



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE  
DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ADMINISTRACION**

**CARRERA COMERCIO EXTERIOR**

**TRABAJO DE TITULACIÓN  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

**TEMA:**

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE EXPORTACIÓN DE UN EDULCORANTE  
NATURAL A BASE DE STEVIA A PAÍSES EUROPEOS”**

**TUTOR:**

Lcda. Evangelina Méndez Encalada

**AUTOR:**

Mayra Isabel Paredes Guzmán

**GUAYAQUIL-ECUADOR**

**2014 – 2015**

**DEDICATORIA:**

A Dios, por mostrarme día a día que con humildad, paciencia y sabiduría que todo es posible, a mi Madre, cuyo apoyo incondicional estuvo siempre a lo largo de mi vida estudiantil.

A mi hijo para servirle como ejemplo de superación.

**Mayra Isabel Paredes Guzmán**

## **AGRADECIMIENTO**

Al Recinto San Agustín, a todas aquellas personas que con su ayuda y valioso aporte han colaborado en la realización del presente proyecto.

**Mayra Isabel Paredes Guzmán**

## **RENUNCIA DE DERECHOS DE AUTOR**

Por medio de la presente certificamos que los contenidos desarrollados en esta tesis son de absoluta propiedad y responsabilidad de Mayra Isabel Paredes Guzmán con C.I. 0922268016, previo a la obtención del título LICENCIADA. EN COMERCIO EXTERIOR, cuyo tema es:

**“Diseño de un sistema de exportación de un edulcorante natural a base de Stevia a países Europeos”.**

Derecho que renuncio a favor de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, según lo establecido por la ley de propiedad intelectual, por su reglamento y normativa institucional vigente para que use como bien tenga.

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACION

Certifico, que el trabajo de titulación: **DISEÑO DE UN SISTEMA DE EXPORTACIÓN DE UN EDULCORANTE NATURAL A BASE DE STEVIA A PAÍSES EUROPEOS**, ha sido elaborado por la Sra. Mayra Isabel Paredes Guzmán, bajo mi tutoría, el mismo que reúne los requisitos para ser defendido ante el Tribunal Examinador que se designe para el efecto.

**Atentamente,**

Lcda. Evangelina Méndez Encalada

## INDICE DECONTENIDOS

	<b>Página</b>
<b>Contenido</b>	
Dedicatoria.....	I
Agradecimiento.....	II
Renuncia de derecho de autor.....	III
Certificación del tutor del trabajo de titulación.....	IV
Índice de contenidos.....	V
Índice de tablas.....	X
Índice de gráficos.....	XIII
Índice de figuras.....	XV
Resumen.....	XVI
Abstract.....	XVII
Introducción.....	XVIII
<b>Capítulo I</b>	
Planteamiento del Problema.....	1
Causas y efectos del problema de investigación.....	3
Causas y Consecuencias del Problema.....	3
Formulación del Problema.....	4
Delimitación del Problema.....	4
Justificación de la investigación.....	5
Sistematización de la investigación.....	6
Objetivos de La Investigación.....	7
Objetivo General.....	7
Objetivos Específicos.....	7
Límites de la investigación.....	7

Identificación de las variables.....	8
Variable dependiente.....	8
Variable independiente.....	9
Hipótesis.....	9
Hipótesis general.....	9
Hipótesis particulares.....	9
Operacionalización de las variables.....	10
 <b>Capítulo II</b>	
Fundamentación Teórica.....	16
Antecedentes referenciales y de investigación.....	16
Comercio bilateral entre ecuador y la unión europea.....	17
Marco teórico referencial.....	19
Descripción.....	22
Hábitat.....	22
Parte Utilizada .....	23
Cultivo.....	24
Implantación.....	24
Cuidados culturales .....	25
Cosecha.....	25
Usos y propiedades.....	25
El uso medicinal de la Stevia.....	27
Ventajas.....	28
Consumo.....	28
Aspectos medios ambientales.....	28
Descripción botánica.....	29
Requerimientos del cultivo .....	31
Fertilización.....	32
Tipos de edulcorantes .....	32
Evolución del comercio con la unión Europea.....	33

Ecuador alcanza un acuerdo con la Unión Europea.....	34
Cultivo de Stevia por provincias .....	35
Exportación de Stevia en el Ecuador.....	36
Planta procesadora del edulcorante en el Ecuador.....	36
Proecuador.....	37
Ecuapass.....	37
Objetivo del Ecuapass.....	38
Procedimiento y requerimientos de la aduana para exportar desde el Ecuador.....	38
Documentos que acompañan a la DAE.....	39
Aceptación de la DAE.....	43
Proceso de la Exportación.....	44
Marco Legal.....	46
Marco conceptual.....	51
 <b>Capítulo III</b>	
Método de investigación.....	53
Diseño de la Investigación.....	53
Diseño Mixto.....	53
Modalidad de la Investigación.....	54
Tipo de Investigación.....	55
Población y Muestra.....	56
Población.....	56
La Muestra.....	56
Tipo de muestreo.....	57
Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	58
Recursos fuentes cronogramas y presupuesto para la recolección de datos.....	60
Cronograma de actividades.....	61
Presupuestos.....	62



Tratamiento a la información – procesamiento y análisis.....	62
Encuesta dirigida a los agricultores del recinto san Agustín .....	62
Presentación de resultados.....	79
 <b>Capítulo IV</b>	
La Propuesta.....	80
Título de la Propuesta.....	80
Justificación de la propuesta .....	80
Fundamentación de la propuesta .....	81
Objetivo General de la propuesta.....	81
Objetivos Específicos de la propuesta .....	82
Hipótesis de la propuesta .....	82
Listado de contenidos y flujo de la propuesta .....	83
Flujo de la propuesta .....	84
Desarrollo de la propuesta.....	84
Impacto del producto .....	85
Beneficio obtenido .....	86
Estudio técnico.....	87
Localización.....	87
Proceso de producción.....	87
Diagrama de proceso de producción.....	88
Descripción del proceso .....	89
Estudio del mercado .....	92
Demanda.....	93
Oferta.....	93
Mercado Mundial .....	94
Estudio financiero.....	95
Exportación del edulcorante natural a España.....	97
Presentación final del producto.....	98

Marca.....	98
Canales de distribución.....	98
Determinación de precio de venta exportador.....	99
Validación de la propuesta .....	100
Análisis FODA .....	100
Conclusiones .....	102
Recomendaciones .....	103
Referencias Bibliográfica.....	104
Referencias Normas APA.....	106

## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Página</b>
Tabla N° 1. Causas y Consecuencias del Problema.....	4
Tabla N° 2. Operacionalización de las variables – Objetivo general .....	10
Tabla N° 3. Operacionalización de las variables – Objetivo específico Nro. 1 .....	11
Tabla N° 4. Operacionalización de las variables – Objetivo específico Nro. 2.....	12
Tabla N° 5. Operacionalización de las variables – Objetivo específico Nro. 3.....	13
Tabla N° 6. Operacionalización de las variables Objetivo específico N°. 4 .....	14
Tabla N° 7. Operacionalización de las variables Objetivo específico N°. 5.....	15
Tabla N° 8. Propiedades de la Stevia .....	26
Tabla N° 9. Cultivo de Stevia por provincias .....	35
Tabla N° 10. Población .....	56
Tabla N° 11. Muestra .....	57
Tabla N° 12. Cronograma de actividades .....	61

### **Procesamiento de la Información de los productores**

Tabla N° 13	
¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la exportación De productos derivados de la planta Stevia?.....	63
Tabla N° 14	
¿En su comunidad existen organizaciones, federaciones, Asociaciones que fomenten la comercialización de diversos	

Productos de manera asociativa?.....	64
Tabla N° 15	
¿Pertenece usted a alguna asociación?.....	65
Tabla N° 16	
¿Sabe usted que existe una planta llamada Stevia, que es un Sustituto del azúcar?.....	66
Tabla N° 17	
¿Consume usted hojas de Stevia para endulzar sus alimentos .....	67
Tabla N° 18	
¿Conoce los beneficios de las hojas de Stevia?.....	68
Tabla N° 19	
¿Conoce usted países que producen y comercializan Esta planta?.....	69
Tabla N° 20	
¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción La planta Stevia?.....	70
Tabla N° 21	
¿Sabe usted que países exportan mayormente las hojas de Esta planta.....	71
Tabla N° 22	
¿Considera que debe incentivarse la producción de esta planta en Nuestro país? .....	72
Tabla N° 23	
¿Considera usted que los suelos del recinto “San Agustín” se Encuentran aptos para el cultivo de la planta Stevia?.....	73
Tabla N° 24	
¿Conoce el proceso adecuado para el cultivo, producción Y comercialización de los productos derivados de la planta Stevia? .....	74

Tabla N° 25	
¿Considera que invertir en una planta procesadora de las hojas De Stevia sería rentable? .....	75
Tabla N° 26	
¿Considera usted que debe incentivarse a los habitantes del sector A la producción de esta planta? .....	76
Tabla N° 27	
¿De las siguientes alternativas, cuales considera usted la mayor Limitante para la exportación de sus productos? .....	77
Tabla N° 28	
¿Considera que se aprovechan los acuerdos internacionales Para exportar productos derivados de la planta Stevia? .....	78
Tabla N° 29 Estudio financiero .....	95
Tabla N° 30	
Proyección de la producción del cultivo de Stevia a 6 años .....	96
Tabla N° 31 Exportación del edulcorante natural a España .....	97
Tabla N° 32. Análisis FODA .....	101

## INDICE DE GRAFICOS

	<b>Página</b>
Gráfico N° 1 Comercio bilateral entre Ecuador y la Unión Europea .....	18
Gráfico N° 2 Evolución del comercio con la Unión Europea .....	33
Gráfico N° 3 Ecuador alcanza un acuerdo con la Unión Europea .....	34
Gráfico N° 4 Proceso de la Exportación .....	44
<b>Procesamiento de la Información de los productores</b>	
Gráfico N° 5 ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la exportación De productos derivados de la planta Stevia?.....	63
Gráfico N° 6 ¿En su comunidad existen organizaciones, federaciones, Asociaciones que fomenten la comercialización de diversos Productos de manera asociativa?.....	64
Gráfico N° 7 ¿Pertenece usted a alguna asociación?.....	65
Gráfico N° 8 ¿Sabe usted que existe una planta llamada Stevia, que es un Sustituto del azúcar?.....	66
Gráfico N° 9 ¿Consumen usted hojas de Stevia para endulzar sus alimentos .....	67
Gráfico N° 10 ¿Conoce los beneficios de las hojas de Stevia?.....	68
Gráfico N° 11 ¿Conoce usted países que producen y comercializan	

Esta planta?.....	69
Gráfico N° 12	
¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción La planta Stevia?.....	70
Gráfico N° 13	
¿Sabe usted que países exportan mayormente las hojas de Esta planta.....	71
Gráfico N° 14	
¿Considera que debe incentivarse la producción de esta planta en Nuestro país? .....	72
Gráfico N° 15	
¿Considera usted que los suelos del recinto “San Agustín” se Encuentran aptos para el cultivo de la planta Stevia?.....	73
Gráfico N° 16	
¿Conoce el proceso adecuado para el cultivo, producción Y comercialización de los productos derivados de la planta Stevia? .....	74
Gráfico N° 17	
¿Considera que invertir en una planta procesadora de las hojas De Stevia sería rentable? .....	75
Gráfico N° 18	
¿Considera usted que debe incentivarse a los habitantes del sector A la producción de esta planta? .....	76
Gráfico N° 19	
¿De las siguientes alternativas, cuales considera usted la mayor Limitante para la exportación de sus productos? .....	77
Gráfico N° 20	
¿Considera que se aprovechan los acuerdos internacionales Para exportar productos derivados de la planta Stevia? .....	78

**INDICE DE FIGURAS**

	<b>Página</b>
Figura Nº 1 Fundamentación científica del producto .....	19
Figura Nº 2 Hábitat .....	22
Figura Nº 3 Implantación .....	24
Figura Nº 4 Aceptación de la DAE.....	43
Figura Nº 5 Presentación final del producto.....	98



## RESUMEN

El diseño de exportación de un edulcorante natural a base de stevia es un estudio innovador y rentable este nace de la necesidad que tienen los productores del recinto san Agustín en desarrollo económico y social del cantón directa o indirectamente vinculadas a la actividad productiva.

La idea de crear un trabajo para la exportación de un edulcorante natural a base de stevia en la parroquia Guale del cantón Paján es por sus bondades alimenticias y curativas de esta planta destinada a reemplazar el azúcar como edulcorante para el consumo humano, especialmente para las personas diabéticas, ante la oposición de las grandes transnacionales que producen edulcorante sintético.

Ecuador es una zona rica en recursos naturales y de abundante producción. La tendencia mundial por el consumo de productos de origen natural ha sido la pauta para el inicio de este trabajo, dando como resultado un producto cien por ciento de origen natural, de exquisito sabor y aroma y totalmente innovador que representa una potencial alternativa para la comercialización a mercados local e internacional

La stevia es una gran alternativa en el creciente mercado de los edulcorantes, debido a que es un producto natural, que además de endulzar no aporta con calorías al organismo el presente trabajo tiene como objetivo elaborar un endulzante de stevia que sustituya al azúcar con la intención de ofrecer al mercado consumidor un producto conocido y de gran aceptación.

## SUMMARY

The design of exporting a natural sweetener stevia is based on an innovative and profitable project that was born from the need for producers Augustine campus of economic and social development directly or indirectly related to productive activity canton.

The idea for a project to export natural sweetener stevia based on the Guale parish of the canton Pajan is for its nutritional and healing benefits of this plant to replace sugar as a sweetener for human consumption especially for diabetics, given the opposition of large transnational corporations that produce synthetic sweetener.

Ecuador is rich in natural resources and abundant production worldwide trend for the consumption of natural products has been the pattern for the start of this project resulting in a one hundred percent natural source of exquisite taste and aroma completely innovative representing a potential alternative for marketing local and international markets

Stevia is a great alternative in the growing market for sweeteners , because it is a natural product that also sweeten not provide the body with calories this project aims to develop a stevia sweetener to replace the sugar with the intention of market offer consumers a known and very popular product.

## INTRODUCCIÓN

La demanda de edulcorantes naturales, va en aumento en el mundo, debido principalmente a los efectos secundarios que producen los edulcorantes sintéticos en muchos países como Japón se ha sustituido un porcentaje elevado del consumo de azúcares por el edulcorante natural derivado de la stevia

En el Ecuador el consumo de edulcorantes naturales va creciendo ya se observa en los supermercados la presencia y consumo de la stevia en diferentes formas, siendo por lo tanto, un producto innovador y rentable presentando condiciones promisorias del mercado tanto nacional como internacional.

En la actualidad, en Japón el 41% de los endulzantes consumidos provienen de Stevia rebaudiana Berton el edulcorante obtenido de esta planta presenta efectos beneficiosos en la absorción de la grasa y regulación de la presión arterial y es utilizado como reemplazante del azúcar para personas que sufren de diabetes, ya que, no incrementa los niveles de azúcar en la sangre por el contrario estudios han demostrado su propiedad hipoglucemia mejorando la tolerancia a la glucosa.

Otros aspectos de la Stevia que está capturando la atención de las personas, son sus grandes beneficios para la salud varias investigaciones han demostrado que un concentrado de la hoja entera de esta planta tiene un efecto regulador sobre el páncreas y ayuda a estabilizar los niveles de azúcar en la sangre la stevia es por lo tanto muy útil para la salud.

## **CAPITULO I**

**1. TEMA:** DISEÑO DE UN SISTEMA DE EXPORTACIÓN DE UN EDULCORANTE NATURAL A BASE DE STEVIA A PAÍSES EUROPEOS.

### **1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

El Recinto “San Agustín”, en la cual he llevado a cabo la presente investigación, se encuentra ubicado en la parroquia Guale, cantón Paján, de la provincia de Manabí, cuenta con una población de **850** habitantes aproximadamente, su gente es hospitalaria y laboriosa porque vive en una tierra generosa, con suelos aptos para el desarrollo de plantas y cultivos, hombres y mujeres de gran potencial, que se esfuerzan todos los días cultivando su tierra y agradecidos por la bondad que la naturaleza les ofrece.

Los habitantes del recinto “San Agustín”, se dedican a la producción de plantas y productos agrícola, ejerciendo dicha actividad de una manera inadecuada, obteniendo como resultado final, la comercialización de sus productos a bajo costo, presentándose como primer eslabón la intermediación en la venta de sus productos, afectando en la economía del productor, ya que este último debe de basar su desarrollo en la producción de la tierra, como un recurso renovable, para su crecimiento económico.

Los productores del recinto “San Agustín” deben tomar la iniciativa dentro del auto-desarrollo y aprovechar las ventajas competitivas que tiene el Ecuador, así como las excelentes condiciones climáticas con las que se cuenta, generando de esta manera, un aporte comercial para nuestro país,

considerando la demanda de aceptación con la que cuentan los productos ecuatorianos, en varios países del mundo.

Los productores del recinto San Agustín que den inicio a una actividad comercial tendrán que competir en calidad, precio y certificaciones de sostenibilidad de sus productos, según las exigencias del comercio Nacional e Internacional, además de demostrar la prevención al manejo de plagas mediante la certificación fitosanitaria, otorgada por la Agencia Ecuatoriana de Calidad.

La presencia de la investigación, ha despertado el interés por parte de los productores del Recinto “San Agustín” por el cultivo de la planta Stevia, a la cual se pretende proporcionarle un valor agregado de un edulcorante natural para que sea considerado como un sustituto del azúcar, introduciendo su producto en el mercado español con la finalidad de que sus cosechas obtengan ingresos rentables. Hoy en día, la Stevia es cultivada para la fabricación de un edulcorante seguro sin riesgos para la salud y también para ser consumida como una planta medicinal debido a sus propiedades medicinales con las que cuenta.

Según publicación web **(Institute, n.e)**“La stevia es una planta subtropical que requiere temperaturas templadas con heladas mínimas, precipitaciones adecuadas y mucho sol el género de la planta de la stevia incluye más de 100 especies, y se cultiva en todo el mundo principalmente en China, Paraguay, Kenia y Estados Unidos. El cultivo de la stevia, se está difundiendo en otros países del mundo entre los que se incluyen Argentina, Colombia, India, Vietnam y Brasil.

Dependiendo de la región, se puede cosechar varias veces al año y requiere poca superficie de siembra. Los productores de stevia, emplean

técnicas de cultivo tradicionales para aumentar los componentes dulces que se encuentran en las hojas de la stevia que no son organismos modificados genéticamente (no OMG).”

Para los productores, del recinto San Agustín, el cultivo de la planta stevia es totalmente innovador y deberán realizar una serie de estudios para llevar a cabo esta iniciativa, la misma que será de gran beneficio para los productores logrando obtener ingresos adicionales, mejorando la economía del sector, convirtiendo el cultivo de la stevia en un comercio rentable y sustentable con gran aporte para la comunidad en general.

Los grandes beneficios que se pueden obtener de la planta stevia, han sido totalmente ignorados por parte de los productores del recinto San Agustín, a causa del desconocimiento que existe por la falta de difusión de las propiedades de la planta tales como el consumo como sustituto del azúcar, para endulzar infusiones, alimentos en general; también el uso como planta medicinal para disminuir dolencias por las grandes propiedades terapéuticas que ofrece este producto.

### **1.3 CAUSAS Y EFECTOS DEL PROBLEMA**

A continuación se detallan las causas y consecuencias en las que se ven inmersos los productores del recinto San Agustín, para llevar a cabo el proceso de producción de cultivos de stevia.

**Tabla Nro. 1**

<b>CAUSAS</b>	<b>CONSECUENCIAS</b>
Falta de difusión de los beneficios de la planta stevia	Impide el acceso a conocer las propiedades medicinales que el producto ofrece.
Desconocimiento del proceso de producción y exportación de los productos derivados de la Stevia	Las organizaciones pierden cada vez más las oportunidades de ser competitivos, debido a la falta de iniciativa por obtener una capacitación adecuada para los procesos de producción y exportación
Bajo nivel de producción	Los productores no obtienen los resultados esperados resultados de su producción.
Carencia de iniciativa en lograr ser competitivos en el mercado local e internacional	La falta de planificación grupal, afecta la posibilidad de generar una visión emprendedora y creativa por parte de los productores.

#### **1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Cómo incide el desconocimiento de producción y exportación de los productos derivados de la Stevia, en los productores del Recinto San Agustín dirigido hacia el mercado Español?

#### **1.5 DELIMITACION DEL PROBLEMA**

**CAMPO:** Socioeconómico.

**AREA:** Comercialización

**TEMA:** Diseño de un Sistema de Exportación de un edulcorante Natural a base de Stevia a países Europeos.

**PROPUESTA:** Elaboración y ejecución de un Manual de Exportación dirigido a los productores del Recinto San Agustín.

**TIEMPO: 2014 – 2015**

**LUGAR:** El presente trabajo se realizara en el Recinto San Agustín de la parroquia Guale, Cantón Paján de la Provincia de Manabí.

## **1.6 JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION**

Actualmente las personas buscan una alimentación sana y natural que no sea perjudicial para su salud. La demanda que existe por productos naturales, que va en aumento en el mundo y en nuestro país la presencia y consumo de la stevia es utilizada en diferentes formas.

El desarrollo de la industria de edulcorante y la búsqueda de alternativas con productos naturales, ha impulsado el crecimiento del cultivo en países asiáticos y en Brasil, siendo la stevia un producto muy innovador y rentable, presentando condiciones promisorias del mercado, tanto nacional como internacional.

La stevia es considerada como una buena alternativa en edulcorante natural y se proyecta como un cultivo innovador y de mucha rentabilidad.

La producción de la Stevia permitirá fortalecer los ingresos económicos del recinto San Agustín, mejorando sustancialmente las condiciones de vida de sus productores y a su vez satisfacer sus necesidades y la de su entorno. La Exportación de productos derivados de la Stevia, generará mayores ingresos y fuentes de trabajo para el sector, aumentando el nivel de empleo para las personas que intervienen directa e indirectamente en la cadena productiva.

La presente investigación servirá como soporte de consulta para las personas que quieran cultivar y comercializar sus productos local e



internacionalmente; permitiéndole conocer y aplicar los procedimientos para la exportación de una manera adecuada.

El desarrollo de esta investigación es expresar de manera general la situación del edulcorante natural a base de stevia como un producto de características naturales y de potencial comercialización al mercado español

## **1.7 SISTEMATIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

Con la finalidad de sistematizar el problema que se está abordando en la presente investigación, la participación obtenida con los habitantes y productores del recinto San Agustín, es un componente necesario que permite conocer sus necesidades y las del sector, mediante las experiencias vividas, en este sentido es importante reflexionar el papel que puede desempeñar la participación ciudadana de manera asociativa.

Con el deseo de contrastar el aprendizaje adquirido, con normativas impulsadas por el gobierno ecuatoriano, orientadas al plan nacional del buen vivir, en este sentido se procura reforzar el desarrollo sostenible en las comunidades, para lo cual se requiere de una estrategia de acumulación de ingresos económicos y por lo tanto, debemos seguir profundizando un dialogo permanente, enseñanza continua entre la teoría y práctica.

## **1.8 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION**

### **1.8.1 OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar los procesos de producción y exportación de la Stevia, dándole un valor agregado para la exportación al mercado Español, procurando obtener niveles aceptables de exportación y rentabilidad.

### **1.8.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

1. Definir concepto, características, beneficios, ventajas de producción y exportación de productos derivados de la Stevia.
2. Investigar sobre temas de manejo técnicos para la producción del edulcorante natural
3. Determinar el balance de oferta y demanda del edulcorante Natural a base de Stevia
4. Identificar la estructura del mercado y sus expectativas comerciales
5. Elaborar un estudio de mercado con poder de compra y consumo del producto

## **1.9 LÍMITES DE LA INVESTIGACIÓN**

Las presentes limitaciones restringirán la investigación:

**a) Recursos económicos:** El presupuesto que sea aprobado puede modificar las características para llevar a cabo la ejecución de la propuesta, la adquisición de los componentes dependerá de lo que el presupuesto permita comprar.

**b) Recursos tecnológicos:** El acceso a recursos tecnológicos es un medio que se vale de la tecnología para cumplir con el propósito de la investigación, especialmente el software especializado que se requiera en la etapa de ejecución de la propuesta, como un medio para satisfacer una necesidad.

**c) Logística:** Es necesario que la calidad de proveedores y productos sea controlada y asegurada, que los productores tengan un sistema de información adecuado que permita interactuar de manera correcta su información.

**d) Competencia:** La competencia con otros países exportadores, afectaría las exportaciones hacia el mercado español, los productores deberán darle un valor agregado a sus productos que le permitan obtener ventajas competitivas.

## **1.10 IDENTIFICACION DE LAS VARIABLES.**

En el presente trabajo de investigación se encontrarán; variables como el equipo de investigación, de estadística, principales países exportadores del edulcorante a base de stevia, análisis del mercado consumidor en España.

### **1.10.1 VARIABLE DEPENDIENTE**

Diseño de un sistema de exportación de un edulcorante natural a base de Stevia a países Europeos.

### **1.10.2 VARIABLE INDEPENDIENTE**

Elaboración y ejecución de un Manual de Exportación dirigido a los productores del Recinto San Agustín.

### **1.13 HIPOTESIS**

#### **1.13.1 HIPÓTESIS GENERAL**

Con la realización de un diseño de Exportación dirigido al mercado Español se determinará la viabilidad para exportar a dicho país, supliendo el desconocimiento por parte de los productores del recinto San Agustín, de esta forma se contribuirá a satisfacer la demanda que existe entre los consumidores de edulcorantes naturales a base de stevia.

#### **1.13.2 HIPÓTESIS PARTICULARES**

- El incremento de la exportación de Stevia y sus derivados al mercado Español, generara mayores ingresos a la economía Ecuatoriana.
- La formación de un plan de exportación, facilitará la introducción al mercado español.
- Las oportunidades de negocios para los habitantes del recinto San Agustín, beneficiará no solo a quien lo emprenda, sino también a la economía del país.

