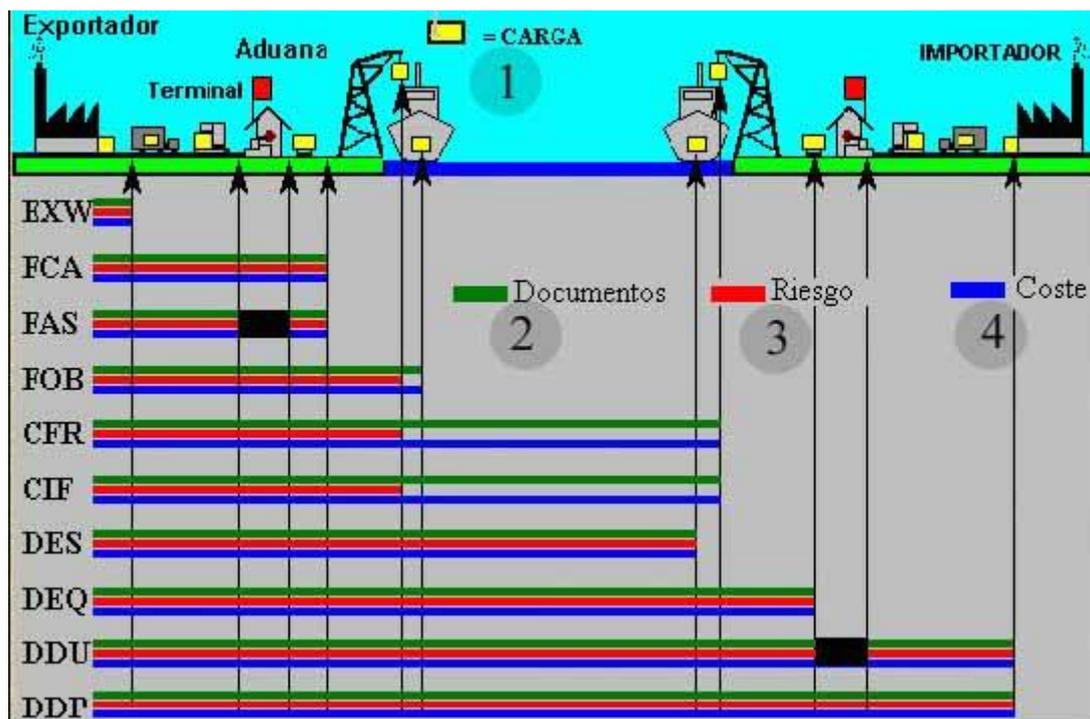


Figura 13. Gráfica explicativa de Incoterms

Tomado de (Businesscol, s.f.)

#### 4.4. Logística de Transporte

##### 4.4.1. Cubicaje

Para este proyecto se analiza la posibilidad de exportar 1 contenedor de 20 pies lleno con 13 toneladas de cacao en grano de fino aroma unitarizados en 180 sacos de fibra natural de 64 kg. Los mismos que van a ser estivados de manera manual dentro de un palet universal o americano en donde van a entrar 20 sacos de cacao por cada palet, en total 9 palets dentro del contenedor para su carga, así como para su descarga de la manera más eficiente y aprovechar la mayor cantidad de espacio. Para su mejor manipulación, optimización de espacio y costos se requiere que el contenedor vaya cubicado sobre palets; este contenedor será transportado vía terrestre desde la planta en el cantón Flavio Alfaro en la provincia de Manabí hasta el puerto de Guayaquil, así como marítima desde el puerto de Guayaquil hasta el puerto de Hamburgo, después

de manera terrestre desde el puerto de Hamburgo hasta la bodega de Gepa ubicado en 42327 Wuppertal.

