



**Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil  
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN  
CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN  
COMERCIO EXTERIOR**

**TEMA:**

**“EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO  
ALEMÁN POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL”.**

**Tutora:**

**ECON. MARTHA BALANZATEGUI de DEFRANC, ESP.**

**Autores:**

**KARLA KAROLINA PERALTA MERA  
SAMUEL STEFANO CHASIN GARCÉS**

**GUAYAQUIL, AGOSTO 2016**

## REPOSITORIO SENESCYT

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
TÍTULO Y SUBTÍTULO: <b>EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO ALEMÁN POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL”.</b>		
AUTORES: <b>KARLA KAROLINA PERALTA MERA, SAMUEL STEFANO CHASIN GARCÉS</b>		TUTORA: <b>ECON. MARTHA BALANZATEGUI de DEFRANC, ESP.</b>
		REVISORES:
INSTITUCIÓN: <b>UNIVERSIDAD LAICA “VICENTE ROCAFUERTE” DE GUAYAQUIL</b>		FACULTAD: <b>CIENCIAS ADMINISTRATIVAS</b>
CARRERA: <b>COMERCIO EXTERIOR</b>		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	No. DE PÁG(s): <b>149</b>	
TÍTULO OBTENIDO: <b>INGENIERO EN COMERCIO EXTERIOR</b>		
ÁREAS TEMÁTICAS: <b>COMERCIO EXTERIOR</b>		
PALABRAS CLAVE: <b>Orgánico, Cacao, Certificados, Exportacion, Alemania</b>		
<p>RESUMEN; Ecuador es uno de los principales productores de cacao fino y de aroma del mundo, es un producto tradicional y emblemático, se exporta el 80% de cacao fino y es una materia prima reconocida por la industria chocolatera mundial. La agricultura orgánica es un sistema de explotación agrícola autónoma con base en la utilización óptima de los recursos naturales sin emplear productos químicos. Estos procesos requieren que sean certificados en su fase de producción, procesamiento y comercialización. Para la exportación se requiere la obtención de estos certificados y sobre todo si el país de destino se encuentra en la Unión Europea. Alemania es uno de los países de esa región que produce chocolates y otros productos alimenticios para el mundo, requieren que su materia prima obtenga la certificación orgánica. las medianas empresas de Guayaquil exportan cacao orgánico a Alemania, esta investigación se propone analizar las falencias en los procesos de exportación hacia ese país. En el primer capítulo después de la introducción se plantea el problema que no permite el incremento de las exportaciones de cacao orgánico de las medianas empresas de Guayaquil, se delimita y sistematiza la investigación, se proponen objetivos y se plantean las variables para este estudio. En el segundo capítulo se revisa todo el marco teórico, referencial y legal de la producción y exportación del cacao orgánico. En el tercer capítulo se establece la modalidad de la investigación, se muestran los resultados y en el cuarto capítulo se da el diagnóstico, las conclusiones y recomendaciones para incrementar las exportaciones de cacao orgánico, por parte de las medianas empresas de Guayaquil, hacia el mercado Alemán.</p>		
No. DE REGISTRO (en base de datos):	No. DE CLASIFICACION:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR/ES: <b>KARLA KAROLINA PERALTA MERA SAMUEL STEFANO CHASIN GARCÉS</b>	Teléfono: <b>0989999924 0984191043</b>	E-mail: <b>karlitap_90@hotmail.com StefanoCh@hotmail.com</b>
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: <b>MSC. ROSA HINOJOSA de LEIMBERG</b>	
	Teléfono: <b>2596500 EXT 201 DECANATO</b>	
	E-mail: <b>rhinojosa@ulvr.edu.ec</b>	

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES**

Los estudiantes/egresados: **Karolina Peralta Mera y Stefano Chasin Garcés** declaramos bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a los suscritos y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar **“EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO ALEMÁN POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL”**,

Autores:

---

**KARLA KAROLINA PERALTA MERA**  
C.I. 0922115142

---

**SAMUEL STEFANO CHASIN GARCÉS**  
C.I.

## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutora del Proyecto de Investigación **“EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO ALEMÁN POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL”**, nombrada por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

### **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y analizado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: **“EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO ALEMÁN POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL”**, presentado por los estudiantes : **Karolina Peralta Mera y Stefano Chasin Garcés** como requisito previo a la aprobación de la investigación para optar al Título de Ingeniero en Comercio Exterior encontrándose apto para su sustentación

Firma:

ECON. MARTHA BALANZATEGUI de DEFRANC, ESP.

C.I.

## CERTIFICADO DE ANTI PLAGIO



### Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** TESIS EGRESADOS PERALTA Y CHASIN.docx (D21106648)  
**Submitted:** 2016-07-15 15:34:00  
**Submitted By:** mbalanzateguiy@ulvr.edu.ec  
**Significance:** 9 %

#### Sources included in the report:

TESIS FINAL\_Cacao orgánico\_2.docx (D11393579)  
TESIS FINAL\_Cacao orgánico\_1.doc (D11393578)  
TESIS FINAL 3.docx (D11361373)  
J Villacis-análisis del impacto financiero provocado por la aplicación de salvaguardas temporales en la importación de golosinas caso arcor 2015.docx (D20557099)  
1418490739\_Para el Plagio Actual EXPORTACION DE ROPA FINAL.docx (D12607465)  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura\\_ecol%C3%B3gica](https://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura_ecol%C3%B3gica)  
<http://www.slideshare.net/pasante/2014-0912-oportunidades-de-mercado-para-exportar-cacao-colombiano>  
[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/Desenvolvimento\\_Sustentavel/Organicos/Legislacao/Internacional/Equador\\_Acuerdo\\_302\\_de\\_19-09-2006.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Desenvolvimento_Sustentavel/Organicos/Legislacao/Internacional/Equador_Acuerdo_302_de_19-09-2006.pdf)  
<http://www.agrocalidad.gob.ec/programas-especificos-inocuidad-de-los-alimentos/>

#### Instances where selected sources appear:

53

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios, a mis familiares y amigos, a mis compañeros de trabajo, el haber podido culminar esta tesis y cumplir con uno de mis objetivos en mi desarrollo profesional.

Karolina Peralta Mera

Agradezco a todas las personas que me ayudaron a conseguir este peldaño en mi carrera

Stefano Chasin Garcés

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a mis padres, a mis profesores y compañeros de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte y a todos los empresarios que trabajan en el ámbito del comercio exterior.

Karolina Peralta Mera

Dedico esta tesis a mis padres, compañeros y amigos

Stefano Chasin Garcés

## ÍNDICE GENERAL

REPOSITORIO SENESCYT	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES	II
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	III
CERTIFICADO DE ANTI PLAGIO	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA	VI
ÍNDICE GENERAL	VII
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XIV
RESUMEN EJECUTIVO	XV

## CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN	1
1.1 TEMA	4
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	6
1.4 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA	7
1.5 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	7
1.6 SISTEMATIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	9
1.7 OBJETIVO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN	9
1.8 OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA INVESTIGACIÓN	9
1.9 LIMITES DE LA INVESTIGACIÓN	10
1.10 IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES	10
1.11 HIPÓTESIS GENERAL:	10

## CAPÍTULO II

2.1 ANTECEDENTES REFERENCIALES Y DE INVESTIGACIÓN	11
Teoría de la ventaja absoluta de Adán Smith	12



Teoría de la ventaja comparativa de David Ricardo	12
Teoría de Hecksher – Ohlin	13
Teoría Heterodoxa	14
Teorías de Internacionalización	16
Teorías de internacionalización orientadas a las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES)	17
Teoría de Redes	17
Teoría de las born global	17
Historia del Cacao en el Ecuador	18
El cacao en la agro producción del Ecuador	20
El cacao orgánico y el cacao convencional	21
2.2 MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	22
2.2.1 El Cacao en el Ámbito Internacional	22
Importaciones de cacao en el mundo	25
2.2.2 Delimitación y características del Mercado Alemán	26
Generalidades	26
Apariencia del producto	27
Sabores preferidos por los alemanes	27
Empaque del producto	27
Promoción del producto	28
Disponibilidad y entrega	28
El Consumo de Cacao en Alemania	29
Evolución de la demanda de cacao en el Mercado Alemán	32
2.2.3 El cacao en el Ámbito Nacional	35
La producción de cacao en el Ecuador	35
La cadena de valor en la producción del cacao ecuatoriano	38
La producción de Cacao orgánico en el Ecuador	38
Las exportaciones de cacao en el Ecuador	43
Exportaciones ecuatorianas de cacao orgánico	46
Exportaciones de Cacao del Ecuador al Mercado Alemán	46
2.2.5 Las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPyMEs) en Ecuador	52

2.2.6 Proceso de exportación en el Ecuador	53
Etapa de pre embarque	55
Cotización de exportación	56
Instrumentos y condiciones de pago	56
Etapa Post Embarque	57
Las exportaciones de productos agropecuarios en Ecuador	58
Codificación arancelaria	59
2.3 MARCO CONCEPTUAL	61
2.4 MARCO LEGAL	64
2.4.1. Normativa ecuatoriana para productos orgánicos	64
Las Certificaciones en la producción ecuatoriana	69
Las Certificaciones Obligatorias	69
Las certificaciones voluntarias	70
Certificaciones para la Exportación de Productos Agrícolas	71
Certificaciones para la Exportación de Productos Orgánicos	74
2.4.4. Normativa de la Comunidad Europea para productos orgánicos	78
Requisitos de Acceso al Mercado Alemán	80

### **CAPÍTULO III**

3.1 METODOLOGÍA	82
3.1.1 Tipo de Investigación	82
3.1.2 Enfoque de la Investigación	83
3.1.3 Técnicas de investigación	83
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	84
3.3 RECURSOS, FUENTES, CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.	84
3.4 TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN, PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS	86
3.5 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	87
Análisis de las encuestas	87
Análisis de las entrevistas	95

## **CAPÍTULO IV**

4.1 DIAGNOSTICO Y ANÁLISIS GENERAL	98
4.2 Conclusiones	107
4.3 RECOMENDACIONES	108
 BIBLIOGRAFÍA:	 110

## **ANEXOS**

ANEXO N° 1	114
ENCUESTA A PERSONAL OPERATIVO DE LAS MEDIANAS EMPRESAS EXPORTADORAS DE CACAO ORGÁNICO DE GUAYAQUIL.	114
ANEXO N° 2	116
ENTREVISTA A EXPERTOS	116
ANEXO N° 3	117
ENTREVISTA A EXPORTADOR	117
ANEXO N° 4	118
LISTADO DE EXPORTADORES DE CACAO ORGÁNICO	118
ANEXO 6	127
LISTA DE EMPAQUE	127
ANEXO 7	128
DAE	128
ANEXO 8	129
CERTIFICADO DE ORIGEN UE	129
ANEXO 9	130
COTIZACIÓN DE EXPORTACION	130
ANEXO 10	131
FORMULARIO RG-OR-O5 REGISTRO DE OPERADOR ORGÁNICO	131

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1	23
PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO EN ALGUNOS PAÍSES DEL MUNDO (MILES DE TONELADAS AÑOS 2011 – 2016)	23
TABLA N° 2	25
PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO (TONELADAS MÉTRICAS AÑOS 2012 - 2015)	25
TABLA N° 3	33
PAÍSES EXPORTADORES CACAO EN GRANO HACIA ALEMANIA (TONELADAS MÉTRICAS AÑOS 2011 - 2015)	33
TABLA N° 4	34
PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CACAO (TONELADAS MÉTRICAS AÑOS 2011 - 2015)	34
TABLA N° 5	36
PRODUCCIÓN POR AÑO Y SUPERFICIE EN EL ECUADOR (2011 – 2015)	36
TABLA N° 6	37
CLASIFICACIÓN GRANO DE CACAO POR CALIDAD	37
TABLA N° 7	41
PRECIOS DEL CACAO (2011 – 2015)	41
TABLA N° 8	42
CONFORMACIÓN DEL PRECIO DE EXPORTACIÓN DEL CACAO ORGÁNICO	42
TABLA N° 9	46
EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO ORGÁNICO EN GRANO CON PAÍS DE DESTINO (TONELADAS NETAS)	46
TABLA N° 10	47
EXPORTACIONES DEL ECUADOR DE CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO (1801001) HACIA ALEMANIA (AÑOS 2011 – 2015)	47
TABLA N° 11	49

TARIFARIO POR REGISTRO Y EVALUACIÓN DE OPERADORES ORGÁNICOS	49
TABLA N° 12	50
LISTA DE ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA REGISTRADOS EN AGROCALIDAD	50
TABLA N° 13	60
CODIFICACIÓN DE PARTIDAS ARANCELARIAS DEL CACAO Y SUS DERIVADOS	60
TABLA N° 14	71
CERTIFICACIÓN PARA EXPORTACIÓN PRODUCTOS AGRÍCOLAS	71
TABLA N° 15	75
VENTAJAS Y DESVENTAJAS CERTIFICACIÓN ORGÁNICA	75
TABLA N° 16	75
CERTIFICACIONES PARA EXPORTACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS	75
TABLA N° 17	78
ORGANIZACIONES QUE EMITEN CERTIFICACIONES ORGÁNICAS AGROPECUARIAS	78
TABLA N° 19	80
LÍMITES DE CADMIO PERMITIDOS	80
TABLA N° 21	85
PUBLICACIONES CONSULTADAS	85
TABLA N° 22	86
CRONOGRAMA	86
TABLA N° 24	88
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 1	88
TABLA N° 25	89
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 2	89
TABLA N° 27	90
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 3	90
TABLA N° 29	91
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 4	91

TABLA N° 30	92
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 5	92
TABLA N° 31	93
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 6	93
TABLA N° 32	94
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 7	94

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO NO 1	24
DESTINOS CONTINENTALES DE CACO EN GRANO	24
GRÁFICO NO 2	24
DESTINOS PAÍSES DE CACO EN GRANO	24
GRÁFICO N° 3	43
CONFORMACIÓN DEL PRECIO DE EXPORTACIÓN DEL CACAO ORGÁNICO (%)	43
GRÁFICO N° 4	44
PARTICIPACIÓN EN LAS EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO POR CALIDAD	44
GRÁFICO N° 5	45
EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO	45
GRÁFICO N° 6	88
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 1	88
GRÁFICO N° 7	89
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 2	89
GRÁFICO N° 8	90
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 3	90
GRÁFICO N° 9	91
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 4	91
GRÁFICO N° 10	92
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 5	92
GRÁFICO N° 11	93
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 6	93
GRÁFICO N° 12	94
RESPUESTAS A LA PREGUNTA N° 7	94

## RESUMEN EJECUTIVO

Ecuador es uno de los principales productores de cacao fino y de aroma del mundo, este fruto es un producto tradicional y emblemático del país, se exporta el 65% del cacao que se comercializa en los mercados extranjeros y es una materia prima reconocida por la industria chocolatera internacional. La agricultura orgánica es un sistema de explotación agrícola autónoma con base en la utilización óptima de los recursos naturales sin emplear productos químicos. Estos procesos requieren que sean certificados en su fase de producción, procesamiento y comercialización. Para la exportación de un producto de tipo orgánico, se requiere la obtención de estos certificados y sobre todo si el país de destino se encuentra en la Unión Europea. Alemania es uno de los países de esa región que produce chocolates y otros productos alimenticios para el mundo, requieren que su materia prima sea del tipo orgánico por la preferencia de sus consumidores. Las medianas empresas de Guayaquil exportan cacao orgánico a Alemania, esta investigación se propone analizar las falencias en los procesos de exportación hacia ese país. En el primer capítulo después de la introducción se plantea el problema que no permite el incremento de las exportaciones de cacao orgánico de las medianas empresas de Guayaquil hacia Alemania, se delimita y sistematiza la investigación, se proponen objetivos y se plantean las variables para este estudio. En el segundo capítulo se revisa todo el marco teórico, referencial y legal de la producción y exportación del cacao orgánico. En el tercer capítulo se establece la modalidad de la investigación, se muestran los resultados y en el cuarto capítulo se da el diagnóstico, las conclusiones y recomendaciones para incrementar las exportaciones de cacao orgánico, por parte de las medianas empresas de Guayaquil, hacia el mercado Alemán.



## **CAPÍTULO I**

### **INTRODUCCIÓN**

La producción de alimentos ecológicos y orgánicos ha convertido a los países consumidores de estos productos en un mercado muy importante en el comercio internacional, uno de estos mercados es la Unión Europea, donde la mayoría de países exigen certificaciones de producción orgánica y otras certificaciones relacionadas al cuidado del medio ambiente y de cumplimiento con políticas sociales. Existen altos niveles de contaminación en nuestro entorno natural, por el uso excesivo de agroquímicos, esto induce a pensar en esquemas de producción de alimentos con el mínimo riesgo de que estos contengan elementos nocivos para la salud humana.

El proceso de producción de los productos orgánicos, requiere mayores esfuerzos e implica un mayor costo para todas las partes involucradas, esto repercute en el precio del producto final al consumidor, sin embargo, un consumidor de los países de la Unión Europea, como persona preocupada por su salud y la ecología, no reparará en gastos para ser coherente con sus valores. En los países de este continente tres de cada cuatro familias los consumen porque se caracterizan por ser una sociedad que prioriza su salud y cuidado del medio ambiente. Así, los productos ecológicos se han constituido en el comercio internacional, como un mercado que satisface tres requerimientos esenciales: rentabilidad, salud y cuidado del planeta. La elaboración de productos netamente ecológicos es una alternativa con proyección rentable a corto y largo plazo.

Ecuador posee, por su geografía, excelentes condiciones climatológicas para la producción constante y de calidad de cacao, con sabor y aroma únicos en el mundo. El grano de cacao fino de aroma que produce el país, se ha convertido en materia prima insustituible para la elaboración de

chocolates y alimentos que se consumen a nivel internacional. La exportación del grano de cacao como materia prima, ha aprovechado oportunidades de mercado, pero también enfrenta amenazas. Las compañías que lo importan en todo el mundo, requieren una materia prima que cumpla una serie de especificaciones, entre las que se pueden destacar; que los granos de cacao posean más del 80% de fermentación, que contengan agua máximo en un 8% de su volumen y que el tamaño del grano sea de 75 a 95 unidades cada 100 g. En los países de la Unión Europea, para permitir el ingreso de productos agrícolas, como el cacao, exigen además las certificaciones de producción, procesamiento y comercialización orgánica. Por esta razón los agricultores o productores y los comercializadores o exportadores deben someter a inspecciones sus procesos y obtener este documento para su exportación.

Las empresas que otorgan estos certificados son entes privados y deben estar acreditados en el Organismo de Acreditación Ecuatoriano (OAE). Los costos para la implementación de los sistemas de producción, procesamiento y comercialización son diferentes de los métodos tradicionales. Los servicios de inspección y emisión del certificado, que son de acuerdo a las hectáreas en el caso de la producción o peso en el caso del procesamiento y comercialización, también tienen un costo que no se contempla en el modelo de producción tradicional.

La obtención de estos certificados, debido al cambio o implementación en los procesos de producción y comercialización, puede ser uno de los principales impedimentos para que las medianas empresas de Guayaquil incrementen sus exportaciones hacia la Unión Europea y específicamente hacia Alemania. El presente proyecto tiene como objetivo analizar las exportaciones de cacao orgánico al mercado Alemán. Cuáles son las falencias que se presentan en los procesos de exportación hacia Europa. Para lograrlo, se recopilara información de definiciones, estadísticas,

normativas y de los trámites con los requisitos que se necesitan para obtener las certificaciones necesarias para poder ingresar a ese mercado. En esta investigación, en el capítulo primero se plantea el problema, enfocando las probables causas que no permiten el incremento de las exportaciones hacia el mercado Alemán, se establecen los objetivos que perseguiremos con este estudio, se formula la hipótesis sobre los procesos que influyen en la exportación del cacao orgánico y se determinan las variables sobre las que se buscará la información. En el segundo capítulo se revisa el marco teórico del cacao, la producción y las exportaciones de este producto en el ámbito nacional e internacional, las certificaciones y registros necesarios para el comercio internacional, las diferentes formas de consumo y las exigencias de los consumidores alemanes en conjunto con las normativas legales que enmarcan estas actividades. En el tercer capítulo se presentan los resultados de la investigación, que metodología se utilizó y de qué tipo de estudio se trata, hasta llegar al cuarto capítulo donde se hace un diagnóstico de la situación actual de los procesos de producción y exportación del cacao orgánico, se analiza las posibles soluciones, se realiza las conclusiones y recomendaciones para el incremento de exportaciones al mercado alemán

## **EL PROBLEMA A INVESTIGAR**

### **1.1 Tema**

#### **“Exportación de Cacao Orgánico al Mercado Alemán Realizado por Medianas Empresas de Guayaquil”**

### **1.2 Planteamiento del problema**

La exportación del grano de cacao orgánico al mercado de la Unión Europea y específicamente a Alemania, no ha evolucionado de acuerdo a la demanda de esta materia prima. Este país ha incrementado sus importaciones de cacao en grano (partida arancelaria 180100) en un promedio del 4 % en el periodo comprendido entre el año 2011 y 2015. En el mismo periodo Ecuador ha dejado de exportar hacia ese destino un promedio de 7.94% de esta materia prima. (TRADEMAP, [www.trademap.org](http://www.trademap.org), 2016)

La exportación del cacao orgánico en el Ecuador, ha aprovechado muchas oportunidades de mercado, pero también enfrenta algunas amenazas y todavía posee debilidades. La producción de este tipo de cacao es diferente a la producción del mismo producto con métodos tradicionales, una de estas diferencias está en el uso de grandes cantidades de insumos y químicos que dañan el medio ambiente y pueden causar estragos en la salud de las personas que los consumen.

La exportación de este tipo de grano de cacao, significa oportunidades de ingresar en mercados que son grandes consumidores de alimentos fabricados con productos orgánicos, como es el caso de países de la Unión Europea, donde los consumidores son en su mayoría personas con

mucha capacidad adquisitiva y que muestran la tendencia a consumir productos sanos, ellos pueden elegir productos de calidad, incluso pagar precios más altos, porque saben que de esta manera estimulan la producción de alimentos orgánicos, por esta razón la Unión Europea se presenta como un mercado cada vez más exigente y sus consumidores buscan la mayor satisfacción con requerimientos de mercado que día a día son más rígidos y exactos, es así entonces que la demanda adquiere una postura más severa ante la oferta en el comercio internacional.

En los últimos decenios el número de normas y reglamentos técnicos adoptados por los países de todo el mundo para sus importaciones, ha aumentado considerablemente, se debe atribuir este incremento de la política de reglamentación, a la elevación de los niveles de vida, que ha impulsado la demanda de productos con altos estándares de seguridad y calidad, también puede atribuirse a los crecientes problemas de contaminación, que hacen que las sociedades modernas busquen productos que no sean nocivos para la salud y que en su producción se haya cuidado el medio ambiente.

El mercado Alemán exige requisitos particulares en la apariencia del producto, en el sabor, y en su transportación, por ejemplo una de las nuevas regulaciones en toda la Unión Europea, son los niveles de cadmio permitido en los derivados del cacao y aunque no aplica para el cacao en grano, los importadores alemanes pueden solicitar que se determine el contenido de cadmio en esta materia prima para cumplir con la normativa en la elaboración del producto final.

El productor – agricultor y los exportadores ecuatorianos, deben cumplir con registros y certificaciones obligatorias en los aspectos fitosanitarios y de calidad en las agencias de Aseguramiento de la Calidad en el Agro (AGROCALIDAD) pertenecientes al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador (MAGAP), también deben obtener las

certificaciones voluntarias, que garantizan al comprador que el producto está conforme a requisitos particulares especificados en la negociación.

El cacao ecuatoriano se exporta sin la interferencia del gobierno, luego de cumplir con esos registros, pero además se pueden reconocer algunas características del mercado local, que inciden en el proceso de exportación;

- Los precios locales se establecen a partir de los precios internacionales y por la oferta y demanda local
- Los productores medianos y pequeños no les venden directamente a los exportadores
- Los costos de intermediación afectan los precios de exportación, ,
- No todos los productores que procesan el grano de cacao son exportadores
- La mayoría de las exportaciones se realizan por el puerto de Guayaquil.

Estos podrían ser factores que influyen sobre la calidad y déficit de la oferta en el comercio internacional y constituirse en limitantes en el crecimiento de las exportaciones del cacao orgánico hacia el mercado alemán por parte de las medianas empresas de Guayaquil. En este estudio se analizará las probables causas y sus posibles soluciones.

### **1.3 Formulación del Problema**

¿Cómo pueden mejorarse los procesos de exportación de cacao orgánico hacia Alemania, por parte de las medianas empresas de Guayaquil?

Se debe investigar si se cumple a cabalidad con los requisitos exigidos por Alemania y la Unión Europea para la exportación de cacao orgánico, esto implica que las exportaciones estén orientadas hacia una calidad

total, cumpliendo con las exigencias de la comunidad europea y de esta manera se pueda satisfacer la creciente demanda de esta materia prima.

#### **1.4 Delimitación del Problema**

El presente estudio, se dirigirá a las medianas empresas exportadoras de cacao orgánico de Guayaquil. De acuerdo a los registros de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) las empresas exportadoras de cacao domiciliadas en Guayaquil son 25. (Anexo 5). Según los registros del MAGAP, en la provincia del Guayas, existen 162 agricultores - productores de cacao orgánico, organizados en 4 asociaciones. (Anexo 4). También se consideran para esta investigación otras instituciones públicas y privadas involucradas en el proceso de exportación de cacao.

Otro de los propósitos de esta investigación es analizar las exigencias del mercado de la Unión Europea y el proceso de exportación desde Ecuador, específicamente de las medianas empresas de Guayaquil hacia Alemania, para esto, se revisará la información estadística de las exportaciones realizadas desde el 2011 hasta el 2015 y mediante la lectura y análisis de libros especializados, documentos y páginas web confiables.

#### **1.5 Justificación de la Investigación**

En una época de globalización, de alta competitividad de productos y servicios, como es el mundo cambiante del comercio exterior, es necesario estar alerta a las expectativas del mercado internacional, por ello es de vital importancia el análisis e investigación de los procesos y procedimientos en la comercialización y exportación del cacao orgánico hacia la Unión Europea y específicamente hacia Alemania.

El cacao es la base para la producción del chocolate negro, los estudios indican que este producto es muy beneficioso para los consumidores, por esta razón la producción del cacao se ha incrementado en muchos países del mundo y por ende la competencia en el comercio exterior de este producto es muy fuerte. Ecuador es productor del cacao fino y de aroma en un 65% de lo que se exporta a nivel mundial, y uno de los principales mercados de exportación es Europa, sobre todo en Alemania donde lo prefieren por su alta calidad como materia prima para la elaboración de sus chocolates y otros alimentos. El cacao ecuatoriano es altamente competitivo porque el país posee, por su geografía, excelentes condiciones climatológicas para su producción constante y de calidad, esto lo convierte en una materia prima para la elaboración de alimentos apreciada a nivel mundial.

Por otra parte, de acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), la Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPyMEs) representan el 99.5% del conglomerado empresarial ecuatoriano. Estas unidades empresariales mantienen un nivel de empleo entre 10 y 199 empleados, con ventas en el rango de 100 mil a 5 millones de dólares y activos desde 100 mil a 4 millones de dólares, constituyen la principal fuerza productiva del país y por lo tanto uno de los principales generadores de plazas de empleo. Las medianas empresas de Guayaquil que exportan cacao, mantienen su liderazgo en el país en el comercio internacional. (Poveda, 2016)

Existe abundante información sobre las certificaciones y requisitos que se deben cumplir para el ingreso al mercado de la Unión Europea, pero no como conseguirlos, es por esto que en el presente estudio se recopila información para determinar la oferta y demanda existente, las condiciones de ingreso al mercado alemán y lo más importante, como cumplir con ellas, en busca de soluciones que permitan incrementar las exportaciones de cacao orgánico hacia ese país.



## **1.6 Sistematización de la Investigación**

¿Cómo están establecidos los procesos de exportación del cacao orgánico en las medianas empresas?

¿Cuáles son los volúmenes de exportación de cacao orgánico a Alemania en los años 2011 – 2015?

¿Cuáles son las certificaciones de calidad que exige Alemania y la comunidad Europea para el cacao orgánico ecuatoriano?