## 1.16 OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES

Tabla Nro. 2

VARIABLES	CONCEPTOS	OBJETIVO	OPERACIONALIZACION
<p><b>Variables Dependiente</b></p> <p>Diseño de sistema de exportación de un edulcorante natural a base de Stevia</p>	<p><b>Stevia</b> es un edulcorante y sustituto del azúcar obtenido a partir de las hojas de la especie de planta Stevia rebaudiana.</p>	<p><b>Objetivo General</b></p> <p>Desarrollar los procesos de producción y exportación de la Stevia dándole un valor agregado para la exportación al mercado español</p>	<p><b>La Stevia</b></p> <p>Con sus extractos de glucósidos de steviol que tienen hasta 300 veces el dulzor del azúcar ha llamado la atención con la creciente demanda de los edulcorantes bajos en carbohidratos, bajos en azúcar.</p>
<p><b>Variable Independiente</b></p> <p>Elaboración de un manual de exportación dirigida a los productores del Recinto San Agustín.</p>	<p><b>Manual de exportación</b></p> <p>La exportación es aquella actividad Comercial a través de la cual un producto o un servicio se venden en el Exterior. Es decir, a otro País o países.</p>		<p>El proceso de la exportación siempre se efectúa en un marco legal y bajo condiciones ya estipuladas entre los países Involucrados en la transacción comercial.</p> <p>Así es que intervienen y se respetan las legislaciones vigentes en el país emisor y en el que recibe la mercancía.</p>

**Tabla Nro. 3**

**Objetivo específico # 1**

VARIABLES	CONCEPTOS	OPERACIONALIZACION	ACCIONES	INDICADORES
<p><b>Variable Dependiente</b></p> <p>Características, beneficios</p>	<p>Stevia rebaudiana</p> <p>-Es una especie semiperenne</p> <p>-que en cultivo puede durar entre 5 y 6 años, con 2 o 3 cortes anuales;</p> <p>Es una planta arbustica originaria del Paraguay</p>	<p>La Stevia como sustituto del azúcar y los edulcorantes artificiales, ya que aporta con cero calorías a nuestra dieta, y es el único endulzante natural.</p> <p>Para un consumo habitual y de por vida cuando el azúcar está contraindicado, como es el caso de los diabéticos y de las personas que siguen una dieta de adelgazamiento prolongada.</p>	<p>-Endulzante natural</p> <p>-Sin riesgo para la salud</p> <p>-Sustituto del azúcar contiene cero calorías</p>	<p>La hoja seca de la Stevia es 15 veces más dulce que la azúcar (sacarosa)</p> <p>En forma de polvo blanco concentrado la stevia es alrededor de 300 veces más dulce que el azúcar</p>
<p><b>Variable Independiente</b></p> <p>Exportación de producto derivado de la Stevia</p>	<p>El mercado Europeo es de constante crecimiento tienden a consumir productos con la tendencia ligth, y naturales, favoreciendo al producto en su comercialización</p>	<p>La Stevia, es por tanto, un cultivo innovador y muy rentable, que presenta condiciones promisorias, tanto en el mercado nacional, como internacional</p>	<p>-Entre los mercados más competitivos se hallan el japonés, Canadá, EE. UU, y parte de Europa</p> <p>-El mercado Latinoamericano aún en su etapa de desarrollo</p>	<p>El principio activo de la Stevia son el esteviósido y el rebaudiósido,</p>

**Tabla Nro. 4**

**Objetivo específico # 2**

VARIABLES	CONCEPTOS	OPERACIONALIZACION	ACCIONES	INDICADORES
<p><b>Variable Dependiente</b></p> <p>Manejos Técnicos</p>	<p>Manejos Técnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizar oportuna preparación de suelo</li> <li>-Control de plagas y enfermedades</li> <li>-control eficiente de maleza,</li> <li>-realizar el corte en botón floral hasta el 10% de floración</li> <li>-Cosechar en tiempo seco.</li> </ul>	<p>Es el proceso mediante el cual se permite identificar los problemas en el desarrollo de la planta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visitas personalizadas al lugar de siembra</li> <li>-Realizar labores culturales</li> <li>-Realizar encuestas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Buena práctica de manejo de pos cosecha</li> <li>-Cantidad de plantas cosechadas</li> </ul>
<p><b>Variable Independiente</b></p> <p>Producción</p>	<p>El proceso abarca la concepción, el procesamiento y la financiación, entre otras etapas. La producción constituye uno de los procesos económicos más importantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-En las condiciones climatológicas de Ecuador en la costa se registra entre seis y siete cortes al año.</li> <li>-Cuando las plantas son más jóvenes, los períodos de floración son más cortos. El lapso de tiempo entre cada cosecha oscila entre 50 y 60 días.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Obtener manuales y reglamentos</li> <li>-Observación de buena práctica de manejo de la planta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento del proceso de producción</li> <li>-métodos utilizados para una mejor cosecha</li> <li>- informarse del control fitosanitarias</li> </ul>

**Tabla Nro. 5**

**Objetivo específico # 3**

VARIABLES	CONCEPTOS	OPERACIONALIZACION	ACCIONES	INDICADORES
<p><b>Variable Dependiente</b></p> <p>Balance de oferta</p>	<p>Es la cantidad de bienes o servicios que un comprador puede adquirir y desea hacerlo en un periodo de tiempo dado y a diferentes precios diferentes ,</p>	<p>la oferta establece que, ante un aumento en el precio de un bien, o servicio, la cantidad ofertada que exista de ese bien o servicio va a ser mayor; es decir, aquellos que los producen tendrán un incentivo mayor</p>	<p>-Determinar la comercialización del edulcorante</p> <p>-Identificar los objetivos de la exportación</p>	<p>- Precio del producto,</p> <p>-El precio de los factores que intervienen en la producción</p> <p>-Tecnología existente para producir ese producto</p> <p>-Expectativas que tengan los productores acerca del futuro del producto y del mercado.</p>
<p><b>Variable Independiente</b></p> <p>Demanda</p>	<p><b>Demanda</b> la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos en los diferentes precios del mercado por un consumidor.</p>	<p>-El tamaño del mercado, guarda una estrecha relación con el número de compradores que deberán existir para una determinada oferta. Todos los integrantes del mercado deberán reunir tres características:</p> <p>- Deseo, renta y posibilidad de acceder al producto.</p>	<p>-Conocer las necesidades del producto en el mercado Español</p> <p>-Conseguir la implementación para la elaboración del edulcorante.</p>	<p>-Cantidad de bienes o servicios</p> <p>-Compradores o consumidores.</p> <p>-Disposición e adquirir el producto.</p>



**Tabla Nro. 6**

**Objetivo específico # 4**

<b>VARIABLES</b>	<b>CONCEPTOS</b>	<b>OPERACIONALIZACION</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>INDICADORES</b>
<p><b>Variable Dependiente</b></p> <p>Mercado</p>	<p>Organizaciones o individuos con necesidades o deseos que tienen capacidad y que tienen la voluntad para comprar bienes y servicios para satisfacer sus necesidades</p>	<p>Proceso de identificar los aspectos relacionados con la exportación del producto a mercado español</p>	<p>-Identificar los objetivos del proceso de exportación -Determinar la cobertura del producto</p>	<p>-Conocimiento de los procedimientos utilizados para una exportación -Diseño propuesta es de ayuda para los productores</p>
<p><b>Variabes independiente</b></p> <p>Expectativas comerciales</p>	<p>El cliente tiene necesidades que debe cubrir, y estas son las que nuestro producto debe satisfacer. Un producto de calidad es aquel que cumple las expectativas del cliente.</p>	<p>la principal razón de la preferencia de los consumidores por la Stevia es que se trata de un endulzante 100% natural</p>	<p>-Determinar las necesidades del consumidor</p>	<p>-Conocimientos de los tratados bilaterales con los demás países</p>

**Tabla Nro. 7**

**Objetivo específico # 5**

VARIABLES	CONCEPTOS	OPERACIONALIZACION	ACCIONES	INDICADORES
<p><b>Variable Dependiente</b></p> <p>-Estudio de mercado</p>	<p>El estudio de mercado consiste en una iniciativa empresarial con el fin de hacerse una idea sobre la viabilidad comercial de una actividad económica.</p>	<p>Su objetivo es aportar datos que permitan mejorar las técnicas de mercado para la venta de un producto o una serie de productos que cubran la demanda no satisfecha de los consumidores.</p>	<p>Determinar la factibilidad de consumo del producto.</p>	<p>Conocimientos de la política y procedimientos utilizados para una comercialización.</p> <p>-Aceptación del producto.</p>
<p><b>Variable Independiente</b></p> <p>Consumo del producto</p>	<p>Consumo es la acción y efecto de consumir o gastar, bien sean productos, bienes o servicios, como la energía, entendiendo por consumir como el hecho de utilizar</p>	<p>Constituye una actividad de tipo circular en tanto en cuanto que el ser humano produce para poder consumir y a su vez el consumo genera producción.</p>	<p>Utilidad al consumidor.</p>	<p>Etapa final del proceso económico es el consumo.</p> <p>Los beneficios del consumo de la planta de Stevia como edulcorante, superan las alternativas presentes en el mercado.</p>

## **CAPITULO II**

### **FUNDAMENTACIÓN TEORICA**

#### **2.1 ANTECEDENTES REFERENCIALES Y DE INVESTIGACIÓN**

El presente trabajo se desarrolla en el recinto San Agustín, el cual se encuentra ubicado en la parroquia Guale, cantón Paján de la Provincia de Manabí, Llamado así en honor a Aurelius Augustinus Hipponensis, quien fue un santo, padre y doctor de la Iglesia católica.

Dentro del recorrido por el sector se pudo observar, la falta de desarrollo en cuanto a la infraestructura de las viviendas, pese a que cuentan con un suelo fértil, como un recurso renovable, el mismo que no ha sabido ser aprovechado por parte de los productores y por ende obtener las ventajas que la tierra les ofrece, permitiendo fortalecer su actividad laboral, la cual es muy importante para este recinto.

El cultivo de esta planta, significará un ingreso económico considerable a los agricultores del sector, la comercialización contribuye a lograr niveles aceptables de rentabilidad la Stevia, se cultiva de manera intensiva posesionándose como un cultivo innovador y rentable en el mercado nacional como Internacional. Considerando que en países de la Unión Europea, existe una gran demanda los productos naturales, porque no afectan a la salud.

Según un artículo del diario **(ABCandalucia.es, 2013)** “En noviembre de 2011, la Unión Europa legalizó la stevia como nuevo alimento y existe una gran demanda en países como Alemania, Francia o Inglaterra, aunque la producción europea es muy escasa, «por lo que hay muy poca

competencia». **Knacke** ha señalado que se trata de un cultivo sencillo, fácil de reproducir a través de esquejes, que aguanta el viento, requiere poco regadío y «se puede desarrollar perfectamente en un proyecto familiar».

Según información proporcionada por **Narciso Bravo**, representante de la junta parroquial de Guale, y habitante del recinto San Agustín, el cultivo de este producto sería totalmente innovador para los productores del sector, quienes desde ya presentan gran interés en dedicarse a la producción, para posterior darles un valor agregado y poderlos comercializar nacional e internacionalmente.

**Narciso Bravo**, manifestó que la actual administración de Guale, tiene entre sus proyectos futuros, implementar planes de capacitación a los productores y fomentar la producción de productos tradicionales y no tradicionales, reforzando los conocimientos que los productores ya conocen, ya que si bien es cierto existen antecedentes de estudio realizados en los últimos años, de varios productos, excepto de la planta stevia.

### **2.1.1 COMERCIO BILATERAL ENTRE ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA**

En La última década, el comercio entre Ecuador y la UE ha tenido un comportamiento positivo con un incremento considerable de las transacciones comerciales entre ambas partes (Gráfica abajo).

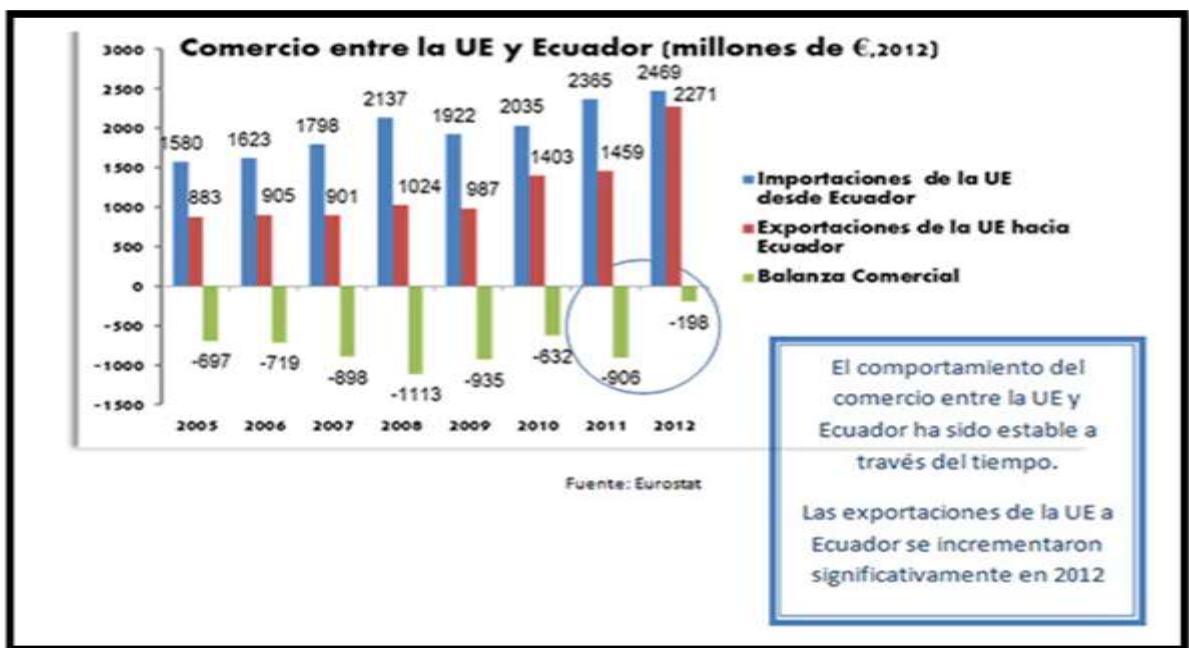
- En 2012, el comercio totalizó los € 4.708 millones haciendo de la UE el segundo mayor socio comercial de Ecuador representando el 11,6% de su comercio con el mundo.

- En el caso contrario, Ecuador representa el 0,1% del comercio de la UE con el mundo ubicándolo en 2012 como uno de los 10 primeros socios comerciales en América Latina.

- En comparación con la cifra de 2011, el déficit en la balanza comercial que tenía la UE con Ecuador se redujo cerca de un 80%, llevándolo a su nivel más bajo históricamente.

- En la actualidad, Ecuador se encuentra bajo el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) que le permite exportar varios productos con ciertas preferencias a la UE.

**Grafico Nro. 1**



**Fuente: (Delegación de la Unión Europea, 2012)**

## 2.2 MARCO TEORICO REFERENCIAL

### FUNDAMENTACION CIENTIFICA DEL PRODUCTO

#### STEVIA, CAÁ HEÉ – YERBA DULCE

El nuevo diario de Nicaragua, (**diario, 2013**), en su artículo sobre la Stevia menciona, “La stevia rebaudiana Bertoni, planta originaria del Paraguay ya se cultiva en diferentes países y continentes en Nicaragua el INTA tiene parcelas experimentales en diversas zonas del país debe sus apellidos al naturalista suizo Bertoni y al químico paraguayo Rebaudi quienes describieron respectivamente a la especie y el primer análisis químico de la planta.

#### Figura Nro. 1



**Fuente: Investigador**

La stevia era conocida y empleada por los nativos desde épocas remotas. En guaraní significa yerba dulce, siendo empleada mayormente para edulcorar el mate cocido o tratar diabetes. Sus hojas son treinta veces más dulces que el azúcar de caña y su extracto lo es 300 veces más. Puede

consumirse en forma de hojas, en infusión de las mismas y obtener beneficios con diferentes usos terapéuticos de la planta.

En 1970 el Dr. Carlos Oviedo de la Facultad de Medicina de la U.B.A. expuso el poder de la estevia para disminuir los niveles altos de glucosa en sangre asimismo en Japón aprobaron su empleo como edulcorante y luego Brasil, Corea del Sur, Israel y China. Hoy en Japón constituye 40% de los endulzantes consumidos.

La stevia tiene dos componentes: el esteviósido que además de edulcorante tiene propiedades medicinales y el rebaudiósido con sólo propiedad edulcorante.

Estudios en personas con diabetes y obesidad tratadas con extracto de yerba dulce han encontrado que disminuye la glucosa en 35% más que a los mismos diabéticos tratados con Glibenclamida, seis horas post- comida (Curi R-1986).

Estudios entre 1985 y 1993 reportaron actividad anti infecciosa localmente en piel, en la boca y otros. El esteviósido ha demostrado ser no tóxico tanto en el corto como en el largo plazo, de acuerdo a las diferentes publicaciones (Farnsworth N-1973; Kinhorn L-1991)

Estudios del Aarhus University Hospital de Dinamarca revelaron que el esteviósido actúa estimulando en forma directa las células beta del páncreas generando así una producción considerable de insulina. El resultado de estas pruebas médicas indican que el esteviósido podría tener un potencial rol antihiper glucémico en personas con diabetes tipo2 (Metabolism-2000). Y también como alternativa para pacientes hipertensos (Br J Clin Pharmacol 2000).

También en Cataluña hay experiencia de regeneración total del páncreas de niños con diabetes tipo1 que fueron tratados precozmente con estevia. Y los casos avanzados de diabetes1 tratados con estevia no

desarrollan resistencia a la insulina, evitan complicaciones graves de la diabetes como úlceras, gangrenas, daños en la retina y riñón (Pámies, Josep-2011).

En 2006 la OMS publicó que el esteviósido no es cancerígeno, presenta efecto contra la presión alta y la diabetes<sup>2</sup>.

Resumiendo: La estevia normaliza la glucosa en sangre y al mantener constante sus niveles, reduce la ansiedad por el consumo de alimentos dulces, aumenta la sensibilidad a la insulina, baja la presión alta, mejora la digestión, mejora el sistema inmunológico, reduce el colesterol y ayuda a quemar los triglicéridos.

Gracias al poder de las grandes empresas de refrescos que en 2008 patentaron sus productos con estevia, se puede emplear un nuevo edulcorante que no es tóxico. Hasta entonces la FDA bajo esta presión declaró el rebaudiósido A (al componente dulce extraído de la hoja de estevia) como un alimento seguro.

Los extractos puros patentados de rebaudiósido no producen calorías. Truvia, marca de Cargill, contiene 85.7% de eritritol, un azúcar-alcohol y sólo 14.3% de estevia es vendida como "stevia" y adicionada a las gaseosas y otras bebidas bajas en calorías. Debería ser vendida como eritritol maquillado con rebaudiósido. El eritritol un azúcar-alcohol, no es apto para diabéticos por ser productor de calorías. No todos los productos disponibles que contengan estevia tienen que ser saludables. Los consumidores deben procurar el consumo de estevia inalterada, pura.

La estevia nativa, contiene más del doble de esteviósido que de rebaudiósido. Las extensas plantaciones de las grandes corporaciones del International Stevia Council son cultivos de variedades que tienen altísimo porcentaje del rebaudiósido (80% vrs 20%). La estevia nativa está en peligro de extinción si es polinizada con la transgénica, carente de las propiedades



medicinales del esteviósido. Por el mero interés comercial de las transnacionales en este edulcorante la humanidad puede perder la planta sanadora del diabético.”

### **2.2.1 DESCRIPCION**

Hierba vivaz de 40 hasta 80 cm de altura, tallo anual subleñoso de color pardusco, sin ramificaciones durante el primer año, abundantes ramificaciones a partir del segundo, raíz pivotante poco profunda; hojas cortamente pecioladas, casi sésiles, ovaladas o lanceoladas, bordes aserrados, tomentosas, las distales agrupadas en número de tres o cuatro, color verde intenso en el envés y verde azulado y lustroso en el haz; flores hermafroditas, pequeñas, corola de color blanco, distribuidas en panículas terminales.

### **2.2.2 HABITAT**

**Figura Nro. 2**



**Fuente: Investigador**

Oriunda de Paraguay, naturalizada en Brasil y Argentina (Misiones). Se la cultiva en Japón, China, Corea, Taiwán, Tailandia, Indonesia y

Filipinas. En América es cultivada principalmente en Paraguay y Brasil, también en la Argentina, Colombia, Ecuador y Perú, no hay registros completos de la cantidad de Ha/s sembradas, es más, como cultivo innovador no existe aún la posición arancelaria del país con respecto a la exportación. La industrialización y consumo es liderado por Japón; la industrialización también es realizada en Sur corea, China y Brasil.

### **2.2.3 PARTE UTILIZADA**

Hojas, de las cuales se extraen distintos componentes de propiedades edulcorantes, siendo los más importantes el Steviósido y el rebaudiósido A, que en plantas mejoradas alcanzan entre un 13 al 18%. El contenido y la proporción de componentes activos es variable según la variedad, fase de desarrollo, estado de crecimiento, etc.

Éstos deben ser de buen drenaje; no son convenientes los suelos con excesos de humedad ni los de alto contenido de materia orgánica, principalmente por problemas fúngicos.

En la costa se debe utilizar sistema de riego por goteo, creándose las mejores condiciones para el cultivo, pues se controla a través del riego las cantidades de agua a utilizar.

### **2.2.4 CULTIVO**

Plantines, este método es útil para cultivos de escala comercial. De plantas adultas se separan estacas de tallos que contengan al menos 2 ó 3 nudos, que se hacen enraizar en vivero, una vez enraizadas (18 días) se las llevará al terreno definitivo. La obtención de plantines por este método es el más conveniente para la obtención de clones de alta producción.

### 2.2.5 IMPLANTACION

**Figura Nro. 3**



**Fuente: Investigador**

En la elección del terreno de cultivo deberán tenerse en cuenta ciertos aspectos, como:- Lotes que no sean de excesiva fertilidad. Elevado contenido de materia orgánica en el suelo determina, principalmente, que las plantas se vayan en vicio y problemas de enfermedades. Es conveniente hacer análisis de suelos para determinar la cantidad de enmienda requerida.- Suelos con buen drenaje. La desinfección del terreno antes del sembrado es primordial y aconsejable el método de solarización.

Se estimará una densidad de plantación de 105.800 plantas/ha, ya que las distancias del cultivo convendrán adecuarlas 25cm x 20cm. Los momentos más adecuados para realizar la plantación es durante la mañana temprana y el atardecer, cuando las temperaturas no son tan elevadas, también son convenientes los días nublados y húmedos. Se deberá humedecer las camas antes de la siembra.

## **2.2.6 CUIDADOS CULTURALES**

“Lo más aconsejable es la producción de hoja limpia de manera orgánica, tanto para abonos, fungicidas y pesticidas. Desmalezado manual. La buena calidad, también depende en la parte del proceso final de un buen secado. Enseñamos a construir secadero artesanal”. **(Cooprodestevia, 2006)**

## **2.2.7 COSECHA**

El rendimiento en steviósido de la materia seca obtenida es variable, dependiendo tanto de factores genéticos como ambientales, incluyendo en esto último tanto las condiciones de clima y suelo, las circunstancias meteorológicas durante la estación de crecimiento y el manejo del cultivo. Así se pueden encontrar en la bibliografía rendimientos de un 7% hasta un 20%. El rendimiento por Ha es de 6 a 8 toneladas (Dependiendo de factores climáticos, altura). Actualmente, el kilo de hoja desecada de buena calidad está recibiendo un precio promedio de \$ 5,00. Hasta \$7,00 (Dólares). **(Cooprodestevia, 2006)**

## **2.2.8 USOS Y PROPIEDADES**

Las hojas de “Stevia” han sido utilizadas por su sabor por los indígenas desde antes de la llegada de los españoles, de ellas se servían para endulzar alimentos y medicamentos o las masticaban por su dulzor. Actualmente se la encuentra en el comercio bajo diversas presentaciones, algunas de la cuales son:

– Yervas mate compuestas, lo que evita el uso de azúcar en la infusión. – Como simple en herboristerías y dietéticas. – Extractos. – El “stevióside” es recomendado para diabéticos y ha sido aceptado por protección al diabético. – Las hojas son alrededor de 20-30 veces más dulces que el azúcar, el steviósido lo es de 300 veces más y el rebaudósido A 450. – Previene caries y enfermedades de encías. – Muy soluble en agua fría o caliente, resistente a las altas temperaturas. – No tiene calorías. – No eleva la glucosa en sangre. – Util para endulzar café, té, mate, jugos de frutas, refrescos, pastelería, dulces, pasta dental, helados, goma de mascar, etc. – **(Cooprodestevia, 2006)**

**Tabla Nro. 8**

<b>Propiedades de la Stevia</b>
Mejora la resistencia frente a gripes y resfriados
Contrarresta la fatiga y los estados de ansiedad
Tiene efectos beneficiosos en la absorción de grasas
La stevia es un poderoso antioxidante
Es cicatrizante
La stevia es un diurético suave
Combate ciertos hongos
La stevia es bactericida
La stevia regula la presión arterial

**Fuente: (Blog Yumma)**  
**Elaborado por: Investigador**

### 2.2.9 EL USO MEDICINAL DE LA STEVIA

Consultando multitud de estudios y con la experiencia de centenares de diabéticos que la están consumiendo en Catalunya y el resto del Estado, se aprecia que es una planta que regula el azúcar de la sangre, que reduce la presión arterial y que regula el aparato digestivo en general también actúa favorablemente en muchas personas con ansiedad, reduce grasas en personas obesas y es diurética. La dosis que suelen utilizar la mayor parte de personas que han observado efectos beneficiosos es de 4 hojas tiernas, comidas directamente antes o mientras se almuerza y 4 hojas más, antes o mientras se cena si no se dispone de hoja tierna se puede preparar una infusión de hoja seca una infusión por la mañana y otra al atardecer la dosis para una infusión es una cucharadita de postre de hoja seca troceada por taza de infusión. También podemos preparar una dosis para dos días, en este caso, tomamos un litro de agua y lo llevamos a ebullición; después apagamos el fuego y añadimos 4 cucharas de postre de hoja seca triturada dejándola reposar como mínimo 30 minutos antes de tomarla; de este modo, la hoja entregará todas sus propiedades a continuación podemos guardarla en la nevera.

Otra aplicación de la *Stevia* son los **enjuagues bucales** con infusión de la misma se ha observado un efecto similar a otros antisépticos químicos como la clorhexidina, por lo que el uso de la *Stevia* puede considerarse como preventivo de las caries bucales existe una pasta de dientes, Biodent, a base de stevia, arcilla y otras hierbas saludables. **(Terra ecologica practica, 2012, p. Terra)**

### **2.2.10 VENTAJAS:**

Es un producto 100% natural, no es sintético el I esteviósido no contiene calorías las hojas generalmente se usan en su estado natural solo se utiliza en mínimas cantidades. La planta no contiene toxinas, tanto las hojas, como el steviósido pueden cocinarse aun a 200°C, no se fermenta es buena potenciadora del sabor algo que parecería raro pero ocurre debido a una contraposición de los sabores en el paladar humano **(Cooprodestevia, 2006)**

### **2.2.11 CONSUMO**

En productos de mesa para endulzar bebidas frías o calientes como: Café, té, chocolate, jugos, coladas, ente otros en repostería, mermeladas, jugos, confitería, gelatinas, granolas y galletas en gomas de mascar, bebidas gaseosas e hidratantes en productos farmacéuticos y de belleza como labiales, cremas dentales, jarabes, etc. en salsas y conservas de verduras y frutas en derivados de los lácteos: Yogur, kumis y helados. **(Cooprodestevia, 2006)**

### **2.2.12 ASPECTOS MEDIO AMBIENTALES**

Restaura la salud del suelo, donde se cultiva y estimula el crecimiento de raíces; activa la habilidad reproductora de las células vegetales, desintoxica la tierra de residuos agro tóxicos. Su cultivo es promisorio por su buen precio internacional, y en ciertos países se ha convertido en reemplazo de cultivos ilícitos. **(Cooperativa de produccion de stevia, 2006, p. Francisco Mejia)**

### 2.2.13 DESCRIPCION BOTANICA

Es una planta herbácea, de tallo erecto de raíz pivotante y alcanza 70 centímetros de altura aproximadamente; las hojas son simples opuestas, en su estado juvenil, y, alternas como manifestación de la floración.

**Fisiológica:** La Stevia es una planta de reproducción asexual por fecundación cruzada (alógama) de raíz perenne pero de sistema aéreo transitorio, por lo cual puede considerarse un cultivo perenne, siempre y cuando se hagan las prácticas adecuadas para mantener el sistema radicular y lograr de esta forma un rebrote luego de cada cosecha es una especie vegetal de foto-período corto y su producción depende de la cantidad de luz del día que reciba.

**Preparación del suelo:** La Stevia exige una buena preparación del suelo se recomienda una arada preferiblemente con arado de cincel, y dos rastrilladas no profundizando más de 25 cm.

**Preparación de eras:** Esta labor puede hacerse de forma manual o mecánica; las eras deben ser de 100 centímetros de ancho y con una altura de 30 centímetros (dependiendo de la inclinación del terreno) y callejón de 50cm

Las plantas no toleran encharcamiento, por ello es necesario construir un buen sistema de drenaje más aun teniendo en cuenta que la vida útil del cultivo es de 5 a 6 años.

**Control de malezas:** La Stevia es una especie de raíz perenne y como tal es afectada por la presencia de malezas existen herbicidas selectivos los cuales pueden ser utilizados en la pre-siembra la utilización de herbicidas en plantaciones ya establecidas no es recomendable. Se debe



hacer el control de malezas en forma manual para tener un cultivo limpio libre de agro-tóxicos, otra alternativa para el control de maleza es la instalación de mucho o plástico agrícola, además de otras ventajas adicionales que proporciona el mucho. **(Antonio Acert, n.e)**

**Densidad de la siembra:** Se recomienda una población de 120.000 plantas por hectárea, dependiendo de la calidad del suelo y de las condiciones climatológicas de la región en donde se va a cultivar.

**Distancia de siembra:** Para garantizar la densidad de siembra propuesta, la distancia recomendada es de 20 cm x 25 cm entre hileras y plantas para una densidad de 105.800 plantas por hectárea, para que cuando las plantas sean adultas no compitan por la luz solar entre sí.