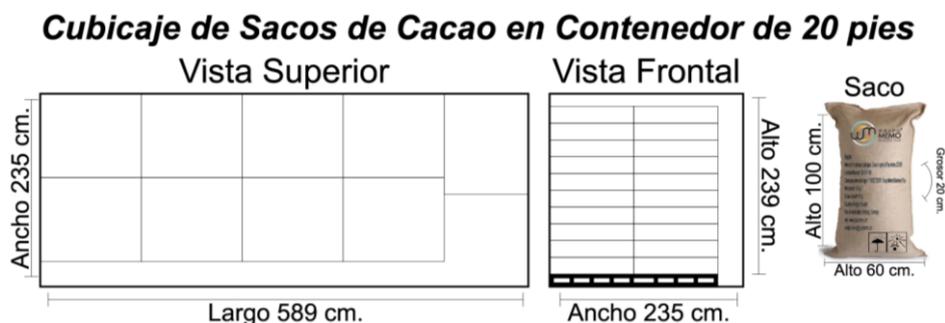


Figura 14. Cubicaje de 180 Sacos de Cacao en un Contenedor de 20 pies

#### 4.4.2. Palet

El palet es una plataforma de madera, plástico u otros materiales con diferentes dimensiones y denominación (europeo o universal), que permite el agrupamiento de mercancías sobre ella, facilitando el manipuleo de la carga, así como el transporte de la misma. Están diseñados especialmente para poder ser manipulados con pequeñas grúas hidráulicas, y así facilitar el movimiento de las mercancías. En esta exportación se utilizará 9 pallets universales o americano debido a que los sacos se acomodan de mejor manera a estos, ubicaremos 20 sacos en cada palet. (AbcPack, s.f.)

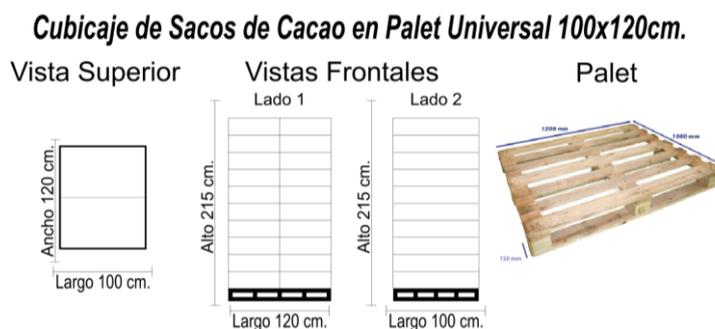


Figura 15. Cubicaje de Sacos de Cacao en Palet Universal

<b>Peso</b> Kg 20 Kg	<b>Carga estática</b> Hasta 2000 kg	<b>Carga dinámica</b> Hasta 1000 kg	<b>Materia prima</b> Madera natural	<b>Colores</b> Madera	<b>Exportable</b> NIMF-15 SI
----------------------------	--	--	--	--------------------------	------------------------------------

Tabla 8.

*Detalle de Pesos*

<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>
Sacos de Cacao	180 unidades
Peso Unitario	64 kg,
Peso Neto	11520 kg.
Tara de Contenedor	2300 kg.
Peso de 9 Palets	180 kg.
Peso Bruto	14000 kg.

**4.4.3. Transporte Interno**

En este proyecto el transporte interno consta de los siguientes procesos, de los cuales el exportador se hace cargo de sus costos:

- Carga y estibaje de 180 sacos de cacao en grano de 64 kg. Cada uno los mismos que serán colocados y estibados sobre 9 palets por el personal de la planta dentro de un contenedor de 20 pies, en la planta ubicada en Av. Luis Naveda (vía Ciriaco, Junto a Hotel Cacao) Cantón Flavio Alfaro Provincia de Manabí.
- Transporte Interno vía terrestre desde la planta en Flavio Alfaro hasta el Puerto de Guayaquil de un contenedor de 20 pies con un peso neto de 11 toneladas y un peso bruto de 14 toneladas precio total de \$600, este valor incluye el transporte del contenedor vacío desde las bodegas de la naviera hasta Flavio Alfaro por un valor de \$250 y el transporte del contenedor lleno hasta el Puerto de Guayaquil por \$350, además \$187 por gastos imprevistos.