## **1.7 Objetivo General de la Investigación**

Analizar las falencias que inciden en el proceso de exportación de cacao orgánico que realizan las medianas empresas de Guayaquil hacia el mercado Alemán

## **1.8 Objetivos Específicos de la Investigación**

- Recopilar información mediante encuestas, entrevistas y revisión de publicaciones de instituciones públicas y privadas sobre el proceso de exportación de cacao orgánico hacia Alemania por parte de las empresas medianas de Guayaquil
- Interpretar la información en un análisis estructurado con estadísticas y otras herramientas que reflejen la situación actual de estas exportaciones hacia el mercado Alemán.
- Identificar cuáles son los requisitos que exigen en la Unión Europea, para poder exportar al mercado Alemán

## **1.9 Limites de la Investigación**

La mayoría de las exportaciones de cacao se realizan a través del puerto de Guayaquil, en esta ciudad se encuentran los organismos públicos y privados que regulan las actividades de comercio exterior de este y otros productos y confluyen las organizaciones y asociaciones de productores de cacao. La recopilación de información y estudio se realizará en las medianas empresas de Guayaquil que producen y/o exportan cacao orgánico, porque se trata de un análisis y estudio para exponer las falencias en el proceso de exportación del cacao orgánico a Alemania y las medianas empresas que se encuentran en esta ciudad, el financiamiento es mínimo y podrá ser asumido por los autores que son los encargados de recopilar la información, el tiempo estimado en la presentación del trabajo es de seis meses, el periodo de análisis comprende los años 2011 -2015 (5 años).

## **1.10 Identificación de las Variables**

### **Variable Independiente;**

Certificaciones para la exportación de cacao

Procesos de exportación del cacao

### **Variable Dependiente:**

Exportaciones de cacao orgánico al mercado Alemán.

## **1.11 Hipótesis General:**

Si las medianas empresas ecuatorianas mejoran sus procesos de exportación y cumplen con los requisitos exigidos por la Unión Europea, entonces podrán incrementar sus exportaciones de cacao orgánico a Alemania.

## **CAPÍTULO II**

### **FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

#### **2.1 Antecedentes Referenciales y de Investigación**

El comercio internacional ofrece varios beneficios para los países que participan en esta actividad, uno de los más importantes es que conduce a la especialización en la producción de bienes o servicios. Ecuador exporta cacao en sus diferentes presentaciones, este producto es altamente competitivo a nivel internacional porque el país posee, por su geografía, excelentes condiciones climatológicas para la producción constante y de calidad, esto hace al cacao una materia prima para la elaboración de alimentos muy apreciada a nivel mundial.

El comercio internacional, es necesario por las diferencias de posesión de trabajo, tierra y capital, ningún país está en capacidad de producir todos los bienes y servicios que necesita para su supervivencia y desarrollo, en consecuencia debe comerciar con otros países. Esta actividad económica se explica en diferentes teorías con base en los estudios de las relaciones económicas entre países, las teorías del comercio internacional nos explican, entre otras cosas, porque hay comercio entre los países, porque que se exporta y porque se importan determinados bienes en cada país, cuales son los criterios para la fijación de precios, y como se benefician los países que exportan e importan bienes y servicios.

Esta disciplina es de relativa antigüedad y hay abundante literatura, donde se reflejan las distintas corrientes y tendencias surgidas dentro del panorama internacional, por eso solo se expondrán aquellas teorías y

escuelas, que han conseguido hasta la actualidad mayor asentamiento e influencia en el comercio internacional. En la escuela mercantilista, que constituye la escuela clásica del comercio internacional podemos revisar las aportaciones de Adam Smith y David Ricardo.

### **Teoría de la ventaja absoluta de Adán Smith**

Charles Hill en su libro *“Negocios Internacionales. Competencia en el mercado global”*. Dice que la primera teoría clásica y que fue tomada como base para la teoría de comercio internacional, se encuentra en el libro escrito por el economista Adán Smith en 1776 y constituye la llamada teoría de la ventaja absoluta, esta teoría incomodaba a los ingleses pues demostraba que los holandeses eran más eficientes en lo que producían, y decidían cómo y con quien comerciar por esa ventaja absoluta en su mercancía. Smith consideraba que los países tienen distinta eficiencia en productividad de los bienes y el país que es más eficiente en la producción, tiene una ventaja absoluta. De acuerdo con Smith, los países deben especializarse en la producción de bienes en los que tienen una ventaja absoluta y después cambiarlos por bienes en los que se especializan otros países. Como resultado de esta especialización, la producción de los bienes se incrementa en los dos países y las personas en ambos países tendrán la posibilidad de consumir más (Hill, 2013)

El economista Smith defendía el comercio internacional libre porque, según su teoría, dinamizaba el proceso de crecimiento económico de las naciones a través del aprovechamiento de las ventajas absolutas en la producción de bienes y servicios.

### **Teoría de la ventaja comparativa de David Ricardo**

En el mismo libro, Hill dice, que otro economista defensor del libre comercio era David Ricardo, Su teoría supone una evolución de la teoría

de Adam Smith. Decía Ricardo, que lo decisivo en el comercio internacional no eran los costos absolutos de producción en cada país, sino los costos relativos. Afirmaba que El comercio internacional está determinado por diferencias de productividad. Definía entonces que la ventaja comparativa, es una ventaja que tenía un país sobre otro en la elaboración de un producto, cuando éste se podía producir a menor costo, en términos de otros bienes y en comparación con su costo en el otro país. Dicho de otra manera, un país debe especializarse en la producción y exportación de la mercancía en que resulte menor su desventaja absoluta e importar la mercancía en la que su desventaja absoluta sea mayor. El mensaje principal de su teoría es que la producción mundial es mayor con el libre comercio que con un comercio restringido, así los consumidores de los países pueden consumir más. (Hill, 2013)

A finales del siglo XIX, se comenzó a mostrar el pensamiento económico de lo que se conoce como la escuela neoclásica, con decisivas aportaciones a la teoría del comercio internacional, con base en la utilidad de los bienes y el equilibrio económico general.

### **Teoría de Heckscher – Ohlin**

El modelo de comercio internacional con base en la teoría de Heckscher y Ohlin, explica la existencia del comercio internacional a partir de un nuevo concepto, en la abundancia relativa de los factores de producción de cada país, lo cual originaría la ventaja comparativa, esto se explica en que, si por razones históricas o geográficas un país, comparado con otro tiene más capital que unidades de trabajo, y el otro más unidades de trabajo que capital, se puede decir que uno es abundante en capital pero escaso de trabajo y el otro será abundante en trabajo y escaso de capital. En este modelo tanto la tecnología como las preferencias de los consumidores son consideradas como idénticas en ambos países, por lo tanto sus bienes son producidos con técnicas distintas, pero ese mismo

bien es fabricado con funciones de producción idénticas, esta situación produce una estructura comercial entre ellos, de tal forma que cada país se especializara en producir el bien, utilizando intensivamente el factor que tiene en abundancia. Al exportar ese bien ambos países, los precios diferentes se explican debido a las distintas dotaciones factoriales de esos países. (Larrea, 2013)

Por lo tanto, según esta tendencia, el comercio internacional equivale al intercambio de factores productivos, de modo que cada país compra del exterior su factor escaso y vende su factor abundante, esto en un largo plazo puede producir que los factores productivos se igualen y en consecuencia, los precios también.

Después de la II guerra mundial el comercio internacional sufre profundas transformaciones, la falta de realismo en los supuestos del modelo neoclásico, provocaron que a mediados del siglo XX surgiesen diversas teorías alternativas del comercio internacional, pero que no han logrado desvirtuar ninguna de la escuela mercantilista ni de la escuela neoclásica.

### **Teoría Heterodoxa**

Karl Marx, puso en entredicho la teoría de la escuela clásica en su conjunto, pues el capitalismo industrial ya había manifestado muchos problemas como las crisis o desigualdades sociales, lo que le dio bases para reinterpretar el comercio internacional. En su análisis Marx interpreta que el Capitalismo y el mercado mundial son dos caras de una misma realidad, dice que la economía capitalista necesita para desarrollarse necesita de mas espacio abierto, lo que conduce inevitablemente a la internacionalización de las relaciones económicas. Para esta tendencia, el comercio mundial libera la producción de los sistemas feudales pero también estimula el desarrollo de su mercado interno.

Respecto a la idea de la escuela clásica, de que con el comercio internacional todos los países se benefician, Marx se muestra crítico, sin embargo reconoce las ventajas inmediatas de la mejor distribución de recursos, pero insiste en que se debe considerar los impactos cualitativos en las estructuras económicas y sociales de cada país y que se debe distinguir entre países industriales y países agrícolas, lo que puede dar lugar a efectos contradictorios y diversos. Otro cuestionamiento de Marx era la relación real de intercambio, donde decía que esto acentuaría las asimetrías ya existentes en el comercio mundial.

Posteriormente Prebisch y Singer (1950) criticaron el sistema de determinación de los precios internacionales, según ellos, el reparto de los beneficios del comercio internacional no estaba repartido inequitativamente porque favorecía los países desarrollados, esta severación la hacían pues los países desarrollados centran su especialización en productos manufacturados y los países subdesarrollados en productos primarios y en materias primas. La desigualdad evolución de los precios en el comercio internacional de unos u otros bienes, deteriora la relación de intercambio de las economías atrasadas, lo que limita las posibilidades de crecimiento y desarrollo económico. (Larrea, 2013).

Este breve repaso del desarrollo de las principales e influyentes teorías del comercio internacional, se puede observar que actualmente las variaciones están descritas en modelos formales más compatibles con la realidad actual y se ha logrado asumir que los mercados funcionan bajo competencia imperfecta, pero no se ha logrado cristalizar un cuerpo teórico claramente definido.

## Teorías de Internacionalización

Históricamente la internacionalización tiene su origen en la teoría clásica del comercio internacional, que indica que los países tienden a la especialización en producción de bienes y servicios en los que tienen menos costos de producción, se puede decir que el comercio internacional se da como consecuencia de la especialización y de la división del trabajo (internacionalmente). De esta manera, un país exportaría los productos en que son más eficientes e importaría los productos en los que no tienen eficiencia de producción.

John Stuart Mill en su tratado; “El Utilitarismo” en 1863, analizó las fuerzas que determinan los términos de comercio entre dos bienes en el mercado internacional, observó que las exportaciones varían con los términos de intercambio (precio de las exportaciones con relación al precio de sus importaciones) y además que la disposición de cada nación para exportar dependía de la cantidad de importaciones que obtendría como contrapartida. (Cardozo, Chavarro, & Ramirez, 2013)

Afirmó también que la tasa de intercambio de equilibrio internacional es aquella que iguala “la demanda recíproca” por cada bien del país. Se puede afirmar que Smith, Ricardo y Mill sentaron la base de la teoría clásica del comercio internacional. Sin embargo esta teoría se fundamenta en factores productivos homogéneos y no explica la diferencia en los distintos resultados de exportación de los países con similares recursos. En ese aspecto, la empresa moderna está caracterizada por rendimientos de creciente escala. Así, producir grandes cantidades para lograr la Economía a escala llevaría a las empresas a tener grandes volúmenes de producción que fuesen mayores que las necesidades del mercado interno y tendrían que exportar los excedentes de producción. De esta manera se podría explicar, porque las empresas grandes que poseen economía de escala, tienen ventajas sobre las



empresas pequeñas y no se cumple el supuesto de competencia perfecta de la teoría clásica del comercio internacional. (Cardozo, Chavarro, & Ramirez, 2013)

### **Teorías de internacionalización orientadas a las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES)**

**Teoría de Redes.-** Bajo esta denominación se agrupa teorías que explican el proceso de internacionalización como un desarrollo lógico de las redes organizativas y sociales de las empresas. Las relaciones sociales internacionales que mantiene la empresa con otras del exterior, influirán a la hora de buscar información de los mercados internacionales en particular. La explotación de oportunidades empresariales estará limitada por la calidad de la información que aporta cada uno de los miembros de la red.

**Teoría de las born global:-** Se ha denominado born global a las empresas internacionales de reciente creación y con un enfoque global desde su creación o que se internacionalizan en sus dos primeros años de operaciones y su aparición se relacionan con tres aspectos importantes; a) Las nuevas condiciones del mercado, b) Los desarrollos tecnológicos en las áreas de producción, transporte y comunicación y c) Las capacidades más desarrolladas de las personas. Las consecuencias de lo descrito anteriormente son la disminución de los costos de comunicación y transporte, así como el acceso a las nuevas tecnologías de la información y una mayor integración de las economías regionales. Esto causa una serie de circunstancias que facilitan el hecho de que una empresa pueda realizar actividades de comercio exterior desde su creación. (Cardozo, Chavarro, & Ramirez, 2013)

Las condiciones de los mercados internacionales han cambiado y seguirán cambiando y obligan a las empresas a incursionar en nichos de

mercado especializados, donde los gustos del consumidor son homogéneos. Las estrategias de las pequeñas y medianas empresas, para internacionalizarse deben ser globales para ser competitivas internacionalmente en corto tiempo. Es importante, para estas empresas definir la naturaleza del producto y las competencias del mismo, para determinar si la empresa puede demandarse internacionalmente.

En junio del 2016, mediante referéndum, el Reino Unido decidió salir de la Unión Europea, con esto se abre la posibilidad de que otros miembros opten por abandonar el organismo, sin embargo se puede advertir la posibilidad de que los gobiernos también podrían cambiar de posición una vez que se observen las consecuencias de esta decisión en los Ingleses. La unión europea se fundó con el objetivo de parar las guerras europeas y para lograrlo se realizó una integración económica entre sus miembros, la separación de Inglaterra para que se haga efectiva puede durar entre dos a diez años, porque es un proceso cuidadoso, en el sentido que no puede ser expulsado en forma total.

En lo que se refiere a comercio exterior con la Unión Europea, se debe esperar que el, parlamento europeo resuelva una reforma profunda al esquema del bloque y definir jurídicamente que hacer cuando sale un país, por eso no se espera un impacto a corto plazo y el acuerdo del Ecuador con la UE debe aprobarse en cortísimo tiempo, mientras tanto las actividades de comercio internacional transcurren normalmente. (El Universo, 2016)

### **Historia del Cacao en el Ecuador**

La historia de la explotación cacaotera indica que fue realizada de forma extensiva, con poca exigencia de capital y de tecnología, sin poder expandirse a nivel de todo el territorio nacional. Esta estuvo expuesta a los vaivenes de la demanda mundial, que establecía los precios y la

forma de comercialización del producto, aunque la producción se mantenía en manos de agricultores nacionales. Las exportaciones de cacao en el Ecuador, mantuvieron su crecimiento desde antes de los años ochenta en el siglo XIX. Para fines de este siglo un verdadero auge agroexportador dinamizaba intensamente la economía nacional, lo que convirtió a Guayaquil en el eje económico y principal plaza comercial nacional, que atrajo recursos humanos y de capital de todo el país.

En los años 1800 a 1822, el cacao representaba entre el 40% y 60% de las exportaciones del Ecuador y hasta el 68% de los impuestos que recaudaba el Estado, pero la mayor expansión se produce entre 1822 y 1920, pues de 5.000 TM se producen más de 40.000 TM, esta producción proviene de las grandes haciendas a cuyos dueños se los comienza a llamar como; “Los Gran Cacao”. En esos años el Ecuador es considerado el principal exportador mundial de cacao incidiendo de manera determinante en el crecimiento y expansión del sector bancario, pero provoca también la desvinculación entre la producción cacaotera y el resto de la economía, dando como resultado un sistema productivo atrofiado y vulnerable. El país que en la misma época poseía el primer lugar como exportador mundial de cacao, luego comenzó a perderlo y a ocuparlo Ghana, esto ocurrió hacia fines del siglo XIX (ANECACAO, Historia del Cacao, 2014).

La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao expresa que “La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos”. La aparición y rápida expansión de las plagas en las plantaciones de cacao, llamadas, Moniliasis y Escoba de la Bruja, reducen la producción al 30%. Además, la falta de medios de transporte para la exportación y el cierre de los mercados internacionales, como consecuencia de la Primera Guerra

Mundial, hacen que el cacao y por ende la Economía ecuatoriana entran en un periodo de depresión e inestabilidad. (ANECACAO, Historia del Cacao, 2014)

### **El cacao en la agro producción del Ecuador**

En su libro “*Caracterización de la cadena agro productiva de cacao en El Salvador*” Elio Cruz dice: El cacao tiene su origen en las selvas de América Central y del Sur, su nombre científico es *Theobroma cacao* c., en griego *Theobroma* significa “comida de los dioses”. Se produce mejor en climas ecuatoriales donde hay lluvias abundantes y durante todo el año, las temperaturas oscilan entre 25 y 28 grados centígrados. Es un árbol que tarda de 4 a 5 años para dar frutos y de 8 a 10 años en alcanzar su máxima producción, esto dependerá del tipo de cacao y las condiciones de la zona agrícola. Es un producto de identidad territorial para el Ecuador y también en un símbolo de marca reconocida a nivel mundial, antes del boom petrolero, el cacao fue por varias décadas el que dominó la generación de divisas para el país, el mismo dio lugar al apareamiento de los primeros grandes capitales, además colaboró en el desarrollo de sectores importantes del país como el financiero, la industria y el comercio. (Cruz, 2013)

En una de sus publicaciones en la web ANECACAO dice que nuestro país es, por tradición, un importante productor de cacao; y en la actualidad, es reconocido mundialmente por ser el país proveedor del 70% de la producción que importan otros países, de cacao Fino y de Aroma, esta es la materia prima que tiene una alta demanda por la industria europea y norteamericana para la elaboración de chocolates finos y otros productos derivados del cacao. (ANECACAO, Exportación Ecuatoriana de cacao 2015, 2016)

Las hectáreas en producción de cacao en el Ecuador se caracterizan por ser ricas y abundantes en nutrientes naturales, esto ha permitido que este producto, durante varios años y al cuidado de las manos de agricultores dedicados, desarrolle propiedades únicas de sabor y aroma. El cacao Ecuatoriano proveniente de las distintas zonas de producción del país, se diferencian por tener cada una distinta variedad de sabores y olores característicos en cada región (ANECACAO, Historia del Cacao, 2014).

En los estudios realizados a este cultivo, se demuestra que en los frutos del cacao existen más de 30 componentes con propiedades antioxidantes de la familia de flavonoides, se encuentran; la quercetina, quercitrina, epicatequinas o rutina; ácidos; el ácidocaféico, ferúlico, ascórbico o p-coumárico y otros componentes como lavitexina, la cafeína o la cianedina. El cacao también se lo utiliza en la industria cosmética, otorgándole sus especiales propiedades a cremas y otros productos para el cuidado personal.

### **El cacao orgánico y el cacao convencional**

En el libro “ Manual de producción de cacao fino de aroma a través de manejo ecológico“ escrito por Luis Torres dice que en el cacao producido en forma convencional, se utiliza muchos insumos de origen químico, esto es considerado como una amenaza a la salud y la productividad de los suelos a largo plazo, la tendencia de los productores es realizar la siembra cosecha y producción del cacao fino y de aroma en forma ecológica, con abonos y cuidados naturales, cuidando el medio ambiente y cumpliendo con las exigencias de las certificaciones para la exportación hacia el mercado de la comunidad europea” (Torres, 2012)

La diferencia sustancial del cacao orgánico es la forma de producirlo y procesarlo para la exportación al exigente mercado alemán y de la Unión

Europea, esto es de suma importancia pues se encuentra establecido en los requerimientos de las certificaciones para la exportación del producto hacia esa región.

Enríquez G. en su “Cacao Orgánico, Guía Para Productores Ecuatorianos” INIAP (2010) describe; “La zona denominada como arriba, que comprende la zona ribereña de la cuenca baja del río Guayas, básicamente las actuales provincias de los Ríos y Guayas, producía el cacao que salía por el Puerto de Guayaquil y se lo llamó el cacao de arriba debido a que venía del río Arriba” (Enriquez , 2010)

Sin duda alguna se puede afirmar que uno de los productos de exportación de más alta competitividad por historia, calidad y aprecio del consumidor en Europa es el cacao fino de aroma o de arriba como también se lo conoce, nuestro estudio se realizará revisando los antecedentes en el proceso hasta llegar a la exportación de las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción y/o exportación de cacao orgánico.

## **2.2 Marco Teórico Referencial**

### **2.2.1 El Cacao en el Ámbito Internacional**

La mayor parte de la producción de cacao está en África con un promedio superior al 70%, América con un promedio de 17 %, de los cuales en América del Sur, Ecuador aportó el 31.06% en el período 2013 – 2014 y con 32.89% en el periodo 2014 – 2015, además se pronostica que en el 2016; en el país se producirán 230.000 toneladas de cacao en grano, de acuerdo a lo expuesto en la siguiente tabla

**Tabla N° 1**  
**Producción de cacao en grano en algunos países del mundo**  
**(Miles de toneladas años 2011 – 2016)**

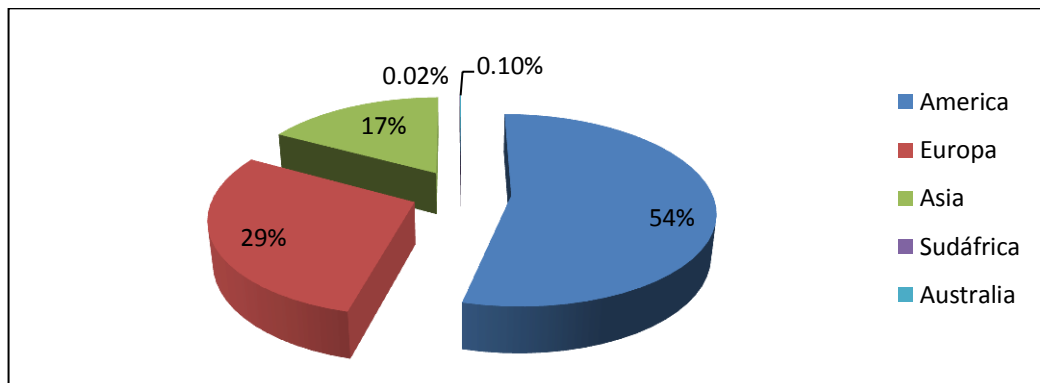
Continente País	2011/2012	2012/2013	2013/2014	Estimado 2104/2015	Pronóstico 2015/2016
<b>África</b>	<b>2920</b>	<b>2823</b>	<b>3199</b>	<b>3068</b>	<b>3063</b>
Camerún	207	225	211	232	230
Costa de marfil	1486	1449	1746	1796	1690
Ghana	879	835	897	740	840
Nigeria	235	225	248	195	200
Otros	113	89	97	105	103
<b>América</b>	<b>654</b>	<b>622</b>	<b>726</b>	<b>760</b>	<b>714</b>
Brasil	220	185	228	230	210
Ecuador	197	192	234	250	230
Otros	237	245	264	280	274
<b>Asia y Oceanía</b>	<b>511</b>	<b>484</b>	<b>447</b>	<b>401</b>	<b>377</b>
Indonesia	440	410	375	325	300
Papua New Guinea	39	37	36	36	36
Otros	32	37	36	40	41
<b>Total mundial</b>	<b>4085</b>	<b>3929</b>	<b>4372</b>	<b>4230</b>	<b>4154</b>

**Fuente:** ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLII, No. 1, Cocoa year 2015/16 (26/02/2016)

**Elaboración:** Karolina Peralta y Stefano Chasin

En la página web de ANECACAO – estadísticas actuales, publica que durante el 2015 América representó la primera región de destino para las exportaciones totales de cacao, con el 54% de la participación, Europa ocupó el 29% de los envíos, seguidos por el emergente continente Asiático con un creciente 17%. Sudáfrica representó un 0.02% mientras Australia representó un 0.1%.

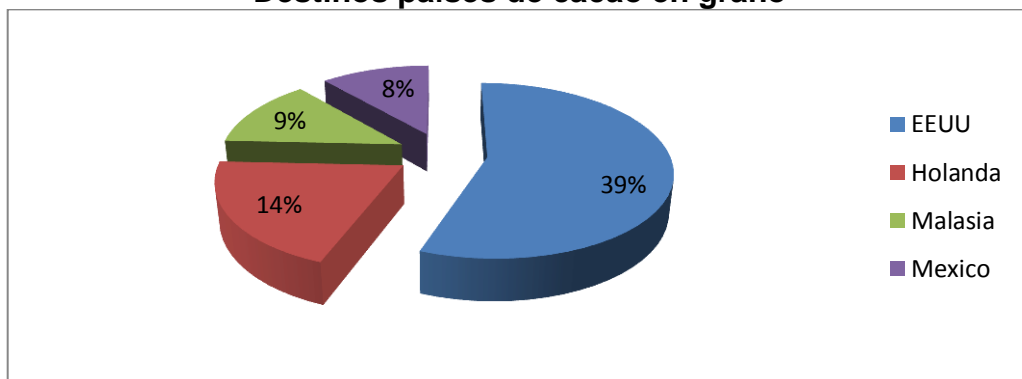
**Gráfico No 1**  
**Destinos continentales de cacao en grano**



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

En lo que se refiere a países de destino los EEUU participa con un 39%, es decir, 91.3 TM, seguido por Holanda con un 14% de participación equivalente a 34 mil TM, por encima de Malasia con 9% igual a 21 mil TM, seguido por México con el 8% de la participación igual a 19 mil TM. (ANECACAO, Exportación Ecuatoriana de cacao 2015, 2016)

**Gráfico No 2**  
**Destinos países de cacao en grano**



Fuente: ANECACAO  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Cabe anotar que aunque no consta en el gráfico, Alemania es uno de los principales exportadores de chocolates, teniendo entre sus mayores competidores, países como Francia, Bélgica y Holanda.



## Importaciones de cacao en el mundo

**Tabla N° 2**  
**Principales países importadores de cacao**  
**(Toneladas Métricas años 2012 - 2015)**

<b>Importadores</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
<b>Mundo</b>	<b>3.077.877</b>	<b>3.003.630</b>	<b>3.093.881</b>	
<b>Países Bajos</b>	639.388	622.282	650.820	400.050
<b>EEUU</b>	409.593	449.256	437.366	479.124
<b>Malasia</b>	339.009	311.608	298.524	222.134
<b>Bélgica</b>	198.182	250.454	263.605	245.503
<b>Alemania</b>	372.793	293.003	244.640	374.457
<b>Francia</b>	125.505	124.001	137.724	133.342
<b>Indonesia</b>	23.943	30.766	109.410	
<b>España</b>	92.949	102.664	109.001	105.782
<b>Italia</b>	87.296	88.841	91.758	96.461
<b>Turquía</b>	81.667	82.188	91.119	84.888
<b>Singapur</b>	83.966	77.725	81.072	
<b>Canadá</b>	69.969	70.032	65.008	68.303
<b>Rusia</b>	62.882	61.974	60.876	45.252
<b>Reino Unido</b>	92.523	73.104	60.187	57.769
<b>Suiza</b>	40.217	40.925	43.294	43.187
<b>Estonia</b>	48.379	45.829	39.504	41.700
<b>China</b>	33.696	48.943	38.301	31.290
<b>Brasil</b>	54.886	17.003	38.042	11.021
<b>India</b>	26.618	13.828	31.813	14.710
<b>Japón</b>	51.059	40.976	31.760	40.105
<b>México</b>	13.590	22.953	28.659	23.521
<b>Ucrania</b>	18.092	20.804	17.880	
<b>Tailandia</b>	21.206	16.767	17.539	15.667
<b>Polonia</b>	10.415	10.587	15.048	14.883
<b>Austria</b>	9.397	13.921	14.689	22.588

Fuente: TRADE MAP

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Los principales importadores de cacao en grano a nivel mundial se encuentran en la Unión Europea donde sobresalen países como; Países Bajos con 400.050 TM, Alemania con 374.457 TM, Bélgica con 245.503 TM, Francia 133.342 TM, España con 105.782 TM, Reino Unido con 57.769 TM e Italia 96.641 TM. Estados Unidos de Norte América, con 479.124 TM y tercer lugar los países asiáticos como Malasia, Singapur y Turquía. (TRADEMAP, [www.trademap.org](http://www.trademap.org), 2016)

En el 2015, Alemania ocupaba el tercer lugar como país importador de cacao con 374.457 toneladas métricas, en el 2014 el quinto lugar con 244.640 toneladas métricas que correspondían al 7.9% del total de importaciones mundiales, en el 2013 obtuvo el tercer lugar con el 9.7% de importaciones del mundo, en el 2012 el cuarto lugar con 12.1% de la producción mundial. Alemania se mantiene entre los 5 primeros países importadores de cacao en grano del mundo.