**Hoyada:** Esta labor se hace con un ahoyador artesanal que se construye de acuerdo a la distancia de siembra que se vaya a utilizar.

**Poda de formación:** Esta es una de las labores más importantes para el futuro desarrollo de la plantación, por lo cual se debe tener especial cuidado con ella.

**Fertilización:** Aplicar 20 toneladas de materia orgánica por hectárea, dependiendo del contenido nutricional del suelo en el momento de la preparación de las eras, aplicación de dos toneladas de cal por hectárea, cuando las condiciones de acidez (pH) del suelo lo requieran, en lo posible utilizar cal o un producto que contenga fósforo. **(Antonio Acert, n.e)**

**Control fitosanitario:** El control fitosanitario debe hacerse en forma preventiva desde el momento de la siembra, tanto para problemas de plagas, como enfermedad. En nuestra experiencia no se han presentado mayores

problemas, estamos utilizando repelentes biológicos con excelentes resultados estas son unas de las plagas y enfermedades que pueden atacar el cultivo. Invalid source specified. **(Antonio Acert, n.e)**

## **2.2.14 REQUERIMIENTOS DEL CULTIVO**

### **Condiciones ambientales:**

- El cultivo de la Stevia requiere 1400 a 1800 mm de lluvia por año la planta no soporta sequias muy prolongada.
- Requiere una alta luminosidad (por lo que se requiere ralea el monte (no rozarlo por completo)).
- Es necesaria una temperatura superior a los 13°C siendo ideal entre los 18 y 34 °C. Resiste y prospera hasta los 43°C acompañado de precipitaciones frecuentes.
- Temperaturas entre los 5 y 15°C no matan la planta pero inhiben o detiene su desarrollo foliar
- Temperaturas inferiores a los 5°C matan a la planta (heladas).
- La planta prospera desde los 0 msnm. hasta 1,500 m.s.n.m.

### **Condiciones del suelo**

La Stevia se produce bien en suelos franco arenoso, o franco arcillosos con pH entre 5.5 y 7.5. Se desarrolla mejor hasta 1500 msnm en zonas con altas precipitaciones; es recomendable que el terreno tenga una ligera pendiente para evitar encharcamientos también es recomendable establecer curvas de nivel no son recomendables los suelos salinos.

### **2.14.1 FERTILIZACION**

La planta no es muy exigente en macro y micronutrientes, sin embargo, si el suelo es arcilloso o arenoso se recomienda adicionar materia orgánica la plantación debe contar con tierra de bosque negra o materia orgánica preferentemente: Humus de lombriz, guano de vacuno o caballo, no es recomendable el estiércol de aves por que facilitan la presencia de nematodos con estos productos se efectuarán las enmiendas necesarias, evitándose el uso de fertilizantes sintéticos, si el suelo presenta acidez marcada se aplicará cal apagada para disminuir la acidez.

### **2.15 TIPOS DE EDULCORANTES:**

#### **Edulcorante artificial**

La mayoría de los sustitutos del azúcar aprobados para el uso en alimentos son compuestos sintetizados artificialmente, sin embargo, algunos sustitutos naturales del azúcar son conocidos incluyendo el sorbitol y el xilitol, los cuales son encontrados en las bayas, frutas, vegetales y hongos no es viable comercialmente la extracción de estos productos de frutas y vegetales, por lo que, son producidos por hidrogenación catalítica del azúcar reductor apropiado. Por ejemplo, la xilosa es convertida en xilitol, la lactosa es convertida en lactitol y la glucosa es convertida en sorbitol. **(Wikipedia, n.e)**

#### **Edulcorante natural**

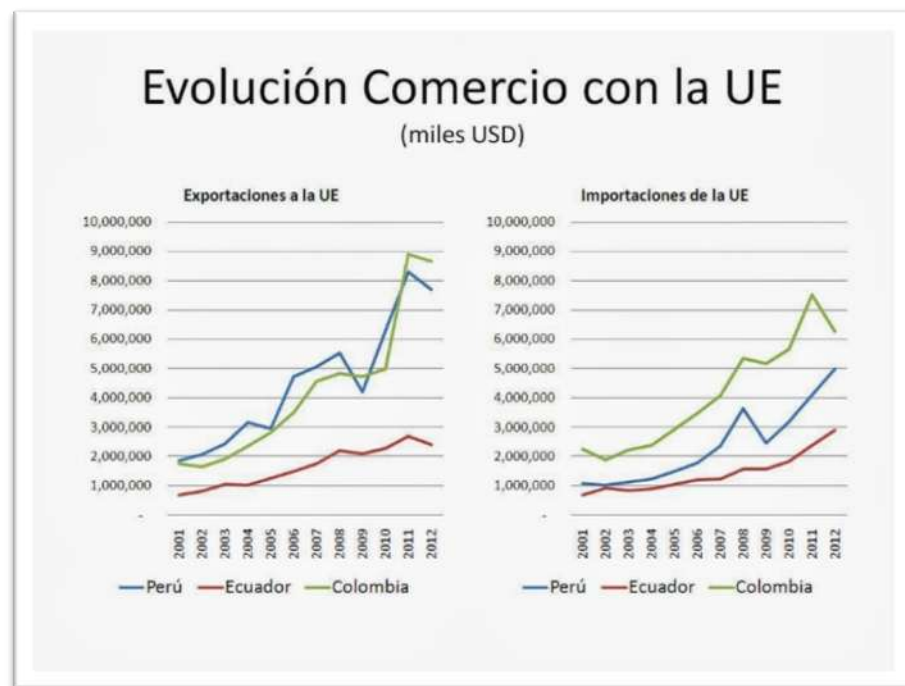
La Stevia es un edulcorante natural 300 veces más dulce que el azúcar de caña apta para los diabéticos, tiene un efecto insignificante en la glucosa en la sangre, cuenta además, con propiedades diuréticas y

antiácidas que permiten eliminar por vía urinaria las toxinas acumuladas por una mala alimentación.

## 2.16 EVOLUCION DEL COMERCIO CON LA UNION EUROPEA

Pro ecuador, mediante boletín # 8, menciona “Ya es un hecho que la Unión Europea abrirá sus puertas a la stevia al fin del año, lo que supone una gran oportunidad para los productores ecuatorianos que tienen la ocasión de entrar a un mercado con un alto poder adquisitivo que ha dado señales de gran interés por un producto exótico”.(Proecuador, 2011)

**Gráfico Nro. 2**



**Fuente: Proecuador**

## 2.17 ECUADOR ALCANZA UN ACUERDO COMERCIAL CON LA UNION EUROPEA

El Gobierno ecuatoriano anunció el 17 DE junio del 2014 que Ecuador y la Unión Europea (UE) cerraron un acuerdo de comercio, en Bruselas, Bélgica.

"Después de casi cuatro años de trabajo, finalmente hemos cerrado hoy un acuerdo equilibrado con la Unión Europea, que potencia al máximo las oportunidades, reduce a su mínima expresión los costos, respeta el modelo de desarrollo del país y permite proteger a nuestros sectores sensibles. He cumplido con mi conciencia y mis principios", anunció el Ministro de Comercio Francisco Rivadeneira, una vez terminado el encuentro con el comisario europeo de Comercio, Karel De Gucht, donde se finiquitaron las negociaciones el acuerdo se cerró a las 04:00 de hoy de Ecuador (11:00 en Bruselas).

### Grafico Nro. 3



Fuente: Diario El Universo

**Sector agrícola:** El ministro explicó este jueves que con el acuerdo "se han logrado herramientas y mecanismos necesarios para salvaguardar los intereses de los sectores productivos más sensibles", al tiempo que lo valoró como "ambicioso para la UE y para Ecuador". **(El Universo, 2014)**

Ecuador y la UE retomaron la IV y última ronda de negociaciones el pasado martes una vez que la delegación ecuatoriana regresó a Bruselas tras haberse reunido con el presidente Rafael Correa, el lunes en Quito, Rivadeneira precisó durante una conferencia de prensa en Bruselas, que el pacto se ha cerrado, reiterando que se mantienen "diferencias" para los países andinos que participan en el acuerdo y con "aspectos particulares a la medida de cada caso".

## 2.18 CULTIVO DE STEVIA POR PROVINCIAS

Las provincias que tienen cultivo de plantaciones Stevia son las siguientes:

**Tabla Nro. 9**

<b>Provincia</b>	<b>Localidad</b>
Tsachila	Vía Santo Domingo - Quevedo
Pichincha	Tababela - Guayllaamba
Manabí	Puerto La Boca
Zamora	Paquisha
F. Orellana	Joya de los Saches
Loja	Quinara
Sucumbíos	Lago Agrio
Carchi	El Chola
Guayas	Cerecita
Santa Elena	Rio Verde

**Fuente: Plan de negocios programa CreEcuador, Planta Procesadora Stevia**

## **2.19 EXPORTACION DE STEVIA EN EL ECUADOR**

Actualmente, la stevia peninsular ya registra exportaciones a Chile y China, que procesan el extracto de la hoja para usarlo como edulcorante de mesa o aditivo para endulzar bebidas, confites y otros.

Los primeros embarques han salido en pacas desde una hacienda de Biofuels, ubicada cerca de San Rafael, recinto de la parroquia Chanduy.

Mario Chiquito, coordinador de Agrocalidad de Santa Elena, agencia estatal que realiza los controles, refiere que hasta el 16 de enero se realizaron 3 embarques a China. En total suman 70.117 kilos, que equivalen a 1.271 pacas. En el 2013.

## **2.20 PLANTA PROCESADORA DEL EDULCORANTE EN EL ECUADOR**

En la Península también se hacen intentos para pasar de la materia prima al procesamiento industrial. Triari, una empresa vinculada al agro, junto con capital estatal, está montando una planta cerca de la zona de San Rafael para procesar la hoja y convertirla en cristales que sirven como endulzante.

José Carvajal, vocero de esa firma, refiere que la planta –hoy lista en un 70%– podría producir 700 toneladas al año de cristales de stevia. La industria cuesta \$ 7,5 millones.

En los alrededores de la planta que se levanta hay cinco hectáreas de stevia sembradas como un plan piloto, pero se espera que el Gobierno financie a agricultores que pretenden cultivar para proveer la materia prima. La industria requiere de 1.000 hectáreas para que sea económicamente rentable.

## **2.21 PROECUADOR (Instituto de promoción de Exportaciones e Inversiones)**

Actualmente la producción de estevia en Ecuador es mínima en relación a la demanda el Ecuador puede implementar diferentes estrategias para introducirse en el mercado mundial:

- Producir y procesar estevia para proveer las principales empresas del mercado mundial como Cargill y PureVia.
- Crear una cooperativa ecuatoriana con los diferentes productores de estevia y establecer una planta procesadora, así los costos pueden ser distribuidos entre todos y ser competitivos en el mercado internacional y tratar de establecer un tipo de sociedad estratégica con las compañías Cargill y Purevia para que estas inviertan en una planta procesadora en Ecuador.
- Actualmente, el producto ecuatoriano ya se encuentra ingresando al mercado chino y quizás en una etapa posterior más ambiciosa, se puede buscar la transferencia de tecnología china hacia nuestro país con el objeto de obtener productos terminados con valor agregado.

## **2.22 ECUAPASS**

Es el sistema aduanero ecuatoriano que permitirá a los Operadores de Comercio Exterior poder realizar todas sus operaciones aduaneras de importación y exportación.



### **2.22.1 OBJETIVOS DEL ECUAPASS**

- Generar transparencia y eficiencia de las operaciones aduaneras
- Minimizar el uso de papel
- Asegurar simultáneamente el control aduanero y facilitar el comercio
- Establecer la Ventanilla Única de Comercio Exterior


### **2.23 PROCEDIMIENTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ADUANA PARA EXPORTAR DESDE EL ECUADOR**

Se inicia con la transmisión electrónica de una Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el nuevo sistema informático ECUAPASS, la misma que podrá ser acompañado ante una factura o proforma y documentación con la que se cuente, previo al embarque, dicha declaración no es una simple intención de embarque sino una declaración que crea un vínculo legal y obligaciones a cumplir con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador por parte del exportador o declarante, los datos que se consignarán en la DAE son:

- Del exportador o declarante
- Descripción de mercancía por ítem de factura
- Datos del consignante
- Destino de la carga
- Cantidades
- Peso; y demás datos relativos a la mercancía.

## 2.24 DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN A LA DAE

- Factura comercial original.

		FACTURA COMERCIAL No. <a href="#">2015-0001</a>		
		RECINTO SAN AGUSTON, PARROQUIA GUALE, CANTON PAJAN PROVINCIA DE MANABI - ECUADOR		
Consignatario: <b>PRODUSTEVIA</b> RUC # Dirección: <b>BARCELONA ESPAÑA</b> ATTE: <u>Maria Caamaño</u> País de embarque: <b>ECUADOR</b> País de destino: <b>ESPAÑA</b> Fecha: <u>10 de marzo de 2015</u> <span style="float: right;">Teléfono: (506)2287-3000</span>				
Cantidad	UM	Descripción	Precio Unitario	Valor Total
1	CART	EDULCORANTE STEVIA (CONTENIENDO 4 PAQUETES CADA UNO CON 25 SOBRES DE 250 GRAMOS) MARCA: DULCE STEVIA  POSICION ARANCELARIA: 1211.90.90.00	125.00	125.00
		Partida arancelaria 1211.90.90.00	Peso Neto 25.00 KG	Peso Bruto 27.00 KG
			Bultos 1	
		<b>TOTALES</b>	25.00 KG	27.00 KG
			1	
Totales			Subtotal	\$125.00
			Transporte terrestre	\$100.00
			<b>TOTAL FOB</b>	<b>\$225.00</b>
<b>Observaciones:</b> EL VALOR DE LA MERCADERIA ESTA DADO EN DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS VAPOR DCA-503 ORDEN DE COMPRA # 2015-0001 TERMINOS DE PAGO N30				
Declaración Jurada: Declaramos bajo fe de juramento que todas los datos contenidos en esta factura son exactos y verdaderos We are declared the values in the invoice are true and corrects.				
_____ NARCISO BRAVO				

# Permiso Fitosanitario



AGENCIA ECUATORINA DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO- AGROCALIDAD

**VIGILANCIA FITOSANITARIA**

**FICHA DE CAMPO DE PROSPECCIONES FITOSANITARIAS**



N° FICHA \_\_\_\_\_ FECHA     /    /     Inspector     

**1. Ubicación Geográfica**

Provincia \_\_\_\_\_ Cantón \_\_\_\_\_ Parroquia \_\_\_\_\_ Localidad o vía \_\_\_\_\_

Nombre del propietario/sitio \_\_\_\_\_ Coordenadas UTM

Predio/sitio \_\_\_\_\_ X:     /    /    /     Y:     /    /    /

**2. Características del cultivo/Producto**

1. Especie vegetal \_\_\_\_\_

TP  CC  Superficie Aterrada  U/M

AR  ED  Superficie Vigilada  U/M

2. Plaga específica \_\_\_\_\_

Peso Aterrado  U/M

Peso Vigilado  U/M

PLAGAS O CLAVES	FD	OA	DP	OBSERVACIONES

**ENVIO DE MUESTRAS PARA LABORATORIO**

Código de la muestra     /    /    /    /     Memorando No. \_\_\_\_\_

**Análisis/diagnóstico Solicitado:**

Bacteriología  Entomología

Micología  Hematología

Imunología  Moléculas

Otros/Específicos: \_\_\_\_\_

**Actividad de Origen**

Certificación Fitosanitaria  Prospección Cultivos/Producto

Cuarentena Vegetal  Proveniente

Prospección Plagas  Verificación Denuncia

C. de Prospección Vegetativa

**Descripción de Sintomas/Daños:** \_\_\_\_\_

**Pre-diagnósticos:** \_\_\_\_\_

FD Prospección	AE Área Legal de Trabajo	CC Control de Cultivos/Producto	EO Estado de Control de Cultivos	PD Fase de Desarrollo Plaga	OA Origen Actividad	DET Distribución Plaga
1. Cultivo	1. Tipo de cultivo	1. Campo Abierto	1. No controlado	1. Inicial	1. Foco de Inoculación	1. Plaga activa
2. Producto	2. Estado Equipamiento	2. Invernadero	2. Sembrado vegetativo	2. Puntal	2. Fito	2. Plaga en Planta Activa
3. Vía	3. Estado Fitosanitario	3. Almacén	3. Placero	3. Sembrado vegetal	3. Hijo	3. Foco Inactivo
4. Estado (campo)	4. Tipo material	4. Fomento de campo	4. Propagación	4. Planta/Mula	4. Brote	4. Distribución Geográfica
5. Verificación de semilla	5. Biología/Clon	5. Comercio	5. Propagación	5. Inicial	5. Familia	5. Plaga silvícola
	6. C. de Prospección vegetativa	6. Otro	6. Comercio	6. Foco	6. Fito/Foco activo	
	7. C. de producción vegetativa		7. Fito comercio	7. Local/Fito	7. Distribución	
	8. Control (biológico/ químico/ físico/ preventivo)			8. Fito	8. Fito	
	9. Sitio de Fito (Cuerpo)			9. Inoculación	9. Toda la Planta	
	10. Muestreo					
	11. Otro					

## Certificado de Origen

### SOLICITUD DE CERTIFICADO DE CIRCULACIÓN DE MERCANCIAS

1. Exportador (nombre, dirección completa y país)		EUR.1 N.º A	
PRODUAGUSTIN S.A. RECINTO SAN AGUSTON, PARROQUIA GUALE, CANTON PAJAN MANABI - ECUADOR		Véase las notas del reverso antes de rellenar el ingreso	
3. Destinatario (nombre, dirección completa y país) (opción facultativa)		2. Certificado utilizado en los intercambios preferenciales entre	
PRODUSTEVIA S.A. BARCELONA ESPAÑA		ECUADOR	
		y	
		ESPAÑA	
		(Indíquese el país, grupo de países o territorio correspondiente)	
		4. País, grupo de países o territorio de donde se consideran originarios los productos	5. País, grupo de países o territorio de destino
		EDULCORANTE	
6. Información relativa al transporte (opción facultativa)		7. Observaciones	
		S/O	
8. Número de orden, marcas y numeración; número y naturaleza de los bultos (1); Designación de las mercancías(2)		9. Masa bruta (kg) u otra medida (libras, m3, etc.)	10. Facturas (opción facultativa)
EDULCORANTE STEVIA. CONTENIENDO 4 PAQUETES CADA UNO CON 25 SOBRES DE 250 GRAMOS MARCA: DULCESTEVIA  POSICION ARANCELARIA: 1211.90.90.00		EA	2015-0001

(1) Si la mercancía no está embalada, indíquese el número de artículos o decíbreles "a granel", según sea el caso.

(2) Incluya la clasificación arancelaria de la mercancía a nivel de partida (código de 4 dígitos).

# Conocimiento de embarque

## MSC PANAMA

FOR USE AS A "MSC BL DRAFT" BILL OF LADING INSTRUCTIONS ONLY

Shipper (Complete Name and Address) <b>PRODUAGUSTIN</b> RECINTO SAN AGUSTON, PARROQUIA GUALE, CANTON PAJAN <b>MANABI - ECUADOR</b> <b>TELF. +507 2248148</b> <b>ATT. NARCISO BRAVO</b>		Load Date <b>10-Mar-15</b>	Line Booking <b>PAEXP1500124</b>
Consignee (if "To Order" so indicate) <b>PRODUSTEVIA</b>  Direccion: BARCELONA - ESPAÑA Teléfono: <b>593-992991204</b>		Export References	
Notify Party (No claim shall attach for failure to notify) <b>PRODUSTEVIA</b>  Direccion: BARCELONA - ESPAÑA Teléfono: <b>593-992991204</b> Atención: <b>JOHANNA CASTRO</b>		Domestic Routing / Export Instructions	
Transport Mode		Point and Country of Origin	
Vessel/Voyage <b>MSC JULIA R. - NQ503A</b> <b>TRANSHIPMENT PORT (NEXT POD)</b>		Forwarding Agent/References;	
Place of receipt *		Destination Agent:	
Port of Loading <b>GUAYAQUIL- ECUAD</b> <b>FINAL PORT OF DISCHARGE</b> <b>BARCELONA - ESPAÑA</b>		Kind of Pkgs; Description of Goods; Marks and Numbers, Container No./Seal No.	
CONTAINER NUMBER <b>GLDU7576869</b>	SEAL / SELLO <b>EU04624538</b>	DESCRIPCION / DESCRIPTION <b>1 CARTON</b> <b>EDULCORANTE STEVIA</b>  <b>CONDICION DE LA CARGA: LCL/LCL</b>  <b>BAJO REGIMEN EXPORTACION A CONSUMO</b>  NOT NEGOTIABLE UNLESS CONSIGNED "TO ORDER"  <b>FREIGHT: COLLET</b>	Measurement Gross Weight/ PESO <b>25,00</b>
Freight Details, Charges etc:		Excess Value Declaration: Refer to Clause 6(4)(B)-(C) on reverse side.	

\*APPLICABLE ONLY WHEN USED AS COMBINED TRANSPORT BILL OF LADING

## 2.25 ACEPTACION DE LA DAE

Una vez aceptada la DAE, la mercancía ingresa a Zona Primaria del distrito en donde se embarca, producto de lo cual el depósito temporal la registra y almacena previo a su exportación.

Al realizar el ingreso en el depósito, el sistema notificará el canal de aforo asignado, los mismos que pueden ser:

- Canal de Aforo Documental
- Canal de Aforo Físico Intrusivo
- Canal de Aforo Automático

**Figura Nro. 4**



**Fuente: Senae**

Para el caso del Canal de Aforo Automático, la autorización de salida, entendiéndose con ello la autorización para que se embarque, será automático al momento del ingreso de la carga a los depósitos temporales o zonas primarias.

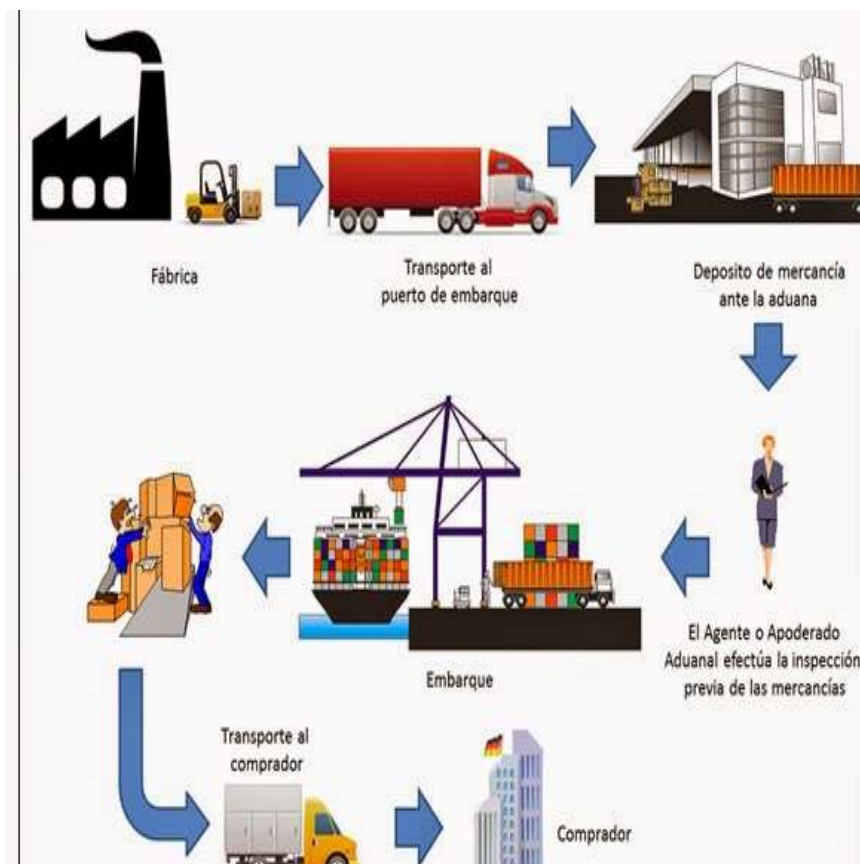
En el caso del Canal de Aforo Documental, se designará al funcionario a cargo del trámite, al momento del ingreso de la carga, luego de lo cual se procederá a la revisión de los datos electrónicos y documentación

digitalizada; y se procederá al cierre, si no existieren novedades. Cualquier observación será registrada mediante el esquema de notificación electrónico, previsto en el nuevo sistema. Una vez cerrada la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) cambiará su estado a salida autorizada y la carga podrá ser embarcada.

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

## 2.26 PROCESO DE LA EXPORTACIÓN

Grafico Nro. 4



**Elaborado por: Investigador**

El proceso que debe seguir de exportación es:

- Retiro de carga de fábrica
- Transporte al puerto de embarque
- Depósito de mercancía ante la aduana
- El Agente o Exportador, efectúa inspección previa de las mercancías a exportar
- Trasmisión electrónica de Declaración Aduanera de Exportación (DAE)
- Embarque
- Transporte al comprador
- Carga llega al comprador



## **2.3 MARCO LEGAL**

### **CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION COMERCIO E INVERSION**

#### **TÍTULO IV**

##### **Del Fomento y la Promoción de las Exportaciones**

**Art. 93.-(Código Orgánico de la Producción, Comercio e inversiones, 2010)**Fomento a la exportación.- El Estado fomentará la producción orientada a las exportaciones y las promoverá mediante los siguientes mecanismos de orden general y de aplicación directa, sin perjuicio de los contemplados en otras normas legales o programas del Gobierno:

**a.** Acceso a los programas de preferencias arancelarias, u otro tipo de ventajas derivadas de acuerdos comerciales de mutuo beneficio para los países signatarios, sean estos, regionales, bilaterales o multilaterales, para los productos o servicios que cumplan con los requisitos de origen aplicables, o que gocen de dichos beneficios;

**b.** Derecho a la devolución condicionada total o parcial de impuestos pagados por la importación de insumos y materias primas incorporados a productos que se exporten, de conformidad con lo establecido en este Código;

**c.** Derecho a acogerse a los regímenes especiales aduaneros, con suspensión del pago de derechos arancelarios e impuestos a la importación y recargos aplicables de naturaleza tributaria, de mercancías destinadas a la exportación, de conformidad con lo establecido en el libro V de este Código;

**d.** Asistencia o facilitación financiera prevista en los programas generales o sectoriales que se establezcan de acuerdo al programa nacional de desarrollo;

**e.** Asistencia en áreas de información, capacitación, promoción externa, desarrollo de mercados, formación de consorcios o uniones de

exportadores y demás acciones en el ámbito de la promoción de las exportaciones, impulsadas por el Gobierno nacional; y,

f. Derecho a acceder a los incentivos a la inversión productiva previstos en el presente Código y demás normas pertinentes.

## **Regímenes de Exportación**

### **Sección II**

**Art. 154.- Exportación definitiva.-** Es el régimen aduanero que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero comunitario o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ubicada dentro del territorio aduanero ecuatoriano, con sujeción a las disposiciones establecidas en el presente Código y en las demás normas aplicables. **-(Código Orgánico de la Producción, Comercio e inversiones, 2010)**

## **TÍTULO V**

### **Auxiliares de la Administración Aduanera**

#### **Capítulo I**

#### **De los Agentes de Aduana**

**Art. 227.- Agente de Aduana.-** Es la persona natural o jurídica cuya licencia, otorgada por la Directora o el Director General del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, le faculta a gestionar de manera habitual y por cuenta ajena, el despacho de las mercancías, debiendo para el efecto firmar la declaración aduanera en los casos que establezca el reglamento, estando obligado a facturar por sus servicios de acuerdo a la tabla de honorarios mínimos que serán fijados por la Directora o el Director General del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. Dicha licencia tendrá un plazo de duración

de 5 años, la cual puede ser renovada por el mismo plazo.....-(Código Orgánico de la Producción, Comercio e inversiones, 2010)

**REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA  
PARA EL COMERCIO, DEL LIBRO V DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE LA  
PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES.**

**Art. 63.- Declaración Aduanera.-** La Declaración Aduanera será presentado de manera electrónica y/o física de acuerdo al procedimiento y al formato establecido por el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador una sola Declaración Aduanera podrá contener las facturas, documentos de transporte de un mismo manifiesto de carga y demás documentos de soporte o de acompañamiento que conformen la importación o exportación, siempre y cuando correspondan a un mismo declarante y puerto, aeropuerto o paso fronterizo de arribo para las importaciones; y de embarque y destino para las exportaciones.