Tabla 9.

*Costos y transporte Interno*

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB-TOTAL
Palets Tratamiento NIMF-15 incluido	9	\$ 15,00	\$ 135,00
Sacos de Fibra Natural con Impresión	180	\$ 1,50	\$ 270,00
Valor de Unitarización y Pesaje (manual)	180	\$ 0,40	\$ 72,00
Estibaje y carga de sacos al contenedor	180	\$ 0,20	\$ 36,00
Costo de transporte Flavio Alfaro - Puerto	1	\$ 787,00	\$ 787,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1300,00</b>
Costo Unitario			\$ 7,22

**4.5. Costos y utilidad del cacao de fino aroma exportado**

Para el cálculo de costos y utilidad, este proyecto se ha basado en los valores actuales y reales del mercado, así como en tablas de precios y boletines de información de costos proporcionados por el M.A.G.A.P., Proecuador, International cocoa organization y un acuerdo formal (Proforma) con la empresa Kakawen de la cual se va a comprar el cacao.

- Precio de venta Productor: (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, s.f.)
- Precio de Venta Internacional: (International Cocoa Organization, s.f.)

El resultado de este análisis muestra que es un negocio rentable dando un margen de utilidad del 28% además se realiza este análisis con el precio más bajo del mercado en cuanto a su cotización, esto quiere decir que, si se negocia un valor mayor con el comprador Gepa por cada tonelada, los valores vendrían a ser ganancias superiores. Normalmente el precio del cacao en el mercado internacional se puede llegar a negociar de acuerdo al tipo de cacao y varía entre \$1.998,02 hasta \$3.900.

Como este proyecto tiene un análisis de una exportación cada 3 meses, obtenemos que la utilidad mensual recibida es de \$1.697,87 y un margen de utilidad mensual del 9,33%, las cuales son cifras bastante atractivas para cualquier inversionista, además los riesgos económicos son bastante bajos por no decir nulos ya que la inversión para la compra del cacao se la toma

directamente del pago del comprador al momento que realiza la transferencia por el pago, por lo tanto no existe valor de financiamiento.

Tabla 10.

*Costos y Utilidad de Exportación 13 toneladas de cacao*

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD (T)</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Compra Cacao de Fino Aroma	11,52	\$ 1.500,00	\$ 17.280,00
Costos de Exportación	11,52	\$ 104,17	\$ 1.300,00
		<b>Sub Total 1</b>	<b>\$ 18.580,00</b>
		<b>Valor Unitario x T.</b>	<b>\$ 1.612,84</b>
		<b>Valor Unitario x S.</b>	<b>\$ 103,22</b>
Venta Cacao de Fino Aroma	11,52	\$ 2.065,00	\$ 23.788,80
		<b>Sub Total 2</b>	<b>\$ 23.673,60</b>
		<b>Valor Unitario x T.</b>	<b>\$ 2.065,00</b>
		<b>Valor Unitario x S.</b>	<b>\$ 132,16</b>
Utilidad Neta	11,52	\$ 450,83	\$ 5.093,60
		<b>Valor Unitario x S.</b>	<b>\$ 28,85</b>

## **5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1. Cumplimiento de los objetivos**

Bajo la conclusión y la elaboración de este proyecto, existe una investigación recopilada de información verídica de fuentes responsables y de esta manera se ha logrado determinar un estudio del mercado tanto interno como externo, logrando mostrar elecciones adecuadas. El estudio realizado dentro de este proyecto indica que el cacao de fino aroma ha logrado posicionarse en el mercado alemán, debido a que no tiene restricciones de ingreso, además que es muy apetecido para la creación de los mejores chocolates incluso catalogados como los mejores del mundo, actualmente existe producto exportable nacional como internacional, gracias al acuerdo que se firmó hace poco con la Unión Europea de preferencias arancelarias que brinda esta gran potencia económica a los países de menor desarrollo económico, es sin duda una ventaja para Ecuador.