### **2.2.2 Delimitación y características del Mercado Alemán**

**Generalidades:** El cacao es comercializado por agentes internacionales quienes lo venden a las procesadoras, para luego ser transformado y vendido como: cacao en polvo, manteca de cacao, y subproductos para la industria.

El cacao se comercializa en el mercado de commodities, el precio se establece por oferta y demanda, por esto se ve reducida la capacidad de negociación de los proveedores.

Las principales procesadoras de cacao procesan cacao fino, de aroma y certificado, también las principales empresas productoras de confitería de cacao han incluido líneas de producción con esta materia prima. Aquí el productor adquiere un gran poder de negociación.

**Apariencia del producto:** Se recomienda a los productores y exportadores que para ingresar al mercado alemán, la selección de los granos debe ser muy minuciosa al igual que su limpieza, después del secado, se deben eliminar todo los cuerpos extraños, granos quebrados, pizarrosos, mohosos y polvo, dejando los mejores granos, debe ser entero y pesar un gramo por lo menos. Los granos deben tener un nivel de fermentación preferiblemente de 80%. En el mercado alemán se comercializa cacao en grano desde 500 g hasta 50 toneladas

**Sabores preferidos por los alemanes:** como se realice el proceso de fermentación y tostado es esencial para darle el sabor característico al chocolate. Las cosechas deben tener control de plagas, estar preferiblemente cultivadas bajo sombra para potenciar la calidad, la fermentación debe ser monitoreada regularmente, para potenciar la calidad, el sabor y el aroma del chocolate. El chocolate amargo es el preferido por los alemanes, por ser considerado el de más alta calidad, pureza y sabor fuerte. Las exigencias relacionadas con la calidad del cacao tienen como finalidad lograr que el sabor del producto sea óptimo. Los industriales del cacao solicitan primero una muestra de aproximadamente un kilo para hacer un chocolate de prueba y de acuerdo a los resultados deciden comprar o no a un nuevo proveedor.

**Empaque del producto:** Los importadores alemanes no exigen un empaque en específico y un tamaño de empaque estándar. Los granos de cacao son principalmente exportados en sacos de yute con capacidad para 64 kilos, porque tienen excelentes propiedades y se utilizan principalmente para almacenar alimentos, se debe incluir en la leyenda del saco, la denominación y región de producción, y el nombre de la plantación, también una breve historia del cultivo. Para el transporte marítimo, es indispensable transportar los sacos de cacao en contenedores ventilados para garantizar la conservación adecuada del producto.

**Promoción del producto:** Se debe enunciar la historia detrás del producto, en forma concisa se debe hacer conocer al importador que se cumple con normas sociales y ambientales, demostrar la responsabilidad con el medio ambiente y la comunidad, incluyendo fotos, identificación y certificaciones de la empresa, haciendo énfasis en la buena calidad, con buena presentación y buen manejo del idioma Alemán.

**Disponibilidad y entrega:** las temporadas más altas de compra son los meses más fríos del año (septiembre a abril) cuando el consumo de chocolate y bebidas achocolatadas se incrementa debido a las bajas temperaturas. Navidad y semana santa son fechas muy importantes de consumo por la tradición de la pascua. Se necesita realizar una oferta de venta, especificando la calidad, cantidad, precio, plazo de envío, las condiciones específicas de la venta y el periodo de validez de esta oferta. Las cantidades mínimas que se compran, son un contenedor de 20 pies (12.5 toneladas) o de 40 pies (25 toneladas). Algunas empresas de productos especializados compran directamente a productores, en estos casos, los intermediarios son evitados o reducidos, dejando un mayor margen al productor, sin embargo, muchas empresas no tienen las capacidades logísticas para realizar todo el proceso, por lo cual, si bien se involucran en la selección del producto, mantienen los intermediarios para que se encarguen de los temas logísticos. (PROEXPORT, 2014)

Para determinar un mercado objetivo se debe considerar la necesidad de identificar el destinatario ideal para consumo de los productos. El cacao orgánico, para su exportación a los países europeos requiere establecer como premisa, dos elementos:

1. Tendencias de consumo
2. Requisitos de acceso.

Para poder exportar el cacao orgánico a los mercados europeos, es necesario trabajar cumpliendo sus leyes, considerando las preocupaciones de los consumidores de alimentos orgánicos a quienes finalmente llegará el producto. En el caso de Alemania, la mayoría de los requisitos de acceso han sido establecidos de acuerdo con las demás normas de los países integrantes de la Comunidad Europea.

Además de lo mencionado anteriormente, existen reglamentos obligatorios y voluntarios en cada país europeo al que llega el producto; las obligatorias son las especificaciones que de manera particular, leyes de consumo, etc., éstas deben ser cumplidas totalmente, y las discrecionales o voluntarias son las que comprenden todas las certificaciones privadas o públicas que otorgan un valor adicional o un plus, al producto que se comercializa. La seguridad sanitaria es uno de los requisitos obligatorios en la Unión Europea; normas nacionales e internacionales, normas privadas desarrolladas por los distribuidores, estándares de excelentes prácticas de producción GLOBAL GAP, BRC, IFS entre otros. (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

Las exigencias de los consumidores establecen tendencias que influyen en la cadena productiva (productores, transformadores y consumidores). Los consumidores de productos orgánicos creen que su decisión de consumirlos está basada en que éstos son más naturales, no contienen conservantes o pesticidas, tienen mejor sabor y son beneficiosos para la salud.

### **El Consumo de Cacao en Alemania**

Los proveedores del mercado alemán pertenecen a 31 países, los principales están localizados principalmente en África. Ecuador se ubica

en el quinto lugar entre los proveedores de este país, constituyéndose en el mayor exportador luego de África. Esta posición la ha mantenido con mínimas variaciones por varios años, debido a la creciente demanda de chocolate con alto contenido de cacao, ahora se encuentra en mejor posición de ampliar su presencia en el mercado alemán, por la calidad indiscutible de su grano de cacao.

Los alemanes son reconocidos como grandes consumidores de chocolate. Alemania importa el cacao en grano, pues la calidad del producto final depende del proceso que se le dé, esto quiere decir, que si una empresa está interesada en generar valor agregado a sus chocolates a partir del uso del cacao fino y de aroma, muy probablemente querrá desarrollarlos por sí misma.

Las múltiples marcas alemanas con tradición en el mercado han generado una cultura de consumo estable. Los alemanes prefieren el chocolate de leche, caracterizado por un sabor dulce y suave. En este mercado la importancia por la salud sigue creciendo, tendencia que lleva a los consumidores a informarse más sobre el tipo de alimentos que deben ingerir para su cuidado, impulsando el consumo de los denominados súper alimentos. El chocolate oscuro se considera parte de esta categoría, gracias a las propiedades antioxidantes que se le atribuyen al cacao, generando un aumento de chocolates con alto porcentaje de este fruto.

En Europa se ha establecido que solo el cacao crudo mantiene las propiedades antioxidantes, lo cual ha generado que aparezcan en el mercado varias marcas que ofrecen chocolate crudo. Esta presentación se vende en forma de cacao en polvo sin azúcar o en barras de chocolate hechas con un proceso diferente, vale la pena destacar que la tendencia por productos crudos (la cual no solo está vigente para el chocolate sino para muchos otros productos), tiene aún una participación muy pequeña,

para la mayoría de los consumidores, el chocolate oscuro sigue siendo el alimento saludable preferido.

Otro elemento de gran importancia, que ha cobrado creciente influencia en el mercado alemán, trata del comercio justo (Fairtrade), y a pesar de que no existe una definición universalmente aceptada, podemos parafrasear la siguiente: El comercio justo es una asociación de comercio, basada en el diálogo, la transparencia y el respeto, esta modalidad de negocios busca una mayor equidad en el comercio internacional, contribuye a un desarrollo sostenible ofreciendo mejorar las condiciones comerciales y asegurando los derechos y deberes de productores y trabajadores marginados, especialmente en Sudamérica.

Las organizaciones de comercio justo, apoyadas por los consumidores, están implicadas en apoyar a los productores, desarrollar campañas para conseguir cambios en las reglas y prácticas del comercio internacional convencional. Alemania no estipula legalmente estándares de comercio justo o responsabilidad social corporativa; sin embargo, se trata de un tema de creciente importancia donde, por ejemplo, minoristas alemanes han acordado realizar auditorías a sus proveedores para asegurarse que sus productos cumplen con estándares internacionales y mantienen prácticas laborales, medioambientales y de salud sostenibles, en la producción. Los consumidores europeos gastan mil quinientos millones de euros anuales en productos de comercio justo, convirtiendo a Europa en el mayor comprador mundial en esta área, acaparando entre el 60 y el 70% del mercado.

Alemania no ha sido exenta de esta tendencia y el comercio justo se ha convertido en un tema de cada vez mayor vigencia, que emplazará con seguridad la atención gubernamental para encauzarla legalmente como ya sucedió en el Ecuador. Cabe anotar que, dentro de Europa, Alemania

es uno de los países líder en el comercio justo. (Ministerio de relaciones interiores, comercio e integración, 2010)

### **Evolución de la demanda de cacao en el Mercado Alemán**

En la publicación de la página web de PROECUADOR: con el título; “Crece la Demanda de cacao sostenible en Alemania – Marzo 2016”, dice: que; de acuerdo a la Asociación de Productores de Dulces de Alemania, el porcentaje de cacao sostenible utilizado en las golosina producidas y vendidas en Alemania llegó a un 39% (Refiriéndose al año 2015), representando un aumento de casi el 30% con relación al año anterior (2014). El porcentaje de cacao sostenible utilizado en la industria en el 2011 llegaba solamente al 3%. La meta planteada por la Asociación y sus miembros asciende a una utilización de un 50% de cacao sostenible para el año 2020. En ese sentido (Continua explicando la noticia) se debe estimular a los productores de cacao ecuatoriano a la aplicación de prácticas sostenibles, pero sobre todo en la certificación que demuestre las mismas.

TRADE MAP, página web muy utilizada por las empresas dedicadas a la exportación, dice que en el 2015 ingresaron a Alemania, 374.457 toneladas de cacao en grano, 129.817 TM, más que en el 2014 (244.640 TM), de los distintos países exportadores como se muestra a continuación:



**Tabla N° 3**  
**Países exportadores cacao en grano hacia Alemania**  
**(Toneladas Métricas años 2011 - 2015)**

	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Mundo</b>	425072	372793	293003	244640	374457
<b>Países Bajos</b>	989	674	839	756	134357
<b>Costa de Marfil</b>	249451	199864	172797	156856	98538
<b>Bélgica</b>	462	2359	945	1847	47558
<b>Ghana</b>	26807	65728	32131	25061	40515
<b>Ecuador</b>	15220	19408	18827	16553	11757
<b>Guinea</b>	3285	4349	2780	2101	6566
<b>Uganda</b>	1604	5271	4253	270	5461
<b>Francia</b>	1649	1659	675	3851	4054
<b>República Dominicana</b>	3871	4465	7069	5012	3377
<b>Camerún</b>	17629	12084	1664	915	3318
<b>Congo</b>	0	748	536	0	2994
<b>Nigeria</b>	43977	28250	19691	14971	2395
<b>Perú</b>	495	4426	7079	4907	2044
<b>Sierra Leona</b>	5203	5175	3240	650	1905
<b>Tanzanía</b>	395	1100	491	101	1750
<b>Madagascar</b>	1031	1465	1332	1674	1473
<b>Togo</b>	45101	8941	7409	2300	1313
<b>Nicaragua</b>	0	219	933	379	1067
<b>Papua Nueva Guinea</b>	1358	2195	1019	1291	762
<b>Indonesia</b>	26	642	366	218	728
<b>Liberia</b>	4269	1420	3956	3280	629
<b>Congo</b>	57	1093	3237	103	427
<b>Venezuela</b>	963	532	1019	261	229

Fuente: Trade MAP

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Ecuador ocupaba el tercer lugar en el 2014 entre los países exportadores de cacao en grano con 198,777 toneladas, todavía no se refleja en la fuente la información del 2015, sin embargo relacionando los dos cuadros

se puede observar que Alemania ha incrementado sus importaciones y Ecuador ha realizado lo mismo con las exportaciones, lo cual es un escenario prometedor para el objetivo que persigue este estudio que es mejorar las exportaciones de cacao orgánico hacia Alemania.

**Tabla N° 4**  
**Principales países exportadores de cacao**  
**(Toneladas Métricas años 2011 - 2015)**

Exportadores	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Mundo</b>	4.914.218	3.839.987	2.756.968		
<b>Costa de Marfil</b>	1.073.282	1.011.631	813.891	1.117.000	
<b>Ghana</b>	629.081	585.929	526.187	765.856	
<b>Ecuador</b>	157.782	147.329	178.273	198.777	
<b>Países Bajos</b>	164.249	143.643	171.585	197.271	183.414
<b>Camerún</b>	190.214	173.794		192.637	
<b>Bélgica</b>	80.663	114.621	121.086	135.441	160.979
<b>Malasia</b>	25.439	47.705	42.926	93.557	71.291
<b>República Dominicana</b>	47.960	65.613	63.629	68.196	
<b>Indonesia</b>	210.067	163.501	188.420	63.334	
<b>EEUU</b>	11.176	14.133	17.249	47.378	15.606
<b>Perú</b>	20.289	26.819	31.298	47.217	59.132
<b>Estonia</b>	55.180	56.733	49.362	42.252	42.125
<b>Papua N. G.</b>	1.816.520	950.827	49.933	41.251	
<b>Uganda</b>	17.936	19.664	26.283	25.939	
<b>Alemania</b>	12.663	12.280	16.656	18.101	18.950
<b>Tanzania</b>	8.725	8.855	9.926	11.026	
<b>Liberia</b>	9.794	10.884	8.029	9.618	
<b>Francia</b>	1.010	4.905	3.401	8.655	4.148
<b>Madagascar</b>	5.456	4.339	6.058	8.326	9.642
<b>Colombia</b>	2.304	4.321	7.693	8.018	
<b>Venezuela</b>	3.141	0	2.269	6.819	

Fuente: TRADE MAP

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### **2.2.3 El cacao en el Ámbito Nacional**

En el Ecuador se identifican varios sujetos activos dentro de la producción, comercialización y exportación del cacao; productores y exportadores individuales, grupos asociados de producción, comerciantes intermediarios, y los exportadores de cacao en pepa o semiprocesados. En lo que se refiere a las exportaciones el cacao se comercializa básicamente en cuatro presentaciones: Grano, Licor, Manteca, Polvo y Torta. Para la comercialización y exportación del cacao no existen restricciones de tipo político o gubernamental, pero si existen normativas de calidad exigidas por los organismos competentes a nivel externo. Para que los productos agrícolas cumplan con ciertos requisitos, se exige la obtención del sello de calidad INEN el cual se basa en normas internacionales como la ISO 9000 norma de calidad total aceptada en todos los países a los que se exporta el producto. (ANECACAO, Exportacion de cacao por pais de destino, 2010)

#### **La producción de cacao en el Ecuador**

La Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, de PRO ECUADOR en una publicación del 2013, es citado por Espinoza y Arteaga, cuando dicen que los datos de producción, hasta el año 2011, indican; a nivel nacional 224,163 TM, con una superficie sembrada de 521,091 Has y una superficie cosechada de 399,467 Has. Tanto la superficie sembrada, la cosecha y la producción registran incrementos en los años del 2007 al 2011, resultando una tasa anual de crecimiento promedio de 5.35% para las hectáreas sembradas, 2.87% para las hectáreas cosechadas y 14.28% para la producción de cacao. (Espinoza & Arteaga , 2015)

En cambio las estadísticas de producción de cacao que presenta el MAGAP indica que; hasta el año 2012, registraban la producción de 133.323 toneladas métricas, con una superficie de 507.721 hectáreas

sembradas y 390.176 de hectáreas cosechadas. Tanto la superficie de hectáreas sembradas, las de hectáreas cosechadas y la producción registran incrementos en los últimos siete años, esto quiere decir desde el año 2005 hasta el año 2012, resultando una tasa de crecimiento anual promedio de 3.21 % para las hectáreas sembradas, 1.25 % para las hectáreas cosechadas y 14.28% para la producción de cacao en grano. (MAGAP, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2015)

Lo cierto es que se registran incrementos en las hectáreas sembradas, cosechadas y en la productividad de las mismas. Se calcula que el 80 % de la superficie sembrada corresponde a la producción de Cacao Fino de Aroma y el 20% restante correspondería a la variedad CCN-51, Es importante acotar que esta última variedad se está expandiendo de forma vertiginosa, porque se ha observado que es altamente productiva, lo que atrae a los agricultores - productores. Se estima que el 90 % de la producción de cacao en Ecuador se maneja bajo el sistema tradicional y semitecnificado. (MAGAP, 2015)

**Tabla N° 5**  
**Producción por año y superficie en el Ecuador (2011 – 2015)**

<b>Año</b>	<b>Superficie sembrada (Ha.)</b>	<b>Superficie cosechada (Ha.)</b>	<b>Producción Grano de cacao seco (Tm.)</b>	<b>Rendimiento (Tm./Ha.)</b>
<b>2011</b>	521.091	399.467	224.163	0,56
<b>2012</b>	507.721	390.176	133.323	0,34
<b>2013</b>	576.958	395.053	152.361	0.38
<b>2014</b>	595.709	399.991	174.118	0.43
<b>2015</b>	614.831	398.998	174.111	0.40

Fuente: MAGAP

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

En el análisis de la productividad del sector cacaotero, se puede observar que las toneladas métricas de cacao conseguidas por

superficie cosechadas, estas hectáreas no producen su total capacidad, y esto a pesar de tener más superficies cultivadas que otras exportaciones tradicionales en nuestro país. Las tasas de rendimiento en la producción del cacao son muy bajas, esto como consecuencia del poco o inexistente uso de tecnología en la producción en todas sus etapas, de que aún existe un elevado número de plantaciones viejas y que estas son muy sensibles a las enfermedades y plagas que atacan a las plantas de cacao. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2015)

El grano de cacao se clasifica de acuerdo a un conjunto de parámetros de calidad como se muestra a continuación:

**Tabla N° 6**  
**Clasificación grano de cacao por calidad**

SIGLAS	DESCRIPCIÓN	CALIDAD
<b>ASE</b>	Arriba, Superior, Época	51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo
<b>ASN</b>	Arriba, Superior, Navidad	52% fermentado, 25% violeta, 18% pizarroso, 5% defectuoso
<b>ASS</b>	Arriba, Superior, Selecto	65% fermentado, 20% violeta, 12% pizarroso, 3% defectuoso
<b>ASSPS</b>	Arriba, Superior, Summer, Plantación, Selecto	85% fermentado, 10% violeta, 5% pizarroso, 0% defectuoso)
<b>ASSS</b>	Arriba, Superior, Summer, Selecto	

Fuente: ANECACAO

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Hasta el año 2014 existían siete Micro, Pequeñas y Medianas empresas (MIPYMES) productoras y exportadoras de chocolates elaborados con Cacao Fino de Arriba: Pacari, Fine & Flavour (Valdivian Chocolate), Hoja

Verde Gourmet, BKL Corporation-CAONI, Ecuartesanal, Chocoart, Kallari estas representan alrededor del 65% de los productores – exportadores de chocolate fino de aroma del país. Trabajan en asociación con pequeños productores de cacao para conservar su forma tradicional de cultivo.

### **La cadena de valor en la producción del cacao ecuatoriano**

En lo concerniente a la cadena de valor, después de las etapas de siembra, cosecha, fermentación y secado, se entra a la etapa de negociación, en esta etapa se puede destinar el producto para exportación al mercado internacional, cuando es cacao en grano, o para su transformación en producto final o semielaborado, en esta etapa participan el productor, el exportador, el intermediario y el bróker, este último se encarga de recibir el producto del exportador para colocarlo en la industria del país de destino, esto en el caso de que se trate de cacao en grano.

El intermediario, en cambio, puede encargarse de su industrialización o gestionar él mismo su colocación en el mercado nacional o internacional sin pasar por un bróker. El principal mercado regional para la exportación del cacao es Europa, luego está América del Norte y Sudamérica. Por país, el principal mercado de destino es Estados Unidos, seguido por varios países de Europa, Colombia destaca también como uno de los mayores importadores de cacao. (ANECACAO, Exportacion de cacao por pais de destino, 2010)

### **La producción de Cacao orgánico en el Ecuador**

El cacao orgánico, llamado así por las certificaciones voluntarias obtenidas en la producción, procesamiento y comercialización, que se produce es una mezcla de nacional trinitario y forastero por considerarse

que es más resistente a las enfermedades, pero mantiene el sabor especial y único debido a las condiciones agroclimáticas del país. Ecuador se caracteriza por ser un país productor de materia prima alimenticia de muy buena calidad, una parte de los productos son destinados al consumo interno y otra parte son exportadas. Las características de los productos cultivados en las distintas zonas agrícolas, hacen de Ecuador un país reconocido como tal en todo el mundo. (ANECACAO, Historia del Cacao, 2014)

En el país se produce principalmente dos tipos de cacao:

- Cacao Fino de Aroma “Arriba”, conocido como Criollo o Nacional, cuyo color característico de la mazorca es el amarillo. Posee un aroma y sabor único, siendo el ingrediente imprescindible en la producción del chocolate gourmet que se consume a nivel mundial.
- Cacao CCN-51 o Colección Castro Naranjal, el color del fruto es rojo y es reconocido internacionalmente por su alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción masiva de chocolates (MAGAP, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2015)

El Ecuador posee una gran superioridad en la producción de esta materia prima, en sus tierras se produce más del 70% de la producción mundial de cacao fino y de aroma. El cacao ecuatoriano tiene características individuales que lo hace único, especial y que lo distingue; tiene toques florales, frutales, nueces, almendras y esencias que lo hacen sobresalir en el mercado internacional y que sea codiciado en varios países especialmente Estados Unidos, Países Bajos, Malasia, México y Alemania, esto se debe a las condiciones naturales de suelo, clima temperatura y luminosidad del país. El cacao también sobresale

entre los productos de la balanza de exportación no petrolera por su aporte a la economía ecuatoriana.

En una publicación realizada por la empresa privada UNGERER S.A. en julio del 2014 se indicó que: "La producción de orgánicos comenzó en Ecuador en la década pasada, impulsada por la creciente demanda de este tipo de productos en Europa y Estados Unidos, por el consumo interno, que aún es incipiente. Desde 2002, la superficie de cultivos orgánicos en el país ha crecido a tasas superiores al 40 por ciento anual, impulsada por el mercado de exportación; el número de hectáreas certificadas pasó de 11.000 en 2001 a cerca de 30.000 a enero de 2005" (UNGERER S.A., 2014)

Según los registros proporcionados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MAGAP) que es la institución regente de la producción del cacao orgánico y otros productos agrícolas, las asociaciones que actualmente producen este tipo de cacao en la provincia del Guayas son: "Asociación 2 de Mayo", "Asociación el Deseo", "Asociación Villa Nueva" y "Asociación Tenguel", cada una de estas agrupaciones cuentan con 25 a 60 asociados que son agricultores – productores (anexo 4). De acuerdo a lo expuesto por un funcionario de esta institución, lo que los incentivó a obtener la certificación orgánica fue la demanda actual de este producto, la que han podido observar en las informaciones de diferentes medios, específicamente del mercado Europeo y además la oportunidad que esto produce para mejorar sus ingresos económicos

Se debe indicar que en los registros de AGROCALIDAD hay dos listados de actores de la cadena de producción orgánica, los que se encuentran bajo el Reglamento de la Normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria del Ecuador (RNPOAE), Resolución N° 016 del 25 de octubre del 2006, estos registros tienen como vencimiento máximo año



2016 y los que se encuentran registrados bajo el instructivo de la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica – Ecológica – Biológica en el Ecuador de la resolución N° 099 emitida el 30 de septiembre del 2013, estos registros tienen vigencia de dos años a partir de su emisión.

El cacao fino de aroma que produce Ecuador ha sido calificado internacionalmente como de excelente calidad, aroma floral y sabor excepcional. La producción de cacao ha convertido al Ecuador en uno de los países exportadores más importante, dando como resultado que el cacao ecuatoriano esté en la mira de las empresas internacionales que producen chocolate y sus derivados.

### **Precios del cacao en el Ecuador**

La Subsecretaria de comercialización del MAGAP, en el link de sistema de información nacional – cacao - cadenas agro productivas, publica los precios promedios y por año del cacao en la cadena de comercialización y aclara que el 2015 son promedios estimados, que el precio está dado en dólares estadounidenses (USD) por sacos de 45.36 Kilogramos de granos secos. (Precio Internacional de grano de cacao de Londres Reino Unido)

**Tabla N° 7  
Precios del cacao (2011 – 2015)**

<b>Precios USD/ 45.36 Kg</b>			
<b>Año</b>	<b>Productor</b>	<b>Centro Acopio</b>	<b>Internacional</b>
<b>2011</b>	81.33	88.01	135.18
<b>2012</b>	80.43	89.20	108.50
<b>2013</b>	88.60	97.96	111.14
<b>2014</b>	114.59	124.83	138.97
<b>2015</b>	100.00	112.00	128.00

Fuente: SINAGAP

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

En la misma información indica que los precios del productor en el 2011 sufrieron una reducción del 35% en relación con el año 2010 (USD 125.00 / 45.36 Kg) y el precio internacional 5%. Los promedios de los diferentes precios entre el periodo del 2011 al 2015, se han calculado de la siguiente manera; Precio de productor; USD 92.99, precio en centro de acopio USD 102.40, precio internacional USD 124.39 por 45.36 Kg de cacao grano seco.

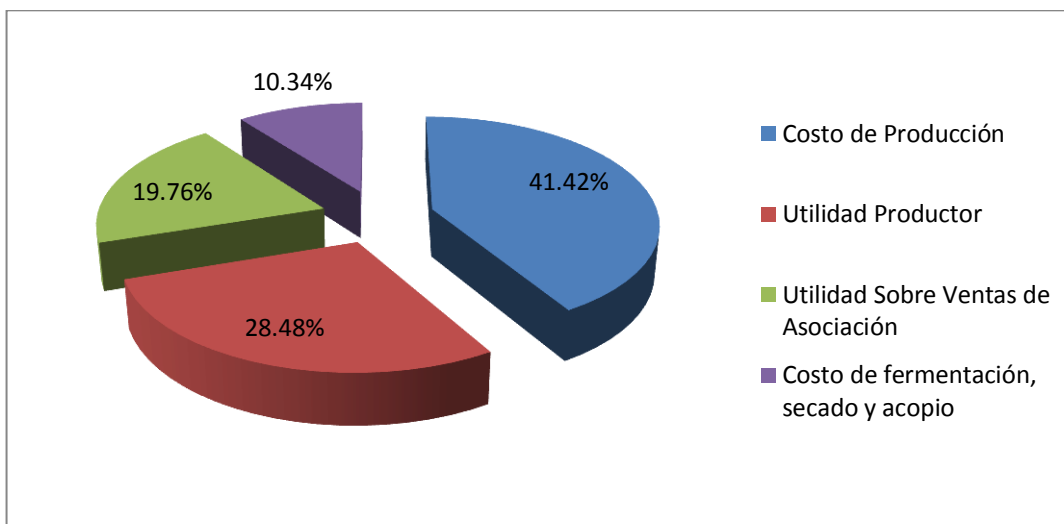
El precio de exportación del cacao orgánico está sujeto a muchas variantes en sus componentes. La siguiente tabla muestra la conformación del precio ideal de exportación para el cacao orgánico, esta se realizó en el último trimestre del 2014, por esa razón es solamente referencial, y se podría actualizar estableciendo la relación porcentual en la estructura de los costos de producción actuales, lo que se trata de evidenciar son los rubros que componen el costo de la tonelada métrica del cacao orgánico.