Para efectos de contabilización de plazos y determinación de abandono tácito conforme el artículo 142 literal a) del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, se tomará en cuenta la llegada de la mercancía conforme lo ampare el manifiesto de carga contenido en la Declaración Aduanera. **(REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, 2011)**

**SERVICIOS DE RENTAS INTERNAS (SRI)**

Es un organismo autónomo del Estado de Ecuador, cuya función principal es el cobro de los impuestos, a partir de una base de datos de contribuyentes. Fue creado sobre la base de la antigua Dirección General de

Rentas y su directora actual es la economista Msc Ximena Victoria Amoroso Iñique –

Constituye a la construcción de la ciudadanía fiscal, mediante la concientización, la promoción, la persuasión, y la exigencia del cumplimiento de las obligaciones tributarias, en el marco de principios y valores, así como de la constitución y la ley; de manera que se asegure una efectiva recaudación destinada al fomento de la cohesión social. **(Wikipedia La enciclopedia libre, n.e)**

## **CONSTITUCION DEL ECUADOR DERECHOS DEL BUEN VIVIR**

El numeral 5 del artículo 3 de la Constitución de la República consagra como deber Primordial del Estado, planificar el desarrollo nacional, erradicar la pobreza, promover el desarrollo sustentable y redistribuir equitativamente la riqueza para alcanzar el buen vivir;

El buen vivir propone un modelo de vida mucho más justo para todos/as, es un cambio muchísimo más equitativo, en vez de propugnar el crecimiento continuo busca lograr un sistema desde la súper estructura del estado que este en equilibrio.

En lugar de atenerse casi exclusivamente en datos referentes al producto Interior Bruto (PIB) u otros indicadores económicos el, el buen vivir se guía por conseguir y asegurar los mínimos indispensables, lo suficiente, para que la población pueda llevar una vida simple y modesta, pero digna y feliz. Para que las y los ciudadanos tengan acceso a las mismas oportunidades en las mismas condiciones, sin diferencia sin discriminación, con equidad de género Generosidad, con respeto a la pluriculturalidad, se basa en una economía solidaria y no en una economía de mercado. **(Correa E. R., 2008)**

### **Boletín Senae Nro. 266-2013**

El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador comunica a todos los Exportadores, Agentes de Aduana, Agente de Carga de Exportaciones, Operadores de Comercio Exterior, Servidores Públicos del SENA E y público en general que, el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador con Resolución Nro. SENA E-DGN-2013-0354-RE de fecha 23 de septiembre del 2013, expide el procedimiento documentado denominado SENA E-ISEE-2-2-017-V1 INSTRUCTIVO PARA EL USO DEL SISTEMA DECLARACIÓN ADUANERA DE EXPORTACIÓN,

Cabe mencionar que el procedimiento SENA E-ISEE-2-2-017-V1 INSTRUCTIVO PARA EL USO DEL SISTEMA DECLARACIÓN ADUANERA DE EXPORTACIÓN permitirá un mayor conocimiento sobre el llenado de la “Declaración Aduanera de Exportación” en el ECUAPASS. (**Senae**, 2013)

### **Boletín Senae Nro. 90-2014**

Facilitación en el llenado de la Declaración Aduanera de Exportación para el régimen de exportación definitiva (40). (**Senae**, 2014)

### **Registro Oficial Nº 390 viernes 5 de diciembre de 2014**

Expedir el reglamento que norma la verificación y certificación del origen de las mercancías ecuatorianas de exportación. (**Correa A. R.**, 2014)

### **Registro Oficial Nº 267 -- viernes 13 de junio de 2014**

Dispónese que en consideración a los estándares de calidad vigentes en la Unión Europea, se reconoce como equivalentes la normativa y reglamentación técnica de la Unión Europea y sus países miembros. (**Mipro**, 2014)

## **2.4. MARCO CONCEPTUAL**

**AGROCALIDAD:** La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro – Agrocalidad, es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, encargada de la definición y ejecución de políticas, regulación y control de las actividades productivas del agro nacional. La cual, es respaldada por normas nacionales e internacionales, que apuntan a la protección y mejoramiento de la producción agropecuaria, implantación de prácticas de inocuidad alimentaria, el control de la calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente, incorporando al sector privado y otros actores en la ejecución de planes, programas y proyectos.

Agrocalidad promueve en las diversas cadenas de producción agropecuaria, procesos sustentados en sistemas de gestión de la calidad, a fin de mejorar la producción, productividad y garantizar la soberanía alimentaria, para lograr la satisfacción de los requerimientos nacionales y el desarrollo de la competitividad internacional. **(Agrocalidad, n.e)**

**ACUERDOS COMERCIALES:** El Ecuador ha firmado un sin número de Acuerdos comerciales sean estos bilaterales o multilaterales como bloque económico, los mismos que le otorgan el beneficio de preferencia arancelaria total o parcial para el ingreso de productos ecuatorianos a muchos de esos países con que constan en el Acuerdo. Es por esto que, la política de comercio exterior ha girado en torno al establecimiento de convenios y tratados comerciales, ya sea de libre comercio o de tratamiento preferencial, para eliminar o disminuir la discriminación en los aranceles aduaneros de un país contra los productos originarios de otro, o bien para reducir los trámites de que deben seguir para ingresar. **(Proecuador, n.e)**

**BCE:** El Banco Central del Ecuador tiene la misión de garantizar el funcionamiento del régimen monetario, controlar la inflación e impulsar el crecimiento económico del país. Proporciona información estadística y comercial de las exportaciones realizadas. **(Banco Central del Ecuador, n.e)**

**CFN:** Corporación Financiera Nacional banca de desarrollo del Ecuador, es una institución financiera pública, cuya misión consiste en canalizar productos financieros y no financieros alineados al Plan Nacional del Buen Vivir para servir a los sectores productivos del país. **(Corporacion Financiera Nacional, n.e)**

**INCOTERMS:** Incoterms (acrónimo del inglés international commercial terms, 'términos internacionales de comercio') son términos, de tres letras cada uno, que reflejan las normas de aceptación voluntaria por las dos partes —compradora y vendedora—, acerca de las condiciones de entrega de las mercancías y/o productos. Se usan para aclarar los costes de las transacciones comerciales internacionales, delimitando las responsabilidades entre el comprador y el vendedor, y reflejan la práctica actual en el transporte internacional de mercancías.

**Autoridad Aduanera.-** Órgano de la administración pública competente, facilitadora del comercio exterior, para aplicar la legislación aduanera y sus normas complementarias y supletorias, determinador y recaudador de los tributos al comercio exterior y cualquier otro recargo legítimamente establecido para las operaciones de comercio exterior, que ejerce el control y la potestad aduanera, y que presta por sí mismo o mediante concesión los servicios aduaneros contemplados en el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones; **(R.COPCI, 2011)**

## **CAPITULO III**

### **DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

En el presente capítulo se presenta el método, diseño de investigación seleccionado, tipo de investigación, la selección de muestra y el instrumento para la recolección y procesamiento de datos, así como los pasos para la elaboración de un diseño de exportación a países Europeos.

#### **3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN**

“Los métodos de investigación son aquellos que conducen al logro de conocimientos. Los métodos de sistematización son los que ordenan los conocimientos que ya se poseen.” **(conceptos.com, n.e)**

#### **3.2 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

El diseño de la investigación nos indica los pasos a seguir para alcanzar nuestros objetivos de la investigación de una manera satisfactoria.

Según **Trochim (2005)**, “el diseño de la investigación “es el pegamento que mantiene el proyecto de investigación cohesionado. Un diseño es utilizado para estructurar la investigación, para mostrar cómo todas las partes principales del proyecto de investigación funcionan en conjunto con el objetivo de responder a las preguntas centrales de la investigación.”

#### **3.3 DISEÑO MIXTO**

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó el enfoque mixto, tomando en consideración las características que reúne el enfoque Cuantitativo, el cual utiliza la recolección y análisis de datos, medición



numérica, datos estadísticos, por otro lado, el enfoque Cualitativo busca adquirir información en profundidad para poder comprender el comportamiento humano y las razones que gobiernan tal comportamiento, **Hernández, Fernández y Baptista (2010:4)** en su obra Metodología de la Investigación, sostienen que todo trabajo de investigación se sustenta en dos enfoques principales: el enfoque cuantitativo y el enfoque cualitativo, los cuales de manera conjunta forman un tercer enfoque: El enfoque mixto.

Para **Roberto Hernández Sampieri** “La meta de la investigación mixta no es reemplazar a la investigación cuantitativa ni a la investigación cualitativa, sino utilizar las fortalezas de ambos tipos de indagación combinándolas y tratando de minimizar sus debilidades potenciales”

Según **Sampieri R. et al (2004)**, el enfoque cuantitativo se fundamenta en un esquema deductivo y lógico que busca formular preguntas de investigación e hipótesis para posteriormente probarlas. Por otro lado, el enfoque cualitativo se basa en un esquema inductivo y su método de investigación es interpretativo, contextual y etnográfico. Este método captura la experiencia de los individuos y estudia ambientes naturales. Ejemplos del enfoque cualitativo son las entrevistas y la observación no estructurada.

### **3.4 MODALIDAD DE LA INVESTIGACION**

La presente investigación se realizó hacia la incorporación de un diseño de campo, la cual consiste en recolectar la información en el lugar real donde se desarrollan los hechos investigados, permitiendo una interacción entre los objetivos del estudio y la realidad.

La investigación de campo corresponde a un tipo de diseño de investigación, para la cual **Carlos Sabino (S/f)** en su texto "El proceso de Investigación" señala que se basa en informaciones obtenidas directamente

de la realidad, permitiéndole al investigador cerciorarse de las condiciones reales en que se han conseguido los datos.

### **3.5 TIPO DE INVESTIGACIÓN**

El tipo de investigación que se llevó a cabo en el presente trabajo es de tipo descriptiva, su propósito es la delimitación de hechos que conforman el problema de investigación, elaborando un diagnóstico de necesidades del área que se analizará, para lo cual se requiere obtener información relevante del universo de investigación, con la cual obtendremos las preguntas que servirán para la obtención de datos en nuestra herramienta de investigación.

Según **Sabino (1986)** “La investigación de tipo descriptiva trabaja sobre realidades de hechos, y su característica fundamental es la de presentar una interpretación correcta. Para la investigación descriptiva, su preocupación primordial radica en descubrir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura o comportamiento. De esta forma, se pueden obtener las notas que caracterizan a la realidad estudiada”. **(Pág. 51)**

La presente investigación, se vincula hacia la modalidad de Proyecto Factible, el cual se apoya en un estudio tipo descriptivo, considerando que los datos obtenidos se obtienen directamente de la realidad, igual que una investigación de campo, el proyecto factible que por sus circunstancias, tiene probabilidades de llevarse a cabo para su ejecución, en una unidad productiva de un bien o servicio planteado, debido a que técnica y económicamente es viable.

Para **Arias, (2006, p. 134)**, señala: “Que se trata de una propuesta de acción para resolver un problema practico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización”.

### **3.6 POBLACIÓN Y MUESTRA**

Para el desarrollo del presente trabajo, la población del recinto San Agustín, se encuentra constituida por 800 personas, la cual se determinó mediante registros proporcionados por dirigentes del sector.

#### **3.6.1 POBLACIÓN:**

"Una población es un conjunto de todos los elementos que estamos estudiando, acerca de los cuales intentamos sacar conclusiones". **Levin & Rubin (1996)**.

**Tabla Nro. 10**

<b>Recinto "San Agustín"</b>	<b>Población</b>
Agricultores	410
Amas de casa	300
Menores de edad	90
<b>Total</b>	<b>800</b>

**Fuente:** Investigación de campo

**Autor:** Investigador

#### **3.6.2LA MUESTRA**

La muestra seleccionada en el recinto San Agustín, nos dio como resultado un total de 200 personas, de los cuales se pretende detectar las

características de los participantes, para lo cual se utilizó la observación e interacción con la población.

"Una muestra debe ser definida en base de la población determinada, y las conclusiones que se obtengan de dicha muestra solo podrán referirse a la población en referencia", **Cadenas (1974)**.

### 3.6.3 TIPO DE MUESTREO

El tipo de muestra utilizada corresponde la **NO PROBALISTICA**, la cual es una técnica donde las muestras se recogen en un proceso que no brinda a todos los individuos de la población iguales oportunidades de ser seleccionados, basándose en la equiprobabilidad, procurando obtener como muestras lo más representativo posible,

Según "**Sampieri**", la muestra no probalística, es cuando la elección de los elementos, no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con el investigador o del que hace la muestra\*27(1). Considerando que para llevar a cabo un proceso de exportación de productos, deben contar con una serie de características entre las cuales se puede mencionar ser mayor de edad, asistir a talleres de capacitación, voluntariedad, poseer liderazgo, alto nivel educativo, espíritu de emprendimiento.

**Tabla Nro. 11**

<b>Recinto "San Agustín"</b>	<b>Muestra</b>
Agricultores	200
<b>Total</b>	<b>200</b>

**Fuente:** Investigación de campo

**Autor:** Investigador

### 3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

**TÉCNICAS:** Son formas o procedimientos utilizados por el investigador para recopilar u obtener datos a la información que se requiere, constituyen el camino hacia el logro de los objetivos planteados para resolver el problema que se investiga. Arias F (2006).

**Méndez (1999, p.143)** define a las fuentes y técnicas para recolección de la información como los hechos o documentos a los que acude el investigador y que le permiten tener información. También señala que las técnicas son los medios empleados para recolectar información, Además, manifiesta que existen *fuentes primarias* y *fuentes secundarias*. Las *fuentes primarias* es la información oral o escrita que es recopilada directamente por el investigador a través de relatos o escritos transmitidos por los participantes en un suceso o acontecimiento; mientras que las *fuentes secundarias*, es la información escrita que ha sido recopilada y transcrita por personas que han recibido tal información a través de otras fuentes escritas o por un participante en un suceso o acontecimiento. **Eleazar Angulo López**

En el desarrollo de esta investigación se emplearon las siguientes técnicas:

- Observación
- Entrevista y
- Encuesta

**Observación:** Se dirigió hasta el lugar del desarrollo de la investigación Recinto San Agustín para sociabilizar con la comunidad objeto de estudio

desde adentro involucrándose en las actividades de los agricultores en la producción de Stevia.

La observación es la técnica más antigua y la más empleada en investigación es el proceso inicial y fundamental del método

**Entrevista:** Esta técnica me permitió obtener respuestas verbales teniendo una comunicación directa con los agricultores en cuanto al desarrollo de la investigación.

**Symonds (1931)** sostiene que la entrevista es un método para reunir datos durante una consulta privada o reunión en la que una persona se dirige al entrevistador y ofrece cierto tipo de información cuenta su historia da su versión de los hechos , responde a preguntas etc.

**Encuesta:** se obtuvo información sistemáticamente a los 200 agricultores encuestados del recinto San Agustín a través de preguntas

Para **Trespalacios, Vázquez y Bello**, las encuestas son instrumentos de investigación descriptiva que precisan identificar a priori las preguntas a realizar, las personas seleccionadas en una muestra representativa de la población, especificar las respuestas y determinar el método empleado para recoger la información que se vaya obteniendo.

**Instrumento:**

Es un cuestionario diseñado por el investigador, con preguntas de dos opciones en un formato de escala Lickert, que consiste en “un conjunto de ítems presentados en forma de afirmaciones o juicios referidos al evento o situación actual acerca del cual se quiere medir la actitud.” **Hurtado (2000:479)**

Dicho instrumento debe ser fácil de ser leído, corregido, cuantificable, diferenciador y que nos permita obtener informaciones de alto nivel de credibilidad que sirvan de base a la investigación.

El instrumento utilizado para dicha investigación fue el cuestionario de encuesta, instrumento que se aplicó a los agricultores del recinto San Agustín y que se realizó de acuerdo a los siguientes parámetros.

- Redacción de las instrucciones de manera detallada y clara, a fin de que sea de fácil comprensión del grupo a ser investigado.
- El instrumento tiene a la elección de una de las dos categorías presentadas dicotómicas, afirmativa (si) o negativa ( no )
- El instrumento está conformado por 16 preguntas
- Las encuestas fueron realizadas por la autora

### **3.8 RECURSOS FUENTES CRONOGRAMAS Y PRESUPUESTO PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS**

**Recursos:** Son Todos aquellos elementos que pueden utilizarse como medios a efectos de alcanzar el desarrollo de esta investigación en el Recinto San Agustín.

#### Talento humano

- Ama de casa
- Agricultores
- Menores de edad
- Investigadora
- Tutora de tesis

**Fuentes:** Para garantizar la calidad de los fundamentos teóricos y la construcción del trabajo se realizó la siguiente investigación.

**Fuente Bibliográfica:** consiste en la expresión textual o resumida de las ideas expresadas por otros autores y que sirven de apoyo al desarrollo del trabajo.

**Fuentes Documental:** La investigación documental se caracteriza por el empleo predominante de registros gráficos como fuentes de información.

### 3.9 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla Nro. 12

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Noviembre</b>	<b>Diciembre</b>	<b>Enero</b>	<b>Febrero</b>	<b>Marzo</b>	<b>Abril</b>	<b>Mayo</b>
Elección del tema	X						
Formulación del problema		X					
Fundamentación teórica			x				
Metodología de la investigación			x	X			
La propuesta				X			
Elaboración de informe				X			
Publicación del trabajo				X	X		



### **3.10 PRESUPUESTOS**

El presupuesto se debe calcular en:

- Suministros, materiales
- viajes para la investigación de campo

### **3.11 TRATAMIENTO A LA INFORMACIÓN – PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS**

La realización de esta investigación estuvo a cargo de la autora del trabajo, contando con la participación de 200 agricultores, quienes fueron evaluados mediante una encuesta con 16 preguntas cerradas, para lo cual se mostrará el resultado y porcentaje de los datos obtenidos.

A continuación se presentan los resultados obtenidos de la investigación, acompañados del respectivo tratamiento estadístico, los mismos que serán mostrados en gráficos de pastel con la interpretación y análisis de cada una de las preguntas, plasmadas en nuestra herramienta de recolección de datos.

### **3.12 ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DEL RECINTO SAN AGUSTÍN**

**Encuesta:** El objetivo de esta encuesta es recolectar información para elaborar un trabajo que permita impulsar el cultivo y producción de la planta Stevia para su exportación, brindando atención a la demanda que existe en países Europeos.

Esta información se tratará de forma anónima y confidencial, siendo utilizada únicamente para alcanzar los objetivos del trabajo.

1) ¿En su comunidad existen organizaciones, federaciones, asociaciones que fomenten la comercialización de diversos productos de manera asociativa?

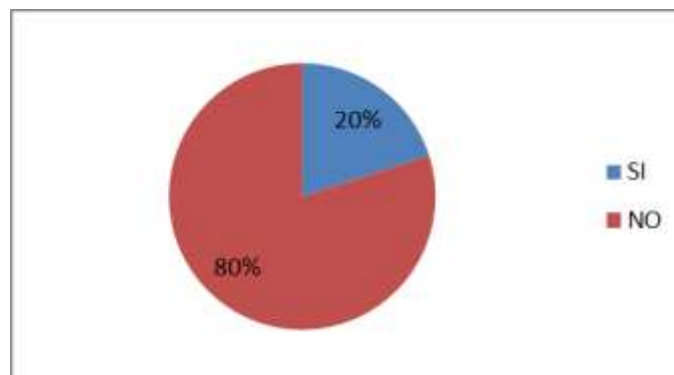
Tabla No 13

Alternativas	Frecuencia	%
Si	40	20
No	160	80
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadora

Gráfico No 5



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### Análisis

El 80% de los encuestados indicó que en su comunidad no existen organizaciones, federaciones, asociaciones que fomenten la comercialización de diversos productos de manera asociativa.

## 2) ¿Pertenece usted a alguna asociación?

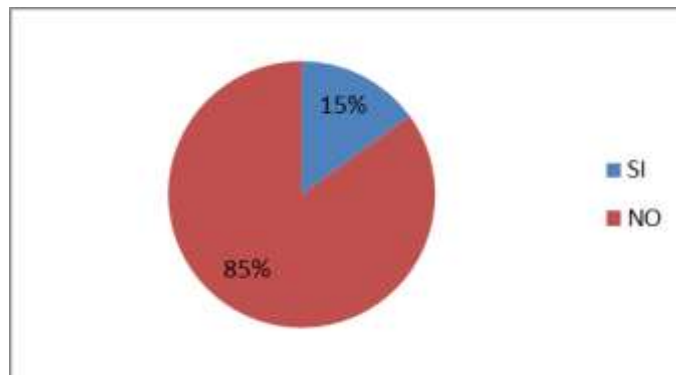
**Tabla No 14**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	30	15
No	170	85
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadora

**Gráfico No 6**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

Los resultados tabulados y graficados muestran que el 85% de la muestra encuestada no pertenece a ningún tipo de asociación.

3) ¿Sabe usted que existe una planta llamada Stevia, que es un sustituto del azúcar?

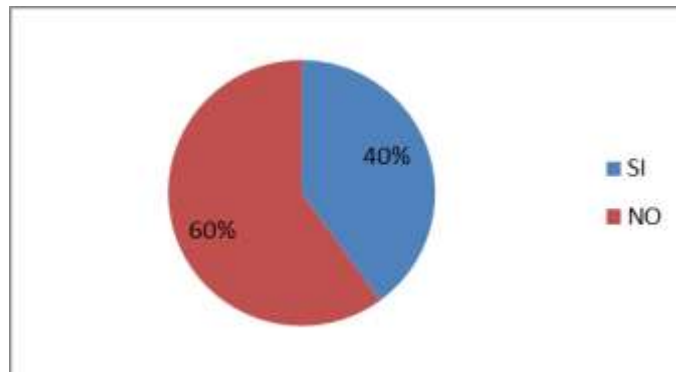
Tabla No 15

Alternativas	Frecuencia	%
Si	80	40
No	120	60
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

Gráfico No 7



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### Análisis

Los resultados tabulados y graficados muestran que el 60% de los agricultores encuestados desconoce la existencia de la planta Stevia.

#### 4) ¿Consume usted hojas de Stevia para endulzar sus alimentos?

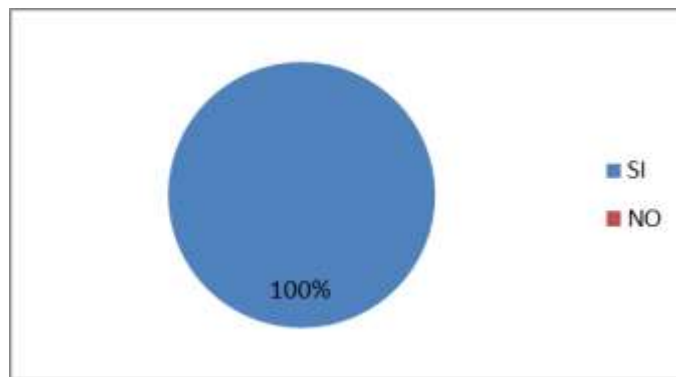
**Tabla No 16**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	200	100
No	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 8**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

#### **Análisis**

El 100% de los encuestados afirmo no consumir hojas de Stevia como endulzante de sus alimentos

### 5) ¿Conoce los beneficios de las hojas de Stevia?

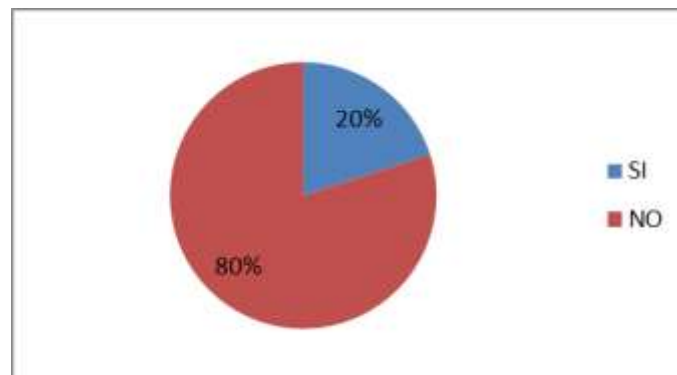
**Tabla No 17**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	40	20
No	160	80
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 9**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

Los resultados tabulados y graficados muestran que el 20% de la muestra encuestada conoce los beneficios de las hojas de Stevia, mientras que el 80% afirmó no conocerlos.

6) ¿Conoce usted países que producen y comercializan esta planta?

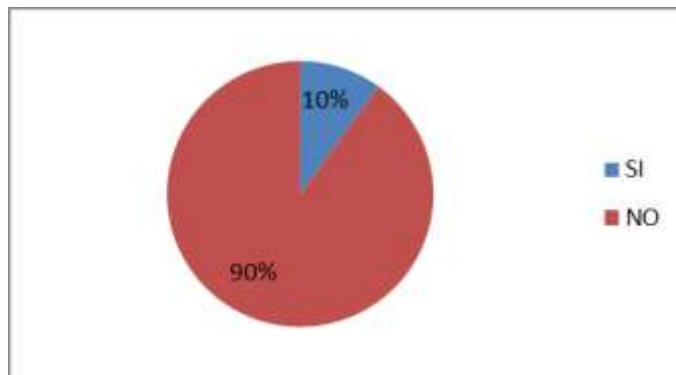
Tabla No 18

Alternativas	Frecuencia	%
Si	20	10
No	180	90
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

Gráfico No 10



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Análisis**

El 10% de los encuestados indicó conocer los países en los cuales se produce y se comercializa la planta de Stevia, mientras que el 90% no.

**7) ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción la planta Stevia?**

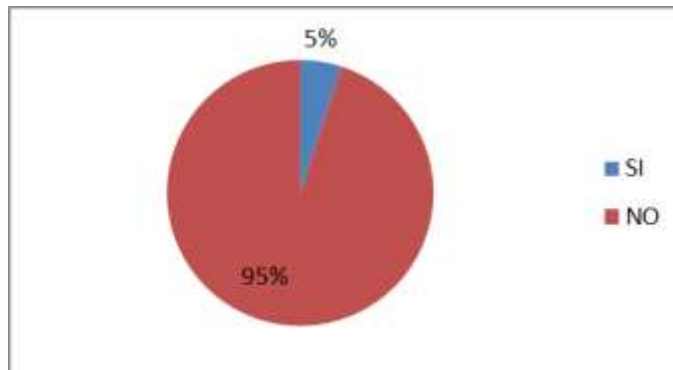
**Tabla No 19**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	10	5
No	190	95
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 11**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Análisis**

Los resultados tabulados y graficados muestran que solo el 5% de la muestra encuestada tiene conocimientos de alguna empresa local que se dedique a la producción de la planta Stevia, mientras que el 95% no conoce.



8) ¿Sabe usted que países exportan mayormente las hojas de esta planta?

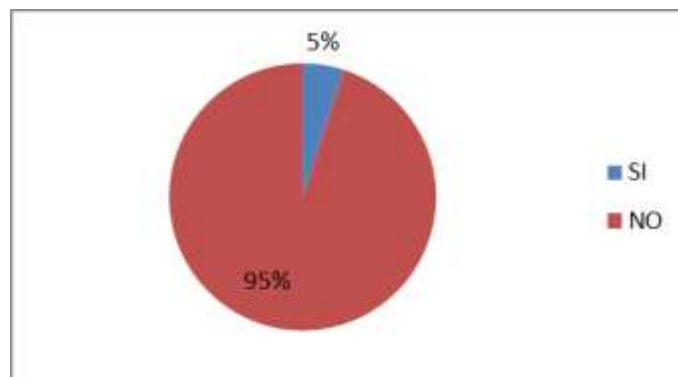
**Tabla No 20**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	10	5
No	190	95
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 12**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

El 5% de los encuestados afirmó conocer los países que exportan las hojas de la planta de Stevia, en cambio el 95% desconoce .

9) ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la exportación de productos derivados de la planta Stevia?