Ecuador debido a su gran diversidad de climas tiene una trayectoria de calidad de productos, por ende, tiene la capacidad de exportar diversos productos a distintos mercados, entonces podemos decir que el enfoque al mercado alemán está dado de manera adecuada y esto incentiva a explotar hacia las potencias económicas con nuestra producción continua y enfoque de calidad.

La exportación de cacao fino de aroma hacia el mercado alemán es completamente factible y sobretodo muy rentable como se ha demostrado durante todo este proyecto, además con las herramientas actuales de la globalización como el internet y otros medios es mucho más fácil comercializarlo de una manera más rápida, eficiente y efectiva.

Debemos destacar al sector agrícola dedicado al cacao ecuatoriano por la contribución que realiza a la economía del país mediante el ingreso de divisas, también de esta manera ayudan a mejorar la balanza comercial. El gobierno

ecuatoriano ha implementado programas para los exportadores, así como incentivos y capacitaciones mismos que deben aprovechar de mejor manera; con el objetivo de generar empleo y sobre todo en beneficio de una mejor vida para los ecuatorianos y sus familias.

## **5.2. Recomendaciones**

La finalidad de este proyecto es incentivar a los inversionistas y a los actuales agricultores de cacao de fino aroma, a realizar exportaciones directas dadas las facilidades que se presentan para Ecuador mediante los acuerdos de preferencia arancelaria y sobre todo la capacitación que brinda Proecuador en materia de exportación, para de esta manera lograr aperturar más mercados en otros países y continentes, en lo que nos especializamos y así contribuir económicamente a nuestro país.

Manejar tratos adecuados con los clientes prospectos, de acuerdo a la cultura de cada país, buscando el bien común y obteniendo conocimiento acerca de los negocios con los mercados meta para conseguir nuevas negociaciones. Se sugiere mantener muy presente a las empresas en este proyecto mencionadas, por ejemplo: para la compra directa del cacao en la provincia de Manabí en la empresa Kakawen la cual mantiene altos estándares en sus cultivos y son productores directos evitando así los intermediarios; en el caso del comprador, Gepa el cual es una de las marcas más importantes y sobre todo que está dentro del acuerdo de comercio justo que garantiza la venta a un precio conveniente.

## REFERENCIAS

- AbcPack. (s.f.). *Tipos y características de palets*. Recuperado el 16 de mayo de 2017, de <http://www.abc-pack.com/enciclopedia/tipos-y-caracteristicas-de-palets/>
- Aduana. (s.f.). *Arancel Nacional de Importaciones: Registro Oficial, Resolucion N°59*. Recuperado el 30 de mayo de 2017, de [https://www.aduana.gob.ec/archivos/Boletines/2013/ARANCEL\\_FINAL\\_1\\_DE\\_ENERO\\_R93.pdf](https://www.aduana.gob.ec/archivos/Boletines/2013/ARANCEL_FINAL_1_DE_ENERO_R93.pdf)
- Agrocalidad. (s.f.). *Tabla anexa N°02-2016*. Recuperado el 18 de mayo de 2017, de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2016/07/TARIFAS-FINAL-04.2016-CON-DETALLE-FINAL.pdf>
- Anecacaco. (s.f.). *Normas de calidad*. Recuperado el 11 de mayo de 2017, de <http://www.anecacao.com/es/servicios/normas-de-calidad.html>
- BCE. (s.f.). *Sistema de Información Macroeconómica (versión BETA)*. Recuperado el 13 de mayo de 2017, de <http://sintesis.bce.ec:8080/BOE/BI/logon/start.do?ivsLogonToken=bc eqsappbo01:6400@1078158JE9shi86YRe1c6QmjJmQrPp1078156JL3MmU2SJ68boDu8T7JBdrz>
- BioEnciclopedia. (s.f.). *Enciclopedia de la Vida*. Recuperado el 21 de mayo de 2017, de <http://www.bioenciclopedia.com/cacao/>
- Botanical. (s.f.). *Aplicaciones y usos de las medicinales*. Recuperado el 08 de mayo de 2017, de <http://www.botanical-online.com/cacao.htm>
- Businesscol. (s.f.). *Incoterms*. Recuperado el 12 de mayo de 2017, de <http://www.businesscol.com/comex/incoterms.htm>
- E-comEX Plus. (s.f.). *Cómo realizar una correcta Clasificación Arancelaria de Mercancías?* Recuperado el 15 de mayo de 2017, de <http://e-comex-plus.com/Novedades/c%C3%B3mo-realizar-una-correcta-clasificaci%C3%B3n-arancelaria-de-mercanc%C3%ADas>
- El Nuevo Diario. (s.f.). *Alemanes apuestan por el cacao nica*. Recuperado el 14 de marzo de 2017, de