**Tabla N° 8**  
**Conformación del Precio de Exportación del Cacao Orgánico**

Categoría	USD/TM	%
<b>Costo de Producción</b>	1.760	41.42%
<b>Utilidad productor</b>	1.210	28.48%
<b>PRECIO AL PRODUCTOR</b>	<b>\$ 2.970,00</b>	<b>70.00%</b>
<b>Utilidad sobre ventas de asociación</b>	\$ 840,00	19.76%
<b>Costo de fermentación, secado y acopio</b>	\$ 440,00	10.34%
<b>PRECIO DE EXPORTACIÓN</b>	<b>\$ 4.250,00</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura).  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 3**  
**Conformación del Precio de Exportación del Cacao Orgánico (%)**



Fuente: FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura).  
 Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### **Las exportaciones de cacao en el Ecuador**

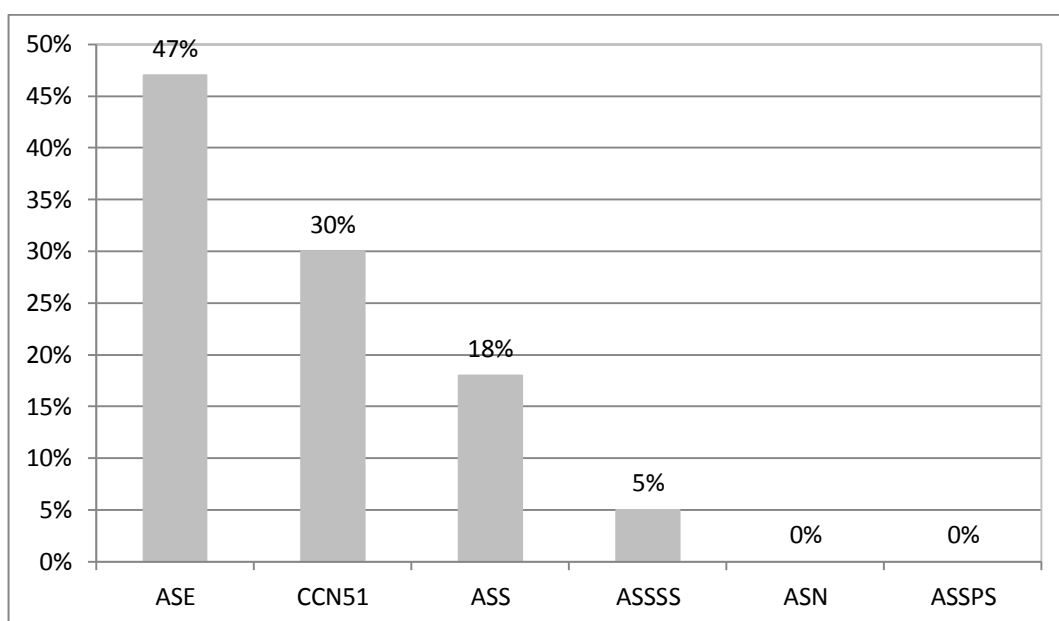
En este gobierno, se establecen políticas de estado que impactan la matriz productiva del Ecuador y permiten el balance de la balanza comercial, no sólo con fondos del petróleo sino buscando el desarrollo de producción de bienes y servicios con innovación y conocimiento, como el lanzamiento del Plan Nacional del Cacao que beneficiaría a 100.000 agricultores (Espinoza & Arteaga , 2015)

Al concluir el 2015 las exportaciones ecuatorianas de cacao en grano y productos derivados alcanzaron un volumen total de 260 mil toneladas métricas, un incremento del 10% en relación al 2014, el 99% de las exportaciones correspondieron a granos más semielaborados, excluyendo los envíos de los productos terminados como chocolates, barras, tabletas, coberturas, bombones etc. los cuales alcanzaron 1.1 mil toneladas exportadas.

Para el cacao en grano, el 47% de las exportaciones ecuatorianas del 2015 pertenecieron a la calidad de fino aroma A.S.E., seguida por la calidad CCN51 con el 30% de la participación anual, un 18% correspondió

a la calidad fino aroma A.S.S. (Doble S), la calidad fino aroma A.S.S.S. (triple S) representó un 5% de esta participación y el A.S.N. con un total de 150 toneladas enviadas al exterior. (ANECACAO, 2015)

**Gráfico N° 4**  
**Participación en las exportaciones de cacao en grano por calidad**



Fuente: Anecacao (2015)  
Elaboración; Karolina Peralta y Stefano Chasin

Desde 2007 las exportaciones cacaoteras se consolidaron en el mercado mundial y los pronósticos indicaban que para el 2015, Ecuador obtendría el cuarto lugar como productor mundial de cacao en grano. En el 2012 ocupó el octavo lugar como exportador de este producto. En ese mismo año, los precios cayeron, pero aun así pudo exportar mayores cantidades, llegando a la cifra de 220.000 TM. Hay que enfatizar que los países de la Unión Europea, como Alemania, son los que tienen una alta producción de los derivados de este producto, mientras que otros países, como Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Camerún y Ecuador, sólo cacao en grano.

Si se observa en el siguiente gráfico el incremento de las exportaciones de cacao desde el año 2003 al 2014, con proyección al 2016 (que

llegarían a 300.000 toneladas métricas), que el Banco Mundial expresa que: La producción total de cacao tuvo un decrecimiento 150,000 toneladas y que ese déficit el 2020 será de un millón de toneladas. Esto genera la necesidad que se incremente la producción de este producto para cubrir esa demanda.

**Gráfico N° 5**  
**Evolución de las exportaciones de cacao**



**Fuente:** ANECACAO  
**Elaboración:** ANECACAO

Las exportaciones en el año 2015, estuvieron destinadas a los Estados Unidos con 91,300 TM (39%), seguidos por Holanda con un 14% de participación equivalente a 34,000 TM, por encima de Malasia con 9% igual a 21,000 TM, seguido por México con el 8% de la participación igual a 19,000 TM. Hacia Alemania se exportaron 11,600 toneladas métricas. (ANECACAO, 2015)

Actualmente, nuestro país ocupa el séptimo lugar como País Productor Mundial de Cacao, sin embargo, en el mercado mundial de cacao fino y

de aroma es el primero, pues provee más del 70% de la producción global, secundado por Indonesia con un 10%. Durante el periodo 2001-2013 se registran incrementos en las tasas de crecimiento, en la mayoría de estos años, con excepción de los años 2004 y 2012 donde se dan tasas decrecientes de 14,13% y 27,18%, respectivamente.

### **Exportaciones ecuatorianas de cacao orgánico**

De acuerdo a lo publicado en la página web del MAGAP- Certificaciones orgánicas, AGROCALIDAD informa las exportaciones de cacao orgánico del 2013 y 2015 como se indica en el siguiente cuadro:

**Tabla N° 9**  
**Exportaciones ecuatorianas de cacao orgánico en grano con PAÍS de destino (Toneladas netas)**

	<b>2013</b>	<b>2015</b>
Alemania	34.61	133.35
Bélgica	24.97	200.40
EEUU	177.08	3,399.98
Francia	2.88	0.14
Holanda	66.27	126.27
Inglaterra	8.80	0.016
México	25.06	1,350.67
Nueva Zelanda	4.30	5.10
Reino Unido	8.54	17.56
<b>Total</b>	<b>948.89</b>	<b>5,233.52</b>

Fuente: (AGROCALIDAD, agrocalidad.gob.ec, 2016)  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

## Exportaciones de Cacao del Ecuador al Mercado Alemán

El Ecuador se ubica en el quinto lugar entre los mayores proveedores de cacao en grano a Alemania, esta posición la ha mantenido con mínimas variaciones por varios años, el país se encuentra en mejor posición de ampliar su presencia en el mercado alemán por la calidad de su producción. En Alemania, a pesar de la crisis económica, se incrementó la elaboración de chocolates y dulces en todo el territorio alemán. (Ministerio de relaciones interiores, comercio e integración, 2010)

Los productos comercializados desde el Ecuador, como el cacao en grano, son embarcados desde el Puerto de Guayaquil, Usualmente lo realizan en sacos de yute o cabuya de 50 y 100 kg., con rumas en el piso de contenedores. Alemania cuenta con puertos y aeropuertos modernos que brindan las facilidades para las actividades de importación y exportación. Uno de los principales puertos marítimos, está ubicado en la ciudad de Hamburgo, considerado como el más grande de Alemania y el segundo de Europa.

**Tabla N° 10**  
**Exportaciones del Ecuador de cacao en grano, entero o partido,**  
**crudo o tostado (1801001) hacia Alemania (años 2011 – 2015)**

<b>Año</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
<b>Miles USD</b>	60.966	33.669	40.641	26.843	36.139
<b>TM</b>	20.028	13.535	16.383	8.729	11.500

Fuente: TRADE MAP  
Elaboración Karolina Peralta y Stefano Chasin

En la página web de TRADEMAP; indica que el 2014 bajaron las exportaciones de cacao en grano hacia Alemania de 16.383 TM a 8729 TM, en el año 2015 se incrementaron a 11.500 TM. .

El continente Americano sigue siendo la primera región de destino para las exportaciones de cacao con un 54% de participación, el viejo continente, Europa participa con un 29%, el emergente continente Asiático muestra crecimiento y llega al 17%, Sudáfrica con un 0.02% y Australia con 0.1%.

#### **2.2.4 Certificación orgánica**

La certificación orgánica es un documento otorgado por una agencia certificadora al productor – agricultor que previamente se ha registrado como operador orgánico en AGROCALIDAD, en ella se declara que se han inspeccionado los procesos e indican que se cumple con los aspectos normativos en materia de producción orgánica, se indica también si está en periodo de transición o certificado en firme.

La unidad de programas específicos – certificación orgánica de AGROCALIDAD, mediante la aplicación de la normativa nacional registra, controla y supervisa a los operadores de la cadena de producción orgánica agropecuaria en el Ecuador con el objetivo de garantizar su categoría como productores, procesadores y/o comercializadores de productos orgánicos certificados y de esta manera generar la confianza de los consumidores de los mercados nacionales e internacionales. (AGROCALIDAD, [www.agrocalidad.gob.ec](http://www.agrocalidad.gob.ec), 2014)

Para la exportación de cacao orgánico hacia Alemania, es de suma importancia que el productor y/o exportador obtenga el certificado orgánico en las áreas de producción, procesamiento y comercialización, también que este sea otorgado por una empresa o agencia certificadora acreditada en el Organismo de Acreditación Ecuatoriano (OAE)



## Registro de Productores, procesadores y/o comercializadores orgánicos

De acuerdo a la Dirección de Inocuidad de los Alimentos del MAGAP, el operador orgánico para registrarse debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Solicitud de registro escrita dirigida al Director Ejecutivo de AGROCALIDAD
- Expediente del operador orgánico descritos en un formulario con los anexos establecidos en el Manual de Procedimientos del Sistema Nacional de Control de la Producción Orgánica Agropecuaria (Anexo N° 9) (Resolución DAJ – 2014204 – 02010.140 AGROCALIDAD)
- Comprobante personalizado de pago, de acuerdo a los establecido en el tarifario vigente de AGROCALIDAD

El tarifario a pagar por los servicios, análisis e inspecciones, registros y otros se detallan a continuación:

**Tabla N° 11**  
**Tarifario por registro y evaluación de operadores orgánicos**

Extensión del cultivo	Valor (USD)	Vigencia
<b>Hasta 5 hectáreas</b>	5.00	2 años
<b>5.1 a 20 hectáreas</b>	15.00	2 años
<b>20.1 a 100 hectáreas</b>	50.00	2 años
<b>100.1 a 500 hectáreas</b>	100.00	2 años
<b>500.1 a 1000 hectáreas</b>	250.00	2 años
<b>Más de 1000 hectáreas</b>	300.00	2 años
<b>Recolectores productos silvestres</b>	50.00	2 años
<b>Procesadores y comercializadores</b>	100.00	2 años

Fuente: (AGROCALIDAD, 2014)

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Este se encuentra en los numerales del 1 al 6 en la Resolución N° 001 con fecha 19 de abril del 2004, publicada en el registro oficial N° 331 con fecha 10 de mayo del mismo año El tiempo estimado de trámite es de 30 días para recibir la respuesta de aceptación o negación del registro. Los valores son recaudados por AGROCALIDAD a través de la red de entidades bancarias.

### **La certificación orgánica para el cacao de exportacion**

Esta certificación es emitida por organismos debidamente acreditados en la OAE y registrados en AGROCALIDAD, para la gestión de control de producción y actores orgánicos, la lista que se presenta a continuación fue aprobada el 16 de noviembre del 2015 y actualizada el 11 de febrero del 2016: El presente estudio es sobre cacao orgánico y solo consideraremos los alcances de registro de; Producción agrícola, Recolección Silvestre, Procesamiento, Comercialización y Sistemas de Control Interno. Existen otros alcances de registro como; Hongos Comestibles, Producción Pecuaria, Producción Apícola y Producción Acuícola. (AGROCALIDAD, agrocalidad.gob.ec, 2016)

**Tabla N° 12**  
**Lista de Organismos de Certificación Orgánica registrados en**  
**AGROCALIDAD**

Certificado OAE	Nombre del Organismo de Certificación	Emisión del registro	Vencimiento del Registro
<b>OAE CP C 07-001</b>	BSC Óko Garantie Cia. Ltda.	03/07/2015	03/07/2018
<b>OAE OCP 07-CO2</b>	CERESECUADOR Cia: Ltda	03/05/2015	03/05/2018
<b>OAE OCP 07-C01</b>	Control Union Peru SAC	20/07/2015	20/07/2018
<b>OAE CP C 13-002</b>	ECOCERT	07/10/2015	07/10/2018
<b>OAE CP C 10-C001</b>	Quality Certification Services	11/05/2015	11/05/2018
<b>OAE CP C 11-002</b>	ICEA ECUADOR Cia. Ltda.	21/12/2015	03/07/2018

Fuente: (AGROCALIDAD, agrocalidad.gob.ec, 2016)

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

La empresa Quality Certification Services, no tiene alcance de registro para Recolección silvestre. Las certificaciones que se deben obtener para la exportación de cacao orgánico hacia Alemania, se plantean en la negociación por el comprador o importador de la materia prima, los principales tipos de certificación para exportación de productos agrícolas son; Comercio Justo Fairtrade FLO, EU Ecolabel, Ethical Trade Initiative ETI, Forest Stewardship Council FSC, Global GAP y RAS (Red de Agricultura Sostenible) Rain Forest Alliance. Los tipos de certificaciones orgánicas más utilizados son; Naturland, JAS Organic Certification y USDA Organic Certification, todas estas certificaciones son analizadas en el marco legal dentro de las normativas para las certificaciones de exportación en esta investigación.

En cuanto a los costos que involucran las certificaciones para producir cacao orgánico, el productor debe cubrir costos directos e indirectos adicionales, de acuerdo al estudio de la International Cocoa Organization (ICCO) respecto del cacao orgánico, las certificaciones orgánicas implican varios costos, los directos son los costos de cumplimiento de estándares orgánicos e incluye la tarifa que paga el exportador al ente certificador, los costos indirectos que se adquieren para tener una certificación orgánica, pueden ser los siguientes:

1. Costos de oportunidad derivados de la pérdida por problemas de plagas y fertilidad antes de la conversión a la producción por sistema orgánico,
2. Costos adicionales laborales, o de RR.HH.; y,
3. Costos administrativos imprevistos.

Un caso en el que se pudo observar la incidencia de los costos en los cuales debe incurrir una empresa que quiere producir cacao orgánico es la Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador (FEDECADE) que desde el año 2005 hasta el 2009 contaba con tres sellos, certificación Orgánica de la BSC, certificación del Programa

Rainforest Alliance y certificación de Comercio Justo (FLO), pero el 2010 dejó de obtener estas certificaciones debido a los costos en la implementación de los procesos y en respuesta a la poca demanda que tenía la FEDECADE, de cacao orgánico. (Espinoza & Arteaga , 2015)

### **2.2.5 Las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPyMEs) en Ecuador**

El Código de la Producción en el libro III, Título 1, Capítulo 1, art. 63, establece la definición y clasificación de las MIPyMEs: La Micro, Pequeña y Mediana empresa es toda persona natural o jurídica que, como una unidad productiva, ejerce una actividad de producción, comercio y/o servicios, y que cumple con el número de trabajadores y valor bruto de las ventas anuales, señalados para cada categoría, de conformidad con los rangos que se establecerán en el reglamento de este Código. En caso de inconformidad de las variables aplicadas, el valor bruto de las ventas anuales prevalecerá sobre el número de trabajadores, para efectos de determinar la categoría de una empresa. Los artesanos que califiquen al criterio de micro, pequeña y mediana empresa recibirán los beneficios de este Código, previo cumplimiento de los requerimientos y condiciones señaladas en el reglamento” (Asamblea Nacional del Ecuador, 2010)

El concepto que muestra el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) en su página WEB es el siguiente:

**MIPyMeS.-** “Son las unidades productivas individuales o asociadas que se encuentran en los parámetros descritos a continuación y que al menos cumplan dos de los tres parámetros establecidos en cada una de las categorías detalladas”. ( Ministerio de Industrias y Productividad, 2012)

**MICROEMPRESAS:** Aquella que tenga:

- Entre 1 a 9 trabajadores

- Valor de ventas o ingresos brutos anuales inferiores a cien mil dólares.

**PEQUEÑA EMPRESA:** Aquella que tenga:

- Nómina de 10 a 49 trabajadores
- Valor de ventas o ingresos brutos anuales entre cien mil y un millón de dólares

**MEDIANA EMPRESA:** Aquella empresa que tenga:

- Nómina de 50 a 199 trabajadores.
- Ventas o ingresos brutos anuales entre un millón uno y cinco millones de dólares.

### **2.2.6 Proceso de exportación en el Ecuador**

En el proceso de exportaciones del país, participan varias personas naturales y jurídicas, empezando por el importador que es el comprador y el que recibirá la mercancía que se exporte. Otros organismos que participan son:

- El banco o institución financiera, quien se encarga de las transacciones financieras con los diferentes servicios e instrumentos de crédito que ofrece a sus clientes.
- La compañía de seguros, que cubrirá los riesgos a que está expuesta la operación comercial.
- La compañía de transporte o agente de carga (Forwarder) que se encarga de la transportación marítima, aérea o terrestre.
- El Servicio de Aduanas del Ecuador (SENAE) organismo que regula las exportaciones e importaciones del país.
- Los agentes de aduanas, que se encargan de todos los trámites para la exportación.

- Las empresas certificadoras, que son las que emiten las diferentes certificaciones.
- Los proveedores, personas naturales o jurídicas, ecuatorianas o extranjeras, en este caso las medianas empresas de Guayaquil que producen y/o exportan cacao orgánico hacia Alemania.

Los requisitos para ser exportador, de acuerdo a la guía del exportador de PRO ECUADOR son los siguientes:

- **Registro Único de Contribuyente (RUC)**; la institución que lo otorga es el Servicio de Rentas Internas (SRI) en éste se indica la actividad económica que va a realizar.
- **Certificado de Firma Digital o TOKEN**; existen dos instituciones que lo otorgan, el Banco Central ( <http://www.eci.bce.ec/web/quest/> ) o la empresa privada Security Data (<http://www.securitydata.net.ec/>)

Además debe registrarse como exportador en ECUAPASS el sistema del Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador (SENAE) (<http://www.euapas.aduana.gob.ec/>) donde debe crear el usuario y la contraseña, actualizar datos, aceptar las políticas de uso y registrar su firma electrónica. Registrar el usuario o autenticación electrónica llenando la solicitud de uso, como representante legal de la empresa, como empleado autorizado, como tercero autorizado o como entidad pública. (PROECUADOR)

Luego en el mismo sistema (ECUAPASS), debe realizar una declaración juramentada de origen (DJO), siguiendo los pasos que le indica la misma página;

Ingreso con usuario y contraseña

Opción: Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE) – Declaración Juramentada de Origen (DJO), Elaboración DJO:

1. Identificación de la empresa
2. Producto (un formulario por cada producto)
3. Utilización de instrumentos de competitividad aduanera
4. Materiales extranjeros importados directamente o adquiridos en el mercado nacional
5. Materiales nacionales
6. Costos y valor en fabrica-producto terminado
7. Proceso de producción (completa descripción por etapas)
8. Características técnicas del producto
9. Aplicaciones del producto
10. Valor agregado nacional (VAN)
11. Selección de esquema o acuerdo para origen
12. Representante legal

Seleccionar las opciones del usuario: Guardar temporal, Traer (información guardada) o registro.

El proceso de exportación se realiza en dos etapas: la etapa de pre embarque y la etapa de post embarque:

**Etapas de pre embarque.-** Se inicia con la transmisión electrónica de la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS, que debe ir acompañada de una factura o proforma y documentación como la lista de empaque, donde se detalla el embalaje de los productos que se exportan (Anexo 6), ésta no es una simple intención de embarque sino que tiene obligaciones legales que se deben cumplir. Se deben consignar los siguientes datos en la DAE: (Anexo 7)

- Del exportador o declarante
- Descripción de mercancía por ítem de factura
- Datos del consignatario
- Destino de la carga

- Cantidades
- Peso
- Demás datos relativos a la mercancía

Un documento muy importante que se debe anexar es el certificado de origen, este puede ser para la Comunidad Andina o para la Unión Europea (Anexo 8). También es importante conocer las herramientas de negociaciones internacionales:

**Cotización de exportación.-** En este documento se establecen derechos y obligaciones tanto del exportador como del importador y debe contemplar lo siguiente: (Anexo 9)

- a) Objeto; se especifica las características del producto como medidas, materiales, peso, calidad, etc.
- b) Forma de pago; se establecen las cláusulas particulares al respecto
- c) Producto y embalaje; Se debe especificar el artículo seleccionado y el embalaje para proteger el producto.
- d) Entrega de la mercancía; Se incluye la fecha de entrega del producto y el punto de entrega específico, esto dependerá del tipo de los Términos Internacionales de Comercio (INCOTERM) que utilice.

**Instrumentos y condiciones de pago.-** Sirven para establecer las condiciones de pago en las negociaciones:

- *Cartas de crédito:* Es la forma de pago más segura, es la promesa incondicional de pago que efectúa un banco (emisor) por cuenta del solicitante, ante un beneficiario; normalmente por conducto de otro banco (notificador), para pagar determinada suma o aceptar letras a favor del exportador, contra la presentación de



determinados documentos, existen diferentes modalidades de esta carta; revocable, irrevocable, notificada, confirmada, a la vista, a plazo y transferible.

- *Cuenta abierta*: El Exportador envía los documentos de embarque directamente al importador, quien al tenerlos en su poder, realiza una transferencia bancaria para el pago correspondiente al exportador, esto sólo es recomendable cuando se conoce al cliente y tiene plena seguridad del pago.
- *Cobranza bancaria internacional*: Es la orden que un vendedor gira a su banco para cobrar al comprador determinada suma, contra la entrega de documentos enviados, esta forma implica menos costos, pero el banco del comprador no se hace responsable sin la firma del comprador.
- *Sistema Unitario de Compensación Regional de pagos (SUCRE)*: Es un mecanismo de pagos internacionales sólo entre; Antigua y Barbuda, Cuba, Dominica, Ecuador, Nicaragua, San Vicente y Las Granadinas, Uruguay y Venezuela) el sistema utiliza una moneda virtual para el registro de las operaciones, exclusivamente en los bancos centrales, en tanto que la liquidación local (pagos a exportadores y cobros a importadores) se efectúa en las respectivas monedas locales del país, en el caso de Ecuador se realiza en dólares estadounidenses.

**Etapas Post Embarque.-** Mediante un registro electrónico, se debe Regularizar Declaraciones Aduaneras de Exportación (RDAE) ante el SENA y obtener el DAE definitivo, con esto se finaliza el proceso de exportación para consumo (régimen 40), para este trámite existe un plazo de treinta días luego de realizado el embarque y requiere de los siguientes documentos;

- 1) Copia de la factura comercial
- 2) Copia de lista de empaque
- 3) Copia de certificado de origen
- 4) Copias no negociables de documento de transporte multimodal

### **Las exportaciones de productos agropecuarios en Ecuador**

Para las exportaciones productos agropecuarios, se debe registrar en AGROCALIDAD como operador de exportación y obtener el certificado fitosanitario que es una de las certificaciones obligatorias.

- a) **Registro en Agrocalidad.-** Se ingresa a [www.agrocalidad.gob.ec](http://www.agrocalidad.gob.ec) y se solicita el registro como Exportador, Productor – Exportador, o comercializador.
- b) **Inspección.-** Un auditor de Agrocalidad realiza la inspección en el lugar descrito en la solicitud, emite un reporte, una vez aprobado el reporte, esta dependencia gubernamental emite un código de registro único como operador de Agrocalidad, este registro es reconocido internacionalmente.
- c) **Solicitud de certificado fitosanitario.-** Este certificado se requiere por cada exportación y se lo debe solicitar, máximo, dos días antes del despacho de la mercancía. Se solicita una inspección que se realiza en el punto de control como aeropuertos, puertos marítimos, pasos fronterizos. También se puede solicitar una pre inspección en las coordinaciones provinciales de Agrocalidad, si el lugar de acopio o cultivo se encuentra fuera del lugar de salida de la carga, para esto se requiere incluir en la solicitud, el registro como operador, copia del manifiesto de embarque, factura proforma u otro documento que indique la información de envío, con estos

documentos emiten un certificado provisional que se canjeará por el Certificado Fitosanitario en el punto de control..

Para poder exportar hacia Europa, además del certificado fitosanitario obligatorio, es indispensable obtener certificados voluntarios de calidad, ambientales, y responsabilidad social, uno de ellos es la certificación orgánica, esto obliga a hacer cambios en la organización y producción de la empresa, lo que podría demostrar el problema de las medianas empresas que se dedican a la exportación de cacao orgánico hacia Alemania y que enfocaremos en esta investigación.

### **Codificación arancelaria**

En el Ecuador y todos los países exportadores de cacao en la actualidad no existe una partida arancelaria específica para cacao orgánico y/o productos derivados del cacao orgánico. La codificación arancelaria que se utiliza es la misma del cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado (1801.00), este arancel y sus subpartidas está vigente (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2015)

**Tabla N° 13  
CODIFICACIÓN DE PARTIDAS ARANCELARIAS DEL CACAO Y SUS  
DERIVADOS**

<b>Subpartida</b>	<b>Descripción</b>
<b>1801.00</b>	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado
<b>1801.00.11.00</b>	Para siembra
<b>1801.00.19.00</b>	Los demás
<b>1801.00.20.00</b>	Tostado
<b>1802.00.00.00</b>	Cáscara, películas y demás residuos de cacao
<b>18.03</b>	Pasta de cacao, incluso desgrasada
<b>1803.10.00.00</b>	Sin desgrasar
<b>1803.20.00.00</b>	Desgrasada total o parcialmente
<b>1804</b>	Manteca, grasa y aceite de cacao
	Manteca de cacao:
<b>1804.00.11.00</b>	Con índice de acidez expresado en ácido oleico o inferior o igual a 1%
<b>1804.00.12.00</b>	Con índice de acidez expresado en ácido oleico o superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%
<b>1804.00.13.00</b>	Con índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1.65%
<b>1804.00.20.00</b>	Grasa y aceite de cacao
<b>1805.00.00.00</b>	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante
<b>18.06</b>	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao
<b>1806.10.00.00</b>	Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante
<b>1806.20</b>	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.
<b>1806.20.10.00</b>	Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes
<b>1806.20.90.00</b>	Los demás
	Los demás, en bloques, tabletas o barras:
<b>1806.31</b>	Rellenos
<b>1806.31.10.00</b>	Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes
<b>1806.31.90.00</b>	Los demás
<b>1806.32.00.00</b>	Sin rellenar
<b>1806.90.00.00</b>	Los demás

Fuente: ANECACAO

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### 2.3 Marco conceptual

**Abono y/o fertilizantes.-** Es todo producto sintético de naturaleza biotecnológica química, que aporta a las plantas varios de los elementos nutritivos indispensables para su desarrollo y crecimiento normal. ([http://www.infoagro.com/abonos/elementos\\_suelo\\_esenciales\\_plantas.htm](http://www.infoagro.com/abonos/elementos_suelo_esenciales_plantas.htm))

**Agricultura convencional.-** Sistemas de producción agropecuaria en la que se utilizan sustancias químicas sintéticas de manera parcial o total. (Cruz, 2013)

**Arancel de aduanas.-** Son las tarifas que gravan las mercancías en la importación, la exportación y el tránsito, así como los impuestos fiscales, las disposiciones complementarias y los índices correspondientes. (Ministerio de Comercio Exterior, 2015)

**Fabricación.-** Proceso básico de transformación de materia prima naturales o artificiales mediante el uso de recurso humano, maquinaria y materiales en su elaboración. (Mankiw, 2012)

**Cacao.-** Árbol de América, de la familia de las Esterculiáceas, de tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas. Su fruto brota directamente del tronco y ramos principales, contiene de 20 a 40 semillas y se emplea como principal ingrediente del chocolate. (Espinoza & Arteaga , 2015)

**Certificado AE1.-** Para los países de la Comunidad Económica Europea (CEE), documento que sustituye al certificado de origen cuando la expedición se realiza por vía terrestre o marítima. (Dirección de Servicio

de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

**Certificado de Origen.-** Documento que certifica el país de origen de la mercancía que en él se detallar, acredita que la mercancía ha sido fabricada en ese país. Se utiliza sólo para exportaciones e importaciones con países extracomunitarios, de tal forma que los productos puedan acogerse a los regímenes preferenciales y a la aplicación de los aranceles establecidos en el SGP. (Servicio Nacional de Aduana en Ecuador (SENAE))

**Comercio Exterior.-** Conjunto de transacciones comerciales realizadas entre los residentes de un país y los residentes del resto del mundo. El comercio exterior centra su atención en el estudio de las relaciones económicas entre dos o más naciones. Las compras son las importaciones y las ventas las exportaciones, la diferencia entre los valores de las compras y las ventas es el saldo de la balanza comercial (Balanza de pagos). Íntimamente ligado con el desarrollo económico de una nación. (Servicio Nacional de Aduana en Ecuador (SENAE))

**Contenedores.-** Unidades de carga consistentes en cajas cerradas que permiten el transporte de una o diversas unidades de envío en su interior. Características (según UNE 49751 e ISO/TC 104): 1. Tener carácter permanente, 2. Estar concebido para facilitar el transporte de mercancías sin rotura de la carga, 3. Fáciles de cargar y descargar. Su utilización se ha convertido en una práctica usual ya que existen terminales de contenedores en puertos, estaciones de tren y otros. Ventajas: ahorro de manipulación, seguridad y agilización de los trámites aduaneros (Servicio Nacional de Aduana en Ecuador (SENAE))

**Documento Único Aduanero (DUA).-** Impreso obligatorio para los intercambios de mercancías entre los miembros de la CEE, así como

entre ésta y terceros países. Se utiliza tanto en las importaciones como en las exportaciones y tiene carácter de declaración tributaria. El DUA consta de dos grupos de impresos: principal (D) para una sola partida de orden, y complementario (D/S) para más de una. Debe ser firmado por el titular de la operación o por la persona autorizada.