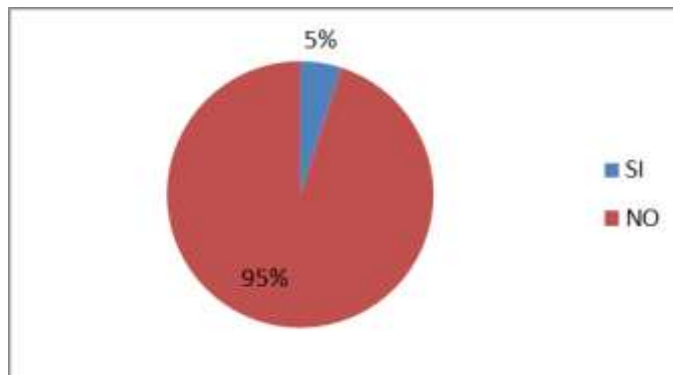
Tabla No 21

Alternativas	Frecuencia	%
Si	10	5
No	190	95
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

Gráfico No 13



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### Análisis

Los resultados tabulados y graficados muestran que el 5% de la muestra encuestada conoce de alguna empresa dedicada a la exportación de productos derivados de la Stevia, mientras que el 95% afirmó no conocer.

10) ¿Considera que debe incentivarse la producción de esta planta en nuestro país?

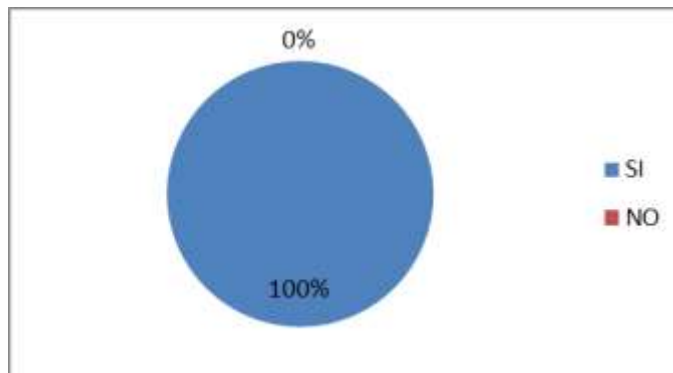
**Tabla No 22**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	200	100
No	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 14**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

Los resultados obtenidos, de la muestra encuestada coinciden en el 100% que debe incentivarse la producción de esta planta en nuestro país

11) ¿Considera usted que los suelos del recinto “San Agustín” se encuentran aptos para el cultivo de la planta Stevia?

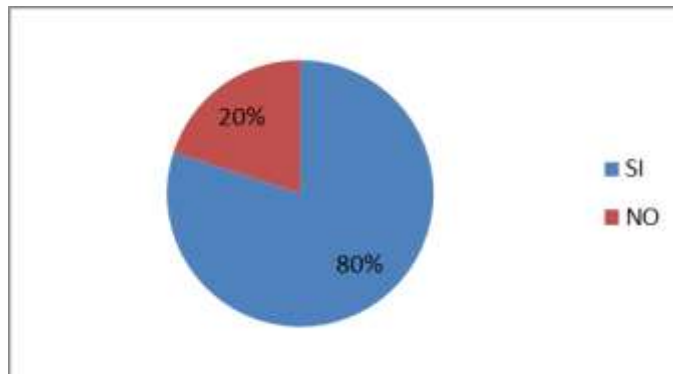
**Tabla No 23**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	160	80
No	40	20
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 15**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

Los resultados tabulados y graficados muestran que solo el 80% de la muestra encuestada considera que el suelo del recinto San Agustín se encuentra apto para el cultivo de la planta Stevia, mientras que un 20% dijo que no.

12) ¿Conoce el proceso adecuado para el cultivo, producción y comercialización de los productos derivados de la planta Stevia?

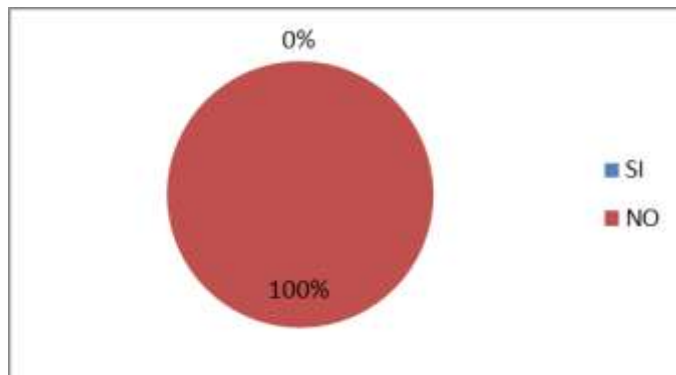
**Tabla No 24**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	0	0
No	200	100
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 16**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

Los resultados obtenidos, coinciden que el 100% de la muestra encuestada desconoce el proceso adecuado para el cultivo, producción y comercialización de los productos derivados de la planta Stevia.

13) ¿Considera que invertir en una planta procesadora de las hojas de Stevia sería rentable?

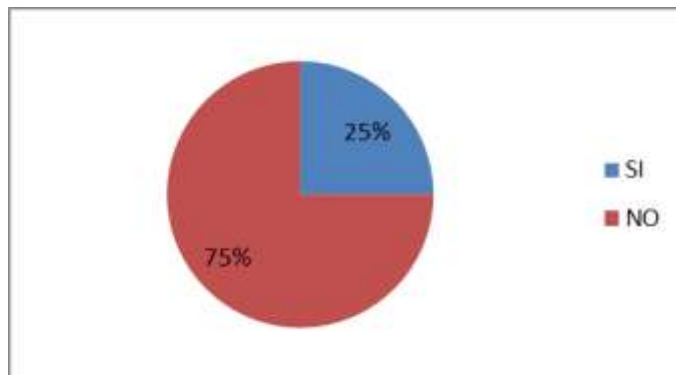
Tabla No 25

Alternativas	Frecuencia	%
Si	50	25
No	150	75
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

Gráfico No 17



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### Análisis

El 75% de los encuestados considera que invertir en una planta procesadora de las hojas de Stevia no sería rentable, mientras que el 25% considera que sí lo es.

14) ¿Considera usted que debe incentivarse a los habitantes del sector a la producción de esta planta?

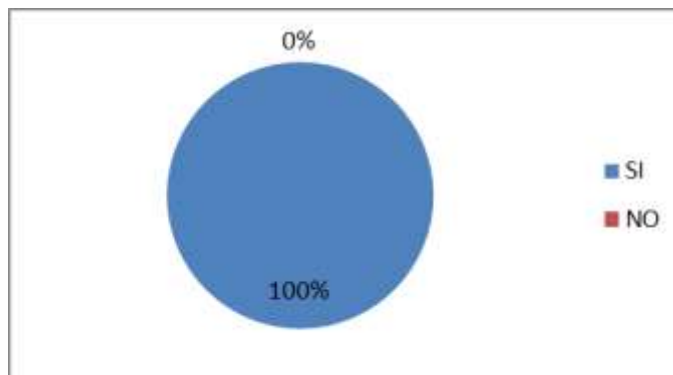
**Tabla No 26**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	200	100
No	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 18**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

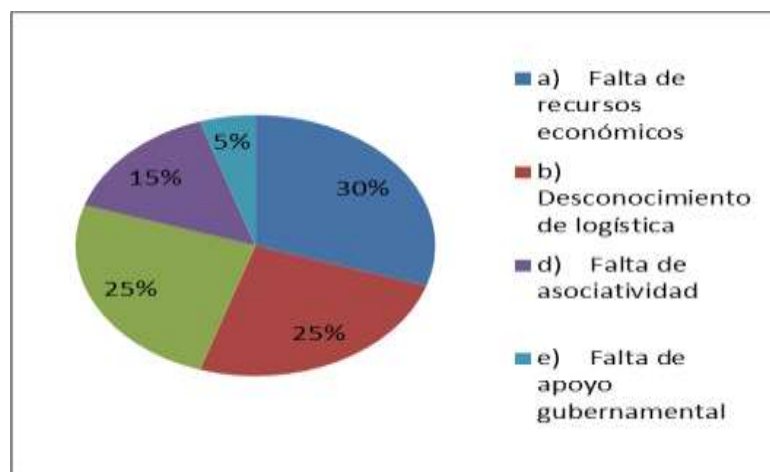
Los resultados obtenidos, de la muestra encuestada coincidieron en el 100% que debe incentivarse a los habitantes del sector a la producción de esta planta.

15) ¿De las siguientes alternativas, cuales considera usted la mayor limitante para la exportación de sus productos?

Tabla No 27

Alternativas	Frecuencia	%
a) Falta de recursos económicos	60	30
b) Desconocimiento de logística	50	25
c) Falta de recursos tecnológicos	50	25
d) Falta de asociatividad	30	15
e) Falta de apoyo gubernamental	10	5
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

Gráfico No 19



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Análisis** Los resultados obtenidos, de la muestra encuestada, el 30% considera que como mayor limitante para la exportación de sus productos, la falta de recursos económicos, un 25% indica que se debe a desconocimiento de logística, otro 25% a la falta de recursos tecnológicos, un 15% indica que se debe a la falta de asociatividad, un 5% menciona que se debe a la falta de apoyo gubernamental.



16) ¿Considera que se aprovechan los acuerdos internacionales para exportar productos derivados de la planta Stevia?

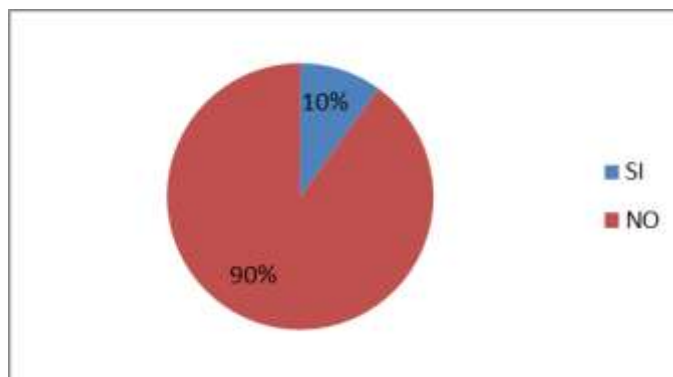
**Tabla No 28**

Alternativas	Frecuencia	%
Si	20	10
No	180	90
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

**Gráfico No 20**



**Fuente:** Resultados obtenidos de la investigación de campo

**Autor:** Investigadores

### **Análisis**

Finalmente, el 10% de los encuestados considera que si se aprovechan los acuerdos internacionales, mientras que el 90% considera que dichos acuerdos no son aprovechados.

### **3.13 PRESENTACION DE RESULTADOS**

Con los resultados obtenidos de la encuesta se espera proponer el diseño e implementación de un diseño de exportación de un edulcorante natural a base de Stevia, cuyo objetivo es ingresar al mercado europeo, específicamente a España, con un producto 100% natural, sin calorías que sea de gran beneficio para los consumidores.

Los resultados de la encuesta realizada, denotan carencia de conocimientos por parte de los agricultores para producir y comercializar este producto, tanto nacional como internacionalmente, limitando de esta forma su proceso productivo.

El presente trabajo busca ampliar el equipo de trabajo y talento humano que se encuentra en el recinto San Agustín, creando conciencia del gran potencial que cuenta cada individuo y el cambio que se lograría al crear fuerza asociativa y desarrollo comercial para los habitantes del sector.

## **CAPÍTULO IV**

### **LA PROPUESTA**

#### **4.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA**

Elaboración y ejecución de un Manual de Exportación dirigido a los productores del Recinto San Agustín

#### **4.2 JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA**

La justificación de la propuesta, radica en convertir al recinto San Agustín en una de las bases más importantes dentro de la economía nacional, impulsando la producción y comercialización de un Edulcorante natural a base de Stevia, dirigido al Mercado Español convirtiéndolo en un negocio rentable, por lo tanto, consideramos necesario la elaboración de una herramienta, que permita al productor dar inicio al negocio y obtener rentabilidad por el trabajo realizado.

Con el objetivo de colaborar e impulsar el desarrollo productivo en nuestro país, se propone la elaboración y ejecución de un Manual de Exportación dirigido a los productores del Recinto San Agustín, en el cual se resalta la importancia del presente documento, así como estrategias, técnicas de publicidad, promoción y marketing directo, que permita formar a los productores del sector, fortaleciendo la producción de sus productos.

El negocio propuesto es nuevo en el recinto San Agustín, pero no la única actividad que se realiza dentro de este sector, sin embargo, hemos presentado dentro del marco teórico, los antecedentes de la etapa de producción para este negocio, lo que permitirá encaminar a los productores, obteniendo una visión clara acerca de su funcionamiento, preparándolos para competir en el mercado.

#### **4.2.1 FUNTAMENTACION DE LA PROPUESTA**

Según fuentes de Diario, (**El Comercio , 2014**) “De la Unión Europea, España es el país al que más exporta Ecuador productos no petroleros, este mercado constituye uno de las principales fuentes de ingreso para las medianas, pequeñas y microempresas. Según la Federación Ecuatoriana de Exportadores (Fedexpor), las mipymes que exportan a este destino concentran, entre el 40 y 47% de su cartera”.

La presente propuesta está fundamentada en el acuerdo comercial firmado entre Ecuador y la Unión Europea, durante la transmisión del (**Enlace ciudadano Nro. 393, 2014**), realizado en Pangua (Cotopaxi), El Presidente Rafael Correa, aclaro: “que se firmó un acuerdo para proteger a la pequeña industria, la agricultura y a los campesinos”. A través de este acuerdo ambas partes se verán beneficiadas, debido a que Ecuador podrá exportar más productos, con valor agregado

#### **4.2.2 IMPORTANCIA DE LA PROPUESTA**

La importancia de la propuesta se debe a que esta permitirá al recinto San Agustín, como a sus productores, un gran aporte a la actividad económica, que cada día adquiere una creciente importancia para las exportaciones de varios países.

#### **4.3 OBJETIVO GENERAL DE LA PROPUESTA**

Facilitar al sector productivo del recinto San Agustín, los procesos de exportación, así como los aspectos relacionados a la operación exportadora, mediante un práctico manual, el que servirá como guía para cumplir con la demanda nacional e internacional de un edulcorante natural a base de Stevia.

#### **4.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA PROPUESTA**

- Incentivar la producción de la planta de Stevia, como producto de exportación a gran escala.
- Valorar la capacidad de producción del producto seleccionado, para cubrir la demanda de los países europeos
- Motivar la exportación de nuestros productos a otros países, para así generar fuentes de empleos directos e indirectos.
- Analizar la situación del producto para determinar la aceptación que tendrá en el mercado local e internacional.
- Analizar los acuerdos internacionales, con la finalidad de obtener provecho de sus beneficios.
- Determinar las normas técnicas, requerimientos y especificaciones del producto para su respectiva exportación.

#### **4.5 HIPOTESIS DE LA PROPUESTA**

Al proponer la elaboración y ejecución de un Manual de Exportación dirigido a los productores del Recinto San Agustín, se pretende utilizar técnicas básicas para el desarrollo de la actividad productiva del sector y de igual manera la comercialización de productos sustitutos del azúcar, hacia el mercado español, aprovechando la materia prima y un control de costos adecuados que reflejara en el incremento de sus ventas e ingresos, contribuyendo a la satisfacción de la demanda que exigen los distribuidores y consumidores en el mercado español.

#### 4.6 LISTADO DE CONTENIDOS Y FLUJO DE LA PROPUESTA

- **Título de la propuesta:** “elaboración y ejecución de un manual de exportación, dirigida a los productores del Recinto San Agustín”. El presente manual reúne todos los conocimientos adquiridos de comercio exterior, aplicado al producto motivo de estudio
- **Justificación de la propuesta:** El estado ecuatoriano fomenta la formación integral de seres humanos competitivos, visionarios con capacidad para crear y desarrollarse como entes productivos.
- **Fundamentación:** El Ecuador firma acuerdo con la Unión Europea, sumándose al tratado de libre comercio multipartito. Rivadeneira, afirmó que “ambas partes salen ganando” con este acuerdo al tiempo que se mostró convencido de que el Ecuador podrá en el futuro “exportar más productos con mayor valor añadido”
- **Importancia:** En los productores del recinto San Agustín se busca formar entes productivos para el desarrollo socio económico del país, desarrollándose como emprendedores, generando fuentes de trabajo, y mejorar su calidad de vida.
- **Objetivos:** Motivar a los productores a la exportación de sus productos dándole un valor agregado y facilitándole los procesos de exportación a través del diseño de un manual.
- **Hipótesis:** proporcionar a través de la guía de exportación métodos técnicos y prácticos, estableciendo otras alternativas para la comercialización del edulcorante natural.

#### 4.6.1 FLUJO DE LA PROPUESTA

El flujo de la propuesta está realizado con una base conceptual que sustenta el desconocimiento de la comercialización del edulcorante natural de Stevia hacia el mercado español y la exportación del mismo, elaborando y desarrollando un manual de exportación con base y conocimiento desarrollando; herramientas de apoyo dirigido a los productores del recinto San Agustín con los siguientes conceptos:

**Grafico Nro. 21**



**Elaborado por: Investigador**

#### 4.7 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Debido al incremento del consumo de edulcorante naturales, se ha encontrado la forma de encontrar sustitutos directos del azúcar, debido a los problemas de salud ocasionada por la misma, cambiar los malos hábitos de las personas se ha buscado la alternativa del consumo de un edulcorante

natural a base de stevia, los productores del Recinto San Agustín están interesados en el desarrollo de este trabajo, buscando alternativas de comercialización hacia el mercado Español.

El propósito del desarrollo de esta propuesta es la ejecución de un manual de exportación siendo una herramienta que contiene amplia información con conceptos teóricos, y ejemplos prácticos de gran ayuda que facilitan los procesos de comercialización y exportación del edulcorante.

En los últimos años el consumo de los productos naturales ha crecido notablemente, debido a que cada vez hay más conciencia de que son necesarios para llevar un buen estilo de vida en Ecuador. La stevia se posiciona como un cultivo innovador, rentable que presenta condiciones promisorias en el mercado nacional como internacional, todo indica que el consumo de esta planta y sus derivados están destinados a sustituir el uso de edulcorantes sintéticos como el aspartame, sacarinas y climatos

Actualmente la stevia se emplea alrededor del mundo por sus increíbles propiedades endulzantes, ha sido estudiada por sus potenciales beneficios en personas con diabetes. Decenas de estudios de investigación han demostrado que la stevia es un producto seguro para el uso humano, se utiliza actualmente como sustituto del azúcar.

**Objetivo:** Plantear el desarrollo y ejecución de un manual de exportación dirigido a los agricultores del recinto san Agustín, como herramienta para aplicar y mejorar su problema de comercialización al mercado Español.



#### **4.8 IMPACTO DEL PRODUCTO**

El impacto positivo y beneficiario del producto es el agradable sabor dulce, y el nulo aporte calórico de la Stevia que le permite ser considerado como parte de una dieta saludable, así como un condimento respetuoso con el medio ambiente, varios aspectos de las ventajas medioambientales de la Stevia se pueden vincular a su elevada intensidad edulcorante de origen natural, los componentes dulces de la Stevia, los glucósidos de esteviol, pueden ser hasta 300 veces más dulces que el azúcar por lo que, se puede emplear menor cantidad de Stevia para endulzar alimentos y bebidas, este alto grado edulcorante permite una mayor eficacia y un menor impacto negativo medioambiental desde su cultivo hasta el producto terminado.

El cultivo de la Stevia requiere menos insumos de tierra, agua y energía para producir el mismo efecto edulcorante que el producido por otros productos naturales. La stevia produce un intenso sabor dulce y cuando se compara con el efecto de otros edulcorantes convencionales como el azúcar, se observa que la primera sólo requiere una quinta parte de la tierra de cultivo y una menor cantidad de agua para producir el mismo efecto. Estudios recientes, han demostrado que los edulcorantes a base de Stevia; pueden tener menor impacto medioambiental que otros edulcorantes de origen natural.

#### **4.9 BENEFICIO OBTENIDO**

Los productores del recinto San Agustín, se han beneficiado desarrollándose en su entorno, aprovechando sus tierras en cultivos productivos e innovadores involucrados en el mercado de la Stevia dándole un valor agregado, permitiendo el ingreso de nuevas técnicas para de esta

manera aprovechar una mejor producción y extracción del componente para dar un buen producto.

La Stevia se usa en todo el mundo, principalmente en Japón, Sudamérica, China, Alemania, Malasia y Corea del Sur. En Japón, la Stevia representa el 41% del mercado de los edulcorantes.

## **4.10 ESTUDIO TECNICO**

### **4.10.1 LOCALIZACIÓN**

El desarrollo del presente trabajo está ubicado en el recinto San Agustín del cantón Paján cuenta con una extensión de 10 has, de los cuales 1 has están destinado, para la siembra y producción de la planta stevia, de acuerdo al volumen de la demanda y precios del mercado los agricultores consideran ampliar su producción.

### **4.11 PROCESO DE PRODUCCIÓN**

El sabor dulce de la planta se debe a un glucósido llamado steviosido, compuesto de glucosa, y rebaudiosida. La **Stevia** en su forma natural es 15 veces más dulce que el azúcar de mesa (sucrosa). Y el extracto es de 100 a 300 veces más dulce que el azúcar.

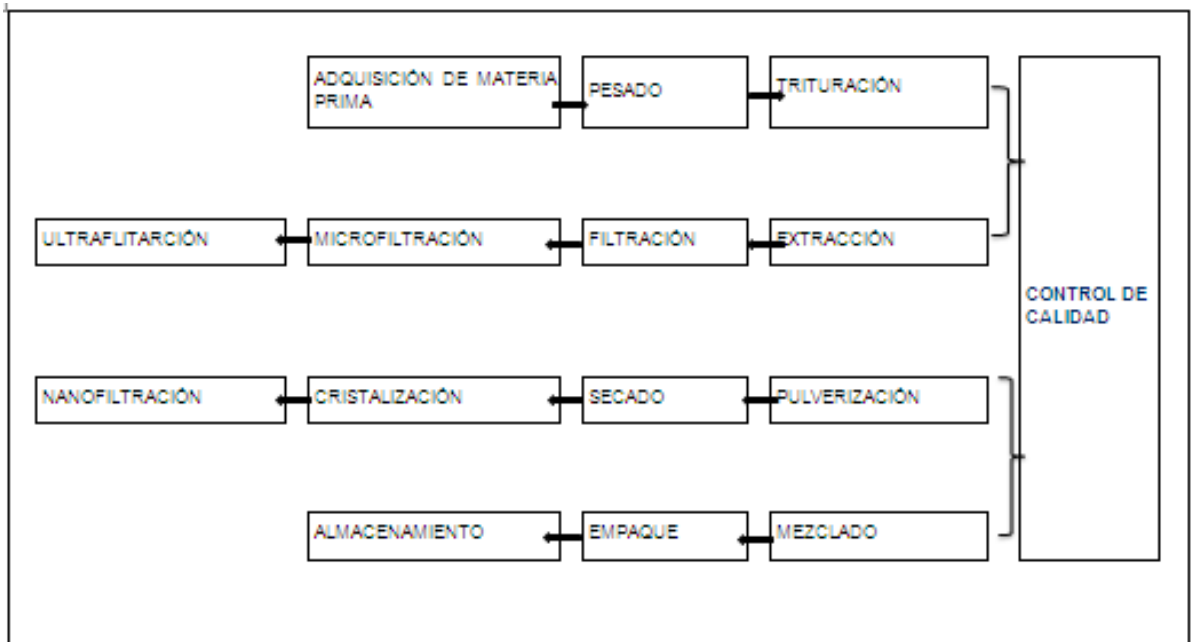
El steviósido es una de las azúcares obtenidas naturalmente de la stevia rbaudina, una molécula muy compleja que contiene 38 carbonos, 60 hidrógenos, y 18 oxígeno, su fórmula es  $C_{38}H_{60}O_{18}$

Actualmente, varias patentes de procesos de extracción y purificación del steviósido y el sistema de producción se diseña en base al proceso para la

extracción de compuesto dulce de la stevia rebaudiana Bertoni, lo cual se resume en el siguiente diagrama.

#### 4.11.1 DIAGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCION

Grafico Nro. 22



Elaborado por: Investigador

#### **4.12 DESCRIPCION DEL PROCESO:**

Se ha proyectado para la producción de edulcorante natural de stevia 50 kg diarios de hojas seca, el proceso se describe a continuación:

- **Trituración**

Luego de haber receiptado la materia prima, inmediatamente las hojas son transportadas al área de trituración para ser molidas y alcanzar el tamaño de 1mm de diámetro que permita pasar por la criba de la máquina trituradora las hojas molidas caen a canecas plásticas hasta que tengan un peso de 20 Kg. cada una y son transportadas para ser organizadas en el área de extracción.

- **Extracción**

Calentamiento del agua y maceración de la hoja triturada de stevia luego de la trituración, se procede a colocar en las marmitas a vapor hojas de stevia trituradas cada marmita tendrá 10 litros de agua por cada kg. De hojas que se coloquen en las mismas el agua es calentada hasta obtener una temperatura de 60° C. La extracción dura 4 horas y por tal motivo el extracto obtenido en la jornada de la tarde es procesado en la mañana del día siguiente.

- **Filtración**

Luego de la extracción se pasa al pre-tratamiento con los filtros en la parte inferior de la marmita se encuentra una válvula que permite el paso del extracto a través de un ducto de ½ milímetro de diámetro el extracto pasa a través de una serie de filtros con el fin de retener partículas superiores a 1 micra para no saturar las membranas en los procesos siguientes.

- Primero se encuentra un filtro de 20 micras,
- luego uno de 10 micras,
- después están el de 5 y 1 micra y
- último se encuentra el de carbón activado.

El flujo en estos filtros es de 19 litros por minuto. (5 galones por minuto) Impulsado por una bomba de 45 de presión, este proceso tarda una hora.

- **Microfiltración**

Después del filtro de carbón activado el extracto pasa al primer tanque de paso que tiene (capacidad 500 litros), para luego iniciar el proceso de micro filtración donde se remueven algunos pigmentos y algunas sustancias de alto peso molecular. El extracto es succionado e impulsado hacia la membrana de micro filtración por una bomba de 45 de presión, este proceso tarda una hora. De este filtro el extracto se dirige a un segundo tanque de paso (capacidad 500 litros).

- **Ultrafiltración**

Del segundo tanque el extracto es succionado y llevado por dos bombas de 70 de presión, hacia dos membranas de ultrafiltración de 1.000 Dalton y una capacidad de 6 litros por minuto cada una. En este proceso se genera 20% de concentrado y 80% de permeado. El concentrado es lo retenido por membrana, en él se encuentran sustancias con un alto peso molecular como proteínas, pectinas y pigmentos. El permeado continua a un tercer tanque de paso mientras que el concentrado es devuelto al segundo tanque para realizar la diafiltración que consiste en mezclar el volumen de concentrado

con un volumen de agua dos veces mayor para volver a pasar por la membrana de ultra filtración y garantizar una completa extracción de los glucósidos antes de rechazar el concentrado. Del proceso de ultrafiltración (involucrando diafiltración) se obtiene 1.280 litros de permeado y 120 litros de concentrado en un tiempo de dos horas y 20 minutos.

- **Nanofiltración**

Del tercer tanque de paso se succiona y se lleva el permeado a las membranas de nanofiltración de 150 Dalton y con un flujo de 6,2 litros por minuto cada una, por medio de dos bombas de 140 de presión. En este proceso también se obtiene 80% de permeado y 20% de concentrado.

Con el permeado se realiza la diafiltración de la misma forma que en el proceso de ultra filtración, obteniendo 90% de permeado y 10% de concentrado en dos horas y cuarenta y siete minutos. En el concentrado obtenido se encuentran los glucósidos de la stevia. El 90% de permeado son recirculados para ser utilizados en el siguiente proceso de extracción.

Como medida de control se instala un manómetro antes de cada filtro, para supervisar la presión en cada medio filtrante.

- **Evaporación y cristalización**

El concentrado que contienen los glucósidos continúa con el proceso de evaporación y cristalización. El agua se evapora con el fin de obtener una sustancia sobresaturada y fomentar la formación de los cristales.

- **Secado**

Estos cristales con una humedad del 20% continúan en el proceso de secado en donde se disminuye su humedad a un 2% a través de una corriente

de aire que se encuentra a una temperatura de 80°C el secado se realiza en dos lotes con una duración de media hora.

- **Pulverización**

Al finalizar el secado se obtiene los cristales de stevia, los cuales se emplean para la producción de endulzante de mesa uen forma de polvo; los cristales son transportados al pulverizador para obtener polvo, el proceso tarda 20 minutos, a medida que se va obteniendo el polvo este va cayendo a un recipiente.