<http://www.elnuevodiario.com.ni/economia/396610-alemanes-apuestan-cacao-nica/>

Enbuenasmanos. (s.f.). *Usos y propiedades del cacao*. Recuperado el 30 de mayo de 2017, de <http://www.enbuenasmanos.com/propiedades-del-cacao>

Export Helpdesk. (s.f.). *Mi exportación*. Recuperado el 05 de abril de 2017, de <http://exporthelp.europa.eu/thdapp/form/output?action=tariff&prodLine=80&mode=specificRequirements&status=null&simDate=20170409&languageId=es&cmd=chap&taricCode=1801000000&partnerId=EC&reporterId=DE&simulationDate=09%2F04%2F2017&submit=Buscar>

Export Helpdesk. (s.f.). *Requisitos sanitarios y fitosanitarios*. Recuperado el 12 de mayo de 2017, de [http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt%2Frt\\_RequisitosSanitariosYFitosanitarios.html&docType=main&languageId=es#fitosanidad\\_ES](http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt%2Frt_RequisitosSanitariosYFitosanitarios.html&docType=main&languageId=es#fitosanidad_ES)

Guerrero, D., Girón, C., Madrid, A., Mogollón, C., Quiroz, C., & Villena, D. (2012). *Fundesyram*. Recuperado el 22 de mayo de 2017, de [https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/1556/PYT\\_Informe\\_Final\\_CHOCOLATE\\_ORGANICOv1.pdf?sequence=1](https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/1556/PYT_Informe_Final_CHOCOLATE_ORGANICOv1.pdf?sequence=1)

INEN. (s.f.). *Cacao en Grano Requisitos*. Recuperado el 12 de mayo de 2017, de [http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/04/nte\\_inen\\_176.pdf](http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/04/nte_inen_176.pdf)

INEN. (s.f.). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Recuperado el 09 de mayo de 2017, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>

Inkacao. (s.f.). *Envase y Embalaje*. Recuperado el 25 de mayo de 2017, de <http://inkacao.blogspot.com/2013/06/envase-y-embalaje.html>

International Cocoa Organization. (s.f.). *Daily Prices at time of London Close*. Recuperado el 27 de mayo de 2017, de Precio diario de ICCO (US \$ / t): <https://www.icco.org/>