**Exportación.-** En el Diccionario de Economía Política editado por eumed.net, y en otras definiciones se establece que es el envío de un bien o servicio a otra parte del mundo con fines comerciales, por distintas vías de transporte; Aéreo, Marítimo, Terrestre, es decir es un tráfico legítimo de mercancías y que están regidas por la legislación del país que envía (Exportador) y el país que las recibe (Importador).

**Free On Board (FOB).-** Utilizado en la compraventa internacional. Las mercancías deben ser puestas por el vendedor a bordo del buque que las transportará y en el puerto de embarque. Los riesgos de pérdidas y/o daños de las mercancías son transferidos al importador, los gastos de flete y del seguro también.

**Investigación Científica.-** Es un proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna, para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento.

**MIPyMeS;** “Son las unidades productivas individuales o asociadas que se encuentran en los parámetros descritos a continuación y que al menos cumplan dos de los tres parámetros establecidos en cada una de las categorías detalladas”. ( Ministerio de Industrias y Productividad, 2012)

**Nota de Embarque.-** Compromiso entre el transportista y el fletador. El transportista se compromete a reservar un cierto espacio en el buque para el fletador. Se utiliza en sustitución de la póliza de fletamento cuando: 1. el fletador acepta de facto las condiciones estándar del

armador; 2. el fletador y armador hacen referencia a una póliza suscrita por ambos con anterioridad; 3. las partes tienen pleno conocimiento de las condiciones generales del contrato. (Servicio Nacional de Aduana en Ecuador (SENAE))

**Prácticas Agrícolas Amigables.-** Actividades ligadas a las buenas costumbres de agricultores responsables, en el cuidado y conservación de la biodiversidad orientadas a la sustentabilidad de la vida a través de una seguridad alimentaria. (Espinoza & Arteaga , 2015)

**Producción.-** Proceso de transformación dirigido en el cual se busca la optimización de los recursos necesarios para la obtención de productos o servicios. (Torres, 2012)

**Seguridad alimentaria.-** Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. (Espinoza & Arteaga , 2015)

**Sistemas de producción.-** Conjunto de elementos (materiales, recursos humanos, maquinaria, procedimiento, información, insumos) organizados y relacionados entre sí, con el fin de obtener un producto o servicio. (Cruz, 2013)

## **2.4 Marco Legal**

### **2.4.1. Normativa ecuatoriana para productos orgánicos**

Mediante acuerdo ministerial N° 299 publicado en el registro oficial N° 34 del 11 de julio del 2013 se expidió la “Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica – Ecológica – Biológica en el Ecuador” este acuerdo fue dado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Agricultura y Pesca (MAGAP) del Ecuador.



**“Artículo 1. OBJETO.-** La presente Normativa tiene como objetivo establecer el marco general para promover la investigación, la transferencia de tecnología, la capacitación y regular la producción, procesamiento, comercialización, etiquetado, almacenamiento, promoción y certificación de productos orgánicos de origen agropecuario, incluido la acuicultura, en el Ecuador.

**Artículo 2. FINALIDAD.-** La finalidad de esta Normativa elevar la competitividad del sector agropecuario, incluido la acuicultura, proteger la salud de los consumidores, preservar el dinamismo vital del ambiente y mejorar la calidad de vida de los actores de la cadena productiva de productos orgánicos a través de la investigación, la transferencia de tecnología y la capacitación para el desarrollo de la agricultura orgánica.

**Artículo 3. ÁMBITO.-** El presente instrumento será de aplicación obligatoria para las personas naturales y jurídicas, domiciliadas o con establecimiento permanente dentro del territorio en el Ecuador, que se presten a incursionar o intervengan en cualquiera de las fases que comprenda la cadena de producción orgánica de productos de origen agropecuario, incluida la acuicultura.”  
(AGROCALIDAD, 2014)

En los artículos citados se señalan los fines de la normativa, los sujetos y los ámbitos de aplicación. En el artículo 7 establece que la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento del Agro (AGROCALIDAD) es la autoridad nacional competente responsable del control de los procesos de certificación de productos orgánicos de origen agropecuario.

En el capítulo III indica que existe un plan nacional de fomento de la producción orgánica y en los siguientes artículos 11,12 y 13 establece específicamente que esta agencia debe encargarse del registro obligatorio de los productores de cacao orgánico y que las instituciones

que otorguen los certificados deben estar acreditados en la (OAE) Organismo de Acreditación Ecuatoriano.

De la resolución DAJ-20133ec-0201.0099, de AGROCALIDAD se cita los siguientes artículos:

Artículo 3. De los objetivos de la producción orgánica. Se fundamentará en los siguientes objetivos:

a) Asegurar un sistema viable de gestión agropecuario que:

- 1) Respete los sistemas y los ciclos naturales y preserve y mejore la salud del suelo, el agua, las plantas y los animales y el equilibrio entre ellos.
- 2) Contribuya a preservar y asegurar un alto grado de biodiversidad.
- 3) Haga un uso responsable de la energía y de los recursos naturales como el agua, el suelo, las materias orgánicas y el aire.
- 4) Cumpla rigurosas normas de bienestar animal y responda a las necesidades de comportamiento propias de cada especie.

b) Obtener productos orgánicos de alta calidad

c) Obtener una amplia variedad de alimentos y otros productos agrícolas que respondan a la demanda de los consumidores de productos obtenidos mediante procesos que no dañen el medio ambiente, la salud humana, la salud y el bienestar de los animales ni la salud de las plantas. (AGROCALIDAD, 2014)

Además de los artículos que norman la prohibición de Organismos Genéticamente Modificados (OGM), de uso de radiaciones ionizantes, del mantenimiento de los registros de producción, elaboración y manipulación, que se debe desarrollar un plan de manejo orgánico, previo acuerdo del operador y el organismo de certificación, de llevar la contabilidad debidamente documentada y otras regulaciones que se deben considerar para la exportación del cacao orgánico. Las Normas están en plena vigencia.

En el considerando del mismo acuerdo ministerial, dice que el artículo 14 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009, determina que: “El Estado estimulará la producción agroecológica, orgánica y sustentable, a través de mecanismos de fomento, programas de capacitación, líneas especiales de crédito y mecanismos de comercialización en el mercado interno y externo, entre otros (...)” (AGROCALIDAD, 2014)

En otro de los considerandos del acuerdo ibídem dice que: mediante Decreto Ejecutivo No. 1449 de 22 de noviembre del 2008, publicado en el Registro Oficial 479 de 02 de diciembre del 2008, en su artículo 4, literales a, b, c se establece que AGROCALIDAD, deberá promover y desarrollar instrumentos técnicos para posicionar al Ecuador en forma competitiva en el creciente mercado internacional y local de productos sanos y nutricionales, fundamentado en políticas, productos y servicios de calidad, obtenidos como resultado de un proceso de producción y certificación orgánica eficiente y confiable, cuya actividad principal responde a las características de ser económicamente rentables, socialmente justas y ecológicamente equilibrada. Esta normativa establece todas las regulaciones que son necesarias para la producción, comercialización y exportación del cacao orgánico.

En la página web EUR-Lex, actualizada al 29 de Octubre del 2015, en la síntesis del Reglamento (CE) N° 834/2007 de 28 de junio de 2007, del Consejo sobre producción y etiquetado de productos ecológicos, dice que este reglamento establece un marco jurídico para los productos ecológicos, contiene los objetivos básicos y los principios generales de la agricultura ecológica y especifica las normas relativas a la producción, etiquetado, control e intercambios con países de fuera de la Unión Europea (UE). Que garantiza una competencia justa entre los productores y una mayor confianza en estos productos por parte de los consumidores. Dicho reglamento: Proporciona la base para el desarrollo sostenible de los métodos ecológicos de la producción garantizando al mismo tiempo el funcionamiento eficaz del mercado interior, asegurando la competencia leal, la protección de los intereses de los consumidores y la confianza de éstos. En las normas de producción especifica que los organismos modificados genéticamente (OMG) están prohibidos en todas sus formas y que las etiquetas de los productos ecológicos deben indicar que se ha respetado esta prohibición. En el mismo resumen indica que los productos procedentes de países fuera de la Unión Europea, pueden venderse también si cumplen con el reglamento y han sido sometidos al debido control por un organismo acreditado y reconocido por la Unión. (EURLex, 2015)

Este reglamento está vigente desde el 1 de enero del 2009 y se inscribe en el marco de una serie de iniciativas a favor de la agricultura ecológica. En el año 2014 este consejo adoptó un plan de acción para el futuro de la producción de productos ecológicos en Europa, actualmente, este reglamento está sujeto a una propuesta para derogarlo y reemplazarlo, con el fin de simplificar la legislación, aclarar algunas normas y corregir algunas deficiencias en el sistema de control.

## **Las Certificaciones en la producción ecuatoriana**

Se debe empezar por nombrar las Normas ISO (International Organization of Standardization): una de las definiciones más acertadas es; “Determina las exigencias que debe de cumplir un sistema de calidad, pero no delimita las acciones para alcanzar esos estándares de calidad. Lo cual abre un abanico de oportunidades para poner en práctica el sistema de calidad dentro de diferentes sectores pertenecientes a diferentes culturas comerciales y nacionales”. (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

Las normas Internacionales ISO garantizan que los productos y servicios son seguros, fiables y de buena calidad, para las empresas, son herramientas estratégicas que reducen los costos mediante la minimización de residuos, errores y aumentan la productividad. Ayudan a las empresas acceder a nuevos mercados, nivelar el campo de juego para los países en desarrollo y facilitar el comercio mundial libre y justo. Son voluntarias y existe una para cada campo.

El sistema establecido para identificar un producto con ciertas características específicas, son las certificaciones. Actualmente funcionan agencias gubernamentales, empresariales, que son internacionales, dedicadas a certificar que los procesos de producción se realizan de acuerdo a los estándares particulares propios de cada una de ellas, éstas pueden ser certificaciones de calidad, origen, comercio justo, sustentabilidad, orgánico (Que es la materia de este estudio), amigable con las aves, biodinámica, de relación, etc. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2015)

**Las Certificaciones Obligatorias:** Se refieren a aquellas normas que verifican que el producto cumple con las normas necesarias para que este

pueda ser exportado o importado a nuevo mercado con regulaciones propias. Dependiendo de las regulaciones de cada mercado y en cada país, se exigirán distintos certificados. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2015)

**Las certificaciones voluntarias:** Se refiere a aquellas normas exigidas por el comprador que otorgan una garantía escrita de que un producto o servicio está en conformidad con los requisitos especificados en el contrato o negociación. Cada vez estas certificaciones son más requeridas porque los consumidores están más atentos y buscan productos que sean elaborados por empresas responsables en lo social y ambiental. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2015)

Para obtener una certificación se debe seguir los siguientes pasos:

- **La implementación:** Consiste en implementar las normas técnicas de la certificación en los procesos de producción de la empresa.
- **La Inspección:** Es la revisión de un técnico, enviado por la empresa certificadora, que revisa y verifica que todas las normas que se incluyen en la certificación estén dentro de los procesos de la empresa
- **La Certificación:** Cuando el técnico emita el informe final y definitivo con las correcciones implementadas (si existieran), se envía a la certificadora la solicitud del certificado para que sea otorgado a la empresa. Las certificaciones se dividen según el tipo de producto en:
  - 1) Sistemas de Gestión de Calidad
  - 2) Sistemas de Gestión Ambiental
  - 3) Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional
  - 4) Sistemas de Gestión Energética
  - 5) Sistemas de Gestión de la Seguridad de la Información
  - 6) Responsabilidad Social
  - 7) Gestión de la Continuidad de Negocios
  - 8) Verificación de Gases de Efecto Invernadero

- 9) Huella de Carbono
- 10) Certificación Orgánica
- 11) Gestión de Reclamos
- 12) Sistemas Integrados de Gestión
- 13) Inocuidad alimentaria
- 14) Otros estándares
- 15) Forestal y Madera

(Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

### Certificaciones para la Exportación de Productos Agrícolas

Según la Dirección de Asesoría Integral al Exportador (SAE) del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, para poder exportar un producto, es necesario que los productores obtengan una certificación, la elección de una u otra certificación dependerá del país al cual desean ingresar con su producto. (PROECUADOR)

**Tabla N° 14**  
**Certificación para exportación productos agrícolas**

Certificación	Nombre
	Comercio Justo Fairtrade FLO
	EU ECOLABEL
	Ethical tradeinitiative ETI
	Forest Stewardship Council FSC
	Global G.A.P.

Fuente: Guía del Exportador PRO ECUADOR  
Elaboración Karolina Peralta y Stefano Chasin

- **Comercio justo (Fairtrade):** El Comercio Justo o Fairtrade (en inglés) constituye una opción al comercio convencional su objetivo básico es ayudar a realizar una alianza entre el productor y el consumidor, adicionalmente brinda al productor un trato más justo condiciones comerciales más provechosas. En estas condiciones podrán mejorar el entorno de su vida y tener una visión de futuro. El precio mínimo que reciben los productores Fairtrade garantiza que los productores cubran los costos medios de producción sostenible. La prima de Comercio Justo Fairtrade, es un fondo común que les pertenece a los trabajadores y los productores, dicho fondo podrán ellos utilizarlo para mejorar el contexto social, económico y las condiciones ambientales de la de la misma.
- **ECOLABEL (EU):** Es una importante etiqueta de la Unión Europea dirigida a certificar que los productos o servicios, durante su ciclo de vida tuvieron un bajo impacto ambiental. Se otorga a los productos que garantizan un alto nivel de protección del medio ambiente en los siguientes grupos: equipo de oficina, productos de papel, computadoras, productos de limpieza, electrodomésticos, mejoras para el hogar y productos de jardinería, la iluminación, camas y colchones, ropa y zapatos. Los criterios son unificados y válidos para todos los Estados miembros de la Comunidad Europea.
- **Ethical Trade Initiative (ETI):** La Iniciativa de Comercio Ético (ETI) en español es una alianza de empresas, sindicatos y organizaciones de voluntarios que trabajan en colaboración para mejorar la vida laboral de las personas en todo el mundo que hacen crecer o bienes de consumo. Fue creada en 1998 y cuenta con más de 70 empresas miembros con una facturación total superior a los 107 millones de libras esterlinas al año. Los miembros de sindicatos suman alrededor de 160 millones de



trabajadores en todo el mundo en todos los países donde los sindicatos son legales; entre sus miembros se cuentan desde grandes organizaciones benéficas internacionales de desarrollo como Oxfam y CAFOD, así como organismos especializados de derechos laborales tales como Anti-Slavery International. Las empresas que desean unirse a ETI deben adoptar el Código Básico de la ETI en su totalidad; este código se deriva de las normas de la Organización Internacional del Trabajo, y es de reconocimiento internacional de la práctica laboral. También deben aceptar e implementar principios que establecen los criterios para el comercio ético que las empresas miembros deben seguir.

- **Forest Stewardship Council (FSC):** El FSC es una organización no gubernamental, fue creada para fomentar las prácticas forestales, para cumplir con su objetivo esta organización creó los estándares sociales y ambientales sostenibles para el manejo forestal”
- **GLOBAL (G.A.P):** Es un conjunto de normas relacionadas con las buenas prácticas agrícolas, agricultura y ganadería; además establece protocolos de buenas prácticas gestionadas por Food Plus GmbH, una organización sin fines de lucro, que desarrolla estándares internacionales para los procesos de obtención de productos del sector agrícola a nivel mundial sean certificados.
- **RAS (Red de Agricultura Sostenible), Rain Forest Alliance:** Es una organización no gubernamental (ONG) que tiene como objetivo la conservación de la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles mediante la transformación de las prácticas de uso del suelo, las prácticas empresariales y el comportamiento del consumidor, cuenta con alrededor de 100 países afiliados. Rainforest Alliance aprovecha la situación comercial como parte de

su estrategia para detener a los principales impulsores de la deforestación y la destrucción del medio ambiente: extracción de madera, la expansión agrícola, la ganadería y el turismo, esta organización capacita a los agricultores, silvicultores y los operadores de turismo en prácticas sostenibles que conserven la tierra y las fuentes de agua. No solo propone mejorar los medios de vida, y proteger a los trabajadores y las comunidades, también ofrece la financiación necesaria para poner en práctica los cambios de sostenibilidad. El sello impulsa a los consumidores a apoyar a los agricultores responsables, silvicultores y empresas turísticas mediante la identificación de ingredientes de los productos de abastecimiento de estas granjas y servicios que han implementado las mejores prácticas”. (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)(

### **Certificaciones para la Exportación de Productos Orgánicos**




Esta se debe utilizar debido a que el productor y el consumidor no están en contacto directo, por lo que la obtención de ésta beneficia tanto al consumidor como al productor, beneficia al consumidor porque cuando vea el producto con el sello de certificación orgánica tendrá la plena certeza de que está consumiendo un producto saludable y de calidad; y, por otro lado, beneficia al productor porque podrá vender un producto diferenciado. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2015)

**Tabla N° 15**  
**Ventajas y Desventajas Certificación Orgánica**

<b>VENTAJAS</b>	<b>DESVENTAJAS</b>
Permite el paso a un nuevo nicho de mercado,	Costos elevados y valores adicionales
Facilita la comercialización de productos orgánicos	Trámites engorrosos
Otorga una diferenciación al productor orgánico	Imposición de normas que no conocen los productores
Disminuye la competencia desleal	Imposición de normas que no conocen los productores
Proporciona la seguridad al consumidor	Poca adaptación técnica de nuevas normas por parte de productores

Fuente: Guía del exportador PROECUADOR  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Tabla N° 16**  
**Certificaciones para exportación productos orgánicos**

<b>Certificación o sello</b>	<b>Descripción</b>
	Naturland
	JAS-OrganicCertification
	USDA – Organic Certification

Fuente: Guía del exportador PROECUADOR  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

- **Naturland:** La Asociación de Agricultura Orgánica tiene como objetivo promoverla ecológica en el mundo. Naturland cultiva una

superficie de más de 139.481 hectáreas y promueve la agricultura orgánica en todo el mundo. Naturland exige la aplicación de un cambio ecológico en la agricultura y se conecta con la demanda de redistribución de los subsidios agrícolas de la UE de acuerdo con los principios ecológicos; los agricultores certificados y empresas de procesamiento de producir de acuerdo a las directrices de Naturland en alimentos orgánicos, llevan en sus envases el sello Naturland; estas directrices son más estrictas que el Reglamento Orgánico de la Unión Europea.

- **JAS- Organic Certification:** Las Normas Agrícolas del Japón son normas para la industria agrícola establecida por el gobierno de ese país. Todos los productos se someten a evaluación y una vez que ha pasado las pruebas realizadas por la agencia de calificación, el sello de calificación JAS se adjunta al producto. En sus inicios este sello únicamente se aplicaba a los productos hortícolas (frutas y verduras), alimentos para el ganado y los productos transformados de origen hortícola; posteriormente se amplió y se incluyó a los productos ganaderos, como los animales, huevos y productos animales procesados, como el queso.
- **USDA Organic Certification:** La certificación orgánica de USDA es una certificación de procesos de producción de alimentos orgánicos y otros productos; cualquier negocio que participe directamente en la producción de alimentos puede ser certificado, incluyendo semillas proveedores, agricultores, procesadores de alimentos, minoristas y restaurantes”. (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

En algunos países, la certificación es supervisada por el gobierno, y el uso comercial del término “orgánico” está legalmente restringido. Los productores orgánicos que han obtenido certificados también están sujetos a las mismas normas de agricultura, seguridad alimentaria y otras regulaciones que se aplican a los productores que no han obtenido los certificados. Los requisitos varían en cada país, pero de manera general se aplican estándares de producción para el cultivo, para el almacenamiento, para el procesamiento, para el embalaje y para el envío, que incluyen:

- No uso de aguas residuales humanas, los nombres de dos fertilizantes utilizados en el cultivo de plantas o de alimentación de los animales;
- Evitar insumos sintéticos o químicos que no se encuentren en la lista nacional de USDA;
- El uso de tierras de cultivo que estén libres de productos químicos sintéticos prohibidos;
- Mantener registros detallados de producción y de ventas por escrito;
- Mantener una estricta separación física de los productos orgánicos de los productos no certificados. (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

Todas las certificadoras están registradas y vigentes según:

<http://www.acreditacion.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LISTADO-CERTIFICACION-OCP-2.pdf>

De acuerdo a la Dirección de Gestión de Orgánicos del MAGAP, las organizaciones que están autorizados para emitir certificaciones orgánicas para diferentes productos agropecuarios son las siguientes:

**Tabla N° 17**  
**Organizaciones que emiten certificaciones orgánicas agropecuarias**

Nº	Nombre de Certificadora	Acreditación	Campos	Ciudad
1	BCS ÖKO – GARANTIE CIA LTDA.	OAE CP C 07-001	PRODUCTOS ORGÁNICOS AGROPECUARIOS	RIOBAMBA
2	CERTIFICADORA ECUATORIANA DE ESTANDARES CERESCUADOR CIA. LTDA	OAE OCP 07-C02	PRODUCTOS ORGÁNICOS AGROPECUARIOS	GUAYAQUIL
3	CONTROL UNIÓN PERÚ SAC	OAE OCP 07-C01	PRODUCTOS ORGÁNICOS AGROPECUARIOS	LIMA
4	ECOCERT ECUADOR SA	OAE CP C13-002	PRODUCTOS ORGÁNICOS AGROPECUARIOS	GUAYAQUIL
5	ICEA ECUADOR CÍA. LTDA.	OAE CP C11-002	PRODUCTOS ORGÁNICOS AGROPECUARIOS	QUITO
6	QUALITY CERTIFICATION SERVICES CERTIFICACIONES ECUADOR QCS	OAE CP C10-001	PRODUCTOS ORGÁNICOS AGROPECUARIOS	QUITO

Fuente: MAGAP (2016)

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

También se pueden obtener los certificados con los inspectores del MAGAP, esto se encuentran con teléfono y dirección de la coordinación zonal en: <http://www.agrocalidad.gob.ec/programas-especificos-inocuidad-de-los-alimentos/>.

#### **2.4.4. Normativa de la Comunidad Europea para productos orgánicos**

El Reglamento sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, se suscribió en Bruselas el 28 de junio de 2007 y se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el 20 de julio de 2007. El objetivo que perseguía este nuevo Reglamento es que la existencia de los organismos genéticamente modificados (OMG) en productos ecológicos como el cacao orgánico sea la menos posible. También establece los

principios para una aplicación estandarizada de toda normativa referente a todas las etapas de producción y distribución de los productos ecológicos y sus controles, así como también a el uso de indicaciones en el etiquetado y la publicidad que hagan referencia a la producción ecológica.

Se aplica tanto a los productos agrícolas como acuícolas que se comercialicen como ecológicos. Como consecuencia del Reglamento anterior, los países de la Unión Europea suscribieron el 5 de septiembre de 2008, en Bruselas, el Reglamento No. 889/2008 para la aplicación del Reglamento No. 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y control, el mismo que se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el 18 de septiembre de 2008. Su aplicación se hizo obligatoria para todos los países de la Unión Europea a partir del 1 de enero de 2009. Este reglamento indica las disposiciones de aplicación de los requisitos básicos en; producción, etiquetado y control de los productos ecológicos en el sector vegetal y ganadero que se encuentran regulado en los Títulos III, IV y V del Reglamento (CE) No. 834/2007 (COMMUNITIES, Council Regulation 834/2007, 2007). Hay que resaltar que este reglamento menciona a las cáscaras del cacao como un ejemplo de productos de origen vegetal para abono y que continua vigente según la página (EURLex, 2015). Donde dice que su última actualización es el 29 de diciembre del 2015 (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

En mayo del 2014 se publicó la enmienda No 488/2014 a la regulación (EC) No 1881/2006, la cual establece los límites máximos permitidos de ciertos contaminantes en los alimentos. En esta enmienda se establecen los niveles de cadmio permitidos en los derivados del cacao, según el porcentaje de materia seca total de cada producto, esta regulación no aplica para el cacao en grano sino para el producto terminado, sin

embargo, se debe considerar, pues seguramente los importadores de cacao de Europa empezarán a hacer análisis del contenido de cadmio en sus materias primas. (PROEXPORT, 2014)

**Tabla N° 19**  
**Límites de cadmio permitidos**

<b>Producto</b>	<b>% total materia seca</b>	<b>Límite máximo de cadmio permitido</b>
<b>Chocolate de Leche</b>	< 30%	0.10 mg/Kg
<b>Chocolate de Leche</b>	≥ 30%	0.30 mg/Kg
<b>Chocolate</b>	< 50%	0.30 mg/Kg
<b>Chocolate</b>	≥ 50%	0.80 mg/Kg
<b>Cacao en polvo</b>	-	0.60 mg/Kg

Fuente: Proexport Colombia 2014

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### **Requisitos de Acceso al Mercado Alemán**

El SAE de PRO ECUADOR indica que para poder ingresar al mercado alemán, el exportador debe tramitar y presentar, los siguientes documentos: Factura comercial, lista de empaque, despacho aduanal, certificación de calidad y cuantificación de mercancías

**Factura comercial:** En el país de destino, todos los envíos deben ingresar con la factura original, ésta debe contener; nombres de la aduana de salida y puerto de entrada, nombre y dirección del vendedor o embarcador, nombre y dirección del comprador o del consignatario, descripción detallada de la mercancía, cantidades, precios que especifiquen tipo de moneda, tipo de divisa utilizada, condiciones de venta, lugar y fecha de expedición.



**Lista de empaque:** Este es un documento que permite al exportador, al transportista, a la compañía de seguros, a la aduana y al comprador (Todos los involucrados en el proceso) identificar los productos que hay en cada paquete, se debe realizar un embalaje metódico. Este último se utiliza para completar la factura y la entrega al transportista.

**Despacho aduanal:** Los exportadores deben presentar una solicitud para exportar. Esta solicitud debe ir acompañada de la factura o cualquier documento que demuestre el valor comercial de las mercancías, los documentos aplicables, que respalden el cumplimiento de las regulaciones no arancelarias, las restricciones a las exportaciones, y que registren los números de serie de las piezas, la marca y modelo que permita identificar la mercancía y distinguirla de otras similares.