Al final de ese proceso un operario se encarga de transportar el polvo a la mezcladora para ser mezclado con maltodextrina, este proceso dura media hora; una vez obtenido el endulzante en polvo, el operario saca de la mezcladora y lo va depositando en un recipiente que se encuentra sobre una balanza luego pasa a la sacheteadora que coloca en cada sachet 20 gramos de endulzante y lo sella, luego de ello pasa al almacén de productos terminados

#### **4.13 ESTUDIO DE MERCADO**

Afianzar en el mercado español la frecuencia del consumo del edulcorante natural que no solo se centre en las personas que tienen diabetes, sino en el público en general y conocer los clientes potenciales que estarán dispuestos al consumo.

El estudio de mercado es muy importante, ya que trata de ratificar al mercado específico al que se va a introducir el producto ofertado de acuerdo a la necesidad que tienen los consumidores actuales y potenciales del producto,

este nos permitirá tener un mejor conocimiento identificando y cuantificando a la competencia y los factores que influyen en su comportamiento.

#### **4.13.1 DEMANDA**

La demanda de edulcorantes naturales va en aumento en el mundo, por los efectos secundarios que producen los edulcorantes sintéticos.

Está considerada como la cantidad de bienes y servicios que los consumidores requieren en un determinado tiempo y espacio para satisfacer sus necesidades, en este caso, consideramos demandantes a todas las personas quienes de acuerdo a los gustos y preferencias requerirán de endulzantes que protejan su salud.

Específicamente, en Japón se ha sustituido la mitad del consumo de azúcar de caña por azúcar de stevia desde los años 70 en este país está prohibido el consumo de edulcorantes artificiales

#### **4.13.2 OFERTA**

Para realizar el estudio de la oferta, se toma en cuenta productos como el azúcar, la panela en bloque y granulada, así como también la miel de abeja, los mismos que están considerados como los endulzantes de mayor consumo en la población y además constituyen la principal competencia para el endulzante extraído de la planta stevia.

Estos países controlan la totalidad de la producción y comercio mundial, la misma que en el 2010 se valoró en aproximadamente en 450 millones de



dólares estas se encuentran incluida en el código 1211.90 del sistema armonizado.

#### **4.14 MERCADO MUNDIAL**

- Se espera que el crecimiento del mercado global del edulcorante se acelere en el corto plazo.
- Reciente aprobación en la UE la cual provee acceso a Europa la mayor oportunidad regional para Stevia.
- Impresión y aceptación altamente positiva entre los consumidores
- Adopción en nuevas categorías.

Chile se ha sumado a la producción y exportación de stevia, mientras hoy los principales países productores son:

China.

Malasia.

Ecuador, y

Paraguay

Quienes abastecen a Estados Unidos, Europa, Japón y demás países de América Latina.

#### 4.15 ESTUDIO FINANCIERO

##### Costo de producción por hectárea inversión inicial

Tabla Nro. 29

TERRENO	HAS	1	2000	2000
<b>FOMENTO AGRÍCOLA</b>				
<b>PLANTINES</b>	Plantin	100	0,10	10.000,00
preparación de terrenos	hora	5	30,00	150,00
pases rastra	hora	5	30,00	150,00
pase de rotaveitor	hora	5	30,00	150,00
siembra( 60 jornal/has)	jornal	60	15,00	900,00
fertilización/orgánica	toneladas	10	135,00	1.350,00
mantenimiento cultivo	jornal	40	15,00	600,00
2 podas de formación	jornal	30	15,00	450,00
aplicación fungicida	jornal	30	15,00	450,00
colocación de Mulch	jornal	15	15,00	225,00
cosecha el 1º año	kg	4000	0,30	1.200,00
<b>TOTAL</b>	<b>HAS</b>			<b>15.625,00</b>
<b>HERRAMIENTAS Y EQUIPOS</b>				
Sistema riego/goteo	kit	1	3500,00	3500,00
Herramientas Varias	kit	1	180,00	180,00
Tijeras y canastillas	kit	1	100,00	100,00
Mulch(11 rollo 600m x has)	rollo	11	250,00	2750,00
herramientas y equipos x has				
<b>TOTAL</b>	<b>HAS</b>			<b>6530,00</b>
Conexión sistema riego /goteo	sistema	1	2500,00	2500,00
		<b>TOTAL PROYECTO</b>		<b>26655,00</b>

Elaborado por: Investigador

#### 4.16 PROYECCION DE LA PRODUCCION DEL CULTIVO DE STEVIA A 6 AÑOS

Tabla Nro. 30

<b>INGRESO U\$</b>	<b>USD</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>
Producción de hoja en kl		<b>4.000</b>	<b>8.000</b>	<b>8.000</b>	<b>8.000</b>	<b>8.000</b>	<b>8.000</b>
Egresos/Ingresos operacionales							
Venta de hoja deshidratada	<b>5</b>	<b>20.000</b>	<b>40.000</b>	<b>40.000</b>	<b>40.000</b>	<b>40.000</b>	<b>40.000</b>
Insumos Agrícolas.		2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
Inversión inicial	26655	4.443	4.443	4.443	4.443	4.443	4.443
Mantenimiento del cultivo		6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Mano/obra cosecha		1.200	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400
Secador							
Costos de Producción		12.443	14.843	14.843	14.843	14.843	14.843
<b>Saldo</b>		6.736	25.157	25.157	25.157	25.157	25.157
<b>Saldo Neto Acumulado</b>		<b>7.558</b>	<b>32.715</b>	<b>57.872</b>	<b>83.029</b>	<b>108.186</b>	<b>133.343</b>

Elaborado por: Investigador

#### 4.17 EXPORTACIÓN DEL EDULCORANTE NATURAL A ESPAÑA

Tabla Nro. 31

<b>Denominación en español:</b>	Estevia
<b>Denominación en guaraní:</b>	Ka'a He'e
<b>Denominación en inglés:</b>	Stevia leaves
<b>Partida Arancelaria:</b>	12.11.90.90. Los demás de los demás de los productos vegetales empleados principalmente en la alimentación humana, otros países: 12.12.99

**Elaborado por: Investigador**

#### **ESPAÑA**

**Capital:** Madrid.

**Extensión:** 504.645 km<sup>2</sup>.

**Población:** 47,129. 783 Millones de habitantes.

**Moneda:** El euro.

#### **Situación geográfica:**

**España ocupa el 85% del territorio de la península Ibérica, al suroeste de Europa sus fronteras son:**

**Norte:** El golfo de Vizcaya, Francia y Andorra.

**Sur:** El Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico.

**Este:** El Mar Mediterráneo.

**Oeste:** Portugal y Océano Atlántico.

**Economía** España se encuentra desde finales de 2013 en fase de recuperación, con crecimiento positivo, aunque moderado, que se afianza conforme transcurre el 2014

#### 4.18 PRESENTACIÓN FINAL DEL PRODUCTO

El Edulcorante se presentará en el mercado como un edulcorante en polvo de 250gr, a base de Stevia con precios accesibles para todos los hogares de ingresos altos, medios, bajos, van a ser inferior a los de la competencia, que elaboran este mismo producto, lo que nos ayudaría a un fácil ingreso al mercado.

**Figura Nro. 5**



**Autor: Investigador**

#### 4.19 MARCA

La marca que llevara nuestro producto es “**Dulcestevia**” por ser una de las características que posee la planta.

#### 4.20 CANALES DE DISTRIBUCIÓN

El canal de distribución en España, serán los distribuidores de productos naturales.

**Concepto:** Los Canales de Distribución son todos los medios de los cuales se vale la Mercadotecnia, para hacer llegar los productos hasta el consumidor, en las cantidades apropiadas, en el momento oportuno y a los precios más convenientes para ambos.

#### **4.21 DETERMINACIÓN DE PRECIO DE VENTA EXPORTADOR.**

La estimación del precio de exportación es el resultado de un proceso de análisis de diferentes variables como: costos de producción; costos de distribución internacional, de promoción, y comercialización en general.

Como orientación básica para la estructuración del precio de exportación se presenta una relación de los principales componentes de costo que deben considerarse para estimar el precio mínimo de exportación.

**COSTO DEL PRODUCTO:** Se debe considerar la cuota de los gastos generales por la empresa, costos de investigación de adaptación del producto, financieros y variables.

El Costo estimado del producto se determinó en \$ 1.25 cada sobre, del cual según resultados obtenidos en el proceso productivo se prevé realizar, primer envío al mercado español de 1 Cartón, conteniendo 4 Paquetes con 25 sobres de 250 gramos c/u.

**INCOTERM:** EXWORD.

**DISTRIBUCIÓN FÍSICA INTERNACIONAL** (de acuerdo con el Incoterms convenido): Empaque para la exportación + Embalaje para la exportación + Transporte interno y hasta el puerto o aeropuerto de embarque + Seguro

interno + Unitarización (consolidación) + Costos en puerto o aeropuerto de embarque + Costos de intermediación (de agentes) + Costos de documentación (certificados, permisos etc.) + Eventuales impuestos de Exportación.

#### **4.22 VALIDACION DE LA PROPUESTA**

Para obtener el éxito deseado sobre la población beneficiaria, se elabora una excelente guía para desarrollar, planificar la comercialización del edulcorante natural buscando alternativas en mercados internacionales fomentando el trabajo en equipo desarrollándose como entes visionarios y productivos, mejorando su nivel socio económico, siendo necesario este diseño de exportación.

La Unión Europea es la última organización que admitió -este año- el uso del llamado glucósido de esteviol para endulzar 31 productos alimenticios y bebidas, tras determinar que su uso “no supone riesgos para la salud”.

La Stevia Aunque no tiene calorías, el poder edulcorante de la Stevia es 300 veces superior al del azúcar. La Stevia ha significado una revolución en Estados Unidos y Europa, especialmente para combatir la obesidad y la diabetes, los enfermos y los medicados ya no necesitan consumir azúcar ni edulcorantes químicos”, dijo Gustavo Rodríguez, gerente de la Red de Inversiones y Exportaciones **(Rediex) a la AFP.**

#### **4.23 ANALISIS FODA**

El análisis FODA es una herramienta que permite conformar un tabla de la situación actual de la empresa u organización, permitiendo de esta manera,

obtener un diagnóstico preciso que permita en función de ello tomar decisiones, acordes con los objetivos y políticas formulados.

Realizaremos un análisis del FODA para determinar fortalezas y debilidades de la empresa que realizará la exportación del edulcorante, para que de esta manera se tengan todas las variables presentes y las grandes oportunidades que presenta este trabajo.

**Tabla Nro. 32**

<b>FORTALEZAS</b>	Alto rendimiento de producción de la Stevia
	Infraestructura vial de la comercialización del producto
	Suelos aptos para cultivo
<b>OPRTUNIDADES</b>	Aumento de la demanda internacional para los productos Ecuatorianos
	Mayor consumo de los productos orgánicos
	Mercados más exigentes con el tema de calidad
<b>DEBILIDADES</b>	Limita organización de la producción de Stevia
	Escaso desarrollo de los productos innovadores
	Limitado desarrollo de mercado interno
<b>AMENAZAS</b>	Competencia Internacional
	Disminución del precio internacional
	Mayores estándares de calidad
	Políticas de libre comercio en otros países



## CONCLUSIONES

- El edulcorante a base de Stevia, es un producto natural sin efectos secundarios, sustituto del azúcar, de gran beneficio para pacientes con casos de diabetes, lo cual influye en los cambios de hábitos en su alimentación.
- El programa está orientado a favorecer a pequeños productores interesados en mejorar significativamente su nivel de productividad, brindando la herramienta de un manual de fácil comprensión.
- Búsqueda de canal de comercialización en el mercado español, mediante la integración con asociaciones, iniciativas del estado ecuatoriano, estrategias publicitarias.
- El precio del edulcorante a base de Stevia, que se va a ofrecer al mercado español es competitivo en relación a otros edulcorantes y al del azúcar, permitiendo al consumidor una fácil elección.
- La Exportación del Edulcorante Natural a base de Stevia, hacia el mercado Español, se realizará bajo el régimen de Exportación a Consumo, y utilizará el sistema informático Ecuapass como herramienta de trasmisión.
- La difusión de prácticas de exportación, normativas aduaneras, acuerdos comerciales, para este tipo de producto es de gran importancia, ya que permite el desarrollo de este tipo de iniciativas para los productores ecuatorianos.

## RECOMENDACIÓN

- Por ser un edulcorante natural alternativo al azúcar y a los endulzantes artificiales pueden consumirlo niños y adultos siendo beneficioso para su salud.
- El mercado de los edulcorante es de gran crecimiento por eso es importante capacitar a los productores para mejorar su comercialización a mercados internacionales a través de una guía de exportación.
- El Ecuador debe establecer estrategias que impulse la creación de proyectos agroindustriales enfocados a la producción y comercialización de productos innovadores aprovechando sus ventajas competitivas.
- El presente trabajo busca la comercialización en el amplio mercado español, por lo tanto, se debe desarrollar ventajas competitivas en base asegurar la buena calidad del edulcorante natural.
- El precio del derivado de la estevia está en completo equilibrio, por ser un producto 100% natural. La utilización de la guía de exportación como herramienta de aprendizaje para buscar alternativas de mercado internacional.
- La capacitación es una herramienta importante a la que deben acceder aquellos productores que aspiren aumentar su potencial de producción y mejorar su entorno y calidad de vida.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

### **Bibliografía**

#### **Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversión,**

Registró Oficial 351 del 29 de diciembre del 2010 Presidencia Eco. Rafael Correa Delgado

#### **Reglamento al Título de la Facilitación Aduanera para el Comercio, del Libro V del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones**

Registró Oficial 758 del 19 de mayo del 2011 Presidencia Eco. Rafael Correa Delgado

#### **SENAE-ISEE-2-2-017-V1 instructivo para el uso del sistema declaración aduanera de Exportación**

Ing. Patricia Coronado

#### **Constitución de la República del Ecuador**

Presidencia Eco. Rafael Correa Delgado

## WEBGRAFIA

#### **Descripción, hábitat, parte utilizada de la Stevia**

<http://www.stevigran.es/index.php/queeslastevia>

#### **Implantación de la Stevia**

[www.herbotecnia.com.ar/aut-stevia.html](http://www.herbotecnia.com.ar/aut-stevia.html)

**Cuidados culturales, cosecha, usos y propiedades, aspectos medio ambientales**

<http://cooprodestevia.blogspot.com/>

**El uso medicinal de la stevia**

<http://www.terra.org/categorias/articulos/estevia-la-planta-de-los-diabeticos>

**Descripción botánica y fisiología**

<http://steviaparaelmundo.galeon.com/productos1358651.html>

**Aspectos medio ambientales, condiciones ambientales, condiciones de suelo, fertilización**

<https://antonioacert.wordpress.com/category/agricultura-ecologica/>

**Edulcorante artificial**

[http://es.wikipedia.org/wiki/Sustitutos\\_del\\_az%C3%BAcar](http://es.wikipedia.org/wiki/Sustitutos_del_az%C3%BAcar)

**La Stevia es un edulcorante natural**

<https://joseppamies.wordpress.com/el-payes-de-la-stevia/>

**Estudio de mercado del producto**

<http://natreenstevia.es/llega-al-mercado-espanol-natreen-stevia-un-nuevo-edulcorante-que-endulza-de-forma-saludable/>

**Incoterms**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Incoterm>

## Bibliography

(s.f.).

*Asociación de diabéticos en Madrid* . (12 de DIC de 2011). Obtenido de <http://diabetesmadrid.org/2011/12/12/la-union-europea-autorizo-el-uso-de-stevia-como-edulcorante-natural/>

*Delegación de la Unión Europea*. (2012). Obtenido de [http://eeas.europa.eu/delegations/ecuador/eu\\_ecuador/trade\\_relation/bilateral\\_agreement/index\\_es.htm](http://eeas.europa.eu/delegations/ecuador/eu_ecuador/trade_relation/bilateral_agreement/index_es.htm)

*Senae*. (25 de September de 2013). Obtenido de Senae: [http://www.aduana.gob.ec/contents/nov/news\\_letters\\_view.jsp?pg=1&anio=2013&codigo=266&proceso=&estado=&boletinNum=266&ano=2013&desc=&fromFecha=&toFecha=](http://www.aduana.gob.ec/contents/nov/news_letters_view.jsp?pg=1&anio=2013&codigo=266&proceso=&estado=&boletinNum=266&ano=2013&desc=&fromFecha=&toFecha=)

*agronegocios*. (2014). Obtenido de <http://agronegocioecuador.ning.com/page/stevida-endulza-tu-vida-con-estevia>

*El Comercio* . (11 de Agosto de 2014). Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/exportaciones-union-europea-fedexpor-petroleo-atun.html>

*el universo*. (8 de noviembre de 2014). Obtenido de <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/11/08/nota/4195991/industria-gaseosas-apunta-hoja-stevia>

Enlace ciudadano Nro. 393. (4 de Octubre de 2014). Cotopaxi, Panguay, Ecuador.

*Senae*. (14 de March de 2014). Obtenido de Facilitación en el llenado de la Declaración Aduanera de Exportación para el régimen de exportación definitiva (40).: [http://www.aduana.gob.ec/contents/nov/news\\_letters\\_view.jsp?pg=1&anio=2014&codigo=90&proceso=&estado=&boletinNum=90&ano=2014&desc=&fromFecha=&toFecha=](http://www.aduana.gob.ec/contents/nov/news_letters_view.jsp?pg=1&anio=2014&codigo=90&proceso=&estado=&boletinNum=90&ano=2014&desc=&fromFecha=&toFecha=)

*ABCandalucia.es*. (13 de November de 2013). *ABCandalucia*. Obtenido de <http://sevilla.abc.es/andalucia/malaga/20131113/sevi-cultivo-stevia-creacion-empleo-201311130008.html>

*Agricultura, I. I.* (01 de 03 de 2012). *www.iica.int*. Obtenido de <http://www.iica.int/Esp/organizacion/LTGC/agroindustria/Documentos%20Agroindustria%25>

*Agrocalidad*. (n.e de n.e de n.e). Obtenido de Agrocalidad: <http://www.agrocalidad.gob.ec/la-institucion/>

Antonio Acert, B. (n.e de n.e de n.e). *Antonio Acert*. Obtenido de Antonio Acert: <https://antonioacert.wordpress.com/category/agricultura-ecologica/>

AUGU. (17 de 11 de 2009). *ejemplosdetesisymonografias.blogspot.com*.  
 Obtenido de  
<http://ejemplosdetesisymonografias.blogspot.com/2009/11/los-proyectos-factibles.html>

*Blog Yumma*. (s.f.). Obtenido de <http://www.yumma.mx/blog>

conceptos.com, D. (n.e de n.e de n.e). Obtenido de Concepto de método:  
<http://deconceptos.com/general/metodo>

Cooprodestevia. (10 de Marz de 2006). *Cooperativa de desarrollo de stevia*.  
 Obtenido de Cultivos organicos: <http://cooprodestevia.blogspot.com/>

(2014). Expedir el reglamento que norma la verificación y certificación del origen de las mercancías ecuatorianas de exportación. . En A. R. Correa, *Registro Oficial Nº 390* (págs. 7 - 18). Quito: n.e.

Correa, E. R. (2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR*. Quito: n.e.

Correa, R. (2010). *Código Orgánico de la Producción, Comercio e inversiones*. Quito: Pbulicacion registro oficial 351 año 2010.

Cueva, F. C. (2010). *Código Orgánico de la Producción, Comercio e inversiones*. Quito: n.e.

Definicion.de. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de  
<http://definicion.de/poblacion/>

diario, E. n. (25 de february de 2013). *El nuevo diario*. Obtenido de La estevia dulce y sanadora: <http://www.elnuevodiario.com.ni/opinion/278631-estevia-dulce-sanadora/>

files, M. (2000). *www.metodosk.files.wordpress.com*. Obtenido de  
<http://metodosk.files.wordpress.com/2008/08/investigacioncuantitativacualitativa.pdf>

Genius. (01 de 12 de 2011). *Del valle para todos*. Obtenido de  
<http://delvalleparatodos.files.wordpress.com/2011/12/foro-apc3adcola-la-asociatividad>

H., W. F. (10 de March de 2006). *Cooperativa de produccion de stevia*.  
 Obtenido de Cooprodestevia: <http://cooprodestevia.blogspot.com/info@agronegocios.com.ec>. (n.d de n.d de n.d). *Agronegocios ecuador*.  
 Obtenido de <http://agronegociosecuador.ning.com/page/stevida-endulza-tu-vida-con-estevia>

Institute, G. S. (n.e de n.e de n.e). *Global Stevia Institute*. Obtenido de  
<http://globalstevia institute.com/cultivo-y-sostenibilidad/>:  
[www.globalstevia institute.com](http://www.globalstevia institute.com)

Intef. (01 de 12 de 2012). *www.ite.educacion.es*. Obtenido de  
[http://www.ite.educacion.es/formacion/materiales/125/cd/unidad\\_1/](http://www.ite.educacion.es/formacion/materiales/125/cd/unidad_1/)

Lacki, P. (s.f.). *El Libro de los Pobres Rurales*. Obtenido de  
<http://www.pehcbm.gob.pe/files/pobresrurales.pdf>

Marcenaro, P. L. (30 de 05 de 2011). *Empresa De Gestión Y Planificación Municipal*. Obtenido de  
[http://gestionterritorialmunicipal.blogspot.com/2011\\_05\\_01\\_archive.htm](http://gestionterritorialmunicipal.blogspot.com/2011_05_01_archive.htm)

- Mipro. (2014). No. 14 241. Quito: Registro Oficial N° 267 Viernes 13 de junio de 2014.
- Monografias. (2011). *www.monografias.com*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos38/investigacion-cualitativa/investigacion-cualitativa2.shtml>
- Monografias. (2011). *www.Monografias.com*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos38/investigacion-cualitativa/investigacion-cualitativa.shtml>
- n.e. (20 de September de 2012). *Terra ecologica practica*. Obtenido de Terra.org: <http://www.terra.org/categorias/articulos/estevia-la-planta-de-los-diabeticos>
- Banco Central del Ecuador*. (n.e de n.e de n.e). Obtenido de [www.bce.fin.ec/](http://www.bce.fin.ec/)
- Canco Centarl del Ecuador*. (n.e de n.e de n.e). Obtenido de [www.bce.fin.ec/](http://www.bce.fin.ec/)
- Corporacion Financiera Nacional*. (n.e de n.e de n.e). Obtenido de [www.cfn.fin.ec/index.php](http://www.cfn.fin.ec/index.php)
- Proecuador*. (n.e de n.e de n.e). Obtenido de ¿Qué son acuerdos comerciales?: <http://www.proecuador.gob.ec/faqs/que-son-acuerdos-comerciales/>
- Polanlacki. (s.f.). *www.polanlacki.com.br*. Obtenido de <http://polanlacki.com.br/agroesp/cap1.html>
- Proecuador. (2011). Boletín de Comercio Exterior. *Noticias de las Oficinas Comerciales del Ecuador*, 27.
- R.COPCI. (2011). *REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, DEL LIBRO V DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES*. Quito: Registro Oficial N° 452 Jueves 19 de Mayo del 2011.
- REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, D. L. (2011). REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, DEL LIBRO V DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE LA RODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES*. Quito: R,O 452 Año 2011.
- Rodríguez, D. (11 de 2008). *PROYECTO INTERNACIONAL DE DESARROLLO CIVICO RURAL Y COOPERATIVO* . Obtenido de <http://www.proyectorural.org/Diag-Des.htm>
- Senae. (n.e de December de 2012). *Aduana del Ecuador*. Obtenido de Senae: [http://www.aduana.gob.ec/pro/to\\_export.action](http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action)
- Stevia, N. (n.a de n.d de n.d). *www.saralee.com*. Obtenido de <http://natreenstevia.es/>: <http://natreenstevia.es/llega-al-mercado-espanol-natreen-stevia-un-nuevo-edulcorante-que-endulza-de-forma-saludable/>
- Stevia, N. (n.e de n.e de n.e). *Natreen Stevia*. Obtenido de <http://natreenstevia.es/llega-al-mercado-espanol-natreen-stevia-un-nuevo-edulcorante-que-endulza-de-forma-saludable/>: <http://natreenstevia.es/llega-al-mercado-espanol-natreen-stevia-un-nuevo-edulcorante-que-endulza-de-forma-saludable/>

- Universo, E. (25 de January de 2014). Agricultura. *La stevia peninsular traspasa la frontera; se proyecta procesarla*, pág. n.e.
- Universo, E. (17 de July de 2014). El Universo. *Ecuador alcanza un acuerdo comercial con la Unión Europea*, pág. n.e.
- Universo, E. (8 de November de 2014). La industria de gaseosas apunta a la hoja de stevia. *La industria de gaseosas apunta a la hoja de stevia*, pág. n.d.
- Universo, E. (25 de January de 2014). La stevia peninsular traspasa la frontera; se proyecta procesarla. págs.  
<http://www.eluniverso.com/noticias/2014/01/25/nota/2079361/stevia-peninsular-traspasa-frontera-se-proyecta-procesarla>.
- Univo.edu. (s.f.). *www.univo.edu.sv*. Obtenido de  
[http://www.univo.edu.sv:8081/tesis/019959/019959\\_Cap3.pdf](http://www.univo.edu.sv:8081/tesis/019959/019959_Cap3.pdf)
- Wikipedia. (27 de 05 de 2014). *Wikipedia*. Obtenido de  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura>
- Wikipedia. (n.e de n.e de n.e). *Wikipedia*. Obtenido de Sustitutos del azúcar:  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Sustitutos\\_del\\_az%C3%BAcar](http://es.wikipedia.org/wiki/Sustitutos_del_az%C3%BAcar)
- Wikipedia. (n.e de n.e de n.e). *Wikipedia La enciclopedia libre*. Obtenido de Wikipedia: [http://es.wikipedia.org/wiki/Servicio\\_de\\_Rentas\\_Internas](http://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_Rentas_Internas)



## **Anexos**

- ✓ Encuesta
- ✓ Fotografías de día de campo
- ✓ Croquis de ubicación del recinto “San Agustín”
- ✓ Manual de exportación , dirigido a los productores del recinto “San Agustín”  
Del cantón Paján, Provincia de Manabí.



## **Anexo # 1**

**Encuesta:** *El objetivo de esta encuesta es recolectar información para elaborar un trabajo que permita impulsar el cultivo y producción de la planta Stevia para su exportación, brindando atención a la demanda que existe en países Europeos.*

*Esta información se tratará de forma anónima y confidencial, siendo utilizada únicamente para alcanzar los objetivos del trabajo.*

**INSTRUCCIONES:** *Su colaboración es esencial e insustituible, por lo que, le agradeceríamos rellene todo el cuestionario, marcando con una equis (X) frente a cada respuesta que mejor represente tu opinión.*

### **DATOS GENERALES**

Sexo: Hombre ( )      Mujer ( )

Edad: \_\_\_\_\_

**1)** ¿En su comunidad existen organizaciones, federaciones, asociaciones que fomenten la comercialización de diversos productos de manera asociativa?

Si ( )

No ( )

**2)** ¿Pertenece usted a alguna asociación?

Si ( )

No ( )

**3)** ¿Sabe usted que existe una planta llamada Stevia, que es un sustituto del azúcar?

Si ( )

No ( )



**4) ¿Consume usted hojas de Stevia para endulzar sus alimentos?**

Si ( )

No ( )

**5) ¿Conoce los beneficios de las hojas de Stevia?**

Si ( )

No ( )

**6) ¿Conoce usted países que producen y comercializan esta planta?**

Si ( )

No ( )

**7) ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción la planta Stevia?**

Si ( )

No ( )

**8) ¿Sabe usted que países exportan mayormente las hojas de esta planta?**

Si ( )

No ( )

**9) ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la exportación de productos derivados de la planta Stevia?**

Si ( )

No ( )



**10)**¿Considera que debe incentivarse la producción de esta planta en nuestro país?

Si ( )

No ( )

**11)**¿Considera usted que los suelos del recinto “San Agustín” se encuentran aptos para el cultivo de la planta Stevia?

Si ( )

No ( )

**12)**¿Conoce el proceso adecuado para el cultivo, producción y comercialización de los productos derivados de la planta Stevia?