- Ministerio de Agricultura y Ganadería . (s.f.). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. Recuperado el 12 de mayo de 2017, de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (s.f.). *Ecuador es el primer exportador de cacao en grano de América*. Recuperado el 28 de mayo de 2017, de <http://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (s.f.). *Cacao CCN51 Almendra Seca: Precio productor usd/qq*. Recuperado el 24 de mayo de 2017, de [http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownload/modulos/cadenas\\_agroproductivas/cacao/produccion/cacao-precios\\_productor.pdf](http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownload/modulos/cadenas_agroproductivas/cacao/produccion/cacao-precios_productor.pdf)
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (s.f.). *Reportes dinámicos ESPAC*. Recuperado el 30 de mayo de 2017, de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/index.php/reportes-dinamicos-espac>
- Ministerio de Comercio Exterior. (s.f.). *Acuerdo Comercial Ecuador – Unión Europea*. Recuperado el 16 de Mayo de 2017, de <http://www.comercioexterior.gob.ec/acuerdo-comercial-ecuador-union-europea/>
- Ministerio de Comercio Exterior. (s.f.). *Consultas de Acuerdo Multipartes*. Recuperado el 15 de abril de 2017, de [http://acm\\_ue.comercioexterior.gob.ec/?page\\_id=79](http://acm_ue.comercioexterior.gob.ec/?page_id=79)
- Proecuador. (s.f.). *¿Qué son barreras arancelarias?* Recuperado el 17 de mayo de 2016, de <http://www.proecuador.gob.ec/faqs/que-son-barreras-arancelarias/>
- Proecuador. (s.f.). *¿Qué son barreras no arancelarias?* Recuperado el 18 de mayo de 2016, de <http://www.proecuador.gob.ec/faqs/que-son-barreras-no-arancelarias/>
- Proecuador. (s.f.). *Cacao en Alemania*. Recuperado el 02 de mayo de 2017, de <http://www.proecuador.gob.ec/wp->

content/uploads/2016/09/PROEC\_PPM2016\_CACAOYELABORADOS\_ALEMANIAI.pdf

Proecuator. (s.f.). *Estudio de Cacao y sus elaborados*. Recuperado el 08 de mayo de 2017, de [http://www.proecuator.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU\\_PPM2012\\_CACAO\\_ALEMANIA.pdf](http://www.proecuator.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU_PPM2012_CACAO_ALEMANIA.pdf)

Proecuator. (s.f.). *Guía del exportador*. Recuperado el 11 de mayo de 2017, de <http://www.proecuator.gob.ec/wp-content/uploads/2014/11/GuiaExportador.pdf>

Proecuator. (s.f.). *Proceso de exportación vía marítima*. Recuperado el 12 de mayo de 2017, de <http://www.proecuator.gob.ec/wp-content/uploads/2014/07/EXPORTACIONES-VIA-MARITIMA.pdf>

Proecuator. (s.f.). *Requisitos para exportar Cacao*. Recuperado el 18 de mayo de 2017, de [http://www.proecuator.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/Flyer-CACAO\\_C.pdf](http://www.proecuator.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/Flyer-CACAO_C.pdf)

Proecuator. (s.f.). *Requisitos para Obtener Certificados de Origen*. Recuperado el 11 de mayo de 2017, de <http://www.proecuator.gob.ec/pubs/requisitos-para-obtener-certificados-de-origen/>

SENAE. (s.f.). *Proceso de Exportación*. Recuperado el 30 de mayo de 2017, de <http://www.aduana.gob.ec/index.action>

SENAE. (s.f.). *Recordatorio boletín 392-2014: Resolución Nro. SENAE-DGN-2014-0846-RE*. Recuperado el 18 de mayo de 2017, de [https://www.aduana.gob.ec/contents/nov/news\\_letters\\_view.jsp?anio=2015&codigo=3](https://www.aduana.gob.ec/contents/nov/news_letters_view.jsp?anio=2015&codigo=3)

Trade Map. (s.f.). *Estadísticas*. Recuperado el 15 de mayo de 2017, de [http://www.trademap.org/Country\\_SelProductCountry\\_TS.aspx?nvpm=3|276|||180100||6|1|1|1|2|1|2|1|1](http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3|276|||180100||6|1|1|1|2|1|2|1|1)

Tradeap. (s.f.). *Lista de los mercados proveedores para un producto importado por Alemania en 2015*. Recuperado el 14 de mayo de 2017, de [http://www.trademap.org/Country\\_SelProductCountry.aspx?nvpm=3|276|||180100||6|1|1|1|1|1|2|1|1](http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry.aspx?nvpm=3|276|||180100||6|1|1|1|1|1|2|1|1)