**Certificación de calidad y cuantificación de mercancías:** Los riesgos de las operaciones de comercio exterior se reducen bastante, cuando se contrata empresas que se encargan de monitorear y controlar la carga para asegurar el cumplimiento de los estándares acordados. Estas certificaciones son voluntarias e implican entre otros temas, los siguientes; control de calidad, cantidad y peso; la supervisión de la carga, estiba o descarga; monitorización de la temperatura; supervisión de la fumigación; control de calidad; supervisión e inspección de los envases; inspección previa para asegurar la limpieza de la transferencia; inspección y evaluación de los productos conformes a las normas internacionales. (Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR, 2013)

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 3.1 Metodología

La investigación se realizó con un enfoque cuantitativo, con el respectivo análisis estadístico de exportaciones, importaciones, y otros datos del comercio internacional del cacao orgánico.

El estudio y análisis de la información se hizo con base en los métodos inductivos y deductivos, los cuales permitieron un amplio análisis del tema propuesto, pues se partió de conclusiones generales hasta llegar a explicaciones particulares.

##### 3.1.1 Tipo de Investigación

La investigación no es un proceso estático, sino una acción; es una oportunidad de formación para la población. Las modalidades que se utilizaron durante el proceso investigativo fueron:

**Exploratoria;** lo que nos permitió obtener datos de los sujetos sociales implicados en el tema de producción, comercialización y exportación, como son los productores o agricultores y las medianas empresas de Guayaquil que exportan cacao orgánico, donde se obtuvo una visión general de porque no se ha podido incrementar las exportaciones de esa materia prima hacia Alemania, de acuerdo al crecimiento de la demanda.

**Descriptiva;** porque se utilizó la información extraída de fuentes impresas y digitales, como libros, revistas, informes, documentos, e investigaciones varias sobre el tema para la descripción de los datos y el análisis estadístico en el tema de estudio.

### **3.1.2 Enfoque de la Investigación**

Esta investigación tiene un enfoque cualitativo basado en la recolección de datos tales como:

- Observación no estructurada,
- Encuestas y entrevistas
- Revisión de documentos y publicaciones

Los estudios cualitativos no pretenden generalizar de manera intrínseca los resultados a poblaciones más amplias, ni necesariamente obtener muestras representativas, bajo la ley de probabilidad; no buscan que sus estudios lleguen a replicarse. Asimismo, se fundamentan más en un proceso inductivo (exploran y describen, y luego generan perspectivas teóricas). Van de lo particular a lo general. La investigación cualitativa, por su parte, se ha concebido últimamente como aquel tipo de investigación en el cual participan los individuos y comunidad para solucionar sus propias necesidades y problemas, bajo la guía de técnicos al respecto, pero con la participación directa de todos los interesados en su desarrollo.

### **3.1.3 Técnicas de investigación**

Se utilizaron técnicas de investigación de campo y documental como la revisión de documentos, de estadísticas, la historia y la realización de encuestas y entrevistas.

**Entrevistas:** Son fundamentales para la realización del estudio, permitió obtener la información directamente de los sujetos sociales involucrados en la temática,

**Encuestas:** se encuestó a las personas, que laboran en cargos del área de exportaciones de 30 empresas e instituciones relacionadas con la exportación de cacao, las preguntas fueron relacionadas al tema y permitieron utilizar los hechos como soporte de comprobación a los problemas y hallazgos de los estudios.

### **3.2 Población y Muestra**

Con la finalidad de obtener representatividad, la población está conformada por Gerentes, jefe o directores del área de exportaciones de 24 empresas medianas que funcionan en la ciudad de Guayaquil, también por funcionarios públicos encargados de las estadísticas en los organismos involucrados: SENA, MAGAP, AGROCALIDAD, PRO ECUADOR, ANECACAO y BANCO CENTRAL, por lo que se pudo realizar 30 encuestas además de la recopilación de documentación de respaldo a la información obtenida.

### **3.3 Recursos, Fuentes, Cronograma y Presupuesto para la Recolección de Datos.**

Los autores de la investigación conformaron el recurso humano, que encuestaron a los Gerentes Generales, Gerente de Operaciones, Gerentes de Exportaciones, o jefes del área de las empresas exportadoras de Cacao de la ciudad de Guayaquil, estas constituyeron las fuentes de información primaria, la información secundaria se la tomó de publicaciones, textos y revistas, tanto impresas como electrónicas autorizadas y de prestigio en el área de exportaciones de cacao.

**Tabla N° 21**  
**Publicaciones consultadas**

<b>Publicación</b>	<b>Título</b>	<b>Autor</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>
<b>Documento WEB</b>	Exportación de cacao por país de destino. .	ANECACAO	ANECACAO	2010
<b>Documento WEB</b>	Historia del Cacao	ANECACAO	ANECACAO	2014
<b>Libro</b>	Metodología de la investigación	Bernal, C.	Pearson Educación.	2010
<b>Libro</b>	Caracterización de la cadena agro productiva de cacao En el Salvador	Cruz, M	FUNDESYRAM	2013
<b>Documento WEB</b>	Guía de Certificaciones	(SAE)	PRO ECUADOR	2013
<b>Libro</b>	Manual N147. Cacao Orgánico, Guía para productores Ecuatorianos.	Enríquez , G	INIAP	2010
<b>Revista</b>	Diagnóstico de los procesos de Asociatividad y la Producción de Cacao en Milagro	Espinoza , S. E., & Arteaga , E. Y.	UNEMI	2015
<b>Página WEB</b>	<a href="http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao">http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao</a>	MAGAP	MAGAP	2014
<b>Documento WEB</b>	Estudio de Mercado del Cacao en Alemania.	Ministerio de relaciones interiores, comercio e integración.	Ministerio de relaciones interiores, comercio e integración.	2010
<b>Documento web</b>	Chocolate en Alemania	PRO ECUADOR	PRO ECUADOR	2014
<b>Documento web</b>	OPORTUNIDADES DEL MERCADO PARA EXPORTAR CACAO COLOMBIANO	PROEXPORT	PROCOLOMBIA	2014
<b>Tesis</b>	Manual de producción de cacao fino de aroma a través de manejo ecológico.	Torres, G. L.	Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Cuenca.	2012
<b>Documento WEB</b>	El futuro se siembra hoy	UNGERER	UNGERER S.A.	
<b>Página web</b>	TRADEMAP	TRADEMAP		

Fuente: Propia  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

El siguiente es el cronograma de la investigación:

**Tabla N° 22**  
**Cronograma**

Actividad	Dic 2015	Enero 2016	Ene 2016	Feb 2016	Feb 2016	Mar 2016	Mar 2016
Aprobación del Tema	XXX						
Desarrollo y revisión Cap. I y II		XXX					
Desarrollo y revisión Cap. II y III			XXX				
Desarrollo y revisión cap. III y IV.				XXX			
Desarrollo y revisión Cap. III y IV					XXX		
Desarrollo y revisión Capítulo IV						XXX	
Revisión Final							XXX
Entrega de Tesis							XXX
Sustentación							

Fuente: Propia

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

### 3.4 Tratamiento de la Información, Procesamiento y Análisis

Se aplicaron los instrumentos de recolección de datos como encuestas, con 7 preguntas las cuales son simples de respuestas afirmativas o negativas y con escala de selección. El objetivo es conocer las acciones que realizan los directores del área de exportaciones de las empresas exportadoras de cacao orgánico, sobre los procesos, el manejo documental y en la obtención de las certificaciones para la exportación, se pudo observar que solo realizan las acciones que ya tienen previstas, no hacen promoción de la tendencia mundial al consumo de alimentos fabricados con materia prima certificada como orgánica, y no tratan de conseguir más proveedores de esta materia prima (Ver anexo 1)

Las entrevistas están dirigidas a exportadores y expertos en el tema, con el objetivo de conocer su criterio respecto de las exportaciones del cacao orgánico hacia Alemania por parte de las medianas empresas de Guayaquil. El criterio de estos ejecutivos es que con el acuerdo comercial con la UE se abren muchas posibilidades de incrementar los negocios internacionales con Alemania, pero que todos los actores, productores y exportadores deben enfocarse al sistema y modelo que permite la obtención de la certificación orgánica **(Ver anexo 2 y 3)**.

Para el procesamiento de la información obtenida a través de la encuesta, se utilizó la herramienta informática Microsoft Excel, y se realizaron cuadros, gráficos con sus respectivos análisis e interpretación de cada una de las preguntas.

En el análisis e interpretación de las encuestas se pudo determinar cuál es la expectativa de los directores del área, respecto de la exportación de cacao orgánico en la empresa donde trabajan, junto con las entrevistas dieron un enfoque más técnico y experimentado al problema, así como indicios de las posibles falencias en el proceso de exportación de este producto.

En el análisis de los cuadros estadísticos se pudo observar también la evolución de las exportaciones de cacao y también compararlos con otros países exportadores de ese producto hacia la Unión Europea y Alemania.

### **3.5 Presentación de resultados**

#### **Análisis de las encuestas**

Los resultados de la encuesta realizadas a los agentes operativos de comercio exterior de cacao orgánico de Guayaquil, para conocer sobre el

conocimiento en manejo documental y en la obtención de las certificaciones para la exportación, son los siguientes:

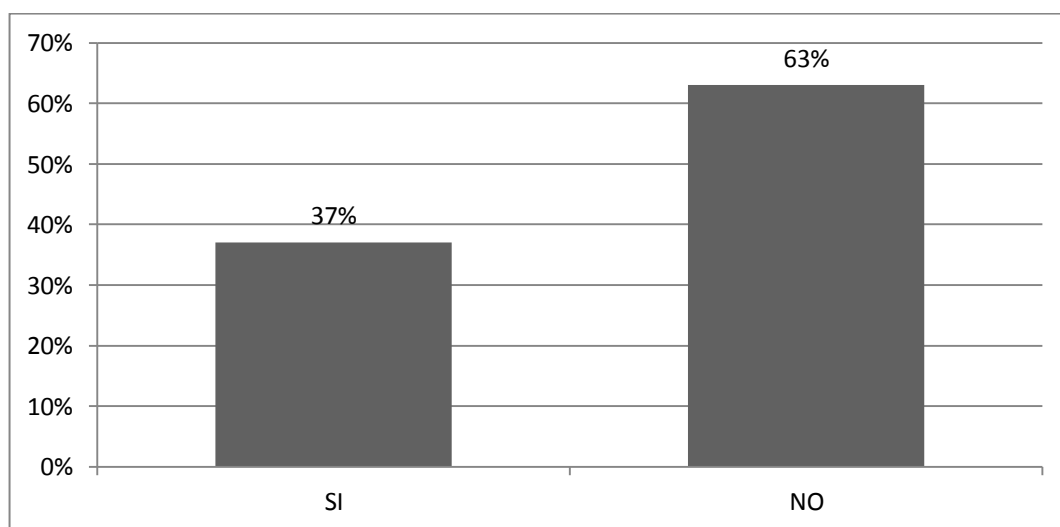
1.- **¿Conoce cuáles son las certificaciones y requisitos que se deben cumplir para la exportación del cacao orgánico?**

**Tabla N° 24**  
**Respuestas a la pregunta N° 1**

<b>Respuestas</b>	<b>Frecuencias</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	11	37%
<b>NO</b>	19	63%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Los Autores

**Gráfico N° 6**  
**Respuestas a la pregunta N° 1**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Solo el 37% de los encuestados conoce la documentación y sobre la certificación orgánica como requisito indispensable para la exportacion de cacao hacia Alemania, el 63% desconoce o conoce parcialmente, esto



supone que la capacitación en estos temas es primordial para los productores y exportadores si se quieren incrementar las exportaciones.

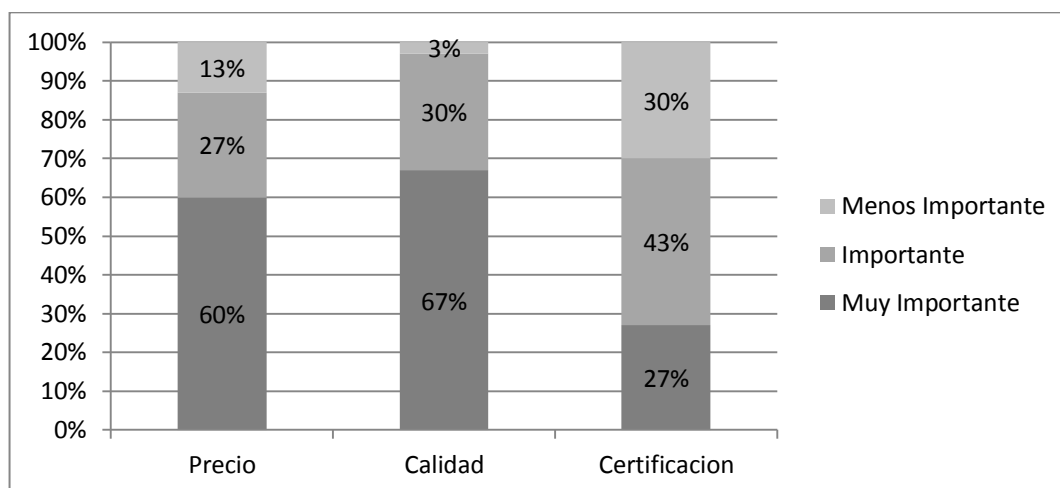
**2.- ¿Cuáles son las razones principales por la que el cacao orgánico ecuatoriano es preferido en Alemania? (1 muy importante, 2 importante, 3 menos importante)**

**Tabla N° 25**  
**Respuestas a la pregunta N° 2**

	Muy Importante		Importante		Menos Importante	
	Resp.	%	Resp	%	Resp	%
<b>Precio</b>	18	60	8	27	4	13
<b>Calidad</b>	20	67	9	30	1	3
<b>Certificaciones</b>	8	27	13	43	9	30

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 7**  
**Respuestas a la pregunta N° 2**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

El 60% considera que el precio es muy importante en las exportaciones de cacao orgánico hacia Alemania, un 67% considera que la calidad es lo más importante y solo un 27% considera que las certificaciones son muy

importantes. El 43% considera importante las certificaciones, un 30% que la calidad y un 27% el precio. El 30% considera menos importante las certificaciones, un 3% la calidad y un 13% el precio. Se puede observar que se le da mucha importancia al precio y a la calidad, pero a las certificaciones no se le da la importancia debida.

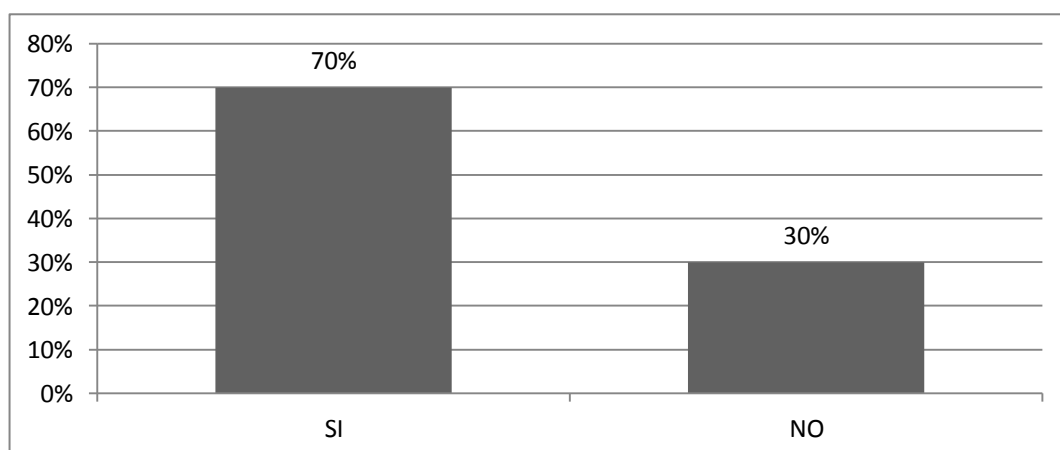
### 3.- Considera usted que el Ecuador podría mejorar sus exportaciones de hacia Alemania de cacao orgánico?

**Tabla N° 27**  
**Respuestas a la pregunta N° 3**

Respuestas	Frecuencias	Porcentaje
<b>SI</b>	21	70%
<b>NO</b>	9	30%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: : Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 8**  
**Respuestas a la pregunta N° 3**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: : Karolina Peralta y Stefano Chasin

El 70% considera que el país puede mejorar sus exportaciones hacia Alemania el 30% que no. Si consideramos que en la competencia se obtienen buenos resultados por el trabajo en equipo, se puede considerar

que este resultado explica alguna de las falencias en la exportación de las medianas empresas de Guayaquil.

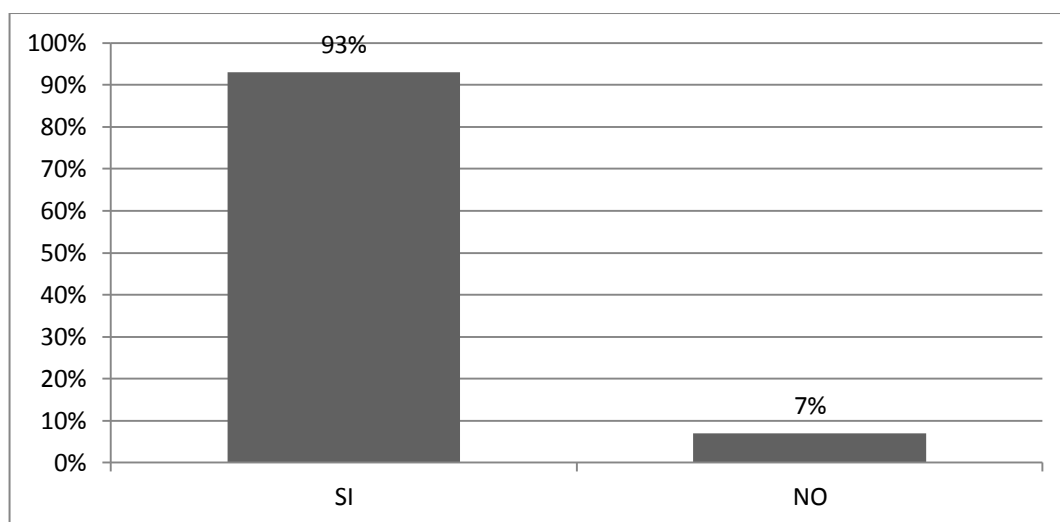
#### 4.- La demanda externa de cacao orgánico se mantiene estable todo el año?

**Tabla N° 29**  
**Respuestas a la pregunta N° 4**

Respuestas	Frecuencias	Porcentaje
SI	2	7%
NO	28	93%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 9**  
**Respuestas a la pregunta N° 4**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: : Karolina Peralta y Stefano Chasin

La mayoría (93%) indicó que la demanda de cacao es variable y que existen épocas de mayor demanda en todos los mercados, un 7% no sabe.

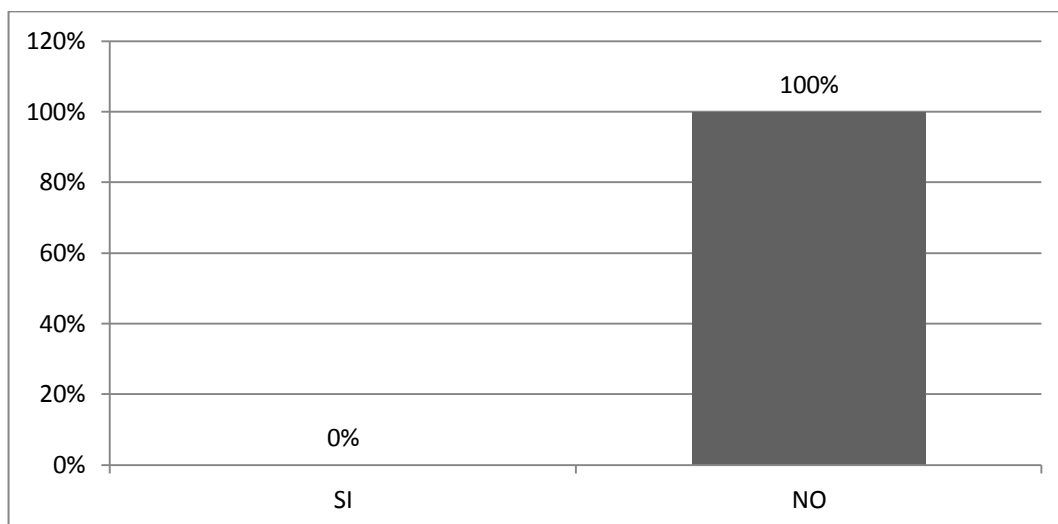
**5.- Los precios internacionales de cacao orgánico se mantienen fijos todo el año?**

**Tabla N° 30**  
**Respuestas a la pregunta N° 5**

<b>Respuestas</b>	<b>Frecuencias</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	0	0%
<b>NO</b>	30	100%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: : Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 10**  
**Respuestas a la pregunta N° 5**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Los encuestados opinan que los precios del cacao orgánico están sujetos a los vaivenes de la demanda, y que son muy variables

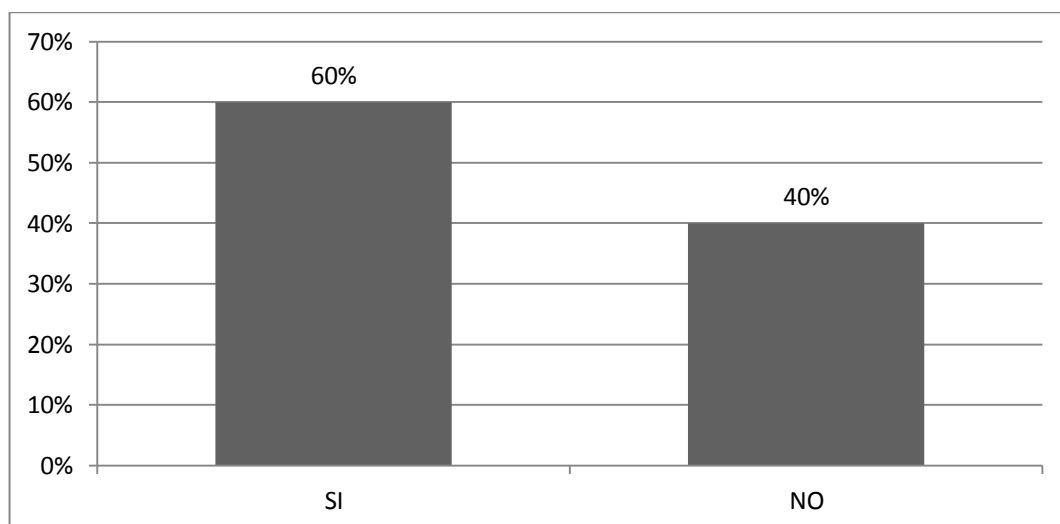
**6.- Considera que el mercado Alemán es un mercado potencial para el desarrollo de las exportaciones del cacao orgánico ecuatoriano?**

**Tabla N° 31**  
**Respuestas a la pregunta N° 6**

<b>Respuestas</b>	<b>Frecuencias</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	18	60%
<b>NO</b>	12	40%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: : Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 11**  
**Respuestas a la pregunta N° 6**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

La opinión del 60% de los jefes de área de exportaciones de las medianas empresas exportadoras de Guayaquil es que Alemania es un mercado potencial para el cacao orgánico ecuatoriano, el 40% dice que no, para ellos el mercado potencial es los Estados Unidos de Norteamérica, porque hay menos requisitos que cumplir.

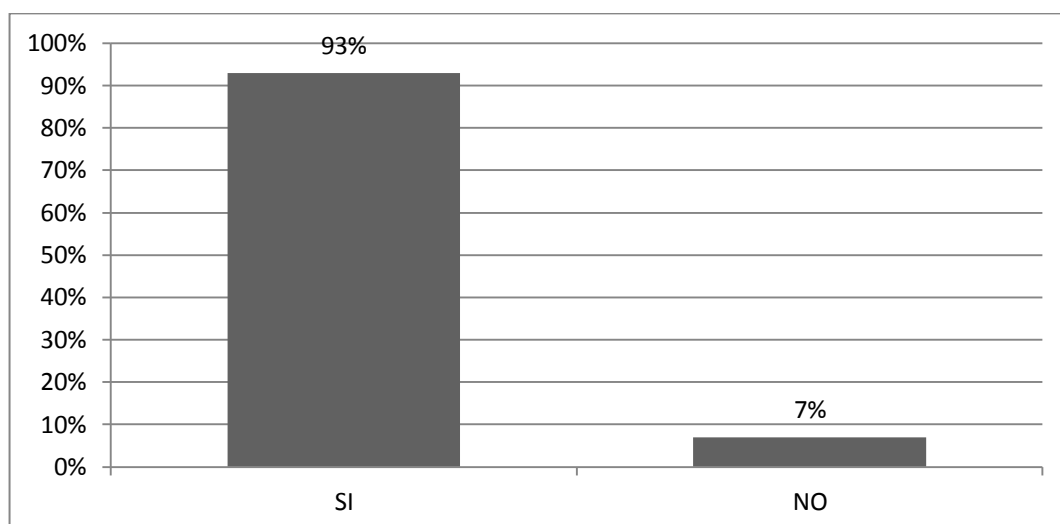
**7.- Estaría dispuesto/a a recibir capacitación y asesoría sobre certificaciones orgánicas para las exportaciones de cacao orgánico?**

**Tabla N° 32**  
**Respuestas a la pregunta N° 7**

<b>Respuestas</b>	<b>Frecuencias</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	28	93%
<b>NO</b>	2	7%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: : Karolina Peralta y Stefano Chasin

**Gráfico N° 12**  
**Respuestas a la pregunta N° 7**



Fuente Encuesta aplicada personal de exportadoras  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

La mayoría de las personas encuestadas (93%) están dispuestas a recibir capacitación para adquirir o actualizar los conocimientos necesarios en los procesos de certificación de las exportaciones de cacao orgánico, el 3% cree que ya ha tenido suficiente capacitación y que manejan muy bien estos procesos.

## **Análisis de las entrevistas**

El siguiente es un resumen de las entrevistas que se realizaron a expertos y exportadores de cacao orgánico, debido al pedido de confidencialidad de las personas entrevistadas, los nombres se mantienen en reserva

**¿Cuál es la situación actual del mercado de productos alimenticios conocidos como productos orgánicos, cómo ha evolucionado y cuál es su proyección? / ¿Cuál es la situación actual del mercado de exportación para productos orgánicos y cómo ha evolucionado?**

Cuando se formula esta pregunta, todos coinciden en que este mercado presenta una tendencia al alza, y que muestra un incremento sostenido en la demanda, también que las proyecciones se muestran muy optimistas para este producto en el comercio internacional, sin embargo en el país no se ha promocionado en forma suficiente la existencia de este mercado internacional y sus proyecciones. No hay ninguna contradicción respecto a la pregunta por parte de los entrevistados.

**¿Cuál es la tendencia del mercado mundial, sobre todo de la Comunidad Europea respecto del cacao orgánico? (favor indicar si tiene información específica sobre Alemania) / ¿Cuáles es el precio actual de la TM para exportación de cacao orgánico y como está conformado (favor incluir costos de procesos para certificación orgánica)?**

Debido a la tendencia de los consumidores en ingerir alimentos sanos y sin preservantes y que uno de los alimentos preferidos es el chocolate, la tendencia es positiva sobre todo en el cacao orgánico. Esto es a nivel mundial pero sobre todo en la comunidad europea donde están los mayores productores de chocolate. Consideran que Alemania es un buen destino para las exportaciones por su cultura de consumo. Otros

entrevistados consideran que los Estados Unidos y Canadá son los mercados para exportación que se deben avizorar, pero por los mismos motivos de alimentos saludables. / Los entrevistados tienen como referencia el precio internacional que le informa la certificadora FAIRTRADE quien cotiza el precio por bolsa de 65 Kg de cacao orgánico en grano en un promedio de \$.200.00 USD.