Si ( )

No ( )

**13)**¿Considera que invertir en una planta procesadora de las hojas de Stevia sería rentable?

Si ( )

No ( )

**14)**¿Considera usted que debe incentivarse a los habitantes del sector a la producción de esta planta?

Si ( )

No ( )



**15)**¿De las siguientes alternativas, cuales considera usted la mayor limitante para la exportación de sus productos?

- a) Falta de recursos económicos
- b) Desconocimiento de logística
- c) Falta de recursos tecnológicos
- d) Falta de asociatividad
- e) Falta de apoyo gubernamental

**16)**¿Considera que se aprovechan los acuerdos internacionales para exportar productos derivados de la planta Stevia?

- Si ( )
- No ( )

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.**

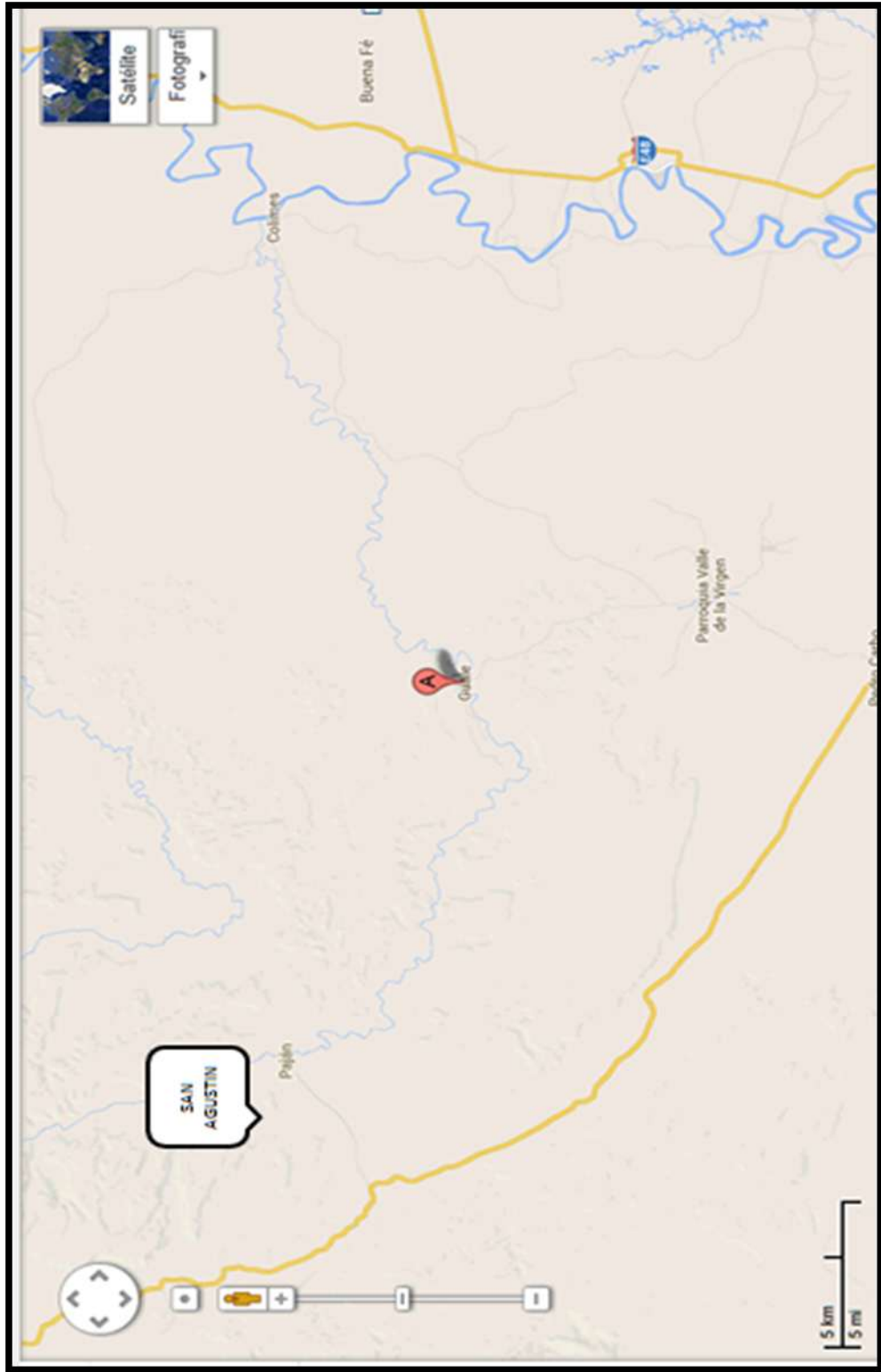
**Anexo # 2**

**Fotografías de práctica de Campo**



### Anexo # 3

### Ubicación del recinto "San Agustín"





### DESCRIPCIÓN BREVE

El Edulcorante natural de Stevia, se convirtió en un producto requerido a nivel internacional, por sus propiedades relacionadas con la salud, abre posibilidades económicas a los productores y exportadores.

**Elaborado por:**  
**Mayra Isabel Paredes Guzmán**  
**2014 – 2015**

# MANUAL DE EXPORTACIÓN

**DIRIGIDO A LOS PRODUCTORES DEL RECINTO “SAN AGUSTIN” DEL CANTON PAJAN PROVINCIA DE MANABI**







## CONTENIDOS

- Introducción
- Objetivos
- Edulcorante natural de stevia
- AgriStevia S.L. Empresa Española
- Introducción al comercio
- Exportación
- Importación
- Aduana
- Incoterms
- Flujograma de exportación
- Guía para un exportador
- Requisitos para una exportación



## INTRODUCCION

Consiente que el conocimiento es para ser compartido entregamos este instrumento de aprendizaje y guía para planificar y desarrollar la comercialización de sus productos a los productores del Recinto San Agustín buscando alternativas de mercado internacionales fomentando el trabajo en la comunidad, siendo necesario capacitarlos en el proceso de la comercialización hacia el mercado español.

Es de gran importancia formar jóvenes visionarios emprendedores que tomen decisiones además de consolidar el sistema económico social y solidario de forma sostenible para empezar a realizar negocios con el mundo siendo de un gran desarrollo socio económico para el país mejorar sus condiciones de vida principalmente en las zonas rurales que poseen mucho potencial.

El estado ecuatoriano fomenta la formación integral del ser humano productivo con competencias y valores, el presente manual es un instrumento de ayuda con el objetivo de mejorar las capacidades productivas de los agricultores para facilitar el proceso de exportación del edulcorante natural a base de la planta de stevia ha sido importante realizar una exhaustiva investigación considerando las exigencias del mercado español en términos de comercio exterior.

La Stevia se convirtió en un producto requerido a nivel internacional, por sus propiedades relacionadas con la salud, abre posibilidades económicas a los productores y exportadores.



## OBJETIVOS

- Fortalecer los conocimientos de comercialización y exportación a los agricultores del recinto san Agustín a través de este manual.
- Ofrecer una alternativa de endulzante natural al mercado local e internacional.
- Obtener un nivel alto de aceptación del producto en el mercado español.
- Unificar criterios para el mejoramiento de la producción de la planta stevia y tenga un buen valor agregado. Formar productores visionarios y emprendedores que se desarrollen como entes productivos.
- Crea un proceso eficiente para la elaboración del endulzante alternativo a partir de la stevia.
- Impulsar el producto 100% natural al mercado internacional facilitando las barreras de comercialización.
- producto en el mercado español.

<b>Denominación en español:</b>	Estevia
<b>Denominación en guaraní:</b>	Ka'a He'e
<b>Denominación en inglés:</b>	Stevia leaves
<b>Partida Arancelaria:</b>	12.11.90.90. los demás de los demás de los productos vegetales empleados principalmente en la alimentación humana otros países: 12.12.99

#### PARTIDA ARANCELARIA



HECHOS NUTRICIONALES	POR 1 SOBRE /1 g
ENERGIA	0 KJ 0 KCAL
PROTEINA	0 g
CARBOHIDRATO	1 g
FIBRA	0 g
AZUCAR	0 g
GRASA SATURADA	0 g
GRASA TRANS	0 g
GRASA POLINSATURADA	0 g
COLESTEROL	0 mg
SODIO	0 mg
POTASIO	0 mg

## ESTEVA



### **Antecedentes:**

Su nombre científico es *Stevia Rebaudiana* Bertoni, en honor a los dos científicos (Rebaudí y Bertoni) que la estudiaron y clasificaron en primer lugar.

Es originaria de la cordillera de Amambay, entre Paraguay y Brasil, en donde crece de forma espontánea, y ha sido consumida por los indios guaraní durante siglos

### **Descripción botánica:**

stevia es un pequeño arbusto herbáceo que no suele sobrepasar los 80 cms de alto, de hoja perenne, y de la familia de los crisantemos es una planta herbácea, de tallo erecto de raíz pivotante

### **Reproducción:**

La reproducción se hace vegetativamente con el fin de conservar las características genéticas por medio de esquejes obtenidos de plantas adultas seleccionadas y Fito-sanitariamente sanas.

### **Preparación de suelo:**


La Stevia exige una buena preparación del suelo. Se recomienda una arada preferiblemente con arado de cincel, y dos rastrilladas no profundizando más de 25 cm.

### **Cosecha:**

El rendimiento en steviósido de la materia seca obtenida es variable, dependiendo tanto de factores genéticos como ambientales, incluyendo en esto

Último tanto las condiciones de clima y suelo, las circunstancias meteorológicas durante la estación de crecimiento y el manejo del cultivo





así se pueden encontrar en la bibliografía rendimientos de un 7% hasta un 20%.

**Proceso de producción:**

Que se llevara a cabo para la elaboración del endulzante en polvo será la siguiente:

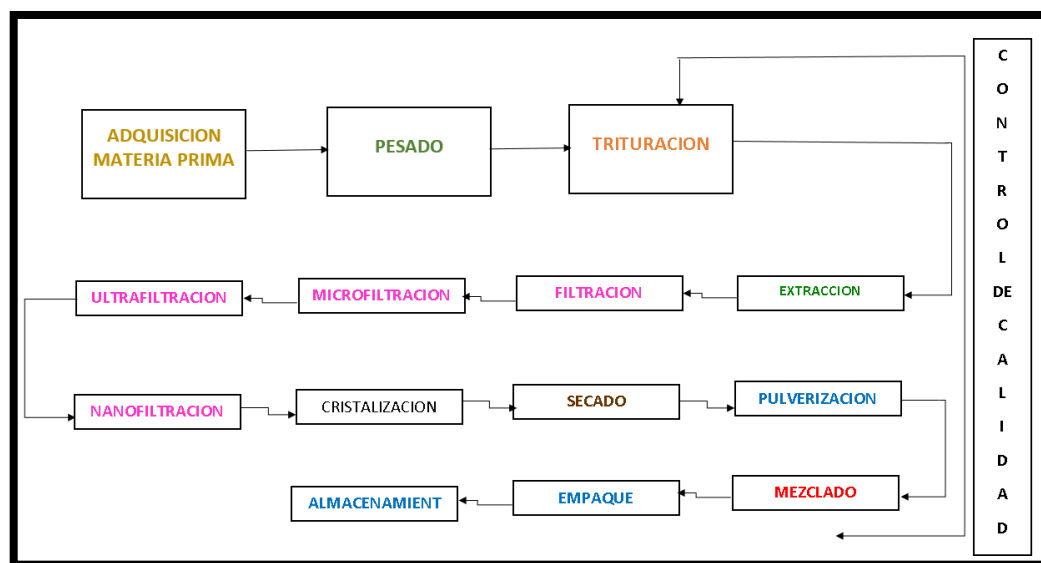
- Selección y Recolección de MP.
- Molienda o extracción del Jugo de la MP.
- Extracción del Edulcorante.
- Separación de Impurezas.
- Coagulación de Materia Orgánica.
- Limpieza con Resinas.
- Cristalización.
- Secado y Llenado.



## Proceso de elaboración

La hoja de la stevia es la parte más dulce de la planta y donde residen sus propiedades terapéuticas.

En España suelen aparecer en octubre. Las semillas de esta planta son aquenios muy ligeros que son diseminados por el viento y tienen una capacidad de germinación más bien escasa.





## EDULCORANTE NATURAL



La stevia es un edulcorante natural sin calorías. Se extrae de la hierba *Stevia rebaudiana*, de sabor muy dulce, oriunda del nordeste de Paraguay. Los indios guaraníes la llamaban "hierba dulce" y la utilizaban para endulzar las comidas y bebidas. Se estima que existen unas 200 variedades de stevia originarias de América del Sur, pero ninguna otra variedad de stevia tiene la misma intensidad edulcorante de la *Stevia rebaudiana*.

Pero la stevia no sólo nos permite no renunciar al sabor dulce evitando el uso del adictivo y dañino azúcar sino que numerosos estudios realizados muestran sus propiedades curativas en muy diferentes patologías.



Con sus extractos de glucósidos de steviol que tienen hasta 300 veces el dulzor del azúcar, stevia ha llamado la atención con la creciente demanda de los edulcorantes bajos en carbohidratos, bajos en azúcar. Debido a que la stevia tiene un efecto insignificante en la glucosa en sangre, es atractivo para las personas con dietas bajas en carbohidratos.

### Países productores de Stevia



Actualmente China es el primer productor de Stevia a nivel mundial, seguido por Paraguay, que produce unas seis variedades mejoradas de la planta incluida entre los países que más producen en el mundo están Paraguay, Argentina y Bolivia, también Australia y México sin embargo hay otros países que también están produciendo como Ecuador, Nicaragua y Guatemala.

<b>Exportación</b>	<b>Importación</b>
Ecuador	España
<b>Partida Arancelaria:</b>	12.11.90.90. otros países: 12.12.99



## **ESPAÑA**

**Capital:** Madrid.

**Extensión:** 504.645 km<sup>2</sup>.

**Población:** 47,129. 783 Millones de habitantes.

**Moneda:** el euro.

### **Situación geográfica:**

España ocupa el 85% del territorio de la península Ibérica, al suroeste de Europa sus fronteras son:

**Norte:** El golfo de Vizcaya, Francia y Andorra.

**Sur:** El Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico.

**Este:** El Mar Mediterráneo.

**Oeste:** Portugal y Océano Atlántico

### **Economía**

España se encuentra desde finales de 2013 en fase de recuperación, con crecimiento positivo aunque moderado, que se afianza conforme transcurre el 2014.

### **Agricultura**

Fue hasta la década de 1960 el soporte principal de la economía española, pero actualmente emplea solo alrededor del 5% de la población activa, por lo que España, ya no es un país agrario.

Los principales cultivos son, cebada, trigo, remolacha, azucarera, maíz, viñedos y huertos de cítricos y olivos las condiciones climáticas y topográficas hacen que la agricultura de secano sea obligatoria en una gran parte de España.



Empresa Española que gestiona y comercializa los cultivos de Stevia Rebaudiana orgánica de alta calidad para los productores agrícolas de Stevia en España.

Nuestra Stevia es 100% orgánica, cultivada y cosechada de manera ecológica. AgriStevia controla con lupa toda la cadena productiva desde la siembra de las semillas, el cultivo de las plantas, la recolección y el secado de las hojas, el molido de las hojas, incluyendo el empaquetado y la distribución hacia nuestros clientes. Nos esforzamos para crear máxima durabilidad, métodos de producción eficientes dentro de un entorno ecológico.

AgriStevia invierte en I+D, crea sus propias líneas de plantas de Stevia, se encarga de los cultivos en los semilleros, maneja sus propios cultivos y proporciona servicios de gestión a los agricultores cooperantes.

### **AgriStevia**

Se encuentra en Murcia, España y hay planes avanzados para actividades en Holanda, Paraguay y Turquía.

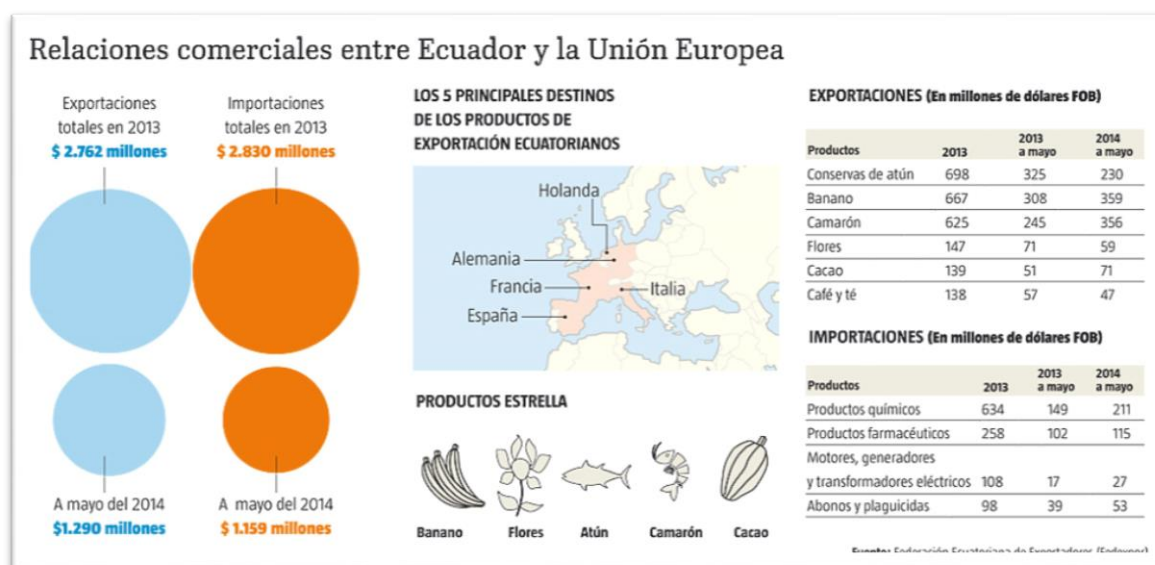
El equipo directivo español/holandés tiene un amplio conocimiento y mucha experiencia en la gestión de las explotaciones agrícolas y en la comercialización de la Stevia en todas sus formas.

**Misión:** es convertirnos en un importante productor de Stevia y ser líder Europeo de servicios agrícolas a los productores de la Stevia.

En nuestra visión, somos el agro-socio preferido, creando sinergia a nivel internacional, y por lo tanto asegura una garantía de producción

sostenible y de alta calidad dentro de una cultura de Stevia orgánica y ecológica.

## Relaciones Comerciales entre Ecuador y la Unión Europea



**Fuente: ProEcuador**

La Unión Europea (UE) y Ecuador firmaron este 2014 el acuerdo de libre comercio cuya negociación concluyeron en junio, con la confianza de que pueda entrar en vigor en 2016 y destacando la importancia del mercado comunitario para las exportaciones ecuatorianas.

"Creemos firmemente que el acuerdo que hemos alcanzado es de gran importancia para el futuro del país, de Ecuador, sobre todo cuando se tiene en cuenta la importancia del mercado europeo para nosotros, el más importante para nuestras exportaciones sin tener en cuenta el petróleo", indicó el ministro de Comercio Exterior, Francisco Rivadeneira, en una rueda de prensa en Bruselas

## TRAMITE DE EXPORTACION



FUENTE: SENA

El nuevo sistema de Ecuapass, ayuda agilizar los tiempos de los tramites de exportación ya que se elimino la Orden de embarque (15) que antes se utilizaba para poder acceder a una exportación, ahora solo se ingresa la Declaración aduanera de exportación es decir que directamente se realiza la DAE-40, además que ahora a la salida del medio de transporte de debe realizar la presentación del manifiesto de carga y no como antes que se lo realizaba antes de la salida del mismo.

## ESTUDIO FINANCIERO:

### Costo de producción por hectárea inversión inicial

TERRENO	HAS	1	2000	2000
---------	-----	---	------	------

FOMENTO AGRÍCOLA	UNIDAD	CANTIDAD	V.UNI	V. POR HAS
------------------	--------	----------	-------	------------

PLANTINES	Plantin	100.000	0,10	10.000,00
preparación de terrenos	hora	5	30,00	150,00
pases rastra	hora	5	30,00	150,00
pase de rotaveitor	hora	5	30,00	150,00
siembra( 60 jornal/has)	jornal	60	15,00	900,00
fertilización/orgánica	toneladas	10	135,00	1.350,00
mantenimiento cultivo	jornal	40	15,00	600,00
2 podas de formación	jornal	30	15,00	450,00
aplicación fungicida	jornal	30	15,00	450,00
colocación de Mulch	jornal	15	15,00	225,00
cosecha el 1º año	kg	4000	0,30	1.200,00
<b>TOTAL</b>	<b>HAS</b>			<b>15.625,00</b>

### HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

Sistema riego/goteo	kit	1	3500,00	3500,00
Herramientas Varias	kit	1	180,00	180,00
Tijeras y canastillas	kit	1	100,00	100,00
Mulch(11 rollo 600m x has)	rollo	11	250,00	2750,00
herramientas y equipos x has				
<b>TOTAL</b>	<b>HAS</b>			<b>6530,00</b>

Conexión sistema riego /goteo	sistema	1	2500,00	2500,00
-------------------------------	---------	---	---------	---------

**TOTAL PROYECTO 26655,00**

**PROYECCION DE LA PRODUCCION DEL CULTIVO DE STEVIA A 6**

<b>INGRESO U\$</b>	<b>USD</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>
<u>Producción de hoja en kl</u>	-	<u>4.000</u>	<u>8.000</u>	<u>8.000</u>	<u>8.000</u>	<u>8.000</u>	<u>8.000</u>
<u>Egresos/Ingresos operacionales</u>							
<u>Venta de hoja deshidratada</u>	<u>5</u>	<u>20.000</u>	<u>40.000</u>	<u>40.000</u>	<u>40.000</u>	<u>40.000</u>	<u>40.000</u>
<u>Insumos Agrícolas.</u>	-	<u>2.000</u>	<u>2.000</u>	<u>2.000</u>	<u>2.000</u>	<u>2.000</u>	<u>2.000</u>
<u>Inversión inicial</u>	<u>26655</u>	<u>4.443</u>	<u>4.443</u>	<u>4.443</u>	<u>4.443</u>	<u>4.443</u>	<u>4.443</u>
<u>Mantenimiento del cultivo</u>	-	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>	<u>6.000</u>
<u>Mano/obra cosecha</u>	-	<u>1.200</u>	<u>2.400</u>	<u>2.400</u>	<u>2.400</u>	<u>2.400</u>	<u>2.400</u>
<u>Secador</u>	-						
-	-						
<u>Costos de Producción</u>	-	<u>12.443</u>	<u>14.843</u>	<u>14.843</u>	<u>14.843</u>	<u>14.843</u>	<u>14.843</u>
<b>Saldo</b>		<u>6.736</u>	<u>25.157</u>	<u>25.157</u>	<u>25.157</u>	<u>25.157</u>	<u>25.157</u>
<b>Saldo Neto Acumulado</b>		<u>7.558</u>	<u>32.715</u>	<u>57.872</u>	<u>83.029</u>	<u>108.186</u>	<u>133.343</u>

**AÑOS**





### **Cultivo de Stevia por Provincias.**

Las provincias que tienen cultivo de plantaciones Stevia son las siguientes:

Tsachila

Pichincha

Manabí

Zamora

F. Orellana

Loja

Sucumbíos

Carchi

Guayas

Santa Elena

## Plantaciones de Stevia en el Ecuador

PLANTACIONES DE STEVIA EN EL ECUADOR					
Superficies	Provincia	Localidad	Altitud (m.s.n.m)	Esteveósido	Rebaudiósido A
Menor a 3 hectárea	Tsachilas	Via Santo Domingo - Quevedo	510	Menor a 1%	6.10%
	Pichincha	Tabalela - Guayllabamba	2400		10.00%
	Manabi	Puerto La Boca	1		8.30%
	Zamora	Paquisha	900		7.20%
	F. Orellana	Joya de los Sachas	244		8.60%
	Loja	Quinara	1640		6.00%
	Sucumbios	Lago Agrio	300		
	Carchi	El Chota	1560		8.30%
5	Guayas	Cerecita	50		9.00%
7	Santa Elena (Proyecto 1000 has)	Rio Verde	20		9.60%

Fuente: Plan de negocios programa CreEcuador, Planta Procesadora de stevia.

## EXPORTACION DE STEVIA EN EL ECUADOR

Actualmente, la stevia peninsular ya registra exportaciones a Chile y China, que procesan el extracto de la hoja para usarlo como edulcorante de mesa o aditivo para endulzar bebidas, confites y otros.

Los primeros embarques han salido en pacas desde una hacienda de Biofuels, ubicada cerca de San Rafael, recinto de la parroquia Chanduy.

Mario Chiquito, coordinador de Agrocalidad de Santa Elena, agencia estatal que realiza los controles, refiere que hasta el 16 de enero se

realizaron 3 embarques a China. En total suman 70.117 kilos, que equivalen a 1.271 pacas. En el 2013.

## PLANTA PROCESADORA DEL EDULCORANTE EN EL ECUADOR

En la Península también se hacen intentos para pasar de la materia prima al procesamiento industrial. Triari, una empresa vinculada al agro, junto con capital estatal, está montando una planta cerca de la zona de San Rafael para procesar la hoja y convertirla en cristales que sirven como endulzante.

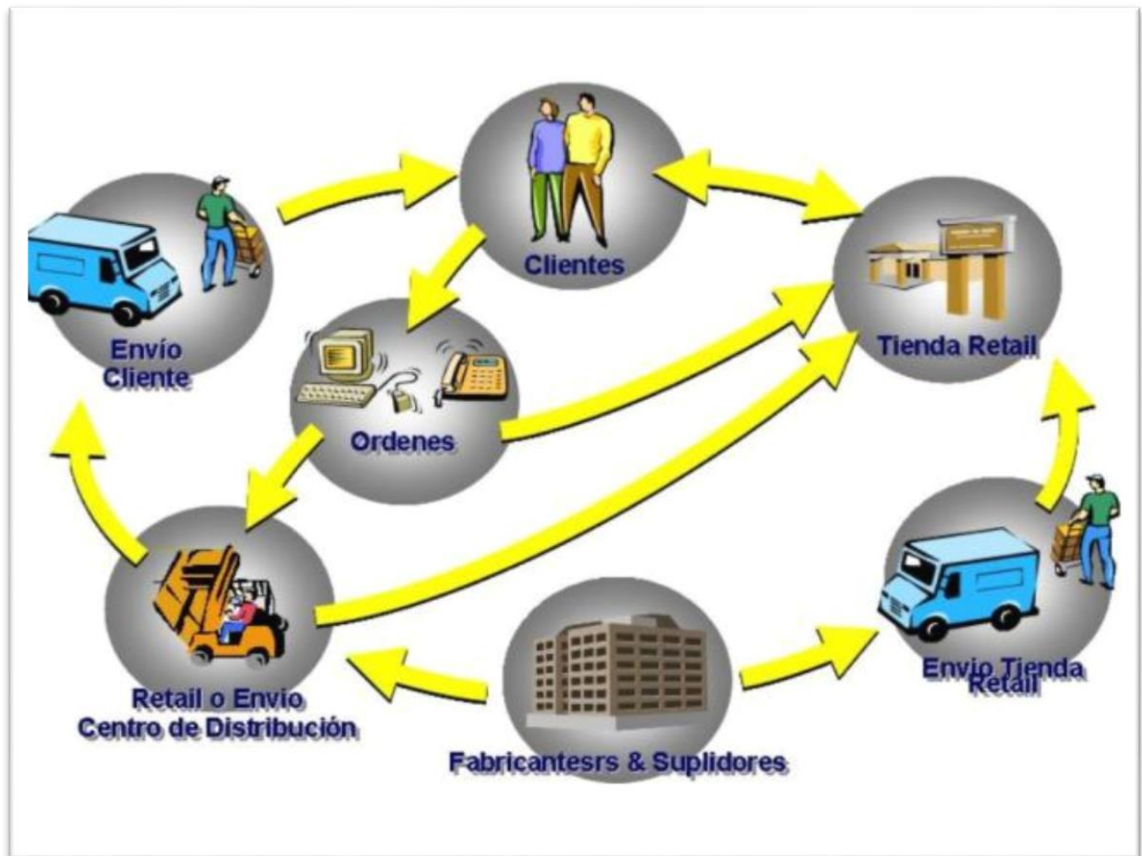
José Carvajal, vocero de esa firma, refiere que la planta –hoy lista en un 70%– podría producir 700 toneladas al año de cristales de stevia. La industria cuesta \$ 7,5 millones.