**¿Es rentable la exportación de cacao orgánico en nuestro país, considerando los costos que se realizan en los procesos de producción y comercialización para obtener las certificaciones orgánicas? / Cuáles son las expectativas para las exportaciones de cacao orgánico a la comunidad Europea? (Describir Alemania)**

Todos coinciden que mientras exista una demanda alta, sobre todo en Europa donde existe la preocupación de los consumidores por ingerir alimentos saludables, orgánicos y ecológicos y no reparan en gastos para el efecto, la exportación de cacao orgánico es y seguirá siendo un buen negocio, porque los costos y los gastos se imputan al precio de exportación y en mercados como el Alemán lo pagan sin muchos reparos. Respecto de Alemania, ellos conocen que este país compite con Holanda en la producción de chocolates finos y mantienen la expectativa que de firmarse el acuerdo con la UE, se incrementen hacia ese país y los de la comunidad las exportaciones de cacao orgánico.

**Cree Usted que actualmente los productores reciben incentivos económicos y de quien, por cultivar cacao orgánico? / ¿Los exportadores cuenta con algún beneficio arancelario o incentivos monetarios para incentivar la exportación de este tipo de productos?**

Coinciden en que los incentivos económicos no existen por parte del gobierno, lo que sí han hecho es otorgar créditos blandos y preferentes para promover la agricultura orgánica, pero todos consideran que el mejor



incentivo es motivar a la producción y exportación del cacao orgánico, dado que la certificación orgánica es una de las certificaciones que están exigiendo en los mercados internacionales, con más rigidez de ingreso en la comunidad europea, pero con la satisfacción de exportar la mejor calidad del producto y obtener un buen precio con que se lo puede exportar.

También coinciden que Alemania es un muy buen destino para las exportaciones de cacao orgánico, pero que se deben cumplir con los procesos y también con las certificaciones, aunque estas demanden una inversión superior que el cultivo tradicional.

## **CAPITULO IV**

### **Informe Final, Conclusiones y Recomendaciones**

#### **4.1 Diagnostico y Análisis General**

Durante el desarrollo de toda la investigación se ha podido establecer que Ecuador es uno de los principales exportadores de grano de cacao fino y de aroma, también que como materia prima es reconocida por la industria chocolatera mundial, además se ha podido determinar que en el mercado internacional el consumo de alimentos con base en una producción orgánica se ha convertido en un mercado que satisface tres requerimientos esenciales en las sociedades modernas; rentabilidad, salud y cuidado de nuestro planeta. Por lo tanto en esta época globalizada, donde existe una alta competitividad en productos y servicios que se ofertan en el comercio exterior, es indispensable estar alerta a las expectativas del mercado internacional y estas deben ser transmitidas hasta los productores de cacao, pues implica cambios en los procesos de producción para la obtención de los certificados exigidos por los países para permitir el ingreso de productos, en este caso del cacao orgánico.

Otra de las conclusiones a las que se ha podido llegar es que las más grandes industrias Chocolateras, cuya materia prima es el cacao, se encuentran en la Unión Europea, uno de los países de esa región que compiten en esta industria es Alemania, para poder exportar cacao a ese país se necesita obtener las certificaciones de producción, procesamiento y comercialización orgánica, estos procesos son diferentes de los procesos tradicionales que todavía se realizan en el Ecuador. Para las medianas empresas de Guayaquil, es posible ahora, gracias a la tecnología, lograr el desarrollo de sus relaciones sociales internacionales con otras empresas del exterior, equilibrando esa relación con la ventaja

que ofrece el cacao que se produce en el Ecuador, pero deben cumplir con los requisitos exigidos por Europa y en particular Alemania para exportar hacia ese destino el cacao orgánico.

En esta investigación se pudo determinar que se denomina cacao orgánico al producto que ha obtenido la certificación orgánica con base en su producción, procesamiento y comercialización (Exportación), que puede ser cualquiera de los que se encuentran en la clasificación de acuerdo a los parámetros de calidad del grano del cacao y que es voluntaria. Los agricultores y/o exportadores deben registrarse como Operador Orgánico en el MAGAP, realizando la solicitud respectiva, este ente de control le abre un expediente y se tiene que pagar una tasa de acuerdo a las hectáreas del cultivo para los productores y una tarifa fija de \$.100.00 USD para los procesadores y comercializadores. El registro tiene una vigencia de 2 años y constituye la base para obtener la certificación orgánica de las empresas debidamente acreditadas en la OAE y también registradas en AGROCALIDAD.

Este proceso (Certificación Orgánica) es el que presenta mayores dificultades para el productor y exportador, por ser consecuentes el uno del otro, esto quiere decir que sin la certificación orgánica en la producción no se puede obtener la certificación orgánica para la exportación, en el caso de productores que también son exportadores no significa mayor problema, pero en el caso de los pequeños y medianos productores sí, por los costos que representan el cambiar los métodos tradicionales de cultivo y producción a los métodos estándar de producción orgánica.

Para poder determinar cómo se encuentran, en forma general, los procesos de exportación de cacao orgánico en las medianas empresas de Guayaquil, se realizaron encuestas y entrevistas. En las encuestas se puede observar que no existe mayor motivación para, obtener información

sobre los procesos que permiten obtener la certificación orgánica, por parte de los encargados de esos procesos, además del desconocimiento de las ventajas de incursionar en ese rubro de importación debido a la tendencia del mercado internacional. En las entrevistas se pudo observar un desanimo por parte de los exportadores, porque la producción no depende de ellos sino la comercialización pero si los agricultores no han obtenido la certificación en la producción ellos no pueden obtener los certificados orgánicos para la exportacion, lo que reduce el universo de proveedores de esta materia prima.

Otro de los aspectos analizados es la cadena de comercialización del cacao (Productor, Centro de acopio y Precio Internacional). En el periodo comprendido por los años 2011 a 2015, se nota estabilidad en los precios y una mejoría en el precio del productor y centro de acopio en los años 2014 y 2015

#### **Precios Cadena Comercialización Cacao (2011 – 2015)**

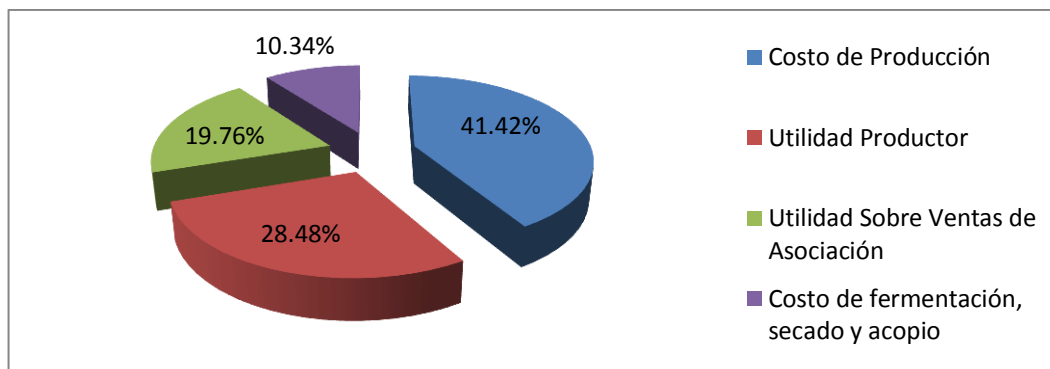
<b>Precios USD/ 45.36 Kg</b>			
<b>Año</b>	<b>Productor</b>	<b>Centro Acopio</b>	<b>Internacional</b>
<b>2011</b>	81.33	88.01	135.18
<b>2012</b>	80.43	89.20	108.50
<b>2013</b>	88.60	97.96	111.14
<b>2014</b>	114.59	124.83	138.97
<b>2015</b>	100.00	112.00	128.00

Fuente: SINAGAP

Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

En cuanto a los costos referenciales de producción del cacao orgánico se pudo determinar que existe una relación del 30% para el precio de exportacion y un 70% para el precio del productor, de ese 100% del precio de exportacion, el 19.76% corresponden a la utilidad sobre ventas de asociación y el 28.48% la utilidad del productor, lo que indica que es rentable la producción y exportacion de esta materia prima.

## Conformación del Precio de Exportación del Cacao Orgánico (%)



Fuente: FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura).  
Elaboración: Karolina Peralta y Stefano Chasin

Otra conclusión importante es que; en las estadísticas de exportación de cacao, los destinos por región y países; América es el principal destino de las exportaciones mundiales con un 54% de participación, seguido por Europa con un promedio del 29%. Los países que más importan son los Estados Unidos de Norteamérica con un 39%, luego Holanda con 14%, Malasia con 9%, México con 8%.

En cuanto a los volúmenes de importación de cacao hacia Alemania, Este país realizó importaciones de cacao en grano desde diversos países; en el 2014 de 244.640 TM y en el 2015 de 374.457 TM, se puede observar un incremento del 53% en las importaciones del año 2015 en relación con las del 2014. De esas importaciones el país participo con sus exportaciones de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación:

### Exportaciones del Ecuador de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado (1801001) hacia Alemania (años 2011 – 2015)

Año	2011	2012	2013	2014	2015
Miles USD	60.966	33.669	40.641	26.843	36.139
TM	20.028	13.535	16.383	8.729	11.500

Fuente: TRADE MAP  
Elaboración Karolina Peralta y Stefano Chasin

Ecuador ha ocupado el quinto lugar entre los países que exportan el cacao en grano hacia Alemania, en el 2015 exporto 11,757 toneladas métricas de cacao en grano hacia ese país. Las importaciones de cacao en grano ( Partida Arancelaria 180100) de Alemania se ha incrementado en un promedio del 4% entre los años 2011 y 2015, en ese mismo periodo las exportaciones de Ecuador hacia ese país han decrecido en un promedio del 7.94%, esto también se debe a que no existe el debido interés de implementar la infraestructura y procesos que permiten la obtención de la certificación orgánica que requiere este país para permitir el ingreso de esta materia prima a la industria chocolatera.

También se pudo determinar que hacia Alemania se exportaron en el 2013 34.61 TM (34,610 Kg) y en el 2015 133,35 TM (133,352.46 KG) de cacao orgánico, del año 2014 no se reflejan estadísticas, sin embargo se puede observar un incremento extraordinario del 285 %, entre los 3 años, lo que nos indica que si es posible exportar mayor cantidad de cacao orgánico a ese país, pues se observa una evolución positiva de la demanda , además de la tendencia hacia el consumo de productos manufacturados con materia prima producida bajo el esquema de las certificaciones orgánicas. Entonces Ecuador puede utilizar esa ventaja absoluta de su producción, promover la calidad única del cacao en grano y lograr exportar mayor cantidad de toneladas métricas hacia Alemania.

En cuanto a la producción, las estadísticas de esta investigación muestran al continente africano como el primer productor de cacao en grano en el mundo, se estima que en el 2015 ha producido el 70% de la producción mundial y se pronostica que lo mantendrá en el 2016. América aporta con un promedio del 17% y de ese porcentaje Ecuador participa con un promedio del 32% en el mismo periodo.

En Ecuador la producción de cacao está representada en el año 2015 por 614.831 hectáreas sembradas, con una producción anual promedio de

171.615 toneladas métricas y un promedio de rendimiento de toneladas métricas por hectárea del 0.42. El gobierno del Ecuador busca generar más riqueza, lograr un desarrollo más sostenible e impulsar actividades ligadas al talento humano, a la tecnología y el conocimiento, a través del cambio de la matriz productiva.

“Hay una enorme vulnerabilidad cuando uno depende de determinados productos que no tienen transformación, valor agregado e innovación” ha dicho: Jorge Glas Vicepresidente de la República del Ecuador.

El cambio de la matriz productiva plantea incrementar las exportaciones de los productos ecuatorianos más representativos, pero añadiendo valor agregado, es decir, procesándolos. En el caso del cacao, del que Ecuador es uno de los principales productores mundiales, si un kilo de cacao en grano cuesta \$. 0,30 USD, el país puede beneficiarse considerablemente de los 12 dólares que costaría el mismo kilo de cacao pero transformado en chocolate lo que aumentaría la ganancia en 4.000%. Referente al cacao orgánico, el MAGAP ha implementado una dirección de control de este tipo de cultivo en todos los productos y AGROCALIDAD es el ente que registra y regula las actividades de los operadores orgánicos.

En la producción de cacao orgánico, los elementos principales que se deben observar, de acuerdo a los estándares de calidad requeridos por las empresas certificadoras son los siguientes:

- Fincas o haciendas productoras de cacao; se debe implementar un Sistema de Control Interno (SIC) que es el responsable del cumplimiento de los procesos de producción orgánica.
- Sistema de Control Interno (SIC); es el encargado de gestionar los certificados y vigilar el cumplimiento de los procesos.

Se deben implementar los procesos con los siguientes componentes; Sistema de calidad, Reglamento Interno de Garantía de la Calidad, Sistema de Asistencia Técnica.

Lo que determina que para mejorar los procesos de exportación por parte de las medianas empresas de Guayaquil, los productores deben adoptar los modelos de producción orgánica y de esta manera obtener la certificación orgánica, requisito indispensable para exportar hacia Alemania.

Es importante analizar que Ecuador tiene previsto suscribir en Septiembre del 2016, un acuerdo comercial con la Unión Europea y que no será posible una prórroga de los sistemas de preferencias arancelarias unilaterales (SPG Plus) que hasta finales del año 2016 otorga la UE al país. De concretarse este acuerdo significa que las exportaciones de cacao orgánico hacia Alemania y la Unión Europea, se podrán incrementar desde la vigencia del mismo, para aprovechar esta oportunidad, exportadores de cacao orgánico deberán contar con las certificaciones que le permitan ingresar al mercado alemán. Para obtener la certificación orgánica, en los procesos de producción, procesamiento y comercialización, deben adaptar sus procesos de siembra, cosecha, y postcosecha a los estándares exigidos por las empresas verificadoras.

### **Requisitos para exportar a la Unión Europea.**

De acuerdo a las normativas legales encontradas, los productos que se exportan a la Unión Europea, deben cumplir con requisitos exigidos para protección de la salud humana, animal, medio ambiente y los derechos de los consumidores.

También se pudo determinar los procedimientos a seguir en el sistema comercial de la UE:



- Sistema de clasificación de productos de la UE
- Procedimientos de importación de la UE
- Documentos de despacho de aduanas
- Unión aduanera de la UE
- Impuesto sobre el valor añadido (IVA)
- Impuestos especiales

En cuanto a los requisitos principales se pueden clasificar en los sectores:

- Requisitos sanitarios y fitosanitarios  
Contenido máximo de contaminantes (Reglamento CE 1881/2006)  
Plaguicidas – LMR (Reglamento CE 149/2008)
- Requisitos medioambientales
- Requisitos técnicos
- Normas de comercialización
- Restricciones a las importaciones en la UE  
Higiene de los alimentos:  
Legislación Alimentaria General (Reglamento CE 178/2002)  
Higiene de Productos Alimenticios (Reglamento CE 852/2004)  
Específica para productos de cacao (Directiva CE 200/36)

**Empaque:** Los granos de cacao son exportados en sacos de yute de 60 kg, libre de insectos y con estándares de calidad definidos en el contexto internacional. Desde 1998 se aprobó el comercio de granos empacados en contenedores a granel.

**Transporte:** El transporte se realiza principalmente en barcos mediante el uso de contenedores. El cacao ingresa a Europa por Ámsterdam Holanda.

### **Condiciones de almacenamiento y transporte:**

- Almacenamiento en lugares secos con bastante aireación o ventilación.
- Utilizar pallets de madera que impidan que el producto tenga contacto con el suelo.
- Debe existir 1 metro entre el techo del lugar y los sacos
- Realizar inspecciones frecuentes y regulares verificando niveles de humedad, generación de hongos, insectos, roedores, etc.
- No almacenar con otro producto.
- Prever niveles de condensación de humedad durante el transporte.
- Temperatura recomendada, 15-18 °C
- Humedad relativa, 50% ambiente seco

Los detalles de cada procedimiento y requisitos se analizaron en las normativas legales de la investigación, pero se puede obtener mayor información en la página web de la comisión europea ([http://ec.europa.eu/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/index_en.htm))

En cuanto a las certificaciones para la exportación del cacao y sus preparaciones, no existen requerimientos especiales y para el cacao orgánico se requiere la certificación orgánica. Para conseguir la certificación orgánica por parte del productor y/o exportador, este debe inicialmente registrarse en AGROCALIDAD, por medio de la página web del MAGAP ; Inicio-Programas- Certificación Orgánica, donde expone que la Dirección de Gestión de Orgánicos mediante la aplicación de la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica-Ecológica-Biológica en el Ecuador, emitida a través de Acuerdo Ministerial N° 299 publicado en el Registro Oficial N° 34 del 11 de julio del 2013, regula y controla a los actores de la cadena de la producción orgánica en el Ecuador, con el apoyo del Servicio de Acreditación Ecuatoriana SAE, vigila el desempeño técnico y administrativo de las agencias de

certificación de productos orgánicos, sus inspectores y a los productores a los cuales certifican. También ejecuta procedimientos que le permiten generar confianza al consumidor final, así como garantizar la condición y estatus orgánico de todos los productos que se producen, procesan y comercializan tanto en el mercado nacional como para el de exportación con la denominación orgánica, ecológica, biológica. Esta página contiene información importante para la obtención de las certificaciones orgánicas

## **4.2 Conclusiones**

- La exportación de cacao producido y procesado con modelos de producción orgánica, es una tendencia a la alza en el comercio internacional, debido a los beneficios medioambientales y de salud de los consumidores.
- El cacao ecuatoriano goza de prestigio y reconocimiento mundial, debido a su aroma y sabor únicos, por lo que lo utilizan para la elaboración de chocolates finos.
- La Unión Europea es la región donde se fabrica la mayor cantidad de chocolates finos o gourmet, Alemania es el segundo país de esa región en importaciones de cacao y requiere que sea certificado como producto orgánico.
- El proceso de exportación del cacao orgánico implica que este producto haya sido cultivado bajo esa modalidad, para obtener la certificación requerida por la UE y Alemania, de esta manera se pueden incrementar las exportaciones hacia ese país.

Para mejorar los procesos de exportación, cumplir con los requerimientos de la UE, se deben adaptar los procesos de producción al modelo

orgánico, de esta manera las medianas empresas de Guayaquil, podrán incrementar sus exportaciones de cacao orgánico a Alemania

#### **4.3 Recomendaciones**

- La Unión Europea tiene requisitos homogéneos para sus importaciones, pero cada país, y en este caso Alemania tiene características propias como; el clima, el idioma y el poder adquisitivo, lo cual debe ser considerado en la exportación.
- En el análisis y las conclusiones, se pudo determinar que es importante para obtener la certificación orgánica, que el cacao, haya sido producido bajo esa modalidad. Para aumentar las exportaciones al mercado Alemán, las medianas empresas exportadoras de Guayaquil deben ampliar el universo de proveedores de este grano, esto se podría lograr demostrando las tendencias de consumo de productos orgánicos en los países de la Unión Europea y promocionar la producción del cacao orgánico en el Ecuador.
- Fomentar la capacitación de agricultores y productores en la implementación de infraestructura y técnicas de cultivo y procesamiento del grano de cacao para optar por la certificación orgánica que requiere el mercado Alemán, informar y demostrar que si es posible realizarla y que los beneficios son a largo plazo.
- Promocionar un manual de exportación de cacao orgánico, en el que se determine claramente como primer paso la adaptación del proceso de producción tradicional al proceso de producción orgánica.

No existe una clasificación arancelaria específica que designe las importaciones o exportaciones de productos orgánicos, son las mismas de los productos convencionales, en este caso es; cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado (1801.00.00.00), con este arancel se debe exportar.

Los estándares internacionales para el cacao requieren especial atención en la fermentación, que este completamente seco, libre de granos con olor a humo u olores anormales y cualquier evidencia de adulteración. Debe estar libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos de y partes de cascara y mostrar uniformidad en su tamaño.

Para conseguir la certificación orgánica por parte del agricultor productor se necesita capacitarlos en las técnicas de producción orgánica. La mayoría de los productores de cacao orgánico cultivan de forma empírica, es decir que aunque su producto esté libre de químicos, no cumple los estándares de calidad exigidos por las empresas verificadoras para ingresar a un mercado extranjero, por este motivo se necesita de capacitación técnica y nuevas estructuras para homogeneizar los métodos de cultivo considerando todos y cada uno de los componentes que intervienen en la calidad del cacao orgánico.

Los productores requieren asistencia y capacitación técnica específica desde la siembra hasta la cosecha, con el propósito de promover la calidad del producto y cumplir con uno de los requisitos exigidos por las empresas verificadoras como la presentación de un programa de producción orgánica. Esta asistencia técnica y acompañamiento debe ser promovida y ejecutada por el MAGAP.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- Ministerio de Industrias y Productividad. (Septiembre de 2012). Recuperado el noviembre de 2013, de <http://www.industrias.gob.ec>
- Organización Internacional del Cacao*. (25 de Diciembre de 2014). Obtenido de [http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/1-annual-report/25-icco-annual-report-in-spanish.html](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/1-annual-report/25-icco-annual-report-in-spanish.html)
- AGROCALIDAD. (6 de Mayo de 2014). *www.agrocalidad.gob.ec*. (A. E. Agro, Ed.) Recuperado el 22 de Marzo de 2016, de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/certificacion-organica/1.Normativa-e-instructivo-de-la-Normativa-General-para-Promover-y-Regular-la-Produccion-Organica-Ecologica-Biologica-en-Ecuador.pdf>
- ANECACAO. (2010). *Exportacion de cacao por pais de destino*. Guayaquil: ANECACAO .
- ANECACAO. (2014). *Historia del Cacao*. Guayaquil: ANECACAO .
- ANECACAO. (2015). Recuperado el 24 de marzo de 2016, de <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- ANECACAO. (2016). *Exportación Ecuatoriana de cacao 2015*. Guayaquil: ANECACAO.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2010). Código Orgánico de la Producción. Quito: Registro Oficial Republica del Ecuador N° 351.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Educación.
- Cardozo, P. P., Chavarro, A., & Ramirez, C. A. (20 de junio de 2013). *Dialnet*. Recuperado el 19 de abril de 2016, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4780130.pdf>
- Carrasco. (2009).
- Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones. (Diciembre de 2010). Art. 88 .

- Constitución de la República del Ecuador . (2008). Constitución de la República del Ecuador .
- Crespo, M. A. (s.f.). *eumed.net*.
- Cruz, M. E. (2013). *Caracterización de la cadena agro productiva de cacao En el Salvador*. San Salvador: FUNDESYRAM.
- Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR. (15 de 07 de 2013). *www.proecuador.gob.ec*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/04/GuiaCertificaciones.pdf>
- El Comercio. (7 de abril de 2016). Dos etapas faltan para sellar el acuerdo con la Unión Europea. *Negocios Noticias*.
- El Universo. (1 de Marzo de 2016). Rafael Correa anuncia acuerdo comercial con Europa en septiembre. *Noticias*.
- Enriquez , G. (2010). *Manual N147. Cacao Orgánico, Guia para productores Ecuatorianos*. Guayaquil: INIAP.
- Espinoza , S. E., & Arteaga , E. Y. (Junio de 2015). Diagnostico de los procesos de Asociatividad y la Producción de Cacao en Milagro y sus sectores aledaños. (UNEMI, Ed.) *Revista Ciencia UNEMI*, 8(14), 105 -112.
- eumed.net. (s.f.). *eumed.net*. Recuperado el 25 de marzo de 2016, de <http://www.eumed.net/cursecon/dic/bzm/e/exporta.htm>
- EURLex. (29 de Diciembre de 2015). *EUR - Lex*. Recuperado el 22 de Marzo de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=URISERV%3Af86000>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). *Metodología de la Investigación*. México: McGrawHill.
- Hill, C. (2013). *Necocios Internacionales. Competencia en el mercado global* (3era ed.). México: McGraw Hill.
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (15 de NOVIEMBRE de 2015). *PROECUADOR I.D.(S.F.)*. Obtenido de

file:///C:/Users/veronica/Downloads/PRO%20ECUADOR%20Conso  
rcios.%20Experiencias%20e%20impacto.pdf

Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones PRO ECUADOR.  
(s.f.). *Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones PRO  
ECUADOR.*

MAGAP. (19 de Dic de 2014). *Ministerio de Agricultura, Ganadería,  
Acuicultura y Pesca.* Obtenido de  
<http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao>

MAGAP. (19 de Dic de 2015). *Ministerio de Agricultura, Ganadería,  
Acuicultura y Pesca.* Obtenido de  
<http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao>

Ministerio de relaciones interiores, comercio e integración. (2010). *Estudio  
de Mercado del Cacao en Alemania.* Quito: PROECUADOR.

Oficina Comercial del Ecuador en Alemania PROECUADOR. (2013).  
[www.proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec). Recuperado el 12 de noviembre de 2015,  
de [http://www.proecuador.gob.ec/wp-  
content/uploads/2015/02/PROECU\\_PPM2012\\_CACAO\\_ALEMANI  
A.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU_PPM2012_CACAO_ALEMANIA.pdf)

Organización Mundial de Comercio OMC. (s.f.). *Organización Mundial de  
Comercio OMC.*

PROECUADOR. (s.f.). *PROECUADOR.* Recuperado el 19 de Diciembre  
de 2015, de [http://www.proecuador.gob.ec/pubs/perfil-de-  
chocolate-en-alemania-2014/](http://www.proecuador.gob.ec/pubs/perfil-de-chocolate-en-alemania-2014/)

PROEXPORT. (SEPTIEMBRE de 2014). *OPORTUNIDADES DEL  
MERCADO PARA EXPORTAR CACAO COLOMBIANO.*  
Recuperado el 3 de DICIEMBRE de 2015, de PROCOLOMBIA:  
[http://www.procolombia.co/memorias/oportunidades-de-mercado-  
para-exportar-cacao-colombiano](http://www.procolombia.co/memorias/oportunidades-de-mercado-para-exportar-cacao-colombiano)

Torres, G. L. (2012). *Manual de producción de cacao fino de aroma a  
través de manejo ecológico.* Cuenca: Facultad de Ciencias  
Agopecuarias de la Universidad de Cuenca.



UNGERER S.A. (27 de julio de 2014). *UNGERER El futuro se siembra hoy*. Recuperado el 30 de noviembre de 2015, de <http://www.ungerer.com.ec/productos-agricolas-ganan-mercado-gracias-al-banano.html>

## Anexos

### Anexo N° 1

#### Encuesta a Personal operativo de las medianas empresas exportadoras de cacao orgánico de Guayaquil.

DATOS DE LA ENTREVISTA
NOMBRE DEL ENCUESTADOR:
FECHA:

**Dirigido a:**

Personal operativo de las medianas empresas exportadoras de cacao orgánico de Guayaquil.

**Objetivo:**

Conocer la expectativa de las personas que trabajan en las empresas exportadoras de cacao orgánico, sobre la capacitación en manejo documental y en la obtención de las certificaciones para la exportación.

**1.- Conoce cuales son las certificaciones y requisitos que se deben cumplir para la exportación del cacao orgánico?**

SI\_\_

NO\_\_

**2.- Cuales son las razones principales por la que el cacao orgánico ecuatoriano es preferido en Alemania (1 muy importante, 2 importante, 3 menos importante)**

-----Precio

-----Calidad del Producto

-----Certificaciones

**3.- Conoce Usted que Ecuador ocupa el 5to lugar de exportadores hacia Alemania de cacao orgánico?**

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

**4.- La demanda externa de cacao orgánico se mantiene estable todo el año?**

SI\_\_\_\_

NO\_\_\_\_

**5.- Los precios internacionales de cacao orgánico se mantienen fijos todo el año?**

Si\_\_\_\_

NO\_\_\_\_

**6.- Considera que el mercado Alemán es un mercado potencial para el desarrollo de las exportaciones del cacao orgánico ecuatoriano?**

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

**7.- Estaría dispuesto/a a recibir capacitación y asesoría sobre certificaciones orgánicas para las exportaciones de cacao orgánico?**

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

**Anexo N° 2**  
**Entrevista a Expertos**

<b>DATOS DE LA ENTREVISTA</b>
<b>INSTITUCIÓN:</b>
<b>NOMBRE DEL ENTREVISTADO:</b>
<b>ÁREA O DEPARTAMENTO:</b>
<b>NOMBRE DEL ENTREVISTADOR:</b>
<b>FECHA:</b>

1. **¿Cuál es la situación actual del mercado de productos alimenticios conocidos como productos orgánicos, cómo ha evolucionado y cuál es su proyección?**
  
2. **¿Cuál es la tendencia del mercado mundial, sobre todo de la Comunidad Europea respecto del cacao orgánico? (favor indicar si tiene información específica sobre Alemania)**
  
3. **¿Es rentable la producción de cacao orgánico en nuestro país, considerando los costos que se realizan en los procesos de producción y comercialización para obtener las certificaciones orgánicas?**
  
4. **Cree Usted que actualmente los productores reciben incentivos económicos y de quien, por cultivar este tipo de productos?**

**Anexo N° 3**  
**Entrevista a Exportador**

<b>DATOS DE LA ENTREVISTA</b>
<b>INSTITUCIÓN:</b>
<b>NOMBRE DEL ENTREVISTADO:</b>
<b>ÁREA O DEPARTAMENTO:</b>
<b>NOMBRE DEL ENTREVISTADOR:</b>
<b>FECHA:</b>

1. **¿Cuál es la situación actual del mercado de exportación para productos orgánicos y cómo ha evolucionado?**
  
2. **¿Cuáles es el precio actual de la TM para exportación de cacao orgánico y como está conformado (favor incluir costos de procesos para certificación orgánica)?**
  
3. **¿Cuáles son las expectativas para las exportaciones de cacao orgánico a la comunidad Europea? (Describir Alemania)**
  
4. **¿Los exportadores cuenta con algún beneficio arancelario o incentivos monetarios para incentivar la exportación de este tipo de productos?**

## Anexo N° 4

### Listado de exportadores de cacao orgánico

	Nombre de la empresa	RUC	Dirección
2	AGROSANCHEZ COCOA EXPORT S.A.	0992740396001	
3	ARAY CIGARS S.A.	0992651431001	CALLEJÓN DE SALADO 110 Y TODOS LOS SANTOS
4	BARRY CALLEBAUT ECUADOR S.A.	0992578998001	AV FCO DE ORELLANA EDIF. WTC TORRE B, OFICINA 218
5	BRUNDICORPI S.A.	0991237313001	AV. JORGE PÉREZ CONCHA 510 Y LAS MONJAS
6	CAFEICA COMERCIALIZADORA DE CAFÉ Y CACAO CIA. LTDA.	0990496218001	KM. 4.5 VÍA DURÁN TAMBO
7	CASA LUKER DEL ECUADOR S.A.	0992185147001	VÍA DURAN YAGUACHI KM 4.5 AVENIDA PRINCIPAL S/N
8	COMPAÑÍA AGRÍCOLA GANADERA S.A.	0990023352001	CARLOS LUÍS PLAZA DAÑIN S/N Y AVEN. DEMOCRACIA
9	CULTIVAGRO S.A.	0991255818001	Juan Tanca Marengo C.C. Dicentro
10	ECO-KAKAO S.A.	0992683791001	KM 7 1/2 VÍA A DAULE CALLE SEGUNDA Y AV TERCERA CDLA SANTA CECILIA
11	ECUADOR COCOA & COFFEE ECUACOFFEE S.A.	0992490446001	VIA A DAULE KM 10 AV.

			PRINCIPAL S/N
12	ECUADOR PRODUCE S.A.	0992448938001	KM 12 1/2 VIA DAULE
13	ECUAMAGIC S.A.	0991382356001	CC DICENTRO OF 17
14	EXPIGO	0992185244001	KM. 4, AUTOPISTA DURÁN- BOLICHE
15	EXPORGANIC S.A.	0992438096001	FRENTE CDLA. SAN FELIPE AV. GOMEZ GAUL (POR COMPLEJO JULIO GUEVARA LOCAL N ° 35)
16	EXPORTACIONES ACMANSA CIA. ANÓNIMA.	0990900361001	KM. 1.5 VÍA DURÁN TAMBO
17	EXPORTADORA E IMPORTADORA COMERCIAL ORELLANA EXIMORE C. LTDA.	1290036999001	KM. 4.5 VÍA DURÁN TAMBO
18	FADAVIL S.A.	0992590254001	VÍCTOR MANUEL RENDÓN Y LORENZO GARAICOA EDIF. HUANCAVILCA PIS 7
19	NATURISA	0990844208001	COLOMBIA 101 Y LA RÍA
20	NESTLE ECUADOR	0990032246001	KM. 6.5 VÍA A LA COSTA
21	OSELLA S.A.	0991303448001	DURAN - TAMBO KM 1.5 S/N
22	PEORIA S.A.	0990886342001	AV. 9 DE OCTUBRE Y GRAL. CÓRDOVA

23	SANTA FE JAVA S.A. JAVAFESA	0992262842001	AV. SEGUNDA 102 Y CALLE 17
24	SIQUALITY S.A.	0992339055001	ACACIAS 1214 Y LAURELES (URDESA CENTRAL).
25	TRANSMAR COMMODITY GROUP OF ECUADOR S.A.	0992488964001	VIA GUAYAQUIL - DAULE KM 14.5 ENTRANDO POR VIA A LAS IGUANAS 12 S/N Y 37



## ANEXO 5

### Productores de cacao orgánico de la asociación “2 de Mayo”

#### Provincia del Guayas

No.	Nombre	Hectáreas producción orgánica
1	Aguirre Sánchez Sara	3,00
2	Aguirre Villao Oswaldo	4,00
3	Anchundia Sabina	3,00
4	Bajaña Mendoza Víctor Alfredo	2,50
5	Bajaña Víctor Hugo	4,00
6	Cabrera Gómez Walter Antonio	5,00
7	Cantos Rocha Carlos Efrain	1,00
8	Cantos Rocha Sagustín Sixto	2,00
9	Castro Cantos Javier	2,00
10	Copo Calle Ciro	4,00
11	Cortez Marín Hamilton	3,00
12	Durán Piedad	1,50
13	Franco Rodríguez Eduardo Silvano	5,00
14	Gómez Díaz Félix	4,00
15	Herrera Arias Ángel Abraham	4,00
16	Herrera Arias Humberto	1,00
17	Herrera Arias Jorge	1,00
18	Herrera Moreno Moisés	2,50
19	Herrera Román	1,50
20	Herrera Stalin	1,00
21	Jiménez Francisco	4,50
22	Jiménez León Plutarco	6,00
23	Jiménez Montiel Blanca Teresa	4,00
24	Jiménez Montiel Carlos Galo	4,00
25	Jiménez Montiel Carlos Julio	3,70
26	Jiménez Montiel Jacinto Idelfonso	4,00
27	Jiménez Montiel Laurentino Amador	4,00
28	Jiménez Montiel Segundo Charles	4,00
29	Jiménez Montiel Vicente Antonio	4,00
30	Jiménez Romero Genaro Elías	2,00
31	Lara Salguero Pablo	3,00
32	Lazo Barrera Edgar Jesús	3,50
33	Lazo Marco Agapito	3,00
34	Lazo Mendoza Jorge Gerardo	3,50
35	León Benedito	2,50
36	Macías Néstor	2,00
37	Mendoza Casquete Fausto	3,00
38	Mendoza Casquete Milton	4,00
39	Mendoza Romero Wilson	2,50
40	Miranda Mora Jorge Fausto	2,00
41	Morán Felipe	2,50
42	Moreno Roballo Hermel Isaac	3,00
43	Muñoz Manuel	2,00
44	Reyes Caicedo Víctor Gaudencio	16,00

45	Romero Chávez Manuel Eduardo	1,50
46	Soriano Nieto Eleuterio Reinaldo	8,00
47	Soriano Nieto Pedro	5,00
48	Vinueza Alberto	4,00
49	Vinueza Antonio	4,00
50	Vinueza Guerreno Esmeraldas	4,00
51	Vinueza Rómulo	4,00
52	Zambrano Pedro	1,00
53	Zapata Florencio Cristóbal	1,50
54	Zapata Plutarco Cirineo	4,00
	<b>TOTAL HAS</b>	<b>184,70</b>

## Productores de cacao orgánico de la asociación “El Deseo”

### Provincia del Guayas

No.	Nombre del productor	Superficie
1	Arreaga Gamboa Víctor	4,00
2	Ávila Alvarado Celso	3,00
3	Briones Ruiz Franklin Francisco	3,00
4	Briones Ruiz Juan	1,00
5	Cadena Macancela Elías Francisco	6,00
6	Chávez Escobar Aurelio	4,50
7	García Gómez Cecilia	3,00
8	Gavilánez Calero Víctor	5,00
9	Guerrero Peñafiel Perfecta Bienvenida	8,00
10	Guerrero Haro Rebeca Elizabeth	1,00
11	Guerrero Mejillón Eddy	2,00
12	Guerrero Peñafiel María Estela	2,00
13	Haro León Washington Delfín	1,00
14	Haro León Blanca Hilda	2,00
15	Haro León Rómulo	2,00
16	Haro León Víctor	11,00
17	Holguín León David	4,50
18	Holguín León José	2,00
19	Holguin Segundo	3,50
20	Lavayen Torres Orlinda	4,00
21	León Ruiz José Andrés	3,00
22	Malave Castro Carmen	1,00
23	Malave Castro Pascual Epifanio	2,00
24	Malave Constante Leonor	1,00
25	Maridueña Nazario	2,00
26	Martínez Salazar Leonso	4,00
27	Medina Gastón	2,00
28	Mendoza Mauricio	5,00
29	Montoya Wilson	5,00
30	Ortega Jorge	7,00
31	Peña Ortega Angel	17,00
32	Quinto Velásquez Carlos	4,00
33	Rendon Maridueña Pablo	1,00
34	Reyes Pluas Elena	3,00
35	Reyes Plúas Petita	1,00
36	Reyes Plúas Virgilio	3,70
37	Riofrío Santiago Cesario	2,00
38	Ruiz Franco Urbano Humberto	2,50
39	Salazar Bajaña Luciano	5,00
40	Salazar Tama Nancy	7,00
41	Sanchez Cisneros Socrates	3,00
42	Sangines Rapel Rosa	5,70
43	Santana Briones Jacinto	8,00
44	Segovia Altamirano Luis	17,00
45	Soria Cortez Pedro	2,50
46	Suárez León Hobla	2,00
47	Velásquez Layaven Jacinto	2,00

48	Calvopiña Haro Mayra Leopoldina	3,00
49	De Los Angeles Cobos Catalina	3,00
50	Ginatta Higgins Geovanni Battista	2,50
51	Haro Astudillo Glenda	3,00
52	Ibarra Tomala Pedro Pablo	6,00
53	Moncada Paredes Marco	3,00
54	Ortega Francisca	5,00
55	Salazar Alvarado Jose	13,60
56	Salazar Leon Gabriel	17,50
	<b>TOTAL HAS</b>	<b>247,50</b>

**Productores de cacao orgánico de la asociación “Villanueva”  
Provincia del Guayas**

<b>No.</b>	<b>Nombre del productor</b>	<b>Superficie</b>
1	Arteaga Orellana Mariana de Jesus	4,00
2	Avero Ortega Martha	2,00
3	Averos Ortega Celso	4,00
4	Averos Ortega Hugo	4,00
5	Cali Rafael Camacho	7,00
6	Cali Rodriguez Angel Félix	2,00
7	Franco Camacho Néstor	3,00
8	García Miranda Taurino	3,00
9	Gualpa Pérez Marcelo Urbano	7,00
10	Luzuriaga Cáceres Héctor	3,00
11	Muñoz Alvarado Indalecio	3,00
12	Muñoz Avero Luzmila	4,00
13	Muñoz Morán Víctor Teofilo	2,00
14	Rivera Chumbay Alcides	3,00
15	Rivera Chumbay Lourdes	4,00
16	Rodríguez Pedro Eugenio	1,00
17	Trejo Murillo Eladio	2,00
18	Vásquez Peñaranda Olga	2,00
19	Vera Garcia Wilson	2,00
20	Vera Muñoz Javier	4,00
21	Vera Muñoz Pedro Dario	3,00
22	Villa Vásquez Juan	10,00
23	Arteaga Orellana Melba	2,00
24	Guaman Dumanagua Bolivar	2,00
25	Magues Wong Shirley Elena	5,75
26	Mayuco Wong Danny Guillermo	8,00
	<b>TOTAL HAS</b>	<b>96,75</b>

**Productores de cacao orgánico de la asociación “Tenguel” Provincia del Guayas**

<b>No.</b>	<b>Nombre del productor</b>	<b>Superficie</b>
1	Alvarado Quiñones Ramon Cilfredo	2,71
2	Alvarado Quiñones Tulio Enrique	4,70
3	Baquerizo Benedito Ricardo Victor	3,00
4	Caguana Alvarez Vicente Ivan	4,50
5	Caguana Morales Jose Alfonso	1,00
6	Castillo Baquerizo Oreste	2,00
7	Cruz Escobar Franklin Gilberto	2,00
8	Damian Arevalo Jose Belisario	2,50
9	Enrique Ayovi Washington	11,00
10	Godoy Ramon Jose Ulfio	6,00
11	Gonzabay Lindao Maria Peregrina	1,00
12	Guanoquiza Leon Jose Virgilio	7,00
13	Guanoquiza Leon Ricardo	1,00
14	Lata Zhumir Cesar Leonidas	4,73
15	Loja Loja Angel María	1,00
16	Maquencia Yumbla Panfilo Gustavo	1,00
17	Mateo Soriano Leonidas Emiliano	2,00
18	Molina Ayora Julio Luis	2,00
19	Morocho Panama Maria Fernanda	1,00
20	Naranjo Cabrera Segundo Daniel	10,50
21	Panama Tacuri Manuel	1,00
22	Sánchez Quevedo José Vicente	2,50
23	silvestre villon santiago geronimo	2,00
24	Tenezaca Tenezaca Luis Emilio	2,50
25	Vera Cardenas Nitida	0,50
26	Villon Bernabe Eduardo Milton	3,00
	<b>TOTAL HAS</b>	<b>82,14</b>

## ANEXO 6

### Lista de empaque

Ejemplo de lista de empaque

LOGO DE LA EMPRESA EXPORTADORA				
<b>EMPRESA EXPORTADORA</b>				
Dirección:.....Calle Sur e Intersección				
Teléfono/Fax:.....580-4-2597980				
E-mail:..... <a href="mailto:exportadora@exportador.com.ec">exportadora@exportador.com.ec</a>				
<b>COMPRADOR</b>				
Dirección:.....VIII / SAN MARTIN				
Teléfono/Fax:.....(11)123-45678				
E-mail:..... <a href="mailto:smartin@foriss.com">smartin@foriss.com</a>				
DETALLE DEL EMBALAJE				
N° DE BULTO	DESCRIPCIÓN DE LA MERCADERÍA	CANTIDAD	KILOG	
			NETO	BRUTO
001	MERCADERÍA CLASE A	100 UNIDADES	50	70
002	MERCADERÍA CLASE B	200 UNIDADES	100	120
003	MERCADERÍA CLASE C	300 UNIDADES	150	170
TOTAL: 3 BULTOS		600 UNIDADES	300	360
MARCAS: SIN MARCAS				
EMBALAJE: 3 PALETAS				
VÍA: MARÍTIMO				
FACTURA COMERCIAL: 001-000-00000XXXX				

## ANEXO 7

### DAE

#### Ejemplo de Declaración Aduanera de Exportación



REPÚBLICA DEL ECUADOR  
DECLARACIÓN ADUANERA DE EXPORTACIÓN



### Consulta del detalle de la declaración de exportación

Número de DAE	005201349-0000027
---------------	-------------------

#### Información de general

Código de la aduana	GUAYACUL - MARITIMO	Código de régimen	EXPORTACIÓN DEFINITIVA
Tipo de Despacho	DESPACHO NORMAL	Código del declarante	01000002

#### Información de Exportador

Nombre del exportador	CARTELONACIONAL SA	Teléfono del exportador	2247444
Dirección del exportador	BARRIO VEGA Trade Center		
Número de documento de CIU	RUC 1004110001 CARTELONACIONAL SA	Ciudad del exportador	GUAYACUL
Nombre del declarante	OSCAR RUIZ		
Dirección del declarante	CALLE BUREL HONDURAS		
Código de forma de pago		Código de moneda	DOLAR ESTADOUNIDENSE

#### Información de carga

Puerto de carga		Puerto privado desde	
Puerto de llegada o de		Fecha de la carta de	15 DICIEMBRE 2013
Nombre del consignatario	SUDIA S.A		
Dirección del	VIA SAN MARTIN Y CALLE 2		
Ciudad del contribuyente	ELIZABETTA	Tipo de carga	CARGA CONTENEDORADA
Almacén de lugar de	DEPOSITO-CONTENEDOR GUAYACUL SA,	Medio de transporte	MARITIMO
País de destino final	ARABIA SA		

DOLAR ESTADOUNIDENSE

#### Totales

Código de moneda	DOLAR ESTADOUNIDENSE	Tipo de cambio	1
Total moneda transacción (FOB)	0001	Cantidad de ítem	1
Peso neto total	000	Peso total	000
Cantidad total de bultos	00	Cantidad de contenedores	1
Cantidad total de unidades físicas	00	Cantidad total de unidades comerciales	00
Código de la mercancía de despacho urgente		Código de solicitud de aforo	NO
Fecha de primer ingreso		Fecha de primer embarque	



**ANEXO 8**  
**Certificado de origen UE**

Ejemplo de certificado de origen para la Unión Europea

1. Goods consigned from exporter's business name, address, country <b>CAFESA</b> <b>LOJA, ECUADOR</b>		Reference No <b>ANE 356657</b>			
2. Goods consigned to importer's name, address, country <b>CAFESA ENTORPE</b> <b>QMS</b>		COMMERCIAL SYSTEM OF PREFERENCES <b>CERTIFICATE OF ORIGIN</b> (Combined declaration and certificate) <b>FORM A</b> Issued in <u>ELAZER</u> (country) (Country name)			
3. Means of transport and mode (if so known) <b>INCIDENTO</b>		4. For official use <b>ISSUED REDUCTIVELY</b>			
5. Date <b>21</b> <b>09/2019</b>	6. Make and number of packages <b>SI</b> <b>09/2019</b>	7. Number and kind of packages; description of goods <b>CAFESANO</b>  <b>ESPACIO</b> <b>EN</b> <b>BLANCO</b>	8. Origin of goods (date when issued)  <b>05/27/20</b> <b>EB</b>	9. Gross weight or other quantity  <b>000-000-</b> <b>000000</b> <b>05/30/2020</b>	10. Number and date of invoice  <b>000-000-</b> <b>000000</b> <b>05/30/2020</b>
11. Certification It is hereby certified, on the basis of origin information, that the declaration by the exporter is correct.  <b>22 OCT 2019</b>		12. Declaration by the exporter The undersigned hereby declares that the above details and statements are correct, that the goods were produced in <u>ELAZER</u> (country) and that they comply with the origin requirements specified for these goods in the preferential system of preferences to which they are entitled.  <b>05/27/20</b>			

## ANEXO 9

### Cotización de Exportacion

#### Ejemplo de cotización de exportación



PROFORMA No. 001/2013 EXP

GUAYAQUIL, 23 DE AGOSTO DE 2013

PARA: EMPRESA IMPORTADORA S.A.  
ATT: SRITA. ISABEL REYES  
BOGOTÁ – COLOMBIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:  
700,000 ENVASES CON PRODUCTO LOMITOS EN ACEITE, REF: CAPACIDAD 180 GRAMOS CON TAPAS ABRE FÁCIL A US\$ 150 EL MILLAR FCA GUAYAQUIL.

TOTAL VALOR FCA GUAYAQUIL	US\$ 105,000.00
FLETE TERRESTRE (7 CONT. 40' HC)	US\$ 14,000.00
VALOR CPT BOGOTÁ – COLOMBIA	US\$ 119,000.00

TOLERANCIA: +/- 10% EN CANTIDADES Y MONTO

TÉRMINOS: CPT (INCOTERMS 2010)

PARTIDA ARANCELARIA: 16041410

FORMA DE PAGO: EL PAGO SE HARÁ CON TRANSFERENCIA BANCARIA A LA CUENTA CORRIENTE # XXXXX DEL BANCO DEL PACÍFICO ABA # XXXXX BENEFICIARIO: EMPRESA EXPORTADORA S.A.

VALIDEZ DE LA PROFORMA: 30 DÍAS

EMBARQUES PARCIALES: PERMITIDOS DE ACUERDO A SUS INSTRUCCIONES  
TRANSBORDOS: PERMITIDOS

TIEMPO DE ENTREGA: 30 DÍAS LUEGO DE RECIBIDA LA TRANSFERENCIA

SEGURO: POR CUENTA DEL COMPRADOR. EN CASO QUE NO SE ASEGURE LA MERCADERÍA, ÉSTA VIAJA POR CUENTA Y RIESGO DEL COMPRADOR, ENTENDIÉNDOSE QUE EL CUMPLIMIENTO DE LA EMPRESA EXPORTADORA S.A. TERMINA EN LA ENTREGA DE LA MERCADERÍA AL TRANSPORTISTA.

ATENTAMENTE,

SR. JOSÉ LÓPEZ  
JEFE DE COMERCIO EXTERIOR

## ANEXO 10

### FORMULARIO RG-OR-05 REGISTRO DE OPERADOR ORGÁNICO

**Requisitos para el registro de operadores orgánicos bajo el Nuevo Reglamento Instructivo de la Normativa General para promover y Regular la Producción Orgánica – Ecológica-Biológica en el Ecuador. Resolución N° 099**

#### 1. INFORMACIÓN DEL OPERADOR

Nombre del operador (Comercial o razón social)			
Tipo de operador (marcar más de una opción)	<input type="checkbox"/>	Natural	<input type="checkbox"/> Jurídico
	<input type="checkbox"/>	Operador Individual	<input type="checkbox"/> Grupo de productores
Número de RUC o RISE			
Nombre del representante legal:			
Cédula de identidad			
Dirección para notificaciones*:	Provincia:		
	Ciudad:		
	Cantón:		
	Parroquia:		
	Calles:		
	Teléfono convencional:		
	Nro. celular del contacto:		
Correo electrónico de contacto (email)			
Página web			

Ubicación de la Unidad de Producción (UP)	Dirección, Cantón, Provincia
Coordenadas Geográficas de la UP **	
Ubicación de la Planta de Procesamiento (PP)*	Dirección, Cantón, Provincia
Coordenadas Geográficas de la PP	
Ubicación del Centro de Operaciones Comerciales (UC)	Dirección, Cantón, Provincia
Coordenadas Geográficas de la UC**	

**\*\*Coordenada Geográfica registrada en el Sistema Guía**

**2. ALCANCE DEL REGISTRO DEL OPERADOR**  
**(Marcar los alcances de acuerdo a la certificación otorgada vigente)**

<input type="checkbox"/>	Producción agrícola orgánica	<input type="checkbox"/>	Producción acuícola orgánica
<input type="checkbox"/>	Producción de hongos comestibles orgánicos (no de recolección silvestre)	<input type="checkbox"/>	Producción de algas orgánicas
<input type="checkbox"/>	Productos de recolección silvestre orgánica	<input type="checkbox"/>	Procesamiento de productos orgánicos
<input type="checkbox"/>	Producción pecuaria orgánica	<input type="checkbox"/>	Comercialización en mercado nacional Comercializador importador Comercializador exportador
<input type="checkbox"/>	Producción apícola orgánica	<input type="checkbox"/>	Producción en base a Sistemas de Control Interno
<input type="checkbox"/>	Otros	Describe cual:	

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**3.1 Producto primario (señalar todos los estatus en que se encuentra)**

Nº	Descripción del/los Producto/s y presentación comercial	Nombre del predio, finca, hacienda.	Superficie (Ha) Cantidad de animales Número de apiarios o estanques	Estatus * y fecha (dd/mm/aa)	Producción estimada (ton/año)
1	Ejm: granos de cacao seco , en sacos de 40 k			Orgánico desde dd/mm/aa	
2				T hasta dd / mm / aa 1	
3				T hasta dd / mm / aa 2	
4				Convencional	

\* Estatus: orgánico O, primer año de transición T1, segundo año de transición T2, tercer año de transición T3.

**3.2 Producto/s Procesados o Elaborado/s**

Nº	Descripción del/los Producto/s y Presentación comercial	Estatus y fecha dd/mm/aa	Capacidad planta procesadora (peso o volumen /día)	Producción estimada (ton/año)
Ejm	Barra Chocolate 100g	Orgánico desde dd/mm/aa	5000 unidades	
1	Barras de chocolate	Producido con producto orgánico (cacao T3)		
2		Convencional		
3				

\* Estatus: orgánico O, primer año de transición T1, segundo año de transición T2, tercer año de transición T3.

### 3.3 Producto/s a Comercializar

Nº	Descripción del/los Producto/s	Marca del/los Productos	Estatus	Destino del producto
1	Ejemplo: Barra Chocolate 200g	Valdivian	Orgánico desde 05-01-2015	Estados Unidos
2	Ejemplo: quinua desaponificada fundas de 250 g		Producido con producto orgánico	
3	Ejemplo: chocho secos en sacos de 40k		Convencional	

\* Estatus: orgánico O, primer año de transición T1, segundo año de transición T2, tercer año de transición T3.

### 4. DESTINO DEL/LOS PRODUCTO/S

Nombre del Organismo de Certificación:		Año de la primera certificación	
Mercados destino de los productos:	<input type="checkbox"/>	Mercado Nacional (describa donde):	- - -
	<input type="checkbox"/>	Exportación a los siguientes países (detallar países):	- - - - - -
	<input type="checkbox"/>	Importación (detallar país o países de origen)	- - -
			- - -

### 5. REQUISITOS PARA EL REGISTRO DE OPERADORES

- 5.1 Solicitud dirigida al Coordinador General de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.2 Adjuntar el certificado POA original emitido por AGROCALIDAD (sólo para renovación)
- 5.3 Enviar en forma digital, en formato PDF, en un CD-Room, los anexos requeridos según tipo de operador, tal cual se indican marcados ☒ . Esta documentación deberá ser organizada en carpetas digitales según indicaciones dadas por AGROCALIDAD.

Anexos	Tipo de documento a anexar	Productor individual	Grupo de productores	Procesadores	Exportador / Venta local	Importador
1	Certificado Orgánico vigente emitido por la Agencia Certificadora bajo Instructivo de la Normativa General para Promover y Regular la Producción Orgánica-Ecológica-Biológica en el Ecuador, establecidos en la Resolución DAJ-20133ec-0201.0099. (Art. 116)	☒	☒	☒	☒	☒
2	Copia del plan de manejo orgánico vigente y aprobado por el organismo de certificación (Art. 10; Art 100 a, b)	☒	☒	☒	☒	☒
3	Copia del último informe de inspección de la/s unida/es de producción emitido por el organismo de certificación. En el caso de haberse encontrado hallazgos, indicar como fueron subsanados en cumplimiento a lo establecido en el catálogo de sanciones del ente certificador (Art 100 d)	☒	☒	☒	☒	☒
4	Listado de entes subcontratados (involucrados en la cadena de producción) o	☒	☒	☒	☒	☒

	sitios de producción. Aplica también en caso de multi-sitios. (Art 99 h)					
5	Copia de las etiquetas aprobadas por las Agencias Certificadoras por cada producto (Art 96 y Art 97)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Lista actualizada de productores con ubicación geo-referenciada, y producción anual estimada (Art 105, e, f)		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Copia del certificado de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura BPM (Art. 87 b) (Aplica para aquellos procesadores que según lineamientos de la Agencia de Regulación y Control Sanitario de Alimentos ARCOSA solicita el cumplimiento de BPM <sup>1</sup> )			<input checked="" type="checkbox"/>		

Nota 1.- Se entenderá como Productor aquel operador cuyo producto se encuentra en fase primaria incluida la post cosecha; puede estar empacado y etiquetado.

Nota 2.- Se entenderá por Procesador a aquel operador cuyo producto haya pasado por una operación de transformación, conservación, envasado y etiquetado de productos. La definición de procesador emitida por el ARCOSA (reglamento RTE INEN 22) es aplicable para el registro de procesadores orgánicos ante AGROCALIDAD.

## 6. DECLARACIÓN

Al momento de firmar este documento declaro:

1. Conocer el funcionamiento del Sistema Nacional de Control de la agricultura orgánica en Ecuador y los derechos y deberes de los productores orgánicos para con él.
2. Que los datos indicados en esta solicitud son ciertos.
3. Me comprometo a cumplir y respetar las normas y los criterios establecidos para operadores orgánicos

Lugar y fecha	
Firma y sello	
Nombre y C. I. del responsable	

NOTA: Se guardará la confidencialidad de toda la información proporcionada por el solicitante en esta solicitud y sus anexos