**Comercio:** Es una actividad terciaria, que comenzó a desarrollarse desde el período neolítico cuando el hombre advirtió la existencia de cosas que le sobraban y otras que le faltaban y que otros tenían a las que pudo acceder a través de trueque donde si bien hay intercambio no hay intermediación comercial pero es un antecedente del comercio donde si hay intermediación que significa que una persona denominada comerciante

compra algo que luego va a volver a vender para obtener una ganancia pero donde se necesita de dinero como medio de pago.

### Exportación



**Exportación:** Es aquella actividad comercial a través de la cual un producto o un servicio se venden en el exterior es decir a otro país o países o sea que la exportación es una actividad comercial legal que un país realiza con otro que justamente pretende ya sea para usar o consumir algún producto o servicio que se produce en la otra nación cabe destacarse que la exportación siempre se

Efectúa en un marco legal y bajo condiciones ya estipuladas entre los países involucrados en la transacción comercial. Así es que intervienen y se respetan las legislaciones vigentes en el país emisor y en el que recibe la mercancía.

## Importaciones



**Importación:** El término importación deriva del significado conceptual de introducir bienes y servicios en el puerto de un país el comprador de dichos bienes y servicios se conoce como "importador", que tiene su sede en el país de importación mientras que el vendedor con base en el extranjero se conoce como "exportador".

Importar es la compra de bienes y servicios que provienen de empresas extranjeras puede ser cualquier producto o servicio recibido dentro de la frontera de un Estado con propósitos comerciales la importación consiste en el ingreso legal de mercancías de una país origen al país importador



**Aduana:** Es aquel lugar establecido generalmente en las áreas fronterizas, puertos y ciudades importadoras/exportadoras cuyo propósito principal es contralar todas las entradas y salidas de mercancía, los medios en los que son transportadas y los trámites necesarios para llevarlos a cabo, su función recae en hacer cumplir las leyes y recaudar impuestos, derechos y aprovechamientos aplicables en materia de comercio exterior.

El servicio de aduana es una potestad pública que ejerce el Estado a través del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, sin perjuicio del ejercicio de atribuciones por parte de sus delegatarios debidamente autorizados y de la coordinación o cooperación de otras entidades u órganos del sector público con sujeción al presente cuerpo legal sus reglamentos, manuales de operación y procedimientos, y demás normas aplicables.



**Fuente: Aduana del Ecuador**



### **La Aduana tiene por objeto:**

- Facilitar el comercio exterior y ejercer el control de la entrada y salida de mercancías.
- Unidades de carga y medios de transporte por las fronteras y zonas aduaneras de la República
- Determinar y recaudar las obligaciones tributarias causadas por efecto de la importación y exportación de mercancías.
- Perseguir y sancionar las infracciones aduaneras.



**Fuente: Aduana del Ecuador**

El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador es una empresa estatal, autónoma y moderna, orientada al servicio que controla cualquier actividad que tenga relación con la entrada y salidas de productos, personas o incluso capitales de un país entre sus tareas, se encuentra llevar un control fiscal, de seguridad, de salud y estadística del comercio internacional.

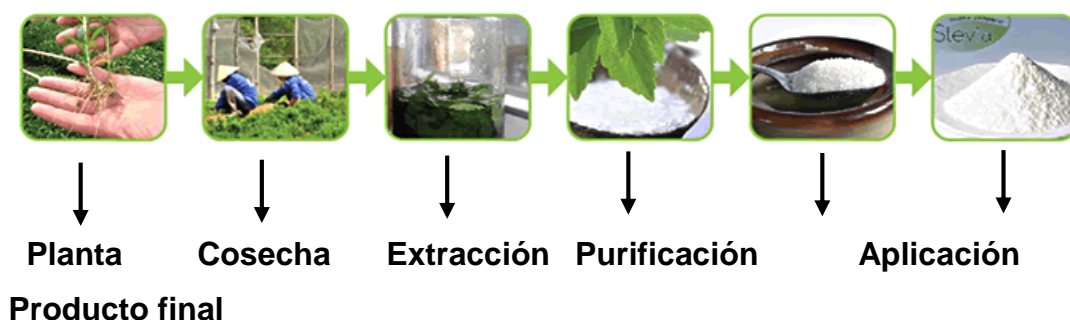
### FLUJOGRAMA DE EXPORTACION.





## DESCRIPCION EL PRODUCTO A EXPORTAR

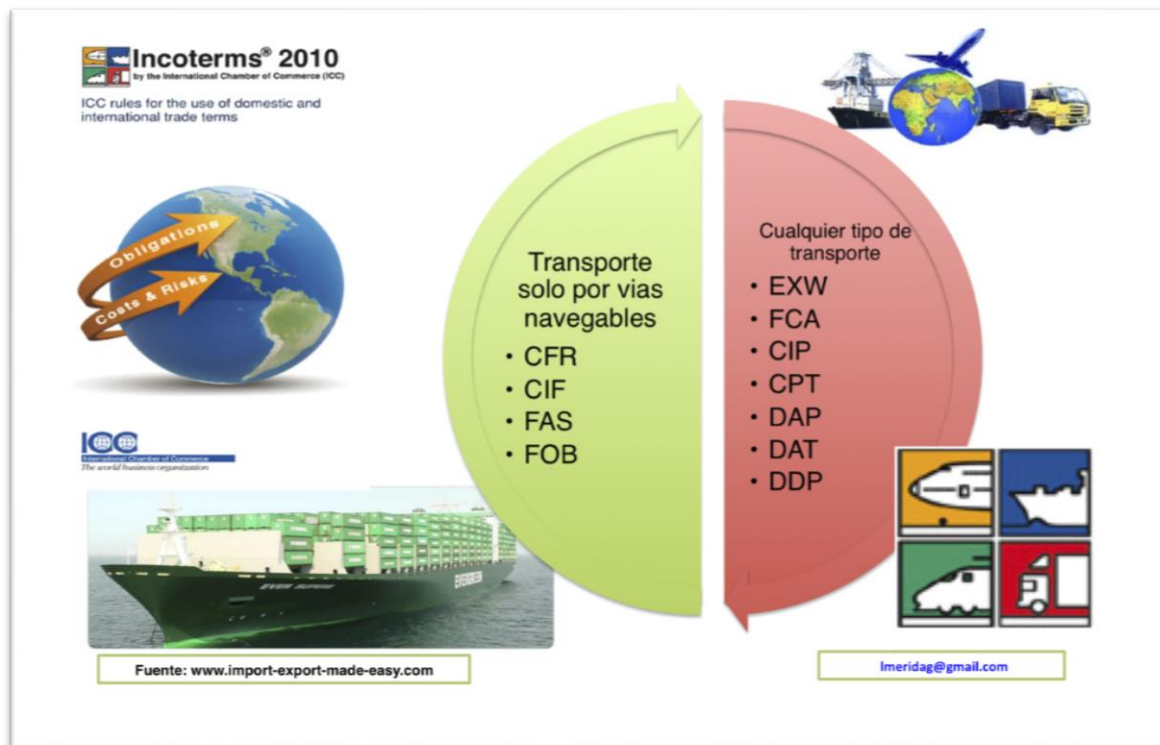
Para llegar a convertir la planta en cristales y polvo para su consumo se requiere de un largo proceso, actualmente la stevia peninsular ya registra exportaciones a Chile y China, que procesan el extracto de la hoja para usarlo como edulcorante. Triari, una empresa vinculada al agro, junto con capital estatal, está montando una planta cerca de la zona de San Rafael para procesar la hoja y convertirla en cristales.



## Pasos para realizar una exportación



**INCOTERMS 2010:** son términos internacionales de comercio (International Commercial Terms) y normas acerca de las condiciones de entrega de las mercancías. Se usan para dividir los costos de las transacciones comerciales internacionales, delimitando las responsabilidades entre el comprador y el vendedor, y reflejan la práctica actual en el transporte internacional de mercancías.



Existen gastos en los que deben incurrir ya sea el vendedor o el comprador o para nuestro caso en importador y el exportador, a continuación los vamos a enumerar con el objetivo de facilitar el entendimiento del traspaso de responsabilidades de una de las partes a la otra.



## **GASTOS EN ORIGEN**

- Embalaje
- Manipulación (Carga)
- Transporte Interno en Origen
- Trámites de Exportación
- Manipulación en Origen

## **GASTOS INTERNACIONALES**

- Transporte Internacional
- Seguro

## **GASTOS EN DESTINO**

- Manipulación en destino
- Formalidades de Importación
- Transporte internos en destino
- Entrega de la Mercancía



## **TRAMITES DE EXPORTACION EN ECUADOR:**

Para ser competitivo en los mercados internacionales es necesario conocer los procedimientos que se requieren cumplir en las operaciones comerciales.

### **¿Quiénes pueden exportar?**

Pueden realizar exportaciones tanto los ecuatorianos como los extranjeros residentes en el país, como personas naturales o jurídicas.

Para poder exportar es necesario cumplir los siguientes requisitos para ser exportador ante el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador SENAЕ:

- Contar con el Registro Único de Contribuyentes (RUC) otorgado por el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Registrarse en la Página Web del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador (SENAЕ).

### **¿Cómo se obtiene el Registro de Exportador?**

Una vez gestionado el RUC en el Servicio de Rentas Internas, se deberá:

#### **Paso 1**

Adquirir el Certificado Digital para la firma electrónica y autenticación otorgado por las siguientes entidades:

Banco Central del Ecuador: <http://www.eci.bce.ec/web/guest/>

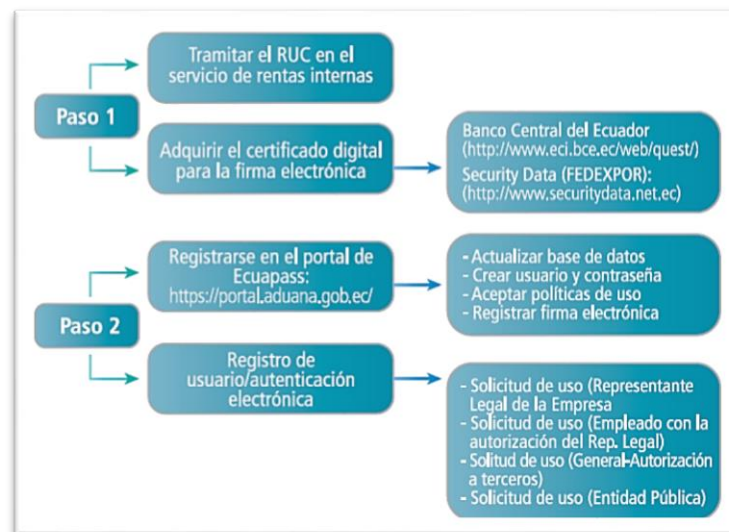
Security Data: <http://www.securitydata.net.ec/>

#### **Paso 2**

Registrarse en el portal de

ECUAPASS:(<http://www.ecuapass.aduana.gob.ec>)

- Actualizar base de datos.
- Crear usuario y contraseña.
- Aceptar las políticas de uso.
- Registrar firma electrónica.



The screenshot shows the Ecuapass Internet System interface with the following sections:

- LANGUAGE:** Spanish
- ID:** [Input field]
- PASSWORD:** [Input field] **Login**
- Trámite de Operación:**
  - Elaboración de la DAU y manifestación
  - Doc. De Acompañamientos
  - Estado de Trámite Integral
  - Pago electrónico
  - Emisión
  - Envío y recibo de e-Doc
- Servicio de consulta:**
  - Operación de despacho de cargas de Import
  - Detalle de exportación
  - Cambio semanal
  - Información del operación jurídica
  - Verificación de autenticidad de documento
- Servicio informativa:**
  - Apoyo informativo para la declaración
  - Solicitud de información
  - Consulta de información de seguimiento de c.
  - Registro de Empresa
  - Información general
  - Consulta de estadística
  - Consulta de catálogo
- Elaboración de declaraciones principales:**
  - Declaración de exportación
  - Declaración de importación
  - Presentación de manifiesto
  - solicitud de traslado de almacén temporal
  - Declaración de ingreso
  - Declaración de salida
  - Solicitud de marca de declarante
  - Solicitud de drawback
- servicio de emisión de certificados:**
  - Factura de impuestos de importación
  - Certificado de declaración de importación
  - Certificado de declaración de exportación
- Ventanilla Única:**
  - Preguntas frecuentes
  - Retroalimentación para mejorar la vista
  - Búsqueda de contenido
  - Configuración de mi página
  - Consulta del estado de funcionamiento
- Quick:**
  - Información Legal
  - Información de despacho
  - Guía del uso
  - consulta
  - SENAE

**Declaración de Exportación:** Todas las exportaciones deben presentarse la Declaración Aduanera Única de Exportación y llenarlo según las instrucciones contenidas en el Manual de Despacho Exportaciones en el distrito aduanero donde se trasmite y tramita la exportación.

Número de DAE							
Información de general							
Código de la distrito	Código de régimen						
Tipo de Despacho	Código del declarante						
Información de Exportador							
Nombre del exportador	Telefono del exportador						
Dirección del exportador							
Numero de documento de	Ciudad del exportador						
CIU	Numero de documento de						
Nombre del declarante							
Dirección del declarante							
Codigo de forma de pago	Codigo de moneda						
Información de carga							
Puerto de carga	Puerto privado desde						
Puerto de llegada o de	Fecha de la carta de						
Nombre del consignatario							
Dirección del							
Ciudad del contribuyente	Tipo de carga						
Almacen de lugar de	Medio de transporte						
Pais de destino final							
Totales							
Codigo de moneda	Tipo de cambio						
Total moneda transaccion (FOB)	Cantidad de item						
Peso neto total	Peso total						
Cantidad total de bultos	Cantidad de contenedores						
Cantidad total de unidades físicas	Cantidad total de unidades comerciales						
Codigo de la mercancia de despacho urgente	Codigo de solicitud de aforo						
Fecha de primer ingreso	Fecha de primer embarque						
Item							
No. Item	Codigo Subpartida	Codigo Complementario	Codigo Suplementario	Descripcion de Mercancias	Pais de Origen	Peso Neto	Cnatidad de U. Comerciales
Despacho precedente							
Numero de secuencia	Distrito precedente	Ano precedente	Régimen precedente	Secuencial precedente	Numero Item		
Observaciones de oce - Item							
Numero de Item	Tipo Observacion	Contenido					
Documentos							
Numero de item	Numero de documento	Tipo de documento	Fecha de fin de vigencia	Fecha de emision			
Firma del				Firma del Declarante			

## Documentos a presentar

Las exportaciones deberán ser acompañadas de los siguientes documentos:

- RUC de exportador.
- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- Certificado de Origen (cuando el caso lo amerite).
- Registro como exportador a través de la página Web del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador.
- Documento de Transporte.

## REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES RUC

- Las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras que realicen en el país, actividades económicas con o sin fines de lucro, deben inscribirse en el Servicio de Rentas Internas



# Factura Comercial

## ProduAgustín S.A

FACTURA COMERCIAL No. 2015-0001

RECINTO SAN AGUSTON, PARROQUIA GUALE, CANTON PAJAN  
PROVINCIA DE MANABI - ECUADOR

Consignatario: **PRODUSTEVIA**  
**RUC #**  
 Dirección: **BARCELONA ESPAÑA**  
**ATTE: Maria Caamaño.**  
 País de embarque: **ECUADOR**  
 País de destino: **ESPAÑA**  
 Fecha: **10 de marzo de 2015** Teléfono: (506)2287-3000

Cantidad	UM	Descripción	Precio Unitario	Valor Total
1	CART	EDULCORANTE STEVIA (CONTENIENDO 4 PAQUETES CADA UNO CON 25 SOBRES DE 250 GRAMOS) MARCA: DULCE STEVIA  POSICION ARANCELARIA: 1211.90.90.00	125.00	125.00
		<b>Partida arancelaria</b>		
		1211.90.90.00	<b>Peso Neto</b> 25.00 KG	<b>Peso Bruto</b> 27.00 KG
				<b>Bultos</b> 1
		<b>TOTALES</b>	25.00 KG	27.00 KG
				1
Totales			Subtotal	\$125.00
			Transporte terrestre	\$100.00
			<b>TOTAL FOB</b>	<b>\$225.00</b>

**Observaciones:**

EL VALOR DE LA MERCADERIA ESTA DADO EN DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS  
 VAPOR DCA-503  
 ORDEN DE COMPRA # 2015-0001  
 TERMINOS DE PAGO N30

*Declaración Jurada: Declaramos bajo fe de juramento que todos los datos contenidos en esta factura son exactos y verdaderos  
 We are declared the values in the invoice are true and corrects.*

\_\_\_\_\_  
 NARCISO BRAVO



## Conocimiento de Embarque

### MSC PANAMA

FOR USE AS A "MSC BL DRAFT" BILL OF LADING INSTRUCTIONS ONLY

Shipper (Complete Name and Address) <b>PRODUAGUSTIN</b> RECINTO SAN AGUSTON, PARROQUIA GUALE, CANTON PAJAN <b>MANABI - ECUADOR</b> <b>TELF. +507 2248148</b> <b>ATT. NARCISO BRAVO</b>		Load Date <b>10-Mar-15</b>	Line Booking <b>PAEXP1500124</b>
Consignee (if "To Order" so indicate) <b>PRODUSTEVIA</b>  Direccion: BARCELONA - ESPAÑA Teléfono: <b>593-992991204</b>		Export References	
Notify Party (No claim shall attach for failure to notify) <b>PRODUSTEVIA</b>  Direccion: BARCELONA - ESPAÑA Teléfono: <b>593-992991204</b> Atención: <b>JOHANNA CASTRO</b>		Domestic Routing / Export Instructions	
Transport Mode		Point and Country of Origin	
Vessel/Voyage <b>MSC JULIA R. - NQ503A</b> <b>TRANSHIPMENT PORT (NEXT POD)</b>		Forwarding Agent/References;	
Place of receipt *		Destination Agent:	
Port of Loading <b>GUAYAQUIL- ECUAD</b> <b>FINAL PORT OF DISCHARGE</b>			
		<b>BARCELONA - ESPAÑA</b>	
Kind of Pkgs; Description of Goods; Marks and Numbers, Container No./Seal No.			Measurement
CONTAINER NUMBER <b>GLDU7576869</b>	SEAL / SELLO <b>EU04624538</b>	DESCRIPCION / DESCRIPTION <b>1 CARTON</b> <b>EDULCORANTE STEVIA</b>	Gross Weight/ PESO <b>25,00</b>
CONDICION DE LA CARGA: LCL/LCL			
BAJO REGIMEN EXPORTACION A CONSUMO			
NOT NEGOTIABLE UNLESS CONSIGNED "TO ORDER"			
FREIGHT: COLLET			
Freight Details, Charges etc:		Excess Value Declaration: Refer to Clause 6(4)(B)-(C) on reverse side.	

\*APPLICABLE ONLY WHEN USED AS COMBINED TRANSPORT BILL OF LADING

## Certificado de Origen

### SOLICITUD DE CERTIFICADO DE CIRCULACIÓN DE MERCANCIAS

<b>1. Exportador (nombre, dirección completa y país)</b> PRODUAGUSTIN S.A RECINTO SAN AGUSTON, PARROQUIA GUALE, CANTON PAJAN MANABI - ECUADOR	<b>EUR.1 N° A</b> Véase las notas del reverso antes de rellenar el impreso		
<b>3. Destinatario (nombre, dirección completa y país) (mención facultativa)</b> PRODUSTEVIA S.A BARCELONA ESPAÑA	<b>2. Certificado utilizado en los intercambios preferenciales entre</b> ECUADOR y ESPAÑA (Indíquese el país, grupo de países o territorios correspondientes)		
<b>5. Información relativa al transporte (mención facultativa)</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>4. País, grupo de países o territorio de donde se consideran originarios los productos</b>                      EDULCORANTE                 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>5. País, grupo de países o territorio de destino</b> </td> </tr> </table>	<b>4. País, grupo de países o territorio de donde se consideran originarios los productos</b> EDULCORANTE	<b>5. País, grupo de países o territorio de destino</b>
<b>4. País, grupo de países o territorio de donde se consideran originarios los productos</b> EDULCORANTE	<b>5. País, grupo de países o territorio de destino</b>		
<b>6. Observaciones</b> S/O	<b>7. Observaciones</b> S/O		
<b>8. Número de orden; marcas y numeración; número y naturaleza de los bultos (1); Designación de las mercancías(2)</b> EDULCORANTE STEVIA CONTENIENDO 4 PAQUETES CADA UNO CON 25 SOBRES DE 250 GRAMOS MARCA: DULCESTEVIA POSICION ARANCELARIA: 1211.90.90.00	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%; vertical-align: top;"> <b>9. Masa bruta (kg) u otra medida (litros, m3, etc.)</b>                      EA                 </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <b>10. Facturas (mención facultativa)</b>                      2015-0001                 </td> </tr> </table>	<b>9. Masa bruta (kg) u otra medida (litros, m3, etc.)</b> EA	<b>10. Facturas (mención facultativa)</b> 2015-0001
<b>9. Masa bruta (kg) u otra medida (litros, m3, etc.)</b> EA	<b>10. Facturas (mención facultativa)</b> 2015-0001		

- (1) Si la mercancía no está embalada, indíquese el número de artículos o declárese "a granel", según sea el caso.  
 (2) Incluye la clasificación arancelaria de la mercancía a nivel de partida (código de 4 dígitos).





## **Agente Afianzado de Aduana**

Es el que realiza el manejo de procesos aduaneros en todos los Distritos Aduaneros del Ecuador sean Marítimos, terrestres o aéreos

Es obligatorio la intervención del agente afianzado de aduanas en los siguientes casos:

- Para exportaciones efectuadas por entidades del sector publico
- Para el régimen especial.



Fuente: services\_agente



## DERECHOS ARANCELARIOS

Estos están previstos en el arancel de importaciones de mercancías y en el caso del Ecuador es la Nomenclatura Andina (NANDINA) y son aplicables para todas las mercaderías comprendidas en el arancel de importaciones.

Sólo hay dos tipos de aranceles:

Los ad-valorem y los específicos, de ellos se desprenden otras combinaciones:

- Arancel de valor agregado o *ad-valorem* es el que se calcula sobre un porcentaje del valor del producto (CIF), Ejemplo: 5% del valor CIF.
- Arancel específico, se basa en otros criterios como puede ser el peso, por ejemplo USD 5 por cada kilo de ropa nueva. Es un pago establecido por cada unidad de medida del bien importado.
- Arancel mixto es el que está compuesto por un *ad-valorem* y un arancel específico que se gravan simultáneamente a la importación.

**ARANCEL DE EXPORTACION.-** Es uno de los tipos de aranceles menos empleado por la mayor parte de los países a nivel mundial, ya que las mercancías exportadas generalmente quedan exentas de todo tipo de derechos arancelarios en todo caso un arancel de exportación determina un derecho arancelario para los productos exportados.



## CONCLUSIONES

El Ecuador posee ventajas competitivas por sus condiciones climáticas es importante el desarrollo de proyectos agroindustriales.

Los productores del Recinto San Agustín del Cantón Pajan están interesado en este proyecto innovador y rentable mejorando sus condiciones de vida y generando empleo en la comunidad.

El mercado de los edulcorantes naturales crece rápidamente la Stevia es la única planta con endulzantes cero calorías.

El precio de la hoja seca de Stevia varía de acuerdo a la calidad de porcentaje del Estvioso, escasos o a la abundancia en el mercado internacional.

El estudio técnico determina que la mejor ubicación para la producción de la Stevia es la Península de Santa Elena, por sus condiciones climáticas y su ubicación geográfica.



## RECOMENDACIONES

El Ecuador debe establecer estrategias enfocadas a la producción, comercialización y elaboración del edulcorante natural de Stevia para aprovechar sus ventajas competitivas.

El manual de exportación es una herramienta de aprendizaje para los productores del Recinto San Agustín indicando los procesos de comercialización del producto en el mercado internacional.

Como el mercado crece rápidamente se busca minimizar las barreras que existen para su comercialización e informar a los productores Ecuatorianos sobre la posibilidad que genera el endulzante.

En nuestro país por su situación geográfica se cultiva la Stevia con un alto porcentaje de estiviosido en su hoja que tiene hasta 300 veces el dulzor del azúcar.

En la Península de Santa Elena hay la mayor producción de cultivo de Stevia, en esta provincia está el desarrollo de un 70% de la planta procesadora para la extracción del endulzante.



## **Bibliografía:**

Descripción, hábitat, parte utilizada de la Stevia

<http://www.stevigran.es/index.php/queeslastevia>

Implantación de la Stevia [www.herbotecnia.com.ar/aut-stevia.html](http://www.herbotecnia.com.ar/aut-stevia.html)

Cuidados culturales, cosecha, usos y propiedades, aspectos medio ambientales <http://cooprodestevia.blogspot.com/>

El uso medicinal de la stevia

<http://www.terra.org/categorias/articulos/estevia-la-planta-de-los-diabeticos>

Descripción botánica y fisiología

<http://steviaparaelmundo.galeon.com/productos1358651.html>

Aspectos medio ambientales, condiciones ambientales, condiciones de suelo, fertilización

<https://antonioacert.wordpress.com/category/agricultura-ecologica/>

Edulcorante artificial

[http://es.wikipedia.org/wiki/Sustitutos\\_del\\_az%C3%BAcar](http://es.wikipedia.org/wiki/Sustitutos_del_az%C3%BAcar)

La Stevia es un edulcorante natural

<https://joseppamies.wordpress.com/el-payes-de-la-stevia/>

Estudio de mercado del producto <http://natreenstevia.es/llega-al-mercado-espanol-natreen-stevia-un-nuevo-edulcorante-que-endulza-de-forma-saludable/>

Incoterms <http://es.wikipedia.org/wiki/Incoterm>



## INDICE DE CONTENIDOS

CONTENIDOS	1
INTRODUCCION	2
OBJETIVOS	3
PARTIDA ARANCELARIA	4
STEVIA	5
ANTECEDENTES	5
DESCRIPCION BOTANICA	6
REPRODUCCION	6
PREPARACION DE SUELO	6
PROCESO DE PRODUCCION	7
PROCESO DE ELABORACION	7
EDULCORANTE NATURAL	9
PAISES PRODUCTORES DE STEVIA	10
ESPAÑA	11
SITUACION GEOGRAFICA	11
ECONOMIA	11
AGRICULTURA	11
AGRISTEVIA	12
RELACIONES COMERCIALES ENTRE ECUADOR Y LA U.E	13
REQUERIMIENTOS Y TRAMITES DE EXPORTACION	14
ESTUDIO FINANCIERO	15
COSTO DE PRODUCCION POR HECTAREA	15
PROYECCION DE LA PRODUCCION DEL CULTIVO	16
CULTIVOS DE STEVIA POR PROVINCIAS	17
PLANTACIONES DE STEVIA EN EL ECUADOR	18
EXPORTACIONES DE STEVIA	18
PLANTA PROCESADORA DEL EDULCORANTE	19
COMERCIO	19
EXPORTACION	20
IMPORTACION	21
SENAE	22
ADUANA	22
OBJETIVOS DE LA ADUANA	23
FLUJOGRAMA DE EXPORTACION	24
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	25
PASOS PARA REALIZAR UNA EXPORTACION	25
INCOTERMS 2010	26
GASTOS EN ORIGEN	27
GASTOS INTERNACIONAL	27
GASTOS EN DESTINO	27



TRAMITES DE EXPORTACION EN ECUADOR	28
QUIENES PUEDEN EXPORTAR	28
COMO SE OBTIENE EL REGISTRO DE EXPORTADOR	28
ECUAPASS	29
DECLARACION DE EXPORTACION	30
REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES	31
FACTURA COMERCIAL	32
CONOCIMIENTO DE EMBARQUE	33
CERTIFICADO DE ORIGEN	34
CERTIFICADO FITOSANITARIO	35
AGENTE AFIANZADO DE ADUANA	36
DERECHOS ARANCELARIOS	36
ARANCEL DE EXPORTACION	37
CONCLUSIONES	39
RECOMENDACIONES	40
BIBLIOGRAFIA	